

Las fiestas como pretexto gastronómico en el imaginario portovejense

The festivals as a gastronomic pretext in the Portoviejo imaginary

Juan C. Villacreses Viteri¹; José F. Huerta Vera²; Eddy G. Mendoza Loo³; Marlene Nieto Medranda⁴

Información del artículo

Recibido para evaluación: 17 de febrero de 2022

Aprobado para publicación: 20 de junio de 2022

¹Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Carrera de Turismo, Calceta, Ecuador
<https://orcid.org/0000-0002-0179-7918>. Email: donvichovilla@gmail.com, jvillacreses@espam.edu.ec

²Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Admisión y Nivelación, Calceta, Ecuador.
<https://orcid.org/0000-0003-0053-8145>. Email: pphuerta1985@gmail.com, jfhuerta@espam.edu.ec

³Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Admisión y Nivelación, Calceta, Ecuador.
<https://orcid.org/0000-0002-4192-351X>. Email: eddygregoriom@gmail.com, emendoza@espam.edu.ec

⁴Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Admisión y Nivelación, Calceta, Ecuador.
<https://orcid.org/0000-0001-8326-8456>. Email: juanimarvini@yahoo.com, mnieto@espam.edu.ec

Resumen

La investigación tuvo como objetivo de estudio determinar la existencia de costumbres culinarias asociadas a las fiestas en el cantón Portoviejo. Se emplearon métodos bibliográficos, descriptivos y analíticos, mediante tres fases para su desarrollo: recopilación de la información atinente a las fiestas (cívicas y patronales) que se realizan en las parroquias rurales del cantón Portoviejo, para lo cual fue necesaria una revisión de documentos y publicaciones sobre las festividades que perviven hasta la actualidad; por otra parte, mediante un análisis descriptivo, se identificaron aquellas fiestas que tienen una connotación costumbrista y tradicionalista con una fuerte incidencia en el aspecto gastronómico; por último, mediante la aplicación de una entrevista estructurada se recogió información sobre los protocolos o rituales gastronómicos anejos a las festividades en dicho cantón. Finalmente, la investigación demostró la existencia de festivales de diverso origen, así como a los detalles y costumbres gastronómicas ancestrales que se dan en torno a dichas festividades en las jurisdicciones parroquiales de la ruralidad que pudieran considerarse para el desarrollo de la economía local.

Palabras Claves: Desarrollo local. Costumbres y tradiciones, gastronomía manabita, festividades locales.

Abstract

The objective research was to determine the existence of associated culinary customs in the Portoviejo canton festivities. The method that was used was bibliographic, descriptive, and analytical, through three phases of its development: compilation of information related to the festivities (civic and patron saints) that take place in the rural parishes of the Portoviejo canton, for which it was necessary to document review publications on the festivities that survive to the present day; on the other hand, through descriptive analysis, where they identify those festivals that have a consumerist and traditionalist connotation with a strong incidence in the gastronomic aspect. Finally, through the application of a structured interview, information was collected on the protocols or gastronomic rituals attached to the festivities in said canton. Finally, the investigation reveals the existence of festivals of different origins, as well as the details and ancestral gastronomic customs that occur around these festivities in the rural parish jurisdictions that could arise for the development of the local economy.

Keywords: Local development, customs and traditions, Manabí gastronomy, local festivities.

Introducción

Siendo el Patrimonio Cultural una herencia recibida de los ancestros, se convierte obligatoriamente en un referente actual que caracteriza al comportamiento social (en todas sus dimensiones) ya que proporciona identidad y espíritu de cuerpo con quienes, compartiendo ese legado, rodean de alguna manera el mismo entorno. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2011), el patrimonio cultural inmaterial está ligado al conocimiento de las tradiciones, técnicas y costumbres que han sido transmitidas de generación en generación dentro y fuera de las comunidades.

Dentro de dicho patrimonio y como un rubro igualmente importante, se inscribe el hecho gastronómico que, al decir de los expertos, inmiscuye tanto elementos patrimoniales materiales (productos animales y vegetales, utensilios de caza, pesca, recolección, siembra y menaje de cocina) como inmateriales (técnicas de elaboración de utensilios y menajes, formas y modos de servir, recetario, conocimiento de la biosfera y su entorno, entre otros) lo que lo hace asaz de rico en la comprensión cósmica del pasado de un pueblo y en la proyección de su alma ancestral en las generaciones futuras.

