



ANÁLISIS DE MODELO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE PARA LA COCINA MANABITA. CASO DE ESTUDIO: PORTOVIEJO, MANABÍ

Elieser Soliz Quiroz
Investigador de Group Vision SB **GV**
eliesersoliz16@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-1980-1187>

Miguel Briones Pacheco
Investigador de Group Vision SB **GV**
miguelbrionespacheco@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0003-6970-2465>

Autor para correspondencia: eliesersoliz16@gmail.com

Recibido: 28/01/2025

Aceptado: 14/05/2025

Publicado: 15/07/2026

RESUMEN

La investigación comenzó en reconocer a la gastronomía como un eje estratégico de sostenibilidad territorial, tomando en cuenta la capacidad de articulación entre las dimensiones ambientales, socioculturales y económicas. En ese aspecto, el objetivo del estudio fue analizar la sostenibilidad gastronómica en la cocina manabita de Portoviejo, determinando modelos de gestión a través de referencias aplicados en diferentes esquemas territoriales, además de caracterizar la percepción social y evaluando factores productivos y culturales vinculados al sistema gastronómico local. De la misma manera, el estudio se desarrolló con un diseño documental transversal por medio de métodos que componen la naturaleza descriptiva del enfoque, analizando y sintetizando la información levantada en diversas fuentes bibliográficas para sistematizar la relación entre gestión y potencialidades de cocina tradicional en Portoviejo. En ese sentido, se pudo evidenciar que existe una frecuencia alta en cuanto al consumo de platos tradicionales, presentándose como una opción con niveles en cuanto a la familiaridad y a una percepción aceptable en base a la correlación de identidad y cocina cultural. En relación con los hallazgos se pudo concluir que la cocina tiene un espacio importante para la valorización turística, ya que se relaciona con la calidad y el nivel de satisfacción ofertados por la provincia, además, el análisis concluyó que la gastronomía manabita tiene condiciones culturales que son favorables para el desarrollo comunitario sostenible, debido a la



interacción del consumo local, dinamización turística y prácticas culturales que configuran la base estratégica.

Palabras clave: Gastronomía sostenible, Cocina manabita, Gestión gastronómica, Identidad cultural, Sostenibilidad territorial, Modelo gastronómico.

ANALYSIS OF SUSTAINABLE GASTRONOMIC MODEL IN MANABÍ CUISINE. CASE STUDY: PORTOVIEJO, MANABÍ.

ABSTRACT

The research began by recognizing gastronomy as a strategic axis for territorial sustainability, considering its capacity to integrate environmental, sociocultural, and economic dimensions. In this regard, the objective of the study was to analyze gastronomic sustainability in the traditional cuisine of Manabí, specifically in Portoviejo, by identifying management models based on references applied in different territorial contexts. Additionally, the study aimed to characterize social perceptions and evaluate productive and cultural factors linked to the local gastronomic system. The study was conducted using a cross-sectional documentary design, employing descriptive methods to analyze and synthesize information collected from various bibliographic sources. This approach allowed for the systematization of the relationship between management practices and the potential of traditional cuisine in Portoviejo. The findings revealed a high frequency of consumption of traditional dishes, which are perceived as familiar and generally well accepted, based on their strong association with cultural identity. Furthermore, the results indicate that local cuisine holds significant potential for tourism valorization, as it is closely related to the quality and level of satisfaction offered by the province. In conclusion, Manabí's gastronomy presents favorable cultural conditions for sustainable community development, driven by the interaction between local consumption, tourism dynamics, and cultural practices that together form a strategic foundation.

Keyword: Sustainable gastronomy, Manabí cuisine, Gastronomic management, Cultural identity, Territorial sustainability, Gastronomic model.

INTRODUCCIÓN

“La gastronomía se define como la disciplina encargada de analizar la relación existente entre los hábitos alimenticios y la identidad cultural en un contexto temporal

determinado, su etimología proviene del griego, combinando los términos gastros (estómago) y nomos (conocimiento)” (Duarte & Parreño, 2025, p.34). En su concepción más precisa, se enfoca en el arte culinario, abarcando los procesos de preparación, servicio y consumo de los alimentos.

Por otra parte, la literatura también analiza la presencia de ingredientes simbólicos que respaldan la estructura sensorial de los platos tradicionales. Dentro de estos productos que se destacan son el maní, la yuca, el verde, el maíz y el pescado, generando una identidad que combina disponibilidad en tiempo estacional en función del valor e identidad gastronómica. Por ende, la identificación de estos insumos permite constatar el conocimiento técnico, uso integral y adaptación del producto final frente a los cambios climáticos del territorio (Macías, 2025).

No obstante, la sostenibilidad no puede ser comprendida como un fenómeno universalizable, ya que su aplicación no es replicable de manera uniforme en distintos contextos geográficos y temporales (Villacís & Chukwugozie, 2021). Su implementación no es espontánea ni resultado exclusivo de normativas impuestas, sino un proceso complejo que se gesta en el ámbito local, adaptándose a las particularidades territoriales.

