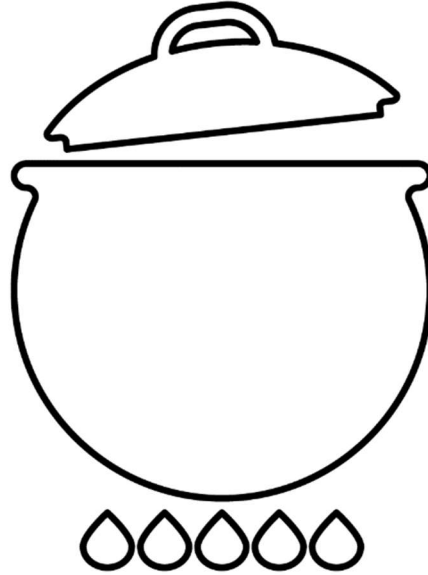







**REVISTA
de GASTRONOMÍA
y COCINA**



Artículo

El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura

The landscape of gastronomic research in Ecuador: A systematic review of the literature

 Maricruz, Iñiguez-Sánchez,  Karina Farfán-Pacheco,  Freddy Espinoza-Figueroa*

Grupo de investigación PREIT-tour, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad de Cuenca, Ecuador

* Correspondencia: freddy.espinoza@ucuenca.edu.ec

Recibido: 9 de noviembre 2024. Revisado 14 de noviembre 2024. Aceptado: 18 de noviembre 2024

Publicado en línea: 20 de noviembre 2024, Volumen 3 número 2

doi: 10.70221/rgc.v3i2.65



Resumen

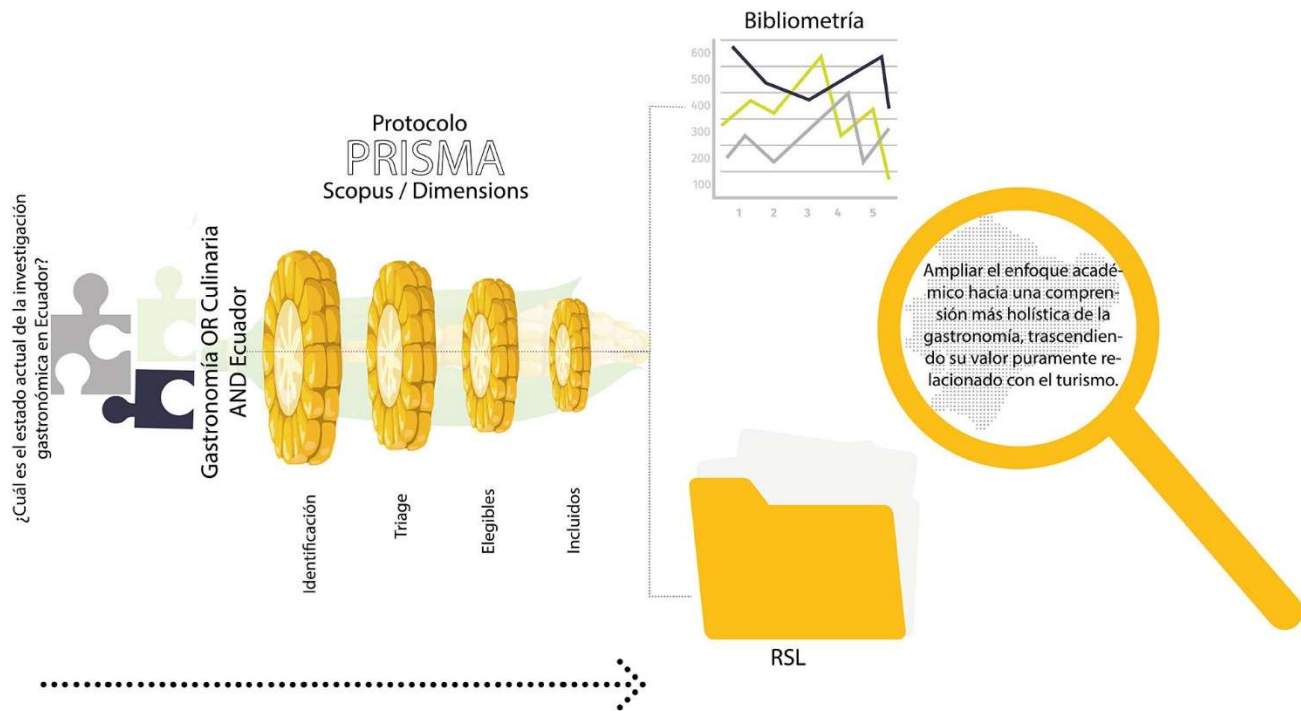
Este estudio presenta una Revisión Sistemática de la Literatura (RSL) sobre la producción científica relacionada con la gastronomía en Ecuador, utilizando el protocolo PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses) y basada en los metadatos de Scopus y Dimensions. Los resultados bibliométricos abarcan un análisis de la producción científica relacionada con la gastronomía en Ecuador durante el período 2016-2023, identificando las principales características de 36 documentos científicos. La RSL revela una fuerte interrelación entre la gastronomía y el turismo, que, a pesar de su desarrollo continuo, ha dejado de lado otros temas cruciales como el medio ambiente y la soberanía alimentaria. Estas áreas son esenciales para posicionar a la gastronomía como una disciplina científica integral y autónoma. Por lo tanto, el estudio destaca la necesidad de ampliar el enfoque académico hacia una comprensión más holística de la gastronomía, trascendiendo su valor puramente relacionado con el turismo.

