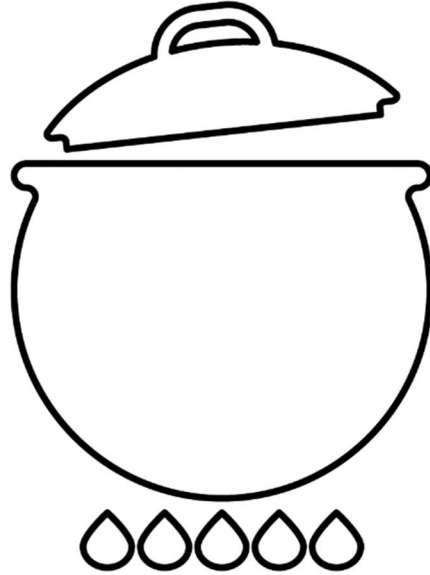






**REVISTA
de GASTRONOMÍA
y COCINA**



Artículo

Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias

Gastronomy research in Ecuador: systematic revision and trends

 Rodrigo Duarte-Casar*,  Marlene Rojas-Le-Fort

Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Manabí

* Correspondencia rduarte@pucesm.edu.ec

Ambos autores contribuyeron igualmente al artículo.

Recibido: 19 de marzo 2024. Revisado: 12 de abril 2024. Aceptado: 25 de abril 2024

Publicado en línea: 4 de mayo 2024, Volumen 3 número 1

doi: 10.5281/zenodo.11113166



Resumen

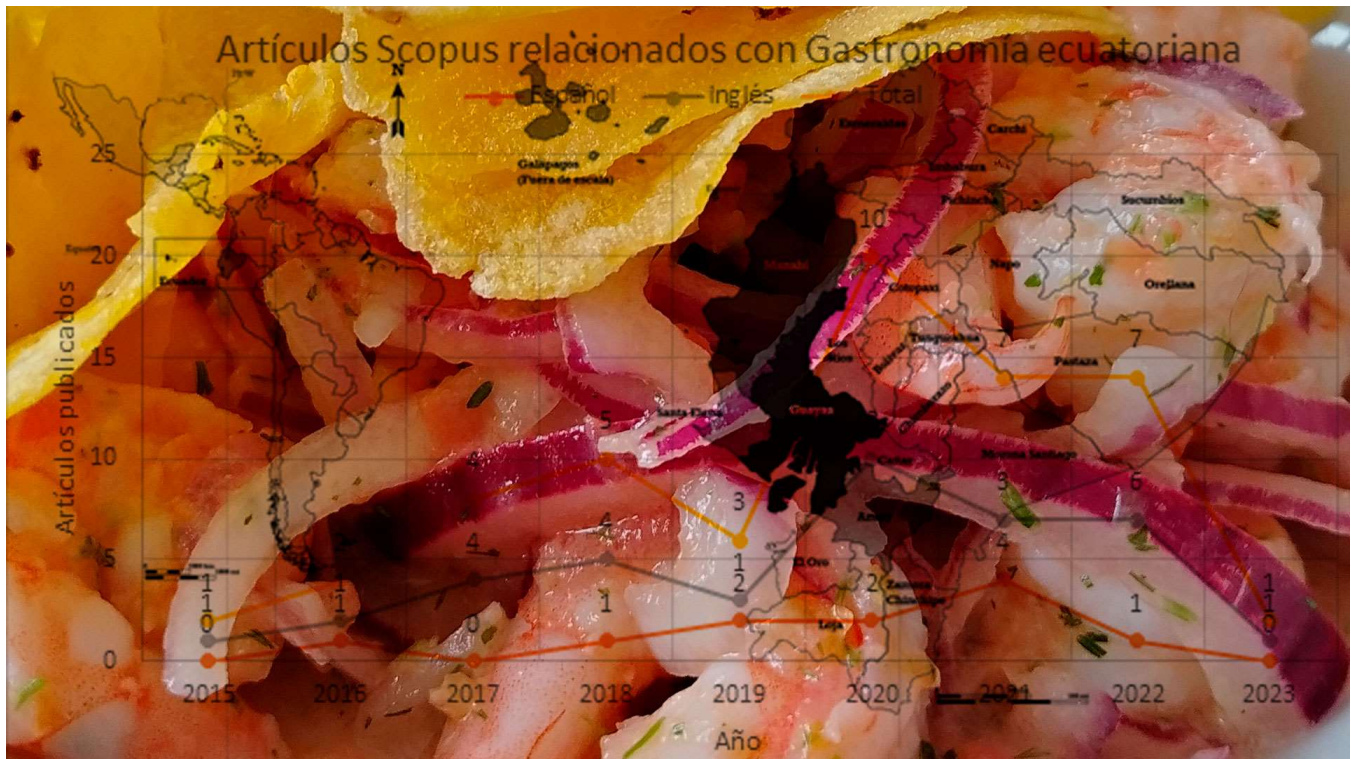
La gastronomía es una disciplina que no se ha comunicado por canales científicos hasta hace poco. Esto causa que haya poca información académica sobre temas de gastronomía salvo en cocinas codificadas, como la francesa. La codificación de las cocinas de país de origen es una herramienta de promoción y construcción de una identidad nacional, y la cocina y gastronomía del Ecuador está poco codificada. En este estudio se realiza una revisión sistemática de la producción científica relacionada con la gastronomía del Ecuador indexada en la base de datos Scopus mediante el protocolo SPAR-4-SLR para una caracterización preliminar y detección de vacíos de conocimiento. Se trabajó sobre 39 documentos indexados entre el 2013 y mayo de 2023, de los cuales 29 están en inglés y el resto en español. La mayor parte de la investigación trata sobre comercio, administración, turismo y servicios, mayoritariamente en la zona costera del Ecuador. Se detectan vacíos -y oportunidades- en investigación sobre otras categorías de conocimiento, productos y tradiciones que ayuden a impulsar la gastronomía del Ecuador como un campo de estudio transdisciplinar.

Palabras clave: gastronomía, Ecuador, investigación, revisión sistemática

Abstract

Gastronomy is a discipline that has not been communicated through scientific channels until recently. This results in little academic information about gastronomy topics outside of coded cuisines, such as French cuisine. The coding of cuisines by country of origin is a tool for promotion and building national identity, and Ecuadorian cuisine and gastronomy are poorly coded. This study conducts a systematic review of scientific production related to Ecuadorian gastronomy indexed in the Scopus database between 2013 and May, 2023 using the SPAR-4-SLR protocol for preliminary characterization and identification of knowledge gaps. Thirty-nine indexed documents were analyzed, with 29 in English and the rest in Spanish. Most of the research focuses on trade, management, tourism, and services, primarily in the coastal area of Ecuador. Gaps - and opportunities - are identified in research on other knowledge categories, products, and traditions that could help promote Ecuadorian gastronomy as a transdisciplinary field of study.

Keywords: gastronomy, Ecuador, research, systematic revision.