Es importante analizar las oportunidades desde la práctica del turismo como una estrategia de diversificación en la oferta territorial, convección de certificaciones en innovación tecnológica y desarrollo ambiental aplicados en los establecimientos gastronómicos. Bajo ese enfoque, estas acciones ayudan a vincular modelos de productividad, impulsar la identidad culinaria y fortalecer ventajas competitivas, es decir, aprovechar de la potencialidad de la cocina y su historia para posicionarse como un recurso estratégico (Tobar et al, 2025). De la misma manera, la provincia de Manabí constantemente se enfrenta a desafíos en cuanto a las técnicas de conservación, ya que la sociedad adquiere prácticas culturales que son ajenas a su tradición, cambiando

patrones urbanos de consumo y sustitución hereditarias (Cáceres, 2023). Esta escena ha permitido que se vea reducido la transmisión de conocimientos y fragmentando la identidad culinaria del territorio. Para que persistan estas prácticas gastronómicas, es importante seguir conservando métodos, ingredientes y rituales domésticos.

La sostenibilidad manabita se ve afectada debido al exceso uso de plásticos, siendo una práctica que genera pérdida de identidad patrimonial, además del incremento de desperdicios de alimentos y el consumo de productos ajenos al territorio (Loor & Sabando, 2022). Estos elementos y prácticas globalizadas descomponen una estructura cultural, ya que se omite el desarrollo y diseño de transportadoras de comida, utensilios de cocina y técnicas de conservación tradicional, rompiendo con el sistema gastronómico, por lo que es importante reconocer la necesidad de mejorar los procesos de abastecimiento, aprovechamiento de alimentos y gestión de residuos.

La investigación tiene como objetivo principal analizar la sostenibilidad gastronómica en la cocina manabita de Portoviejo. Asimismo, los objetivos específicos se orientan a identificar modelos de gestión aplicables al contexto local, describir percepciones y criterios ciudadanos vinculados a la gastronomía manabita y evaluar factores culturales, productivos y ambientales que influyen en la estructuración de un modelo gastronómico sostenible en el territorio.

La presente investigación tiene como aporte el fortalecer la gestión gastronómica sostenible por medio de revisiones bibliográficas sobre los factores sostenibles que caracterizan a la ciudad de Portoviejo. El estudio hace énfasis en la comprensión dinámica culinarias locales, reconocer su valor patrimonial y generar insumos técnicos para orientar estrategias territoriales que optimicen prácticas responsables. De esta manera, el estudio contribuye al desarrollo turístico y a la preservación de la identidad culinaria manabita. El concepto de gastronomía sostenible ha ido evolucionando en las últimas décadas,



debido a la forma en la que se prepara los alimentos porque ya no es visto como una rutina diaria sino como un aspecto que puede afectar directamente al entorno social. Desde la perspectiva de Vire (2024) la gastronomía sostenible es vista como un modelo de cocina que respeta los recursos naturales, valora los ingredientes locales y busca preservar el entorno a largo plazo. Bajo esa premisa no es un concepto rígido más bien es una tendencia que unifica varios factores como; el origen de los alimentos, como se cocinan y el impacto que deja en la comunidad.

Además, la gastronomía tiene un aspecto cultural fuerte, muchas ocasiones se piensa que la sostenibilidad es solo reducir desperdicios o reciclar, pero también incluye preservar recetas tradicionales, conservar técnicas y reconocer valor cultural de los platos (Esponda, 2025). Estos factores son importantes tomarlos en cuenta en zonas como Manabí, donde la cocina representa historia y costumbres familiares, en ese sentido, la gastronomía puede ser vista como una forma de cuidar la identidad culinaria frente a los cambios del mundo moderno.

Existen modelos de gastronomía sostenible que han sido aplicados en diferentes partes del mundo, es evidente que no hay una única forma, ni estándar que todos deban seguir, cada territorio adapta el concepto de acuerdo a sus requerimientos y prioridades. En Europa es común que los modelos estén centrados en reducir emisiones y garantizar que los productos obtengan certificaciones ambientales, por otro lado, en América Latina, prioriza la riqueza cultural y la combina con la sostenibilidad, haciéndolo más flexible (Salas, 2024). De acuerdo con Ovando (2024) uno de los enfoques más conocidos es el movimiento Slow Food, que nació en Italia, pero se ha expandido prácticamente por todo el mundo, este defiende la idea de que la comida debe ser buena, limpia y justa. Aunque parezca sencillo, detrás hay un planteamiento profundo que incluye protección de la



biodiversidad, defensa de productos locales, apoyo a pequeños productores y promoción del consumo consciente.

Por otra parte, un modelo bastante difundido es el kilómetro cero, que se basa en consumir productos que provienen de distancias cortas, este no solo reduce la huella de carbono, sino que fortalece la economía local (Rentería, 2025). Uno de los países que lo aplica es México, donde incluso se han desarrollado certificaciones para restaurantes que cumplen estas prácticas.