Palabras clave: Gastronomía; Culinaria; Ecuador; Turismo; RSL; Sur Global.

Abstract

This study presents a Systematic Literature Review (SLR) of the scientific output related to gastronomy in Ecuador, using the PRISMA protocol (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses) and based on metadata from Scopus and Dimensions. The bibliometric results encompass an analysis of scientific production related to gastronomy in Ecuador during the period 2016-2023, identifying the main characteristics of 36 scientific documents. The SLR reveals a strong interrelationship between gastronomy and tourism, which, despite its ongoing development, has sidelined other crucial topics such as the environment and food sovereignty. These areas are indeed essential for positioning gastronomy as a comprehensive and autonomous scientific discipline. Therefore, the study highlights the need to broaden the academic focus towards a more holistic understanding of gastronomy, transcending its purely tourism-related value.

Keywords: Gastronomy; Culinary; Ecuador; Tourism; LSR; Global South.



Introducción

La gastronomía trasciende su función como mera fuente de sustento al reflejar la identidad cultural y evolucionar con la humanidad (Nunes dos Santos, 2007; Hegarty y O'mahony, 1999). Además, juega un rol importante dentro de la economía local de un territorio. En años recientes, hay un creciente interés en este campo (Şahin, 2022; Caetano et al., 2023) por lo que académicos han dedicado esfuerzos a profundizar en las dimensiones sostenibles, culturales, sociales, económicas e históricas de la gastronomía, subrayando su papel crucial en la configuración de sociedades e identidades (Mariano-Juárez et al., 2023; Bessi et al., 2022; Lin et al., 2021). Los enfoques inter, multi y transdisciplinarios

han generado diversos estudios con base en combinaciones teóricas y metodológicas. Por ejemplo, sobre la historia de la comida, soberanía alimentaria, prácticas culinarias, turismo gastronómico, el papel de la comida en la sociedad, análisis sensorial, entre otros (Parasecoli y Rodriguez-Garcia, 2023, Şahin, 2022; Kesimoğlu, 2015), abarcando campos de estudio relacionados con la química, física, biología, antropología, etc. (Hede-gard, 2019; Villegas Becerril, 2019). De tal manera, la gastronomía trasciende de ser un oficio a convertirse en una ciencia compleja.

Este estudio se enfoca en una Revisión Sistemática de la Literatura (RSL) en un solo país del Sur Global con el propósito de abordar lagunas críticas en la investigación actual. Los estudios comparativos regionales o mundiales pueden ofrecer una visión panorámica. Pero



un enfoque profundo en un país permite analizar con mayor precisión las dinámicas locales y el contexto sociocultural que influyen la investigación. En este caso, sobre la gastronomía en Ecuador. Como país del Sur Global, representa una geografía única, con un vasto patrimonio cultural y biológico que afecta profundamente la producción científica y la interacción con industrias clave como el turismo y la alimentación. Los estudios enfocados exclusivamente en países individuales de esta región son escasos, lo que crea un vacío en el entendimiento de cómo los factores locales (políticos, económicos y socioculturales) influyen en las tendencias científicas y en el desarrollo del conocimiento.

Este enfoque también permite resaltar las tensiones estructurales, la asimetría de recursos y los desafíos específicos que enfrenta el Sur Global (Saarinen y Rogerson, 2021), como la falta de infraestructura científica o las limitaciones en financiamiento y acceso a redes globales de investigación. La particularidad del estudio en un solo país, ayuda a una evaluación detallada que no solo aporta a la literatura global, sino que también sirve como modelo para futuras investigaciones en contextos similares, proporcionando evidencia empírica que puede ser replicada o adaptada en otras regiones del Sur Global. Este enfoque contribuye a entender a la gastronomía como disciplina e impulsa una agenda de investigación más equitativa y contextualizada que podría ser ignorada en estudios globales o regionales más amplios.

En Ecuador, se observa una creciente valorización de la gastronomía por parte de los tomadores de decisiones, reflejando un cambio en la percepción política y social de este sector (Artieda-Ponce et al., 2021; Villagomez-Buele et al., 2022). Asimismo, el sector privado ha ex-

perimentado una notable evolución en su oferta culinaria, impulsada en parte por la competencia y las demandas del mercado. Finalmente, la pandemia de Covid-19 ha tenido un impacto significativo, ya que motivó a muchos emprendedores a incursionar en el ámbito gastronómico, viendo en este un campo de oportunidad y reinención ante las circunstancias cambiantes (Once-Jara et al., 2023; Ordóñez-Ordóñez et al., 2021). En años recientes, se ha visto un esfuerzo sostenido en la investigación y el desarrollo en el ámbito gastronómico, lo que indica una mayor consideración académica hacia esta disciplina (Koerich y Müller, 2022; Okumus, 2021). Sin embargo, persiste una incógnita relevante respecto a la naturaleza y alcance de este interés académico en un contexto específico como el ecuatoriano. Esto plantea la pregunta: ¿cuál es el estado actual de la investigación gastronómica en Ecuador? Esta interrogante subraya la necesidad de un análisis más profundo para determinar los intereses académicos y reflexionar sobre la influencia en otros actores relevantes en el panorama gastronómico.