El nicho culinario de la comida local es la respuesta a la fragmentación de los gustos de los consumidores (Cartay, 2019). Sin duda alguna: la presentación de la culinaria y gustos culturales de un pueblo en general, no pueden responder satisfactoriamente a todo un público, sino que solo a una parte, dependiendo de su propia experiencia cultural y palatal, pues como dice Torres Bernier (2003) “es posible distinguir entre el que come porque viaja y el turista que viaja para comer.” Pero, sea como sea, también es cierto que un turista “mal comido” (significa que los platos típicos locales no cumplieron las expectativas) es un turista insatisfecho, como lo manifiesta el mismo autor.

La consideración de la actividad gastronómica como un rubro turístico asociado no tan solo a la prestación del servicio sino, a la vez, al tema cultural, y a la apetencia del turista por estas nuevas experiencias gastronómicas, amerita que las diversas regiones geo culturales emprendan en la investigación de sus raíces culinarias para poderlas interpretar y ofrecer como productos gastronómicos que permitan ese goce de los sentidos y comprensión del alma de un pueblo al turista culinario que las busca.

Por otra parte, se debe tener muy presente, especialmente en economías deprimidas -y

oprimidas- como las de la costa rural ecuatoriana, que las acciones de protección y potenciación de sus patrimonios culturales (y en este caso del culinario) implica siempre consecuencias socioeconómicas para su territorio de influencia tan requeridas por los pueblos campesinos montuvios de la provincia de Manabí ante la falta de oportunidades laborales industriales o burocráticas.

Según Hormaza y Torres (2020), lo que más se promociona dentro del turismo cultural en la provincia de Manabí es la gastronomía (para referirse a la comida típica). Esta expresión ha tenido un desarrollo muy interesante en el territorio, gracias a la abundancia de elementos que se integran en sus variadas recetas, las cuales constituyen una base física que causan, según Unigarro (2010) un placer asociado a la belleza del arte culinario.

La apertura de las llamadas “rutas gastronómicas” en la provincia de Manabí, cada vez más in crescendo (Félix, Vera & Cevallos, 2021), tanto a lo largo de los valles que aglutinan mayor población históricamente así como del perfil costanero (siempre asociadas a sus ejes viales) indica que, sin lugar a dudas, la oferta de platos se incrementa ante personas buscadoras de experiencias palatales variadas y autóctonas, lo que dice de la importancia de la investigación de este tipo en la región, de la cual el cantón Portoviejo y en particular la antigua ciudad de la “Villa Nueva de Puerto viejo” (actual Portoviejo) ha sido centro neurálgico en su geopolítica.

El Portoviejo histórico comprendía los territorios centro-occidentales de la costa ecuatoriana, poco más o menos desde el Cabo Pasado hasta la actual Punta de Santa Elena, cuyos terrenos se encontraban, a la llegada de los conquistadores, poblado por variedades de gentes.

Dichos pobladores usaban una lengua común con la cual se posibilitaba el comercio en un área extensa que abarcaba los territorios centrales de Esmeraldas, por el norte, y alcanzaba la costa de Tumbes, en el actual Perú. Desde sus diversos puertos de comercio se intercambiaban productos basados en la *Spondylus Princeps* y otros artesanales, como lo consigna la bitácora de Bartolomé Ruíz en 1526 (Ayala, 2008).

No es de dudar, aunque la evidencia documental o arqueológica no aparezca rotunda, que el trueque debió incluir productos vegetales comestibles que posibilitaban la redistribución de variedades de maíz, cacao, leguminosas, cucurbitáceas, tubérculos y frutas, aunque reconociendo que la vía marítima no fue la única de comercio usada por los prehispánicos.

La fundación de Villanueva de San Gregorio de Puerto Viejo (1535) estabilizó a una población hispana que no tardó en cultivar las tierras comarcanas con huertos y animales europeos, como lo consignara el relator anónimo de 1605 al mencionar que, a su visita, existían en el distrito algunas frutas y hortalizas de España y que hasta se acariciaba la idea de allí sembrar trigales y olivares que proveyesen de tales productos al naciente Perú (Larrea, 2021).

Como en toda América hispana, el proceso de mestizaje dejó su impronta en cada efecto cultural, incluida la culinaria. La región del Puerto Viejo no se excepcionó produciendo, en lo gastronómico, productos propios y maneras de cocinar que distinguirán, en adelante, la comida manabita del resto de su entorno geopolítico.