En la actualidad, la producción gastronómica en grandes ciudades se presenta como una estrategia de promoción turística, siendo un factor determinante para la continuidad de la cocina manabita en un área urbana, impulsando la visibilidad de los productos identitarios de la región (Cáceres, 2024). Por otro lado, el ejercicio de circuitos pequeños en comercialización, productos frescos como productos de calidad en el mercado y articulación con productores rurales establecen estabilidad provisional culinaria. Por lo que la integración entre demanda urbana y producción primaria forman un eje esencial en la cadena gastronómica.

METODOLOGÍA

La investigación fue descriptiva no transversal ya que la información se recopiló y analizó en un único momento temporal sin realizar comparaciones entre etapas y sin justipreciar variaciones en el tiempo (Corona & Fonseca, 2023). Este diseño de la investigación permitió establecer un orden en la información levantada sobre gastronomía sostenible e interpretarla a las variables de estudio con la finalidad de generar una lectura limpia sin caer en procesos longitudinales.

Consecuentemente, el estudio fue analítico sistemático debido al esquema teórico de categorías conceptuales, desarticulando datos precisos de forma coherente y ordenada.

Según Briones (2022) este tipo de diseños de la investigación se suele utilizar para comprender casos con bases en análisis que residen en la revisión literaria, accediendo a coincidencias, patrones y enfoques metodológicos que aporten a la estructuración de un modelo propuesto.

El carácter aplicado nace por los resultados en base al esquema de la propuesta teórica sobre iniciativas de gestión gastronómicas sostenibles en Portoviejo. El análisis documental diseña características de combinación conceptual con una finalidad práctica en función de la planificación y toma de decisiones del territorio.

La técnica principal que se utilizó fue revisión documental, porque contribuyó con la obtención, selección y análisis de información provenientes de artículos científicos, libros y revistas especializadas, lo cual garantizó un acceso a contenidos pertinentes y actualizados. Además, se aplicó el análisis de contenido, en el cual se interpretó los textos revisados, identificando patrones y argumentos que permitieron comprender la evolución, característica y enfoques de la gastronomía responsable. También, facilitó la organización de información de acuerdo con las dimensiones teóricas relevantes.

Por otra parte, fue importante la encuesta estructurada, esta se aplicó a una muestra proporcionada donde se obtuvo percepciones, conocimientos y criterios vinculados a la gastronomía local. La encuesta es una técnica construida por preguntas abiertas y semiabiertas que ayudan a la obtención de información descriptiva referente a prácticas culinarias.

Para la validación de la encuesta se realizó un análisis bibliográfico a través de la literatura especializada y científica. En ese contexto, se tomó como referencia a Pino et al (2023) y Márquez et al (2025) quienes hacen referencia a la relación entre identidad culinaria y prácticas gastronómicas. De la misma manera, el diseño del cuestionario tuvo

como base los criterios expuestos en los conceptos tratados anteriormente, permitiendo estructurar preguntas que se ajusten a las necesidades del objeto de estudio y así dar cumplimiento al objetivo de la investigación

La población fue representada por los habitantes del cantón Portoviejo, debido que la investigación está enfocada en la estructura gastronómica local y la percepción que hay sobre la sostenibilidad culinaria, en ese sentido, la unidad de análisis está compuesta por; consumidores, trabajadores gastronómicos, propietarios de establecimientos y actores vinculados a la cadena alimentaria de la zona. En ese sentido, la muestra se determinó mediante un muestreo por conveniencia, ya que se seleccionaron participantes accesibles y vinculados directamente al objeto de estudio. Desde este enfoque, se definió una muestra total de 50 personas, cantidad adecuada para el levantamiento de información descriptiva.

La investigación se hizo con enfoques éticos fundamentales, para garantizar que la participación de la muestra sea voluntaria y con el consentimiento para el levantamiento de información. En ese sentido, se respetó la confidencialidad de los participantes debido a que los datos son con fines académicos, evitando cualquier manipulación de la información y transparentando el análisis e interpretación de los resultados.