Metodología

En este estudio se llevó a cabo una RSL (Centro Cochrane Iberoamericano, 2012; Denyer y Tranfield, 2009) con el propósito de identificar, evaluar y compilar una síntesis integral de la literatura (Fisch y Block, 2018). Para alcanzar este objetivo, se adoptaron metodologías sistemáticas y explícitas destinadas a la recolección y análisis crítico de los hallazgos emanados de investigaciones individuales que responden a una cuestión específicamente delineada (Centro Cochrane Iberoamericano, 2012). Este proceso investigativo se rigió por el

protocolo PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses) (ver figura 1), que proporciona un marco estructurado para la ejecución de revisiones bibliográficas, especificando los criterios para la selección de estudios, así como las estrategias de búsqueda y las fuentes de información consultadas (Centro Cochrane Iberoamericano, 2012).

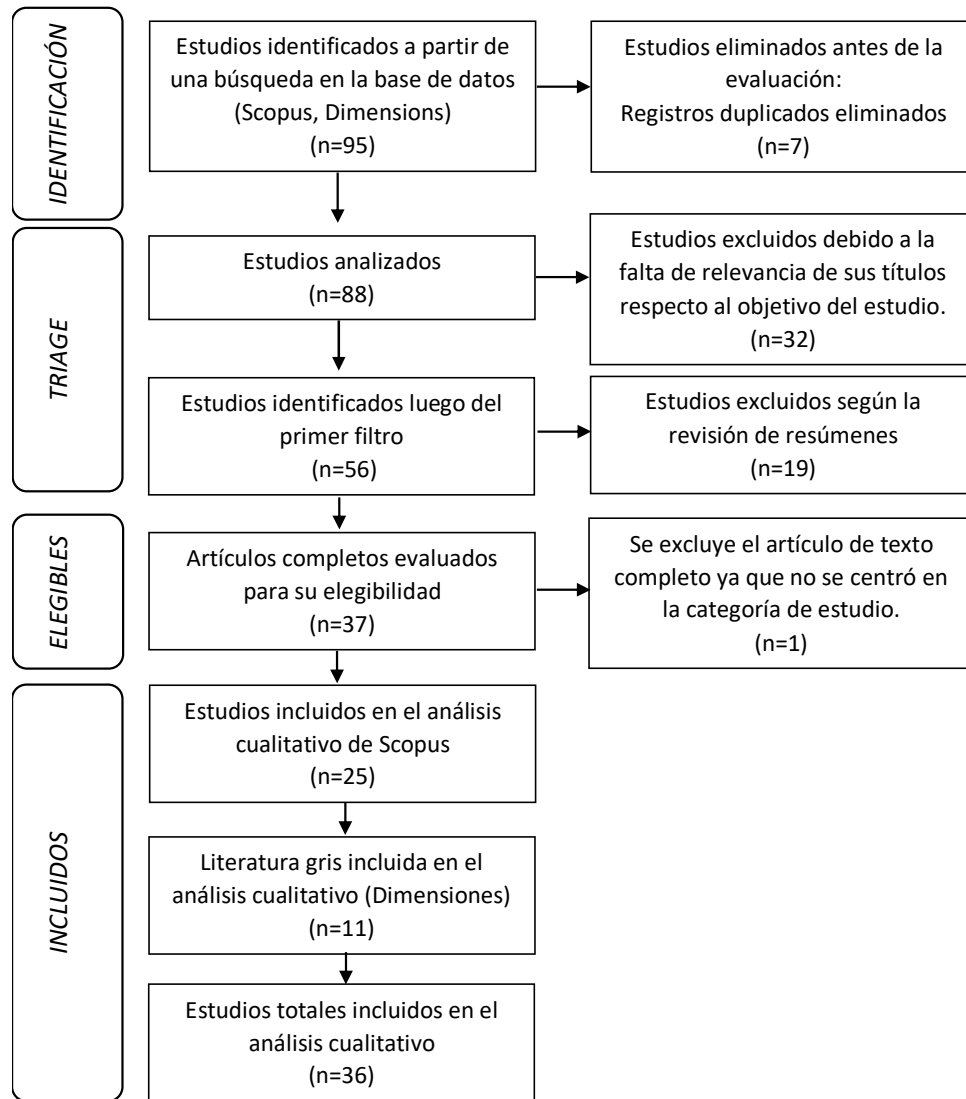
De hecho, se implementó un proceso riguroso de búsqueda y selección de artículos. En la tabla 1 se presentan los criterios y el filtro utilizado -operadores booleanos- para la recopilación de datos.

Tabla 1. Resumen de búsqueda en las bases de datos

Operador de Búsqueda	Base de Datos	Tipo de Documentos	Cantidad
(gastronomy OR culinary) AND ecuador	SCOPUS	Todos	65
(gastronomy OR culinary) AND ecuador	DIMENSIONS	Todos	30

Figura 1. Diagrama de protocolo PRISMA

Los datos analizados en este estudio de investigación abarcan las publicaciones disponibles entre los años 2016 - 2023 y se obtuvieron de las bases de datos de Scopus y Dimensions. En la base de datos Scopus se obtuvieron 65 resultados, mientras que en la base de datos de Dimensions se obtuvieron 30 resultados. Luego de lo cual se aplicaron criterios de discriminación inicial por duplicidad o porque no guardaban una relación directa y pertinente con la gastronomía. Posteriormente, se procedió a una revisión exhaustiva de los resúmenes de los documentos restantes y, como resultado de esta revisión, finalmente quedaron 36 artículos tras determinarse que algunas temáticas no se alineaban con el alcance y los objetivos del estudio. Este proceso de selección meticuloso garantizó la inclusión exclusiva de documentos pertinentes y adecuados para el análisis y la discusión en el contexto de esta investigación. En la figura 1, se expone el protocolo PRISMA con los estudios discriminados en cuatro fases, tales como identificación, cribado, elegibilidad e incluidos.