Resumen gráfico

La gastronomía ha sido una disciplina desde antes de que se acuñara su nombre (Brillat-Savarin & Fisher, 2011). Los estudios de Lavoisier y otros científicos a menudo versaron sobre temas culinarios, y los descubrimientos de Pasteur sobre quiralidad y su teoría de gérmenes provienen de trabajos encargados por gremios relacionados con los alimentos (This et al., 2006). La investigación no le es ajena a la gastronomía.

En la gastronomía coexisten visiones artísticas y científicas, y hoy los estudiosos de la gastronomía molecular comparten la cocina con quienes la ven como un medio de expresión artística. No todo el conocimiento gastronómico se codifica mediante la publicación científica sino también en la denominada “documentación gris”, los libros autoeditados y la tradición oral. La cocina tradicional es un campo que

hasta hace poco no ha sido considerado suficientemente por la investigación, tanto desde las ciencias naturales como desde las ciencias sociales.

La República del Ecuador presenta un esquema promocional en el que figuran los “cuatro mundos” como una forma de explotar la diversidad de su paisaje, y como consecuencia de ella, de sus pisos agrogeográficos, ingredientes que ellos proveen, y su cocina. El conocimiento gastronómico del Ecuador no está codificado, si bien existen iniciativas como Mintur (2018) y Rojas Le-Fort et al (2023). Esta codificación es relevante en la creación de la gastronomía de país de origen como campo cultural (Ferguson, 1998), en la proyección turística de un país (Yoo, 2018) e incluso en la construcción deliberada de una identidad nacional,



como es el caso de los Emiratos Árabes Unidos (Martín, 2021).

Este trabajo pretende presentar una visión completa de la investigación académica realizada sobre la cocina y la gastronomía ecuatoriana, establecer las presencias y las ausencias de conocimiento y los énfasis disciplinares en los que se trabaja. El aporte de este trabajo a la disciplina es que permitirá esbozar los campos de conocimiento y los vacíos que esperan ser llenados a medida que se sigue desarrollando la disciplina de la gastronomía en Ecuador.

Métodos

Se realizó una revisión de literatura siguiendo el protocolo SPAR-4-SLR (*Scientific Procedures and Rationales for Systematic Literature Reviews*) establecido por (Paul et al., 2021). Brevemente, el protocolo consta de tres etapas y seis subetapas secuenciales: (1) Ensamblado, que consta de (1a) Identificación y (1b) Adquisición; (2) Disposición, compuesta por (2a) Organización y (2b) Purificación; y (3) Análisis, compuesto por (3a) Evaluación y (3b) Reporte.

La subetapa de identificación define el dominio, que en este estudio es la gastronomía. Luego se definen las preguntas de investigación, que en este estudio son “¿Qué investigación científica se ha publicado sobre gastronomía del Ecuador?” para conocer los temas del dominio. La pregunta “¿Cómo sabemos sobre la gastronomía del Ecuador?” nos permite conocer las teorías, contextos y métodos del dominio. La pregunta “¿A dónde debería estar encaminada la gastronomía del Ecuador?” anclaría el desarrollo de la agenda de desarrollo para el dominio. Las dos primeras preguntas

son pertinentes. La tercera, si bien es interesante, queda fuera de la intención descriptiva de este estudio y nos limitaremos a señalar los vacíos detectados, y a señalarlos como oportunidades.

Los siguientes pasos de la subetapa son seleccionar tipo y calidad de fuentes. Para realizar la adquisición de datos se trabajó con la base de datos Scopus debido a que provee un alcance mayor que Web of Science de Clarivate, con resultados de mejor calidad que Crossref-Dimensions (Visser et al., 2021), y la intención del presente estudio es obtener un alcance lo más amplio posible, conservando la calidad de los aportes científicos.

La segunda subetapa es la adquisición (1b). Se realizó una búsqueda en mayo de 2023 de artículos indexados entre los años 2013 y 2023 con la sintaxis **(gastronomy OR gastronomía) AND Ecuador** en el título y resumen, ya que estas secciones contienen la información principal de un artículo (García et al., 2019). Los resultados de búsqueda (1b) fueron exportados como archivo Excel.

Los registros obtenidos fueron organizados (2a) mediante los registros provistos por Scopus. Como codificación adicional para comparar la categoría principal de investigación en gastronomía del Ecuador con la de otros países de América latina se replicó el término de búsqueda en Dimensions considerando países con más de diez publicaciones, consignando las escrituras en castellano e inglés del nombre del país cuando procede. Por ejemplo, para Brasil se utilizó **(gastronomy OR gastronomía) AND (Brasil OR Brazil)**. En la etapa de purificación (2b) se excluyeron *preprints*, presentaciones a congresos, editoriales, notas



fúnebres y otros tipos de documento que no corresponden a artículos de investigación ni revisión ni a capítulos de libros. También se eliminaron registros duplicados.

Los datos limpios se cargaron a Biblioshiny, una interfaz web para el paquete Bibliometrix de R (Aria & Cuccurullo, 2017), donde se realizó la evaluación (3a) de los datos en conjunto con Excel, para generar el reporte (3b).

En la etapa de evaluación se revisaron parámetros bibliométricos frecuentes tales como año, autores, filiación y fuentes, y también métodos y herramientas de adquisición de datos, alcance geográfico y categoría de investigación.

Materiales

Los materiales sobre los que se realizó este trabajo son los registros de la base de datos Scopus, que resumen el contenido de publicaciones en revistas científicas, libros y otros documentos revisados por pares, los registros de Dimensions para obtener las categorías ANZSRC, métricas de atención en redes sociales y noticias (Altmetric Attention Score), y los propios documentos.

Tareas y Métodos

La información general de los documentos y análisis bibliométrico se realizó a través de las funciones provistas por biblioshiny.

Las categorías de investigación se obtuvieron desde los registros provistos por Dimensions a partir de las categorías ANZSRC (Australian Bureau of Statistics, 2020). En el caso de las publicaciones carentes de un doi registrado en Crossref, se completaron las

categorías manualmente según el tema de la publicación. Se trabajó con el nivel de dos dígitos - división, que denota la disciplina en que se enmarcan los estudios.

Se normalizaron los datos ya que los registros de autores y afiliaciones no son consistentes,

Esta sección debe describir cómo se manipulan los materiales, cómo se analizan los datos, qué métricas se utilizan, cómo se realizan las medidas y los cálculos, etc.

Resultados

Se obtuvieron 51 documentos como resultado de búsqueda. La consistencia de los datos exportados desde Scopus incluye tres tramos: excelente (100% completa) en tipo de documento, revista, idioma, año de publicación, título, y citas totales; buena (94 a 98% completa) en afiliación, autor y palabras clave; pobre (52 a 68% completa) en DOI y palabras clave extendidas.