Por otra parte, ordenanzas y mandatos de la autoridad peninsular dispusieron la abolición de fiestas aborígenes a cambio de las nuevas propias del calendario cristiano; festivales que, a la postre, se enriquecieron con los propios de la independencia y posterior república, en torno a los cuales y de manera paulatina aglutinó la producción gastronómica que subsiste hasta los actuales días.

El Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, en el año 2018, declararon a la gastronomía del cantón Portoviejo como Patrimonio Inmaterial de Ecuador debido a la conmemoración de los 198 años de independencia de la ciudad de Portoviejo. Sin embargo, una de las distinciones más significativas, ocurrió en el año 2019, cuando logró la declaratoria de Ciudad Creativa, debido a su riqueza gastronómica, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (Cabrera, Pacheco & Villacreses, 2020).

En consecuencia, en los últimos años el turismo gastronómico, el cual constituye la principal actividad de aprovechamiento y puesta en valor de dicho recurso patrimonial, ha tomado fuerza a nivel nacional e internacional (Torres, Romero & Viteri, 2018). Por esta razón, es menester considerar que las fiestas tradicionales cobran una doble importancia para investigaciones relacionadas con el ámbito turístico, ya sea como evento programado o como acervo cultural y popular con respecto a la gastronomía. "Hoy en día al patrimonio alimentario se le destina un espacio relevante en diferentes modelos de turismo, como el agroturismo, turismo rural, ecoturismo, turismo cultural" (Castillo, Santoyo, Muñoz & Rodríguez, 2018, p.25).

Por toda la problemática expuesta anteriormente, el objetivo de la investigación fue determinar la

existencia de costumbres culinarias asociadas a las fiestas en el cantón Portoviejo.

Materiales y métodos

La investigación fue de carácter bibliográfico y de campo. Se utilizaron técnicas como la entrevista y la observación directa aplicando herramientas como cuestionarios y fichas de observación. Algunos elementos metodológicos referenciales se fundamentaron desde investigaciones con líneas de investigación similares (Hryciuk, 2019).

Cabe recalcar que los instrumentos de investigación utilizados fueron sometidos a revisión por profesionales cualificados, puesto que este trabajo previamente fue presentado como ponencia en el Evento Internacional "La Universidad en el Siglo XXI", organizado por la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

El procedimiento metodológico de la investigación se desarrolló en tres fases que corresponden a los objetivos específicos del estudio:

Compilación de información atinente a las fiestas que se realizan en dicha jurisdicción: En la que se realizó una búsqueda y recolección de información a través de fuentes bibliográficas (libros, revistas científicas, tesis, etc.), aplicando técnicas como la observación directa y entrevistas a actores sociales implicados (Requena, 2017).

Detección de fiestas de diverso origen en las parroquias de Portoviejo: Se recopiló información aplicando entrevistas y búsqueda bibliográfica referente a las fiestas tradicionales asociadas al ciclo festivo.

Descripción de los protocolos o rituales gastronómicos anejos a dichas festividades: Se procedió a realizar la recolección de información mediante recolección de datos de campo, aplicando entrevistas a miembros de las comunidades rurales que corresponden a la zona de influencia del área de estudio.

Resultados y discusión

Gastronomía y ciclos festivos en el cantón Portoviejo

Contreras y Gracias (2005) distinguen el ciclo festivo en cuatro grupos: ecofiestas, teofiestas, fiestas seculares y fiestas privadas, distinción que se siguió en la presente investigación y que se reflejaron existen en dichos cuatro grupos.

Se observa externamente que el rastro de las ecofiestas ancestrales parece haberse perdido en los acontecimientos populares actuales en el territorio geopolítico de Portoviejo, con un posible traslado hacia las teofiestas, pero sin mayor trascendencia.

Este último calendario ha quedado circunscrito a las llamadas fiestas patronales en torno a las cuales la costumbre gastronómica primordial no se manifiesta en la preparación de platos domésticos especiales sino, más bien, en el comercio ambulatorio de dulces, los reconocidos “empolvados”, de los cuales la parroquia Ríochoico ha dado muestras notables, posiblemente por la contigüidad territorial con el cantón Rocafuerte, proverbial por su repostería. Así, pues, es la dulcería la que marca en el paladar portovejense, las festividades patronales religiosas y aun las cívicas.