Posteriormente, se realizó un análisis bibliométrico utilizando el software R Studio versión 4.3.2 a través de la librería Bibliometrix versión 4.3.0 (Biblioshiny), desarrollada por Aria y Cuccurullo (2017). De hecho, tras aplicar el proceso PRISMA, la base de datos fue sometida a diversos análisis basados en los metadatos proporcionados por SCOPUS (25 documentos) y Dimen-

sions (11 documentos). Esto permitió examinar aspectos clave como la producción científica (ver figura 2), los autores según su producción científica (ver figura 3) y sus interacciones (ver figura 4), la filiación académica y su producción científica (ver figura 5) y los conceptos claves (ver figura 6). Luego, se realizó una revisión crítica de los documentos analizados, categorizando en di-

ferentes métodos (ver tabla 2), áreas de estudio y subcategorías (ver figura 7). Este enfoque permitió una evaluación exhaustiva de las tendencias y contribuciones en el campo de la gastronomía en Ecuador.

Luego, se construyó redes temáticas basadas en estas co-ocurrencias, evaluadas en dos indicadores, tales como centralidad, que mide la relevancia de un tema según su conexión con otros temas, y densidad, que refleja el grado de desarrollo de un tema en la literatura. Posteriormente, los temas se clasifican en cuatro cuadrantes, tales como temas motores (alta centralidad y alta densidad), que son fundamentales y bien desarrollados; temas básicos (alta centralidad, baja densidad), esenciales, pero con menor desarrollo; temas de nicho (baja centralidad, alta densidad), especializados y con gran desarrollo, pero de menor impacto; y temas emergentes o en declive (baja centralidad, baja densidad), que son temas nuevos o en declive. Finalmente, se realiza la RSL como tal, considerando categorías y subcategorías de los estudios (Figura 8).

Resultados

Análisis bibliométrico

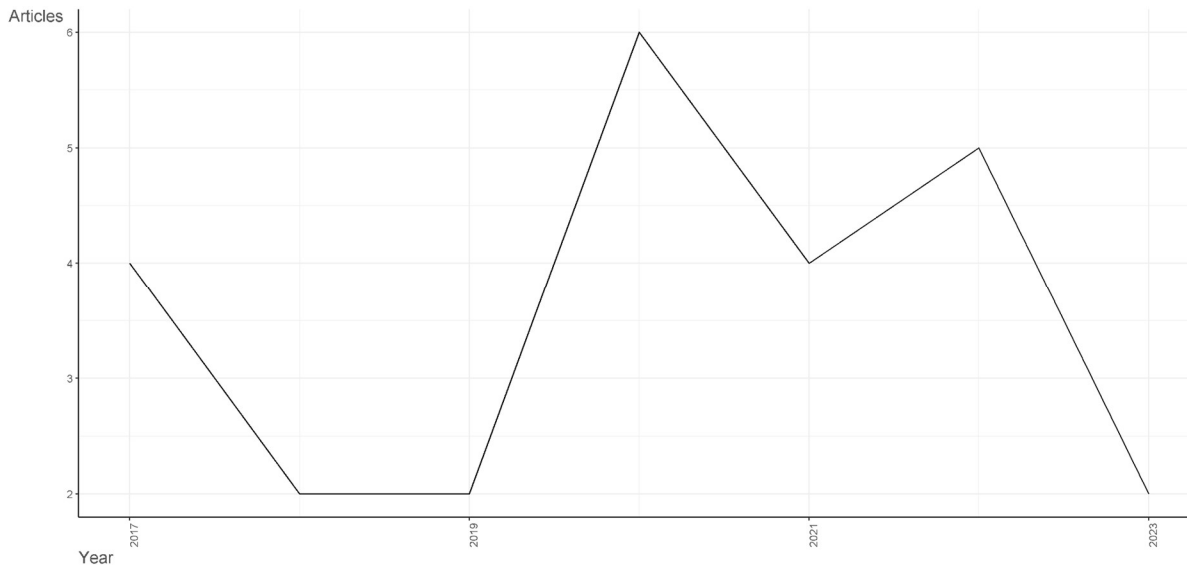
El análisis abarca el conjunto de publicaciones académicas incluidas en el estudio a partir de la base de datos de Scopus, las cuales cubren predominantemente el período de 2017 a 2023. El corpus comprende 25 documentos provenientes de 22 fuentes distintas, principalmente artículos (15), con algunas contribuciones de capítulos de libros (2), ponencias de conferencias (5) y otros formatos como notas (1), documentos retractados (1) y revisiones (1). El impacto de estas publicaciones es

considerable, con un promedio de 13.36 citas por documento y un total de 809 referencias. La colaboración muestra una media de 4.12 coautores por documento y un 56% de coautorías internacionales, mientras que solo 1 documento es de autoría individual. La diversidad temática se refleja en las 106 keywords plus y 79 keywords de autor. Temporalmente, el promedio de edad de los documentos es de 3.92 años, sugiriendo un conjunto relativamente reciente, con una tasa de crecimiento anual negativa (-10.91%) que indica una disminución en la producción a lo largo del período 2017-2021. Además, se recolectaron 11 documentos de Dimensions considerados como literatura gris. No son parte del análisis bibliométrico, pero forman parte de la RSL.