Los resultados se organizaron por tipo de documento, conservando artículos, artículos de revisión, y capítulos de libro. Se excluyeron presentaciones a congreso. Una publicación erróneamente rotulada como nota (Cartay et al., 2021) se incluyó como artículo. Los registros se filtraron por título y resumen para conservar sólo aquellos relacionados con temas alimentarios, gastronómicos y culinarios: se excluyeron dos artículos, de los cuales uno es de control de erosión y uno de detección de necesidades de capacitación. Tras esta limpieza se obtuvieron 40 resultados. De ellos se eliminó un artículo duplicado que se indexó mediante dos identificadores doi, uno de la revista y otro del repositorio de acceso abierto Zenodo. Estos 39 artículos constituyen el conjunto de datos con los que



se realizó el análisis. Los resultados de las etapas 1 y 2 se detallan en la Tabla 1.

Tabla 1: Esquema de pasos de la revisión de literatura según SPAR-4-SLR

Paso	Descripción	Resultado
1a	Identificación de expresión de búsqueda: Scopus	-
1b	Adquisición Obtención matriz de resultados: Scopus	51 documentos
2a	Organización de la matriz de resultados: Excel	-
2b	Purificación: eliminación de artículos no relacionados y remoción de duplicados	39 documentos
3a	Evaluación Bibliometrix/biblioshiny Dimensions Excel Altmetrics	Resultados
3b	Reporte	El presente estudio

La Tabla 2 resume los datos principales de los documentos analizados

Tabla 2: Datos principales del conjunto de documentos

Descripción	Valores
Datos generales	
Años	2015-2023
Fuentes (revistas, libros, etc.)	29
Documentos	39
Crecimiento anual (%)	0
Edad promedio de documento (años)	3,35
Citaciones promedio por documento	8,75
Referencias	1
Contenido de los documentos	
Palabras clave extendidas	119
Palabras clave de autores	134
Autores	
Autores	99
Autores únicos de documento	3
Colaboración	
Documentos con un único autor	3
Coautores por documento	4
Coautoría internacional (%)	42,5
Tipo de documento	
Artículo	33
Capítulo de libro	2
Artículo de revisión	4

Si bien la búsqueda se realizó entre los años 2013 y 2023, los primeros resultados aparecen el año 2015. Existe una tendencia al crecimiento de artículos publicados desde el 2015 al 2020 y una baja posterior. Si extrapolamos los artículos indexados a mayo del 2023 (uno) al resto del año el valor proyectado es de menos

de tres artículos, lo que confirma la tendencia a la baja. La Fig. 1 muestra las publicaciones por año, segmentadas por idioma: un 73% de las publicaciones estudiadas están en inglés y el 27% restante en castellano.

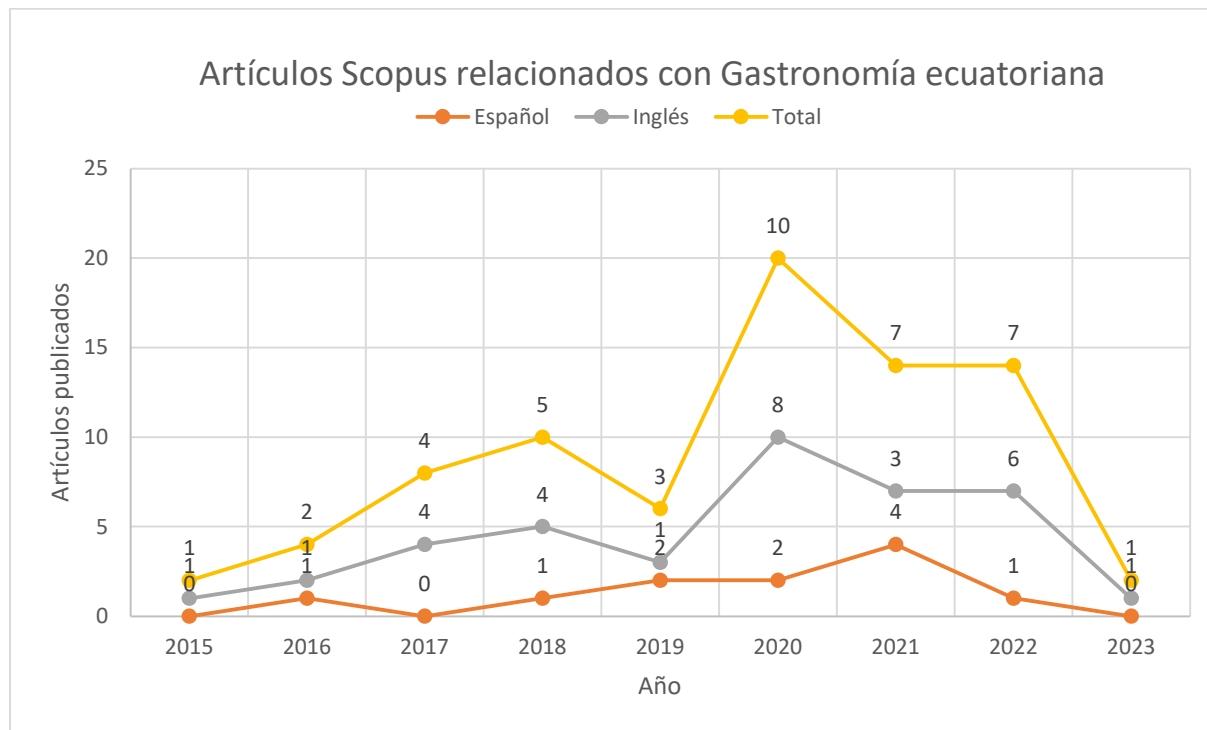


Fig. 1: Publicaciones sobre gastronomía ecuatoriana por año: En español, en inglés y totales

Categorías de investigación

Un 74% de los artículos publicados -30 artículos- corresponden a la categoría 35 de ANZRSC: comercio, administración, turismo y servicios. Un 12% -5 artículos- corresponden a la categoría 30: agricultura, veterinaria y ciencias de alimentos. Las categorías minoritarias son Historia, patrimonio y arqueología, con dos artículos, y lenguaje, comunicación y cultura;

ambientes construidos y diseño; y ciencias biológicas con un artículo cada una.

Las categorías de investigación principales de otros países de la región se consignan en la **Error! Reference source not found.** Los países que comparten con Ecuador el foco en la categoría 35 son Brasil y Perú. Argentina, Chile y México privilegian el estudio de la categoría 44: Sociedad humana. Cuba y Costa Rica se enfocan en la categoría 47: Lenguaje, cultura y

comunicación. Colombia se centra en la categoría 30: Ciencias agrícolas, veterinarias y de alimentos. La división por categorías se muestra en la Fig. 2.