A continuación, se exponen las diferentes festividades identificadas como resultado de la investigación:

Tabla 1. Ciclos festivos: ecofiestas

PARROQUIA	ECOFIESTA	FECHA CELEBRATIVA
Abdón Calderón	No aplica	No aplica
Alhajuela	No aplica	No aplica
Chirijos	No aplica	No aplica
Crucita	No aplica	No aplica
Pueblo Nuevo	No aplica	No aplica
Ríochoico	Fiesta de la Cosecha	2° domingo de julio
San Plácido	No aplica	No aplica

Nota: La única parroquia rural del cantón Portoviejo que reporta ecofiestas es la parroquia Ríochoico que se ha celebrado el segundo domingo del mes de julio. Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2. Ciclos festivos: teofiestas

PARROQUIA	TEOFIESTA (PATRONAL)	FECHA CELEBRATIVA
Abdón Calderón	San Francisco de Asís	Octubre 4
Alhajuela	Santa Lucía	Diciembre 13
Chirijos	San Pablo	Junio 29
Crucita	Virgen de Guadalupe	Diciembre 12
Pueblo Nuevo	San Roque	Noviembre 30
Ríochoico	S. Bárbara, S. Laura Montoya Santos Pedro y Pablo	Octubre 17 y 18 Junio 29
San Plácido	Virgen de Lourdes	Septiembre 8

Nota: Se observa la presencia de teofiestas en todas las parroquias del cantón, en calidad fiestas patronales, con raigambre ancestral o colonial. En Ríochoico se destaca también las fiestas de los Santos Pedro y Pablo. Por otra parte, la investigación indica que en todas las parroquias se siguen observando fechas del calendario cristiano tales como: Miércoles

de Ceniza, viernes de Cuaresma, la Semana Santa y Navidad.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3. Ciclos festivos: fiestas seculares

PARROQUIA	FIESTA SECULAR	FECHA CELEBRATIVA
Abdón Calderón	Parroquialización	Diciembre 11
Alhajuela	Parroquialización	Julio 24
Chirijos	Parroquialización	Agosto 7
Crucita	Parroquialización	Junio 24
Pueblo Nuevo	Parroquialización	Octubre 21
Ríochoico	Parroquialización	Mayo 13
San Plácido	Parroquialización	Diciembre 1

Nota: De la inspección de la tabla 3 se deduce que todas las parroquias portovejenses tienen como fiesta secular principal las de parroquialización. En todas ellas se celebra también Año Viejo, el Carnaval, fiestas de independencia y feriados cívicos.

Fuente: Elaboración propia.

Fiestas privadas: Cumpleaños, onomásticos, sacramentos y compadrazgos.

En las fiestas privadas es en donde la gastronomía portovejense se desborda notablemente, entendiéndose en este rubro, a las comidas especiales (con invitados llámense compadres, forasteros, familiares residentes en el exterior o hasta importunos comensales que se allegaron cerca de la hora meridiana, por cualquier razón, hasta el domicilio particular donde se va a preparar la comida).

Gastronomía y protocolos asociados a las festividades en el cantón Portoviejo

Empero, en el calendario religioso si hay platos que indican o marcan determinadas fechas (no patronales) como la Cuaresma con su inicio el Miércoles de Ceniza y su fin el Viernes Santo: la ausencia de carnes rojas en la dieta de los viernes de esta temporada litúrgica católica y la aparición de mariscos es, sin duda alguna, un reflejo de la fusión entre la creencia y la gastronomía.

Es por ello que cada viernes cuaresmal aparecen los llamados “caldos de cuaresma”, con base de maíz, y los “picantes de atún o pescado”, en calidad de platos fuertes; en la Navidad la “cena”, que generalmente es una comida de fiesta con base en carnes de aves de corral y de cerdo, marca la diferencia culinaria, junto a detalles gastronómicos más bien familiares en su torno. El caso se puede repetir ocho días después, en la llamada “cena de fin

de año”, donde el patrón culinario se replica, con abundancia de bebidas alcohólicas esta vez.

Los velorios a los santos o a las ánimas tienen, dentro de este ciclo festivo, su connotación gastronómica interesante: el café es obligatorio, pero también el aguardiente de caña. Al café le acompaña la rosca de harina de sal y el bizcocho dulce, el queso y, dependiendo de la ocasión, la majada o torta de verde con maní o el corviche o la tortilla de maíz o de yuca o el pan de almidón o el bollo. En los velorios de finados y en los cumpleaños de sus óbitos, el aguado de gallina o de pato con roscas ha sido infaltable.