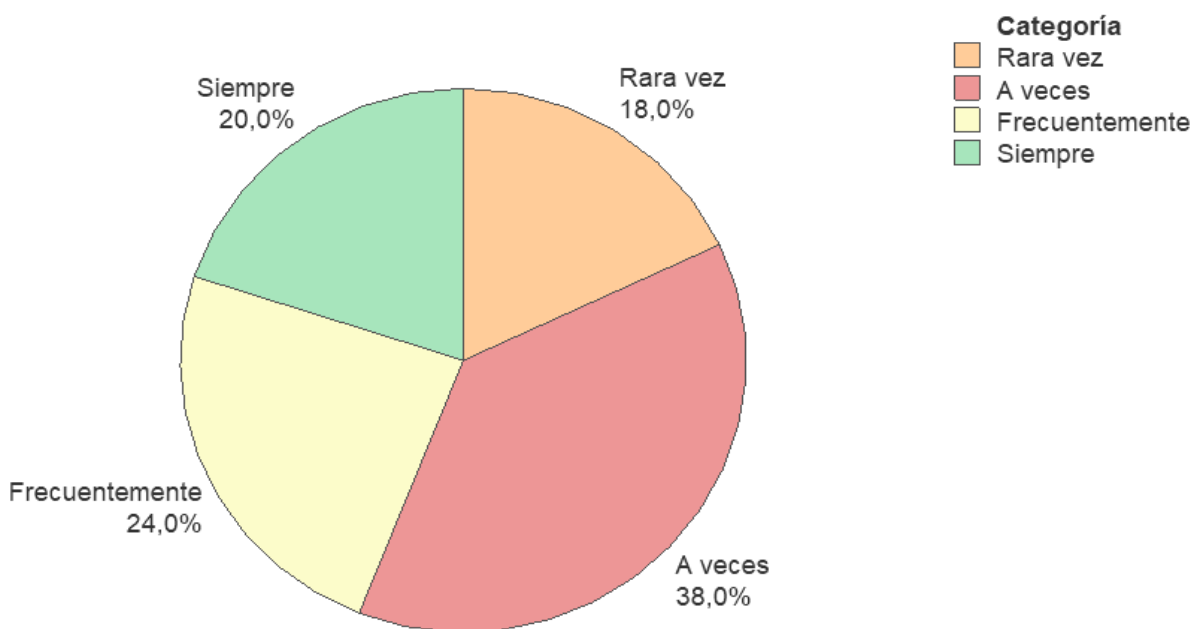
RESULTADOS

Identificación de percepciones, conocimientos y criterios vinculados a la gastronomía local.

La mayoría de encuestados concentraron sus respuestas en niveles medios y altos en cuanto a la frecuencia de consumo, determinando que es un hecho común. En ese sentido, el 40% declara prioridades superiores al promedio, demostrando variabilidad en los patrones vinculados a la disponibilidad, hábitos y preferencias, evidenciando presencia constante en la vida cotidiana del Portovejense (Figura 1).



Figura 1 *Frecuencia de consumo*

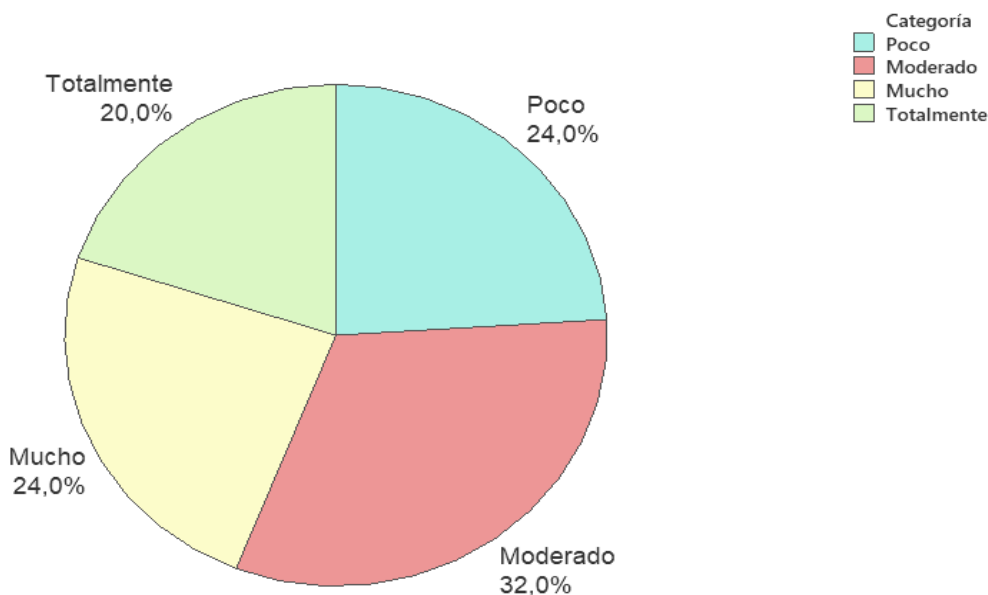


Fuente: Información obtenida mediante la aplicación de 50 encuestas durante el primer trimestre del año 2025.

Por otra parte, el 32% de encuestados manifiesta que existe un nivel elevado de familiaridad, lo que se traduce a un consolidado conocimiento sobre la oferta gastronómica local. Este comportamiento ayuda a interpretar la interacción que existe entre las preparaciones culinarias frente a la transmisión cultural, representando la continuidad de prácticas patrimoniales como componente del desarrollo sostenible (Figura 2).