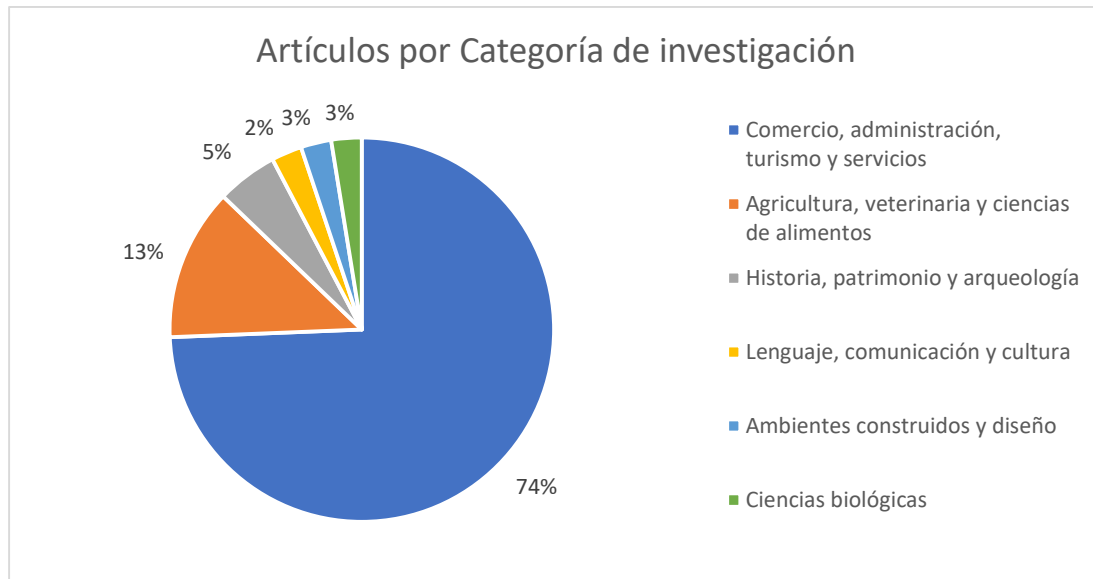


Fig. 2: Publicaciones sobre gastronomía ecuatoriana por categoría de investigación ANZSRC

Tabla 3: Categorías de investigación principales en países de América latina

País	Categoría principal (ANZSRC)
Argentina	44. Sociedad humana
Brasil	35. Comercio, administración, turismo y servicios
Chile	44. Sociedad humana
Colombia	30. Ciencias agrícolas, veterinarias y de alimentos
Costa Rica	47. Lenguaje, comunicación y cultura
Cuba	47. Lenguaje, comunicación y cultura
Ecuador	35. Comercio, administración, turismo y servicios
México	44. Sociedad humana
Perú	35. Comercio, administración, turismo y servicios

Alcance geográfico

Se encontraron artículos con foco en la gastronomía de todo el Ecuador y artículos con alcance más acotado, que se consignó a nivel provincial. 6 artículos tienen alcance nacional: en el resto de los artículos se distingue el área de estudio enfocada en una o más provincias (Fig. 3). Las provincias que concentran la investigación relacionada con gastronomía son Guayas (nueve artículos), Manabí (siete artículos), Santa Elena y Azuay, con cuatro artículos, Tungurahua con dos artículos, y Carchi, Imbabura, Pichincha, Sucumbíos, Orellana, Napo, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, con un artículo cada una.

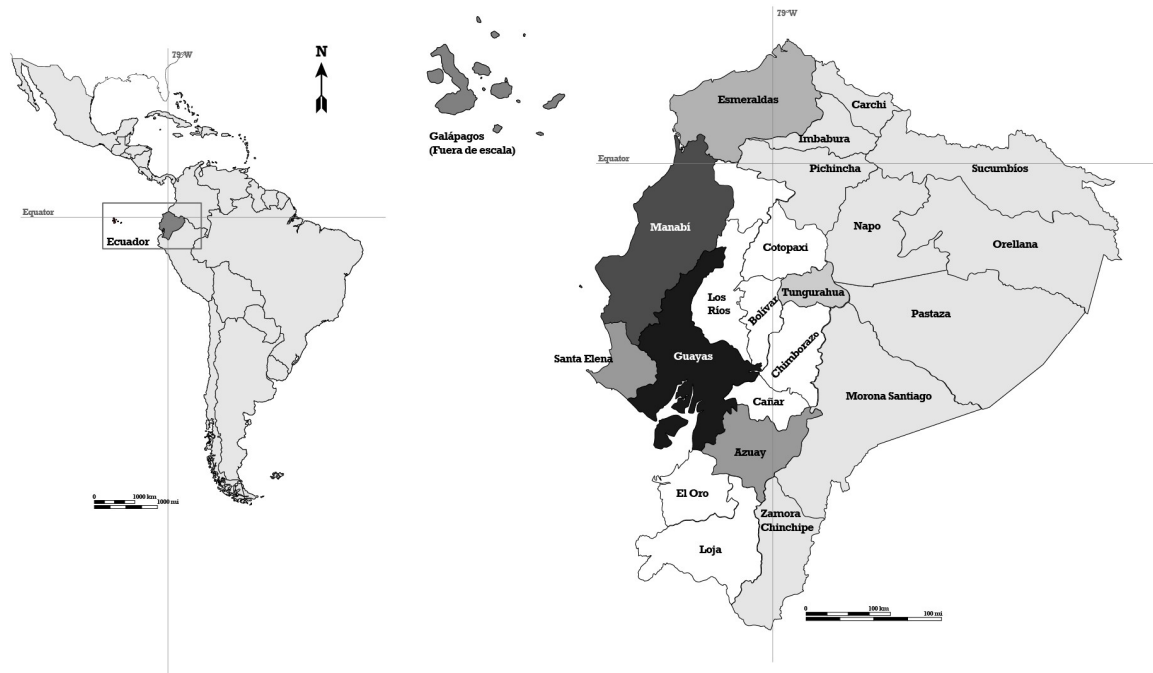


Fig. 3: Cantidad de artículos de investigación por provincia como lugar de investigación

Fuentes

Se encontraron 29 fuentes. Las más relevantes son:

- *Tres artículos*, Geojournal Of Tourism And Geosites, Sustainability, Universidad y Sociedad
- *Dos artículos*, British Food Journal, International Journal Of Gastronomy And Food Science, Journal Of Environmental Management And Tourism, Revista Venezolana De Gerencia, y RISTI - Revista Iberica De Sistemas E Tecnologías De Informacao.

Las otras veintiuna fuentes tienen un artículo cada una. De las fuentes más relevantes, dos se enfocan en el turismo, dos son multidisciplinarias, dos son de

alimentos, una es de gerencia y una de sistemas de información.

Métodos de investigación

Los métodos utilizados en los artículos son en su mayoría mixtos cualitativo-cuantitativos y las herramientas de adquisición de datos más utilizadas son la encuesta y la entrevista. Un artículo utiliza metodología experimental: análisis microbiológicos.

Autores y afiliaciones

Se encontraron 99 autores, de los cuales 18 han publicado más de un artículo relacionado con la gastronomía ecuatoriana. Los autores más prolíficos han publicado 13 artículos. Los autores más relevantes y su producción se listan en la *Tabla 4*.