Las fiestas seculares principales son las de parroquialización, en las cuales el patrón gastronómico emula al de las fiestas patronales, exceptuando los banquetes con comidas festivas (especialmente las que son a base de gallina criolla, menestra de granos, plátano verde y arroz) para agasajar a las autoridades invitadas a los eventos realizados. En este sentido, se indicia una traslación del sentido festivo (religioso-cívico) en la mentalidad popular del portovejense, hacia una zona neutral donde la fiesta es fiesta sin más bagajes, lo que se vuelca en la mesa (consumo de alimentos) como queda dicho. Cabe mencionar también el consumo de bebidas alcohólicas como el “canelazo” y aguardientes saborizados o “preparados” de confección artesanal.

La fiesta rural portovejense inicia con la recepción del visitante a quien se le ofrece una mistela aderezada con alguna fruta del medio o de fácil adquisición en el mercado; seguidamente vienen los dulces, tan variados como la creatividad de sus fabricantes, generalmente elaborados en casa para la ocasión; el rompopo o su variante el ron (parroquia Pueblo Nuevo) es otra bebida tradicional que se oferta para la ocasión... Después de un cierto tiempo viene la comida fuerte que generalmente consiste en alguna ave guisada u horneada en su jugo y acompañada de arroz y verde asado (Peñafield, 2019).

Cuando la celebración es diurna, el caldo de gallina es infaltable, aunque viene bien, muchas veces, por la noche. Se observa que el caldo, si no es de gallina, no es festivo.

El ritual del servicio de cada elemento es así: La mistela y el rompopo se sirven en pequeñas porciones y jamás en grandes cantidades; por eso sus vasos de servicio suelen ser pequeños (León, 2021). Estas bebidas se dispensan solamente a las personas adultas y jóvenes, mezquinándolas generalmente a los niños por su contenido de alcohol.

La chicha portovejense es de maíz endulzada y se sirve en vasos más o menos grandes, susceptible de

ser repetida en varias ocasiones dentro de la fiesta, a diferencia de la mistela y del rompopo, restringida a un par de veces, pero su uso festivo se está perdiendo en favor de las gaseosas.

Los dulces se ofrecen en charolas más o menos amplias y se “revuelven” entre sí o se colocan en pequeños platos a disposición del visitante, cuando son padrinos o personas importantes o que llegaron muy tarde a los repartos iniciales. Se deben tomar por cantidades de la bandeja, incluso se tolera el tomar “puñadas” de dulces como señal de agrado y se puede ver con malos ojos el coger solo uno de la bandeja. Por eso se elaboran tradicionalmente en abundancia.

La comida hoy se suele ofertar en manos del asistente, pero anteriormente y hoy, todavía vigente para los padrinos o personas “importantes” de la celebración, en la mesa de la casa y con cuchara sola, en el pasado; hoy con tenedores sin esconder la cuchara, por supuesto. Para los invitados, el manifestar que está delicioso o muy bueno, puede ser ocasión de un ofrecimiento de ración adicional por parte de la dueña de casa o de la cocinera de la fiesta. “Sobrar” comida, se tiene por mala educación, ya que se puede interpretar que está mala, lo que ofende la sensibilidad de la mujer que precisamente se precia de su sazón culinaria.

Unas palabras para el aguardiente: tradicionalmente es bebida de varones adultos y se comparte de manos del dueño de casa o anfitrión entre sus congéneres, casi siempre en los exteriores o en el entresuelo de su casa; se sirve en pequeñas porciones y en ronda.

Cuando no se puede beber, al menos debe hacerse la “venia” al vaso y remojarse levemente los labios para agradecer el gesto; esta cortesía es un gesto de delicadeza para con el oferente. Las damas pueden intervenir en la ingesta festiva, sobre todo si es la dueña de casa o la madrina del evento.

En la ruralidad portovejense se invita, generalmente, a un almuerzo en razón de un compadrazgo generado por un bautizo, una confirmación, una primera comunión o la terminación de la escuela o el bachillerato y, aún, de un grado académico. También puede ser por una invitación o una visita más o menos inesperada de alguna importancia, al sentir de los dueños de casa.

La sal prieta o el maní quebrado o “quebrajado” acompañado con plátano o maduro asado para untar, en actual uso de aperitivo en muchísimos de los comedores portovejenses, no es requisito indispensable en esa mesa. Pero puede haberlo.