Producción científica anual

En la figura 2 se observa una evolución no lineal en la producción de artículos científicos. La gráfica muestra una tendencia decreciente inicial desde aproximadamente 4 artículos en 2017 hasta 2 artículos en 2018 y 2019. El año 2020 marca un punto de inflexión significativo, con un incremento notable a 6 artículos, representando el pico de producción en el período analizado. Posteriormente, se aprecia una disminución a 4 artículos en 2021, seguida de un repunte a 5 artículos en 2022. Finalmente, hay una caída pronunciada a aproximadamente 2 artículos en 2023. El aumento en 2020 podría indicar una respuesta de la comunidad científica a cambios significativos en el sector, posiblemente relacionados con la pandemia de COVID-19. Las fluctuaciones posteriores sugieren variabilidad en las prioridades de investigación o en los recursos disponibles para la publicación.

Figura 2. Producción científica anual sobre gastronomía en el Ecuador en Scopus (2017-2023)

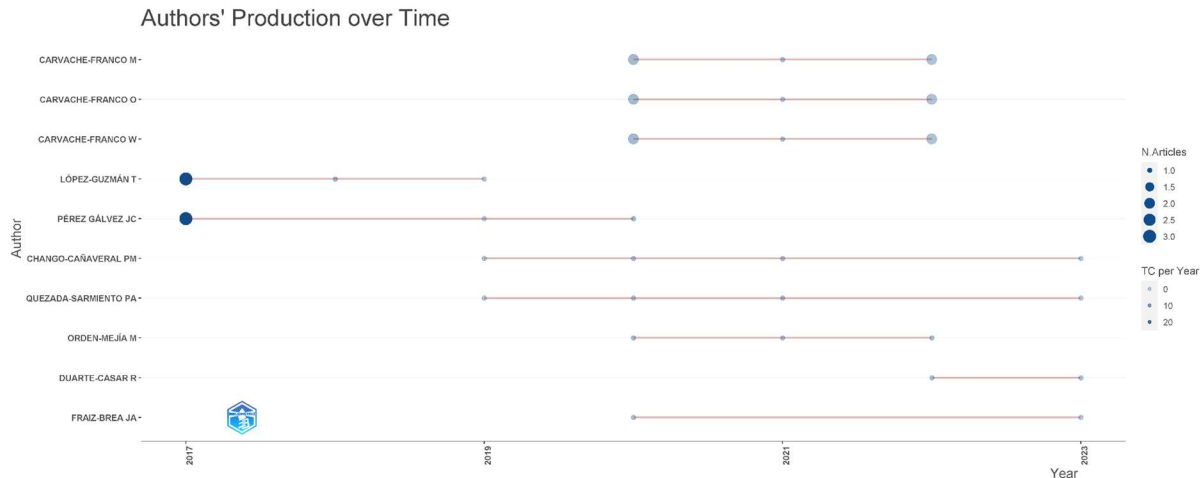


Producción científica por autores

La figura 3 engloba el análisis de la producción de autores a lo largo del tiempo, revelando patrones significativos. El gráfico examina la actividad de 10 autores durante un período de aproximadamente 7 años (2017-2023), mostrando una producción variada. La mayoría de los investigadores aparecen con un artículo en el período, representado por un único punto en la línea temporal. Se observa una consistencia notable en tres autores (Carvache-Franco M., Carvache-Franco O., y Carvache-Franco W.), que muestran actividad continua desde 2020 hasta 2023. López-Guzmán T. y Pérez Gálvez J.C. destacan por tener una producción más alta (re-

presentada por círculos más grandes) al inicio del período (2017), pero sin actividad posterior visible. Chango-Cañaveral P.M. y Quezada-Sarmiento P.A. muestran una línea de producción que se extiende desde 2019 hasta 2023, sugiriendo un compromiso continuo. Orden-Mejía M. inicia su producción en 2020, mientras que Duarte-Casar R. aparece hacia el final del período (2022-2023), indicando la incorporación de nuevos investigadores. Fraiz-Brea J.A. muestra actividad solo en 2020. Esta panorámica refleja un campo de estudio en desarrollo, caracterizado por un núcleo de investigadores constantes y la incorporación gradual de nuevos académicos. El volumen relativamente modesto de publicaciones por autor sugiere que es un área emergente con potencial de expansión.

Figura 3. Producción de autores a lo largo del tiempo sobre gastronomía en el Ecuador en Scopus (2017-2023)



El análisis de las figuras 4 y 5 revelan patrones significativos en la colaboración internacional y la estructura de la red de investigadores en el campo del turismo ecuatoriano. El mapa mundial destaca las conexiones internacionales, con una línea prominente que vincula Ecuador y España, indicando una fuerte colaboración entre estos dos países. Esta relación bilateral sugiere un intercambio académico sustancial, posiblemente facilitado por lazos históricos y lingüísticos. Adicionalmente, se observan conexiones menos intensas con otros países de América Latina, evidenciadas por líneas más tenues.

Esto se complementa con una representación detallada de la red de coautoría. Se distinguen varios clústeres de investigadores, con nodos centrales como Carvache-Franco M., Chango-Cañaveral P.M., y López-Guzmán T. y Pérez Gálvez J.C., que actúan como puntos focales

en sus respectivos grupos. Esta estructura sugiere la existencia de equipos de investigación bien definidos, cada uno posiblemente especializado en aspectos específicos del campo de estudio. La diversidad de los clústeres y la presencia de nombres tanto ecuatorianos como españoles corroboran la colaboración internacional observada en el mapa.

La yuxtaposición de ambas figuras permite inferir que, si bien existe una colaboración internacional significativa, especialmente con España, la investigación en esta área también mantiene una base local sólida con grupos de investigación bien establecidos. Esta estructura de red sugiere un campo de estudio en evolución, que combina perspectivas locales e internacionales, potencialmente enriqueciendo la profundidad y el alcance de la investigación.