Tabla 4: Autores

Autor	Artículos
Carvache-Franco M	13
Carvache-Franco W	13
Carvache-Franco O	10
López-Guzmán T	6
Orden-Mejía M	5
Pérez Gálvez Jc	5
Villagómez-Buele C	4
Duarte-Casar R	3
Bailon-Moscoso N	2
González-Jaramillo N	2
Macas-López C	2
Prada-Trigo J	2
Ramón-Casal T	2
Romero-Benavides Jc	2
Ríos Rivera I	2
Serrano López Al	2
Uribe Lotero Cp	2
Zambrano-Conforme D	2

Tabla 4

Las afiliaciones más relevantes se muestran en la Tabla 5, y geográficamente se concentran en las ciudades de Guayaquil (50), Córdoba (10), Loja (9), Tarragona (8), Portoviejo (5), Cuenca (4) y Ambato (4).

Tabla 5: Producción por instituciones más relevantes

Institución	País	Ciudad	Docs.
Escuela Superior Politécnica del Litoral	Ecuador	Guayaquil	15
Universidad Espíritu Santo	Ecuador	Guayaquil	13
Universidad Católica de Santiago de Guayaquil	Ecuador	Guayaquil	11
Universidad de Córdoba	España	Córdoba	10
Universidad de Guayaquil	Ecuador	Guayaquil	9

Institución	País	Ciudad	Docs.
Universidad Técnica Particular de Loja	Ecuador	Loja	9
Universitat Rovira i Virgili	España	Tarragona	8
Universidad Técnica de Manabí	Ecuador	Portoviejo	5
Universidad de Cuenca	Ecuador	Cuenca	4
Universidad Regional Autónoma de los Andes	Ecuador	Ambato	4
Universidad Casa Grande	Ecuador	Guayaquil	2
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	Ecuador	Riobamba	2
Universidad de Cádiz	España	Cádiz	2
Universidad Técnica de Ambato	Ecuador	Ambato	2

Citación

29 de los 39 documentos del conjunto de trabajo han sido citados (74%). El documento más citado tiene 78 citas. La Tabla 6 menciona los documentos citados.

Tabla 6: Artículos citados

Ref	CT	CT/Año
(López-Guzmán, Lotero, et al., 2017)	78	11,14
(Gálvez et al., 2017)	66	9,43
(Costa-Neto, 2015)	38	4,22
(Carvache-Franco, Carvache-Franco, Carvache-Franco, Hernández-Lara, et al., 2020)	29	7,25
(Mestanza-Ramón et al., 2020)	20	5,00
(López-Guzmán T, 2018)	17	2,83
(López-Guzmán, López, et al., 2017)	14	2,00
Carvache-Franco M, 2018, Geojournal Tour Geosites	10	1,67
(Rodríguez-Fernández et al., 2017)	10	1,43
(Carvache-Franco, Carvache-Franco, Carvache-Franco, Orden-Mejía, et al., 2020)	10	2,50



Ref	CT	CT/ Año
(Gálvez et al., 2020)	8	2,00
(Carvache-Franco et al., 2018)	8	1,33
(Prada-Trigo J, 2018)	6	1,00
Carvache-Franco M, 2018, Espacios	5	0,83
Carvache-Franco M, 2021, Int J Gastron Food Sci	4	1,33
López-Guzmán T, 2016, Rev Venez Gerencia	4	0,50
Villagómez-Buele C, 2020, J Environ Manage Tour	4	1,00
(Velázquez et al., 2020)	3	0,75
Paladines F, 2020, Rev Iberica Sist Tecnol Inf	2	0,50
Carvache-Franco M, 2020, Geojournal Tour Geosites	2	0,50
Padilla Buñay A, 2021, Univ Soc	2	0,67
Prada-Trigo J, 2016, Lurralde Invest Espacio	2	0,25
(Luziatelli et al., 2020)	2	0,50
(López-Guzmán et al., 2019)	1	0,20
(Duarte-Casar et al., 2022)	1	0,50
(González-Jaramillo et al., 2022)	1	0,50
Bumbila García Bb, 2021, Rev Cienc Soc	1	0,33
(Campoverde-Aguirre et al., 2022)	1	0,50
Utrera Velázquez Ai, 2021, Univ Soc	1	0,33

Nota: CT: Citas totales.

Tabla 7: Atención en redes de artículos sobre gastronomía del Ecuador

Ref	Altmetrics	Blog	TW	WP	FB	RD	NT	RP
(Duarte-Casar et al., 2022)	53	3	49	9	2	1	1	
(González-Jaramillo et al., 2022)	35	3	15	5	1	1		
(Costa-Neto, 2015)	32		1				4	
(González-Jaramillo et al., 2023)	30	3	9	4	1	1		
(Cartay et al., 2021)	22	1	5	1			1	
(Carvache-Franco, Orden-Mejía, et al., 2021)	13							
(Luziatelli et al., 2020)	11	1	3					
(Guadalupe-Moyano et al., 2022)	7		8					1
(Carvache-Franco, Carvache-Franco, et al., 2021)	6		7					
(Carvache-Franco et al., 2022)	5							

Nota: TW: Twitter. WP: Wikipedia. FB: Facebook. RD: Reddit. NT: Noticias. PR: Revisión por pares.

Atención

La atención que reciben las publicaciones en soporte digital es en general escasa. La ausencia de DOI o el uso de repositorios de acceso abierto para el identificador impiden revisar la atención que reciben todas las publicaciones. doce de los 39 documentos revisados (31%) no permiten acceder a su *Altmetric Attention Score*. De los restantes 27 documentos, nueve tienen un puntaje de cero, lo que quiere decir que no han sido compartidos, o que si han sido compartidos por internet o redes sociales, esta atención no ha sido medida. De los dieciocho documentos restantes todos se difunden por Twitter, cinco por blogs, 4 están presentes en páginas de Wikipedia, tres en páginas de Facebook, tres en discusiones de Reddit, tres en páginas de medios noticiosos, y uno en página de revisión por pares. El puntaje de atención de Altmetric más alto es de 53 y el más bajo es de cero. Los resultados se presentan en la *Tabla 7*.

Discusión

Limitaciones del estudio

Si bien la base de datos Scopus se considera de alta calidad, sus registros son de completitud variables. Un problema es la ausencia de DOI para un 33% de los documentos. Esta ausencia limita el trabajo posible y puede también afectar la disponibilidad de los documentos.

La elevada proporción de estudios publicados en inglés indexados en Scopus sobre temas cuyo idioma natural es el castellano aleja la investigación de las comunidades cuyo conocimiento se sistematiza, y que deberían ser sus primeros destinatarios, y es una muestra de colonialismo académico (Tennant, 2020), y de la presión académica por “publicar o perecer” (Ganter & Ortega, 2019; Santos-Herceg, 2020). El panorama es distinto al utilizar índices locales o buscadores, que no se consideran de “alto impacto” como son SciELO, Redalyc, o Google académico, que sí producen resultados de investigación usables por las comunidades de los que se generan. Es vital la divulgación en nuestro idioma de los resultados de investigación (Arnoux, 2014). Los resultados de Altmetrics muestran movimiento en el sentido de la difusión, pero no necesariamente de la divulgación (Espinosa Santos, 2010).