El servicio se hace con dos platos como se describe: Sobre la mesa hogareña se ubican los comensales sin puestos de distinción (la distinción reside en la mesa misma y en el servicio primero y abundoso de cada plato); luego se sirve el caldo de gallina con su cuchara, seguido del arroz con el estofado de pollo o de gallina, siempre aderezados con cilantro picado y un vaso de jugo o de gaseosa, que se suele comer con la misma cuchara del caldo o -si se ofrecen- con los tenedores u otra cuchara para el efecto.

La chicha era la opción generalizada como bebida, pero está siendo desplazada en la actualidad, como queda anotado. Todo se puede repetir, ya que se prepara en abundancia y los dueños de casa generalmente preguntan al comensal si desea un poquito más o están atentos al menor requerimiento de aquél para servirle.

No existen postres tradicionales (a no ser la natilla de maíz) y los pasteles son de introducción más o menos recientes. Se pueden ofrecer trozos de bizcocho fresco o seco (tostado) o dulces, antes o después de la comida. Igual sucede con las mistelas o el rompope, si los hay.

Conclusiones

Existen fiestas en los cuatro ciclos festivos denunciados, donde destacan las teofiestas y las fiestas seculares en las parroquias rurales del cantón Portoviejo. Cabe destacar que a cada uno de estos ciclos festivos están asociados con costumbres gastronómicas similares, en las cuales destacan la elaboración de productos culinarios, con ingredientes como el plátano, o verde como se le conoce localmente y otras proteínas de origen animal como la gallina criolla (llamada también de campo) y el cerdo.

Por otra parte, la investigación demostró que, en cuanto a las fiestas sociales, existen protocolos anejos a costumbres culinarias, según el motivo propio de la celebración con costumbres y métodos de preparación muy arraigados a la tradición gastronómica popular, y que se preparan en fogones (u hornos de leña como se le conoce en la ruralidad cantonal).

Finalmente, la ciudad de Portoviejo ha logrado significativos avances en materia gastronómica, aprovechando las distinciones internacionales que posee y que son expresados mediante festivales gastronómicos. Por esta razón, no es de extrañar que sectores como el turismo aprovechen este importante recurso para poner en marcha proyectos con puesta de valor que potencien y saquen el máximo provecho al patrimonio gastronómico que posee la ciudad y el cantón Portoviejo.

Referencias bibliográficas

- Ayala, E. (2008). *Resumen de historia del Ecuador*. Corporación Editora Nacional. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Cabrera-Cantos, L., Pacheco-Gil, H. y Villacreses-Viteri, C. (2020). El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo. *Polo del Conocimiento*, 5(12), 552-573. <http://dx.doi.org/10.23857/pc.v5i12.2092>.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44. <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/>
- Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M. & Rodríguez, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 22-38. <https://www.redalyc.org/journal/4695/469565683002/>
- Contreras, J y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel. <https://1bestlinks.net/QuAoj>
- Félix, A., Vera, D. y Cevallos, J. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. *Siembra*, 8 (2), 1-16. <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRRA/article/view/2908/3771>
- Hormaza, G y Torres, R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos*, 18(3), 385-400. <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/download/1787/1522/11586>
- Hryciuk, R. (2019). La Alquimista de los Sabores: Gastronomic heritage, gender, and the tourist imaginary in Mexico. *Revista del CESLA*, (24), 75-100. <https://www.redalyc.org/journal/2433/243360777012/html/>
- Larrea, E. (2021, 21 de julio). Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultural y natural. Recuperado el 20 de octubre de 2021 de <https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/>
- León, E. (2021, 31 de agosto). Manabí y su cultura gastronómica. Recuperado el 20 de octubre de 2021 de <https://confirmado.net/2021/08/31/manabi-y-su-cultura-gastronomica-edgar-leon/>

Peñañiel, D. (2019). *Recursos naturales y culturales para potenciar el desarrollo turístico de la parroquia San Plácido de Portoviejo-Manabí 2019*. [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí], San Plácido, Ecuador.
<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/2618/1/ULEAM-HT-0064.pdf>

Requena, M. (2017). La fiesta como reproductora de diferencias sociales y como generadora de identidad. El caso de las fiestas de «moros i cristians» de la ciudad de Mera. *Prisma Social*, (19), 114-145.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=353754089005>

Torres Bernier, E. (2003). Del Turista que se alimenta busca comida - reflexiones entre la gastronomía y el turismo. *Gastronomía y Turismo*, 305-320.

Torres, F., Romero, J. y Viteri, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, (44), 1-13.
<https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/>

UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura). (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* UNESCO.
<https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural alimentario*. Fondo editorial Ministerio de Cultura.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>