Figura 2 Familiaridad



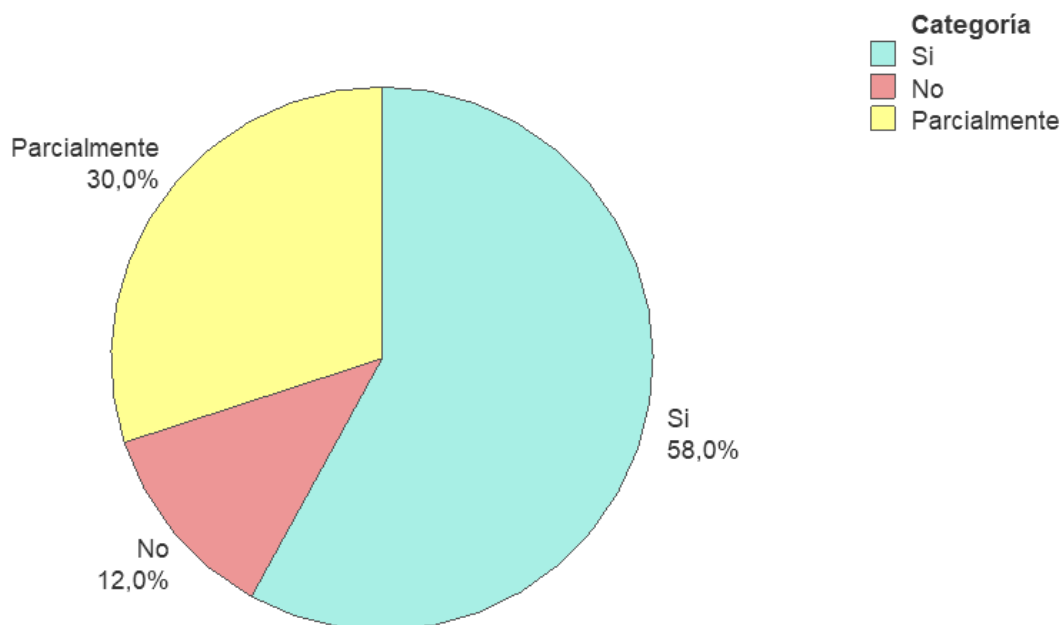
Fuente: Información obtenida mediante la aplicación de 50 encuestas durante el primer trimestre del año 2025.

En cuanto a la relación con identidad cultural, se puede asociar que el 58% de los participantes afirma una percepción direccionada a vincular practicas culinarias con elementos simbólicos local.

Este análisis conlleva a interpretar como la cocina manabita es un recurso estratégico de identidad cultural con una fuerte cohesión con la memoria social y sentido de pertinencia, fomentando la gastronomía como un referente e imagen significativo (Figura 3).



Figura 3 *Relación con identidad cultural*



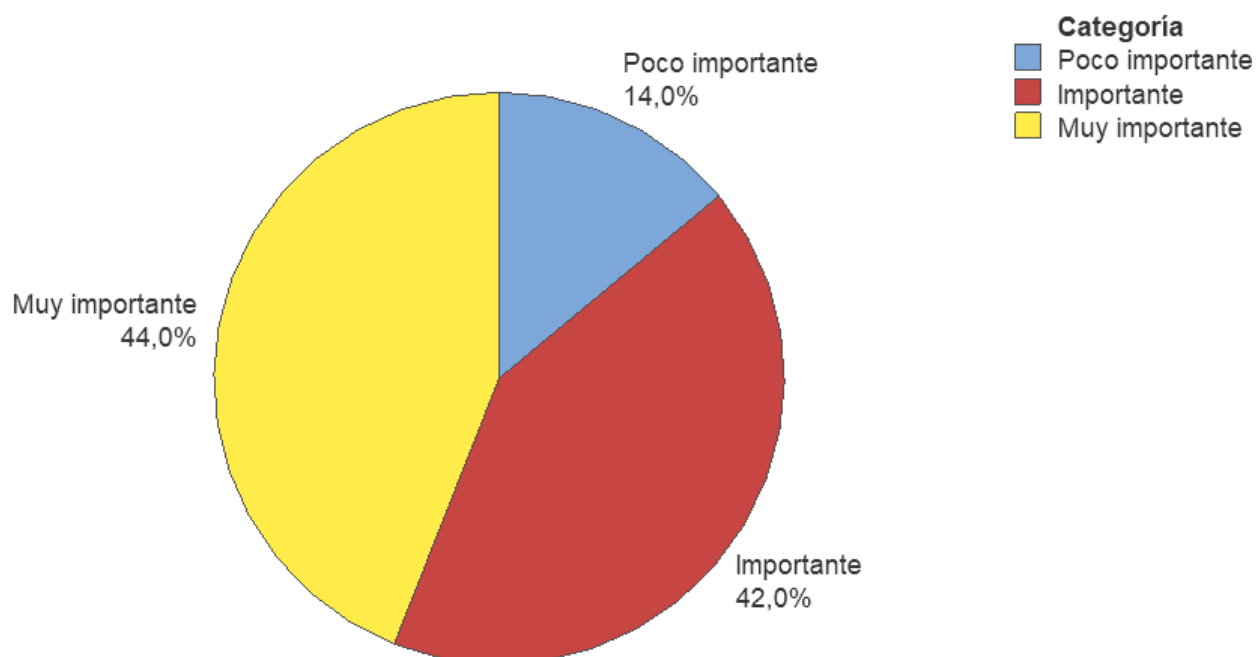
Fuente: Información obtenida mediante la aplicación de 50 encuestas durante el primer trimestre del año 2025.