Lo que existe y lo que falta

El énfasis en la investigación gastronómica del Ecuador se presenta en provincias costeras (Fig. 3), se relaciona principalmente con Comercio, administración, turismo y servicios, y se centra en demanda turística y festivales

gastronómicos, ejs: (Campoverde-Aguirre et al., 2022; Cartay et al., 2021). Otras áreas de investigación, minoritarias, son preparaciones e ingredientes tradicionales (Duarte-Casar et al., 2022; Utrera Velázquez & Jiménez Jerez, 2021), higiene de alimentos (Guadalupe-Moyano et al., 2022), y patrimonio (Fonseca et al., 2022).

A nivel geográfico la costa reúne la mayor cantidad de estudios, con Galápagos, la Sierra y la Amazonía más atrás. Esto constituye un desequilibrio con respecto al “país de los cuatro mundos” que se plantea en la promoción turística internacional (Ministerio de Turismo, 2015; Ministerio de Turismo del Ecuador, 2016): De los cuatro mundos, sólo uno muestra actividad de investigación relacionada con la gastronomía, con énfasis en “sol y playa.” La promoción gastronómica del Ecuador exhibe la gastronomía de todo el país (Mintur, 2018), pero la investigación al respecto no se desarrolla a la par. La nube de palabras clave de la Fig. 4 muestra la predominancia de términos relacionados con la categoría 35 de ANZSRC.

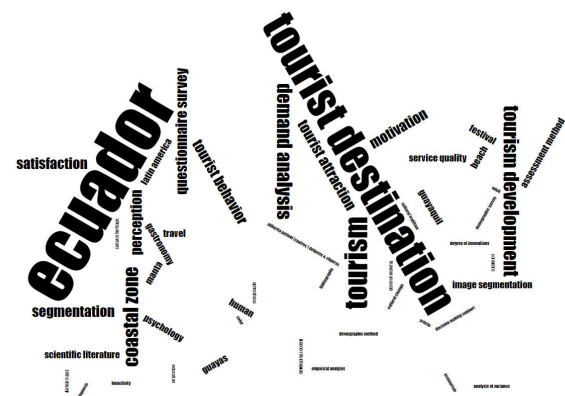


Fig. 4: Nube de palabras clave más importantes. Datos: biblioshiny

La mirada que se proporciona desde la producción científica muestra escasa interdisciplinariedad, considerada una de las características propias de la gastronomía (Mestre et al., 2022), y no se encuentran investigaciones relacionadas con temas que son tendencia en la gastronomía internacional, como el movimiento *slow food* (van Bommel & Spicer, 2015), la sostenibilidad y los ODS (Richardson & Fernqvist,

2022). La Fig. 5 muestra una red de interconexión entre temas relacionados con el turismo, y dos grupos aislados: uno relacionado con especies nativas y otro con toma de decisiones y lingüística. Lo ideal es conectar los temas en una enfoque MIT (multi-interdisciplinar) para una investigación integrada en sistemas del mundo real (Stock & Burton, 2011).

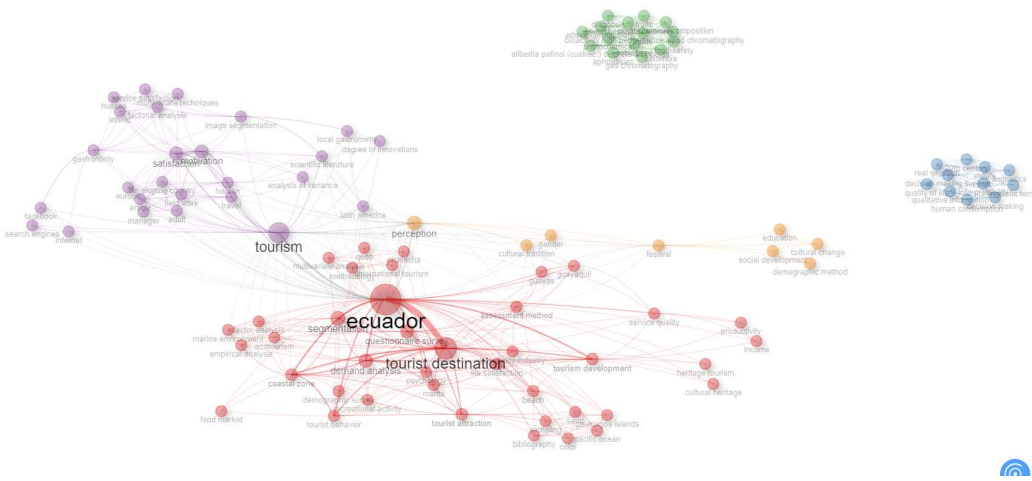


Fig. 5: Redes temáticas. Existen dos grupos desconectados: productos nativos y fitoquímica, y toma de decisiones y lingüística.

El interés de la investigación en temas de turismo y operaciones y la preponderancia de la encuesta como método de recolección de datos están de acuerdo con lo reportado por otros autores (Barzallo-Neira & Pulido-Fernández, 2023; Okumus et al., 2018), que muestran el panorama de investigación en alimentos y gastronomía en turismo y hospitalidad. Queda como tarea potenciar otras áreas y formas de investigación, sobre todo la experimental. El único estudio experimental encontrado se ocupa de la inocuidad de alimentos (Guadalupe-Moyano et al., 2022), vital en gastronomía; pero no se ven -y hacen falta- investigaciones relacionadas con el desarrollo y la

innovación en productos gastronómicos, como por ejemplo (García-Segovia et al., 2012; Ramírez-Rivera et al., 2023). Aquí se ha detectado un vacío, y por ello una oportunidad de estudio que requiere miradas desde otras disciplinas. Existen estudios de productos ancestrales y cultivos descuidados (González-Jaramillo et al., 2022, 2023), y revalorización de preparaciones tradicionales (Utrera Velázquez & Jiménez Jerez, 2021) que podrían impulsar la post-vanguardia de la gastronomía ecuatoriana en forma similar a la que describe (Cherro Osorio et al., 2022). Hay mucho por hacer en este sentido.



A pesar de la importancia de la atención de métricas alternativas y su influencia en el impacto de las publicaciones (Yoshimura et al., 2021), se ven iniciativas de difusión de los artículos publicados sólo desde el 2021, con la excepción de (Costa-Neto, 2015) que debe su puntaje de atención a su difusión en sitios de noticias. El principal canal de difusión registrado es Twitter, que es de importancia para investigadores (Tapper et al., 2021) y para revistas (Ortega, 2017).