Figura 4. Red de colaboración entre autores base de datos Scopus (2017-2023)

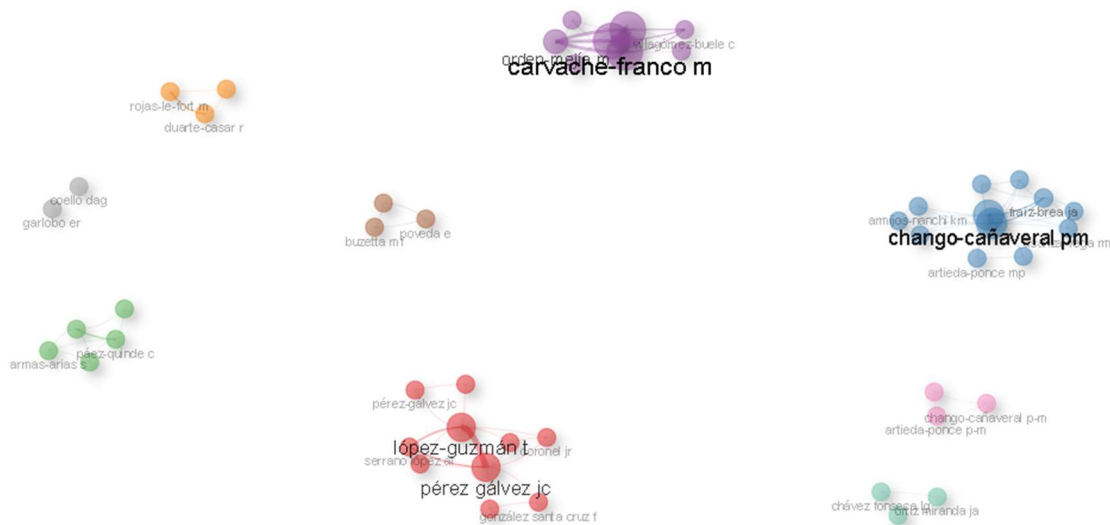
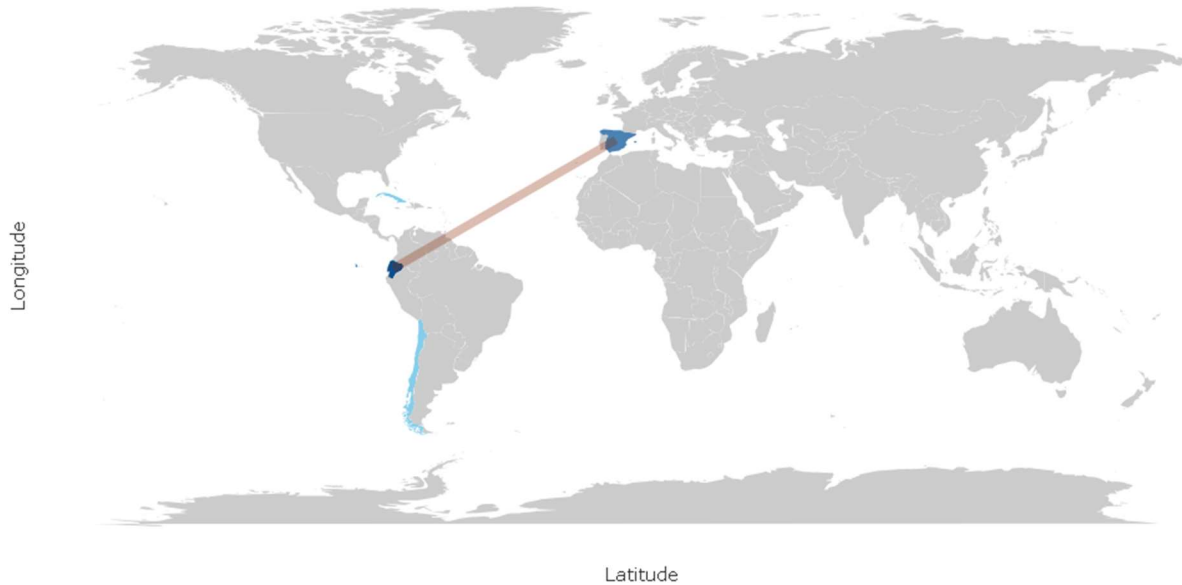


Figura 5. Mapa mundial de colaboración entre países base de datos Scopus (2017-2023)