Más del 50% de los encuestados determinan que el turismo y la gastronomía son una herramienta estratégica de promoción para impulsar la valoración cultural de Portoviejo.

Las potencialidades culinarias del territorio ayudan a dinamizar la oferta por medio de un patrón interpretativo para el diseño de experiencias relacionados con el conocimiento de técnicas de cocina ancestral. En la promoción culinaria se posiciona como un mecanismo relevante para el desarrollo del turismo (Figura 4).



Figura 4 *Importancia en el turismo*



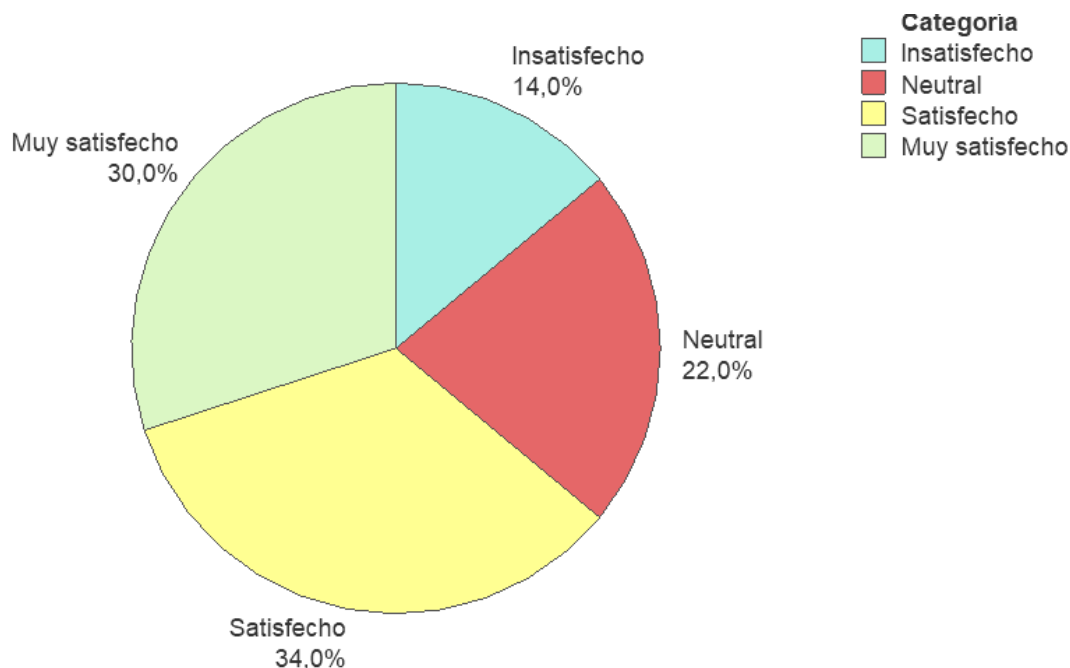
Fuente: Información obtenida mediante la aplicación de 50 encuestas durante el primer trimestre del año 2025.

El análisis evidencia que cerca del 48 % expresa altos niveles de satisfacción, lo que indica una percepción favorable hacia la calidad actual de la gastronomía local.

Este resultado permite interpretar que los consumidores encuentran coherencia entre sabor, preparación y disponibilidad, consolidando una experiencia culinaria positiva. Por ende, la satisfacción registrada contribuye a reforzar la aceptación y la continuidad del consumo de platos tradicionales en el contexto urbano (Figura 5).



Figura 5 Satisfacción



Fuente: Información obtenida mediante la aplicación de 50 encuestas durante el primer trimestre del año 2025.

Análisis estratégico

El análisis estratégico determinó que Portoviejo cuenta con una sólida participación gastronómica, puede utilizar sus características culturales para desarrollar su cocina a nivel regional y nacional.

En ese sentido puede aprovechar de la alta demanda turística creciente, así como los espacios para ferias y festivales, por medio de estos aspectos la capital manabita tiene una oportunidad para dinamizar su economía local, respetando la cadena de producción con el fin de mantener un enfoque sostenible sobre los platos (Tabla 1).