Conclusiones

La producción científica de la República del Ecuador en investigación gastronómica en publicaciones indexadas en la base de datos Scopus es de 39 publicaciones, que se enfocan mayormente en Comercio, administración, turismo y servicios, en la región costa, y en la producción de universidades ubicadas en la región costa y sierra del Ecuador especialmente en universidades de la ciudad de Guayaquil, y en menor medida de universidades españolas.

La mayor parte de la producción está en idioma inglés, lo que reduce la utilidad de estas para la comunidad académica del Ecuador, y aleja los resultados de la

investigación científica de las comunidades en las que se origina y de las que se nutre.

Se ha detectado una desconexión entre la investigación relacionada con la gastronomía en Ecuador y las tendencias gastronómicas internacionales (*slow food*, gastronomía molecular, *plant-first*, etc.), y también vacíos de conocimiento en investigación relacionada con la gastronomía desde otras miradas, como estudios culturales, estudios sociales y ciencias agronómicas y de alimentos; investigación experimental, que se propone como un impulsor de innovación para la cocina ecuatoriana; provincias de la sierra, Amazonía y Galápagos. Se propone fomentar estas áreas minoritarias de investigación gastronómica y culinaria para reflejar adecuadamente su naturaleza transdisciplinar.

Agradecimientos

Los autores agradecen a los revisores de los cursos de Cultura de investigación (UNIR) y a Rafael Cartay por sus valiosas sugerencias y correcciones al borrador del manuscrito.



Referencias

- Aria, M., & Cuccurullo, C. (2017). bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975.
- Arnoux, E. N. de. (2014). Minorización lingüística y diversidad: En torno al Español y al Portugués como lenguas científicas. <https://dspace.unila.edu.br/handle/123456789/3616>
- Australian Bureau of Statistics. (2020, junio 30). Australian and New Zealand Standard Research Classification (ANZSRC). <https://www.abs.gov.au/statistics/classifications/australian-and-new-zealand-standard-research-classification-anzsrc/latest-release>
- Barzallo-Neira, C., & Pulido-Fernández, J. I. (2023). Identification of the Main Lines of Research in Gastronomic Tourism: A Review of the Literature. *Sustainability*, 15(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/su15075971>
- Brillat-Savarin, & Fisher, M. F. K. (2011). *The physiology of taste, or, Meditations on transcendental gastronomy*. Vintage Books.
- Campoverde-Aguirre, R., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., & Almeida-Cabrera, M. (2022). Analysis of the Quality of Service in Gastronomic Festivals. *Sustainability*, 14(21), 14605. <https://doi.org/10.3390/su142114605>
- Cartay, R., Poveda, E., Buzetta, M. F., Cartay, R., Poveda, E., & Buzetta, M. F. (2021). Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas regionales en Portoviejo (Manabí, Ecuador), 2016-2020. <https://doi.org/10.22004/AG.ECON.316763>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Orden-Mejía, M., & Macas-López, C. (2018). Segmentation of coastal marine demand from a national recreational area: Villamil beach, Ecuador. *Geographica Pannonica*, 22(4), 276–284. <https://doi.org/10.5937/gp22-18410>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Orden-Mejía, M., Zamora-Flores, F., & Macas-López, C. (2020). Segmentation by Motivation in Typical Cuisine Restaurants: Empirical Evidence from Guayaquil, Ecuador. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(4), 270–287. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1582446>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Orden-Mejía, M., Zambrano-Conforme, D., & Carvache-Franco, W. (2021). Segmentation based on gastronomic motivations in a coastal destination. *Anatolia. Revue annuelle de l'Institut d'archéologie de l'Université d'Ankara*, 32(3), 404–418. <https://doi.org/10.1080/13032917.2021.1879183>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., Carvache-Franco, O., Hernández-Lara, A. B., & Buele, C. V. (2020). Segmentation, motivation, and sociodemographic aspects of tourist demand in a coastal marine destination: A case study in Manta (Ecuador). *Current Issues in Tourism*, 23(10), 1–14. <https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1600476>
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Carmen Lapo, M. del, & Carvache-Franco, O. (2022). Gastronomy motivations as predictors of satisfaction at coastal destinations. *Sustainability*, 14(18), 11437. <https://doi.org/10.3390/su141811437>
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Zambrano-Conforme, D., & Carvache-Franco, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100356. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356>
- Cherro Osorio, S., Frew, E., Lade, C., & Williams, K. M. (2022). Blending tradition and modernity: Gastronomic experiences in High Peruvian cuisine. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 332–346. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1940462>
- Costa-Neto, E. m. (2015). Anthro-entomophagy in Latin America: An overview of the importance of edible insects to local communities. *Journal of Insects as Food and Feed*, 1(1), 17–23. <https://doi.org/10.3920/JIFF2014.0015>
- Duarte-Casar, R., Robalino-Vallejo, J., Buzetta-Ricaurte, M. F., & Rojas-Le-Fort, M. (2022). Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: Much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00131-w>
- Espinosa Santos, V. (2010). Difusión y divulgación de la investigación científica. *Idesia (Arica)*, 28(3), 5–6. <https://doi.org/10.4067/S0718-34292010000300001>
- Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597–641. <https://doi.org/10.1086/210082>
- Fonseca, L. G. C., Miranda, J. A. O., & Coba, M. S. F. (2022). Propuesta de creación del museo interactivo en la ciudad de Ambato-Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 14(6), Article 6.
- Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T., & Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604–612. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Gálvez, J. C. P., Torres-Matovelle, P., Molina-Molina, G., & Santa Cruz, F. G. (2020). Gastronomic clusters in an Ecuadorian tourist destination: The case of the province of Manabí. *British Food Journal*, 122(12), 3917–3934. <https://doi.org/10.1108/bfj-11-2019-0870>
- Ganter, S. A., & Ortega, F. (2019). The Invisibility of Latin American Scholarship in European Media and Communication Studies: Challenges and Opportunities of De-Westernization and Academic Cosmopolitanism. *International Journal of Communication*, 13(0), Article 0.
- Garcia, D. C. F., Gattaz, C. C., & Gattaz, N. C. (2019). The Relevance of Title, Abstract and Keywords for Scientific Paper Writing. *Revista de Administração Contemporânea*, 23, 1–9. <https://doi.org/10.1590/1982-7849rac2019190178>
- García-Segovia, P., Barreto-Palacios, V., Iborra-Bernad, C., Andrés-Bello, A., González-Carrascosa, R., Bretón, J., & Martínez-Monzó, J. (2012). Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 54–60. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.011>
- González-Jaramillo, N., Bailon-Moscoso, N., Duarte-Casar, R., & Romero-Benavides, J. C. (2022). Peach Palm (*Bactris gasipaes* Kunth.): Ancestral Tropical Staple with Future Potential.