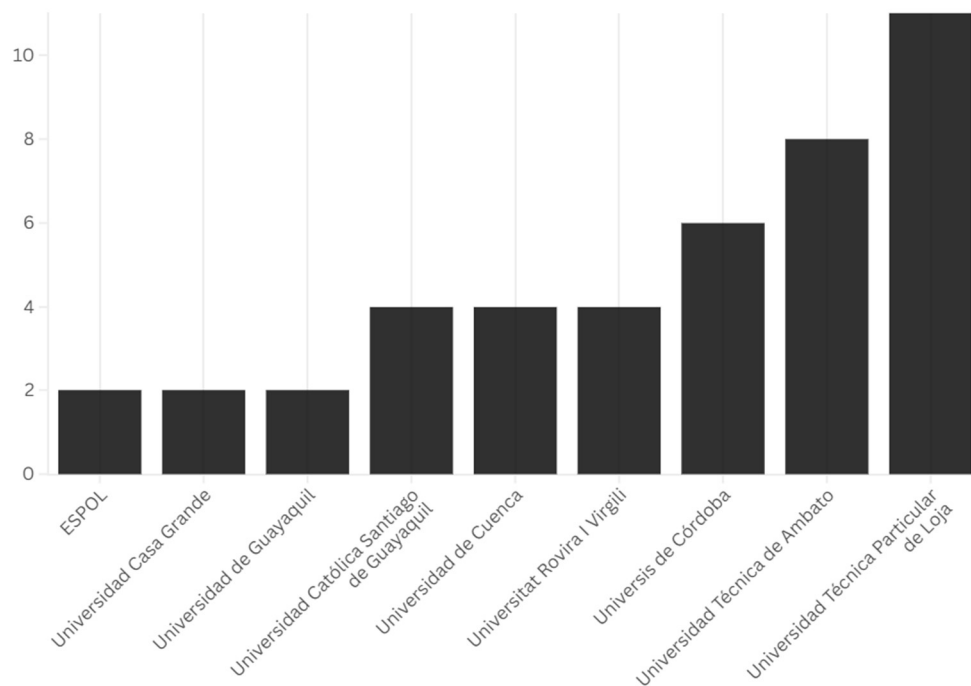
Respecto a las afiliaciones institucionales (ver figura 6), destaca la Universidad Técnica Particular de Loja con el mayor número de documentos, superando los 10. Otras

universidades con un número significativo de documentos incluyen la Universidad Técnica de Ambato y la

Universidad de Córdoba (España), cada una con aproximadamente entre 6 y 9 documentos. Universidades como la Universidad de Cuenca, la Universitat Rovira i Virgili (España) y la Universidad Católica Santiago de Guayaquil presentan un número moderado de publicaciones, cada una contribuyendo con alrededor de 4 a 5 documentos. Por último, instituciones como la ESPOL,

la Universidad Casa Grande y la Universidad de Guayaquil exhiben un menor número de documentos, produciendo alrededor de 2 publicaciones cada una. La distribución de afiliaciones indica una concentración de investigaciones en ciertas universidades clave, especialmente en Ecuador, aunque también con una participación significativa de instituciones españolas.

Figura 6. Afiliaciones institucionales más importantes en la producción académica relacionada con la gastronomía en Ecuador, base de datos Scopus (2017-2023).



Interrelaciones entre los conceptos clave asociados

El análisis de coocurrencia (figura 7) revela una visualización de conceptos interconectados, con 'Ecuador' y 'turismo' emergiendo como los nodos principales. Esto indica que la literatura examinada se concentra predominantemente en el turismo en Ecuador, con diversas temáticas relacionadas que se ramifican a partir de estos conceptos centrales.

El clúster de turismo, representado en rojo, parece estar asociado a dimensiones tecnológicas y educativas, como lo evidencian términos tales como 'paradigma computacional', 'currículos de ingeniería informática' y 'redes sociales'. Esto sugiere un énfasis notable en el papel de la tecnología y la educación dentro del sector turístico ecuatoriano.

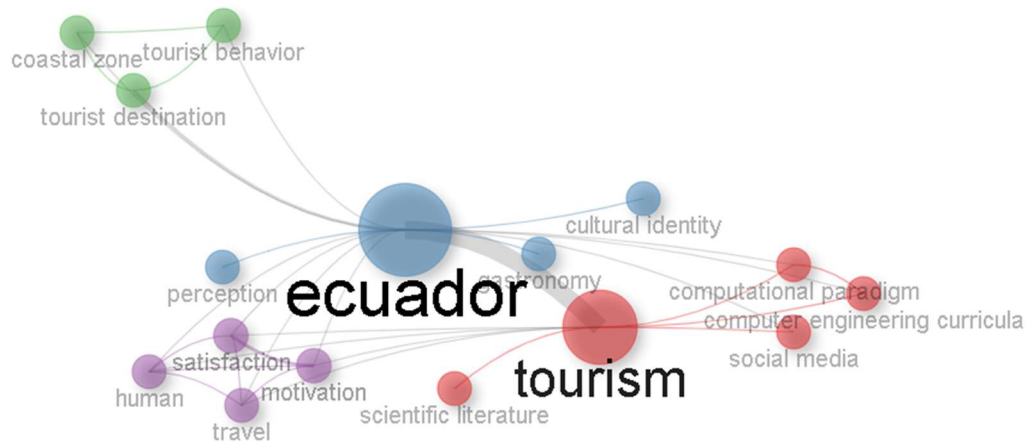
En conexión con Ecuador, representado en azul, se encuentran conceptos relacionados con factores socio-culturales y la gastronomía. La inclusión de términos como 'identidad cultural', 'percepción' y 'gastronomía' implica que la literatura explora la interacción entre el turismo y el paisaje cultural de Ecuador, con un enfoque particular en los aspectos culinarios. La prominencia de 'gastronomía' como término clave directamente asociado a Ecuador subraya la importancia del patrimonio culinario y las experiencias relacionadas con la comida dentro del marco turístico del país.

El clúster morado, que abarca términos como 'satisfacción', 'motivación', 'humano' y 'viaje', probablemente re-

presenta investigaciones centradas en el comportamiento y las experiencias de los turistas. Un clúster verde, aunque más pequeño, resalta conceptos relacionados con la 'zona costera', 'destino turístico' y 'comportamiento turístico', sugiriendo un énfasis específico en el turismo costero en Ecuador. Además, el término 'literatura científica' aparece como un nodo distinto, lo que podría indicar metaanálisis o revisiones de la investigación académica relacionada con el turismo y la gastronomía ecuatorianos.

En general, esta figura sugiere que los temas de investigación predominantes están interconectados con el turismo en Ecuador y elucidan los diversos factores que se relacionan con estos dos temas centrales.