Tabla 1. Matriz de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas FODA

Fortalezas	Oportunidades
• Alta valoración de la gastronomía local como parte de la identidad cultural. • Frecuente consumo de gastronomía manabita por parte de los encuestados. • Alto nivel de familiaridad con los platos tradicionales. • Satisfacción general con la calidad actual de la gastronomía local.	• Interés en incorporar la gastronomía local en actividades turísticas. • Demanda turística creciente que puede aprovecharse. • Espacio para ferias, festivales y rutas gastronómicas. • Interés de emprendedores en rescatar recetas tradicionales.
Debilidades	Amenazas
• Baja familiaridad de algunos encuestados con ciertos platos tradicionales. • Consumo ocasional de gastronomía local en un sector de la población. • Percepción de calidad desigual en algunos establecimientos. • Escasa promoción oficial de la gastronomía local.	• Competencia de cadenas de comida rápida. • Aumento de costos de ingredientes debido a factores climáticos • Influencia gastronómica globales que desplazan lo tradicional • Migración de cocineros tradicionales

Nota. El análisis FODA es en base a las encuestadas aplicadas a 50 personas relacionadas con las actividades gastronómicas locales

DISCUSIÓN

Los principales hallazgos de la investigación permiten analizar la gastronomía manabita como un sistema que forma parte del patrimonio alimentario, comprendido como una formación social que vincula prácticas, saberes y significados relacionados a la



alimentación. Además, el incremento de consumo y familiaridad demuestra una apropiación cultural importante. No obstante, este fenómeno debe verse más allá de lo descriptivo, tomando en cuenta al patrimonio como parte de un proceso activo en contextos contemporáneos (Inga et al., 2023).

De acuerdo con la soberanía gastronómica, los resultados indican una dualidad importante. Por una parte, hay una valoración fuerte sobre la cocina local, y por otro, hay amenazas anexadas a la globalización alimentaria, como la población de locales de comida rápida. Es decir, que la autonomía alimentaria del lugar puede verse afectada si los mecanismos sobre protección de productos locales no se encuentran fortalecidos (Pisarski et al., 2024.)

En cuanto a la transmisión intergeneracionales, los niveles de familiaridad identificados demuestran que aún existe un conocimiento sobre la cocina tradicional. Sin embargo, este proceso también enfrenta riesgos debidos al cambio en el estilo de vida como; urbanización y migración. En ese sentido, la continuidad de las prácticas culinarias no depende únicamente del consumo, sino de la enseñanza activa en cada una de las familias comunitarias (Rubio, 2025).

Bajo esta perspectiva, el vínculo entre gastronomía y turismo forma parte de una estrategia que fortalece los resultados obtenidos, por lo cual es necesario evaluarlo desde un punto de vista crítico. Es decir, la gastronomía tiene la capacidad de dinamizar la economía local, y a la vez puede generar pérdida de autenticidad cuando se adapta exclusivamente a la demanda turística. De esta manera, la sostenibilidad involucra equilibrar el valor económico con la preservación cultural (Salazar, 2024).

En síntesis, los resultados ayudan a comprender que la sostenibilidad gastronómica tiene que analizarse como un sistema integral que vincula diferentes dimensiones culturales, económicas y ambientales. En esa misma línea, la cocina manabita cuenta con



condiciones favorables. Aunque, su sostenibilidad dependerá también de la capacidad del destino que tenga para fortalecer cadenas productivas locales, reducir impactos ambientales y preservar los conocimientos tradicionales como parte de su identidad (Vasquez et al., 2025).

CONCLUSIONES

El análisis de las percepciones ciudadanas demuestra que la gastronomía local en Portoviejo tiene una presencia sólida en la memoria colectiva, esto refleja una fuerte valoración cultural y en la familiaridad que mantienen la población con platos representativos y tradicionales, este factor señala una fortaleza importante, ya que a pesar de culturalización la cocina manabita sigue siendo tendencia gracias a su arraigo social y cohesión cultural.

Además, los resultados identificaron un conjunto amplio de oportunidades orientadas al desarrollo turístico y sostenibilidad gastronómica, sobre todo por la alta valoración que otorgan los encuestados a la promoción culinaria dentro de actividades de ocio. Aunque el FODA demuestra que este avance puede limitarse por debilidades estructurales como la poca promoción por parte de las instituciones y la baja visibilidad de la cadena productiva local.

Por otro lado, en Portoviejo se requiere articular los componentes ambientales, económicos y culturales para que se pueda cumplir el propósito de la sostenibilidad gastronómica. Es decir, pese a existir una sólida identidad cultural bajo el consumo de la cocina manabita, es importante trabajar con estrategias que permitan fortalecer y orientar la sostenibilidad a través de la transmisión de conocimientos tradicionales. De manera que, la consolidación de un modelo gastronómico ayude a garantizar adaptación y permanencia a largo plazo.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Briones Caicedo, W. R. (2022). Constructos teóricos para el diseño de un modelo sistémico de gestión universitaria: una mirada hacia la internacionalización. *Journal of Science and Research*, 7(CININGEC II), 1285-1304. <https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/2832>
- Cáceres Charro, M. P. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 52-62. <https://doi.org/10.62943/rck.v2n2.2023.49>
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación*, 8(53), 257-264. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- Corona Martínez, Luis A., & Fonseca Hernández, Mercedes. (2023). ¿Mi estudio es transversal o longitudinal?. *MediSur*, 21(4), 931-934. Epub 30 de agosto de 2023. Recuperado en 17 de noviembre de 2025, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-897X2023000400931&lng=es&tlng=es.
- Duarte-Casar, R., & Parreño-García, J. O. (2025). Representación de la cocina Manabita mediante la lista libre: estudio piloto en Portoviejo. *Revista De Gastronomía Y Cocina*, 4(E1), <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/92>
- Esponda Pérez, J. A., Rocha Leyva, F. J., Guinto Sánchez, I., Pano Vázquez, E., & Juárez Ibarias, M. (2025). Gastronomía Mexicana y Sociedad: Revisión Sistemática de su Estudio Académico. *Revista Veritas De Difusão Científica*, 6(2), 1384-1417. <https://doi.org/10.61616/rvdc.v6i2.696>



- Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Loor Suárez, M. L., & Sabando Vélez, K. G. (2022). Seguridad alimentaria en la comunidad rural Las Mercedes, Manabí-Ecuador. *QhaliKay. Revista de Ciencias de la Salud*, 6(1), 88-94. <https://doi.org/10.33936/qkrsc.v6i1.3809>
- Macias Barres, D. A. (2025). *Gastronomía e identidad: la comida manabita como marcador cultural*. En *Alimentos terrenales en Ecuador: comida, prácticas alimentarias e identidad(es)*. Université Paris Nanterre, Centre d'Études Équatoriennes. <https://hal.science/hal-05084590>
- Márquez-Dueñas, Diana Carolina, Valencia-Zavala, Metzli Guadalupe, Villar-Ocegueda, Antonio Rafael del, González-Córdova, Aarón F., Lucas-Bravo, Gaudencio, & Sáyago-Ayerdi, Sonia G.. (2025). Transformación de los sistemas alimentarios: retos globales, soluciones locales y sostenibilidad en México. Estudios sociales. *Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 35(66), e251610. Epub 13 de abril de 2026. <https://doi.org/10.24836/es.v35i66.1610>
- Ovando-Flores, P., Romero-García, L. & Flores-Arzaluz, J. (2023). Percepción del Aprendizaje Práctico de Manera Virtual en la Licenciatura de Gastronomía. *Revista Tecnológica-Educativa Docentes 2.0*, 16(2), 115-125. <https://doi.org/10.37843/rted.v16i2.384>
- Pisarski Junior, M. R., Zepeda Arce, A., & Valduga, V. (2024). *Turismo gastronómico y desarrollo local en el contexto de América Latina: Gastronomic tourism and local development in the context of Latin America*. *Élisée - Revista de Geografía de la*



Universidad Estatal de Goiás, 13(1), e1312414.
<https://revista.ueg.br/index.php/elisee/article/view/15763>

Pita Lino, A., Santos Moreira, V., & Choez Pesantes, M. (2023). Percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa. *Turismo Y Patrimonio*, (20), 31-46.
<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n20.02>

Rentería, L. A. G., Ponce, S. Y. T., Rosales, M. S., Estrada, J. R. O., Reyes, J. A. G., Granados, S. A. O., Sanchez, R. L., & Rosales, J. M. (2025). Integración de competencias tecnológicas en la educación superior: experiencia en turismo y gastronomía en la Universidad Autónoma de Nayarit. México. *South Florida Journal of Development*, 6(7), e5576. <https://doi.org/10.46932/sfjdv6n7-030>

Rubio-Rueda, E. G., & Arellano-Guerrón, S. L. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en "Hoy cocina mi abuela". *Revista De Gastronomía Y Cocina*, 4(1), 040110. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.91>

Salas Carrera, M., Vizcarra Tasso, S., & Armesto Céspedes, M. (2024). Sobreviviendo al desafío: el papel crucial de las estrategias disruptivas en la gastronomía pandémica. *Turismo Y Patrimonio*, (22), 147-162.
<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n22.08>

Salazar Duque, D. (2024). Desarrollo sostenible orientado al sector turístico y a la gastronomía: un análisis bibliométrico entre 1983 y 2023. *Gran tour, revista de investigaciones turísticas*, (29).
<https://eutm.es/grantour/index.php/grantour/article/view/357>

Tobar-Jácome, . M. C., Córdova-Guambo, I. V., Jara-Montoya, A. G., Coles-Chimbo, M. M., & Inga-Aguagallo, . C. F. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento:



estrategias de gestión para la sostenibilidad. *Innova Science Journal*, 3(3), 723-737. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/115>

Vásquez, N., Mullo, E., & Cajo, M. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4(1), 196-208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>

Villacís Zambrano, L. M., & Chukwugozie Okafor, C. . (2021). Promocionar la gastronomía manabita con productos tradicionales para potenciar lo autóctono. *Centrosur Agraria*. <https://doi.org/10.37959/cs.v1i7.85>

Vire Bustamante, R. D. C. (2024). Relación entre Turismo, Gastronomía y Alimentación Saludable en Ecuador. *Revista Científica De Salud Y Desarrollo Humano*, 5(3), 894-910. <https://doi.org/10.61368/r.s.d.h.v5i3.306>