- Plants, 11(22), Article 22.
<https://doi.org/10.3390/plants11223134>
- González-Jaramillo, N., Bailon-Moscoso, N., Duarte-Casar, R., & Romero-Benavides, J. C. (2023). *Alibertia patinoi* (Cuatrec.) Delprete & C.H.Perss. (Borojó): Food safety, phytochemicals, and aphrodisiac potential. *SN Applied Sciences*, 5(1), 27.
<https://doi.org/10.1007/s42452-022-05251-1>
- Guadalupe-Moyano, V., Villagómez-Buele, C., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., & Ramón-Casal, T. (2022). Evaluation of the hygienic quality of the gastronomic offer of a coastal tourist destination: A study in san pablo, ecuador. *Foods* (Basel, Switzerland), 11(6), 813.
<https://doi.org/10.3390/foods11060813>
- López-Guzmán, T., López, A. L. S., Gálvez, J. C. P., & Álvarez, S. D. C. (2017). Food motivations in a tourist destination: North american tourists visiting the city of cuenca, ecuador. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 29(4), 1–20.
<https://doi.org/10.1080/08974438.2017.1350243>
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P. U., Gálvez, J. C. P., & Rivera, I. R. (2017). Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119(2), 267–283. <https://doi.org/10.1108/bfj-06-2016-0246>
- López-Guzmán, T., Serrano López, A. L., Pérez Gálvez, J. C., & Vélez, A. T. (2019). Gastronomy, culture and tourism in Ecuador. En S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (1a ed., pp. 39–46). Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781315147628-6>
- Luziatelli, G., Sørensen, M., & Jacobsen, S.-E. (2020). Current uses of Andean Roots and Tuber Crops in South American gourmet restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100270.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100270>
- Martín, E. (2021). Nation building and social change in the United Arab Emirates through the invention of Emirati cuisine. *The Sociological Review*, 69(3), 538–559.
<https://doi.org/10.1177/00380261211009090>
- Mestanza-Ramón, C., Pranzini, E., Anfuso, G., Botero, C. M., Chica-Ruiz, J. A., & Mooser, A. (2020). An attempt to characterize the “3S” (sea, sun, and sand) parameters: Application to the galapagos islands and continental ecuadorian beaches. *Sustainability*, 12(8), 3468.
<https://doi.org/10.3390/su12083468>
- Mestre, R., de La Rosa, J., Martínez de Albéniz, I., Díaz del Castillo, C., Baroni, M., & Arboleya, J. C. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100609.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100609>
- Ministerio de Turismo. (2015, diciembre 29). Ecuador y sus cuatro mundos, a disposición de todos los ecuatorianos en el feriado de Año Nuevo – Ministerio de Turismo. Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-y-sus-cuatro-mundos-a-disposicion-de-todos-los-ecuatorianos-en-el-feriado-de-ano-nuevo/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2016). The second stage of All You Need Is Ecuador invites you to fall in love with the four worlds of Ecuador – Ministerio de Turismo.
<https://www.turismo.gob.ec/the-second-stage-of-all-you-need-is-ecuador-invites-you-to-fall-in-love-with-the-four-worlds-of-ecuador/>
- Mintur. (2018). Mapa Gastronómico del Ecuador. MINTUR Ecuador.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64–74. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.020>
- Ortega, J. L. (2017). The presence of academic journals on Twitter and its relationship with dissemination (tweets) and research impact (citations). *Aslib Journal of Information Management*, 69(6), 674–687. <https://doi.org/10.1108/AJIM-02-2017-0055>
- Paul, J., Lim, W. M., O’Cass, A., Hao, A. W., & Bresciani, S. (2021). Scientific procedures and rationales for systematic literature reviews (SPAR-4-SLR). *International Journal of Consumer Studies*, 45(4). <https://doi.org/10.1111/ijcs.12695>
- Ramírez-Rivera, E. de J., Galván-Herrera, M. E., González-López, C., Tello-Torres, M., Sánchez-González, C. N., Guerrero-Ortiz, C. A., Hernández-Salinas, G., Cabal-Prieto, A., & Herrera-Corredor, J. A. (2023). Novel Oaxaca cheese-based food products prepared by molecular cooking techniques: An insight into attributes, emotions, memories, and liking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 100694. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100694>
- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy—How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 0(0), 1–17.
<https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428>
- Rodríguez-Fernández, M.-M., Artieda-Ponce, P.-M., Patricia-Marisol Chango-Cañaveral, Chango-Canaveral, P. M., & Gaibor-Monar, F.-M. (2017). Gastronomy as a Part of the Ecuadorian Identity: Positioning on the Internet and Social Networks. 335–341. https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0_44
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Santos-Herceg, J. (2020). La tiranía del paper: De la mercantilización a la normalización de la textualidad académica. Ediciones Universidad Austral de Chile.
- Stock, P., & Burton, R. J. F. (2011). Defining Terms for Integrated (Multi-Inter-Trans-Disciplinary) Sustainability Research. *Sustainability*, 3(8), Article 8.
<https://doi.org/10.3390/su3081090>
- Tapper, E. B., Mirabella, R., Walicki, J. J., & Banales, J. M. (2021). Optimizing the use of twitter for research dissemination: The “Three Facts and a Story” randomized-controlled trial. *Journal of Hepatology*, 75(2), 271–274.
<https://doi.org/10.1016/j.jhep.2021.05.020>
- Tennant, J. P. (2020). Web of Science and Scopus are not global databases of knowledge. *European Science Editing*, 46, e51987.



- This, H., Méric, R., & Cazor, A. (2006). Lavoisier and meat stock. *Comptes Rendus Chimie*, 9(11–12), 1510–1515. <https://doi.org/10.1016/j.crci.2006.07.002>
- Utrera Velázquez, A. I., & Jiménez Jerez, K. M. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3), 418–425.
- van Bommel, K., & Spicer, A. (2015). Slow Food as a Social Movement. En J. D. Wright (Ed.), *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences* (Second Edition) (pp. 94–99). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-097086-8.64060-6>
- Velázquez, A. I. U., Coello, D. A. G., Esdras Real Garlobo, & Vinueza, C. E. (2020). Neutrosophic Iadovtecnica for assessing the proposal of standardization of the beef cutting for roasting in Patate canton, Ecuador. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.3843416>
- Visser, M., van Eck, N. J., & Waltman, L. (2021). Large-scale comparison of bibliographic data sources: Scopus, Web of Science, Dimensions, Crossref, and Microsoft Academic. *Quantitative Science Studies*, 2(1), 20–41. https://doi.org/10.1162/qss_a_00112
- Yoo, T. (2018). Country of Origin and Diners' Perceptions of a Cuisine: The Moderating Effects of Culinary and Institutional Factors. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 42(3), 420–444. <https://doi.org/10.1177/1096348014565026>
- Yoshimura, R., Grant, M. C., Gardiner, M. D., & Wade, R. G. (2021). Disseminating Hand Surgery Research Using Social Media: The Relationship Between Altmetrics and Citations. *The Journal of Hand Surgery*, 46(9), 740–747. <https://doi.org/10.1016/j.jhsa.2021.03.028>