Figura 7. Red de conceptos claves base de datos Scopus



Características de los estudios según la categoría y metodología

La mayoría de las investigaciones (ver Tabla 2) están orientadas hacia la investigación aplicada (83%), lo que sugiere un enfoque en la resolución de problemas prác-

ticos o en la implementación de conocimientos en situaciones concretas. Tal es el caso de Abbots (2014), Artieda Ponce et al. (2017), entre otros. Por otro lado, solo el 17% corresponde a investigaciones descriptivas, lo que indica que una proporción menor de estudios se

enfoca exclusivamente en describir o caracterizar fenómenos sin intervención directa.

En cuanto a la metodología de estudio, se observa una tendencia notable hacia el uso de métodos mixtos, que combinan enfoques cualitativos y cuantitativos, representando el 50% de los estudios. Esto sugiere un enfoque integrador que permite un análisis más completo y

Tabla 2. Categoría y metodología de los estudios incluidos en la RSL.

CATEGORIA DE ESTUDIO			METODOLOGÍA DE ESTUDIO		
	Investigación Aplicada	Investigación Descriptiva	Cuantitativa	Cualitativa	Mixta
Porcentaje de estudios	83%	17%	31%	19%	50%

Revisión sistemática de la literatura

El turismo gastronómico es una de las categorías más relevantes en la investigación sobre gastronomía en Ecuador, con varios estudios que examinan cómo la comida local puede convertirse en un atractivo turístico. López-Guzmán et al. (2018) y Pérez Gálvez et al. (2017) analizan las actitudes de los turistas hacia la gastronomía local en Quito y Cuenca, respectivamente, y cómo esto influye en la satisfacción y comportamiento de los visitantes. Estos estudios destacan la importancia de la gastronomía como herramienta clave para promover los destinos turísticos, subrayando su papel en la competitividad de la oferta turística ecuatoriana. De manera similar, Ycaza et al. (2022) y Romero Corral (2022) exploran cómo la oferta gastronómica en Guayas y Cayambe,

multifacético de los fenómenos estudiados. La metodología cuantitativa se utiliza en el 31% de los estudios, lo cual indica una preferencia por el análisis basado en datos y estadísticas. En contraste, solo el 19% de los estudios emplea una metodología cualitativa, enfocándose en la comprensión de fenómenos a través de percepciones, experiencias y análisis no numéricos

respectivamente, puede impulsar el desarrollo del turismo local.

Un enfoque significativo en esta categoría es la segmentación de la demanda gastronómica. Pérez Gálvez et al. (2020) y Villagómez-Buele et al. (2020) identifican segmentos de turistas interesados en la gastronomía costera, utilizando metodologías como el análisis de clústeres y el análisis discriminante para comprender mejor las motivaciones y el comportamiento de los visitantes. Estos estudios son fundamentales para adaptar la oferta gastronómica a los diferentes perfiles de turistas y mejorar la satisfacción del cliente, promoviendo una experiencia turística más personalizada.



De hecho, el 44% de recursos pertenece a esta área (ver figura 8). Dentro de esta categoría, el subtema más destacado es la gastronomía como atracción turística, que representa el 56% del análisis, seguido del perfil del turista gastronómico, con un 8%. Aquello indica un fuerte interés en este campo, mostrando a la gastronomía como una herramienta para diversificar el turismo.

Por otro lado, la gastronomía en Ecuador está íntimamente ligada a la identidad cultural de las comunidades locales. Varios estudios en esta categoría, como los de Chango Cañaveral et al. (2019), Polanco et al. (2018) y Zurita et al. (2023), abordan la importancia de preservar el patrimonio alimentario a través de la revalorización de conocimientos ancestrales y el uso de ingredientes nativos. Estos estudios buscan documentar y revitalizar las prácticas culinarias tradicionales, subrayando la relación entre la gastronomía y la cultura local. Por ejemplo, en el cantón Yacuambi, se ha observado una pérdida de identidad gastronómica entre las nuevas generaciones, lo que hace que la preservación de estas tradiciones sea crucial. Asimismo, en el caso de la parroquia de Pungalá, la investigación documenta el uso de plantas medicinales y su integración en la cocina local, destacando la importancia de estas prácticas como parte del patrimonio cultural.

Los estudios sobre identidad cultural y gastronomía también revelan una interacción entre la gastronomía y las jerarquías sociales. Abbots (2014) examina cómo las prácticas alimentarias en Cuenca están informadas por subjetividades de clase, lo que refleja cómo la cultura culinaria local se entrelaza con las jerarquías sociales. Además, el estudio de Rojas-Le-Fort et al. (2023) profundiza en la percepción de la cocina ecuatoriana, destacando las diferencias demográficas en las regiones de

la costa y la sierra. Estos estudios evidencian que la gastronomía en Ecuador no solo representa un componente cultural, sino que también es un espacio de reflexión sobre la sociedad y las dinámicas sociales en el país.

Esta categoría representa el 27% (ver figura 8), está conectada a seis aspectos clave que reflejan la relación entre la gastronomía y la cultura local. Entre ellos se encuentra la conservación de la identidad cultural (3%), que resalta la importancia de preservar las tradiciones culinarias, y la diversidad y pérdida de la identidad gastronómica (3%), que aborda los efectos de la globalización en la gastronomía tradicional. También destaca el rescate de plantas para uso gastronómico (6%), que promueve el uso de especies nativas en la cocina, y el rescate de la cocina ancestral (3%), que busca revitalizar técnicas y recetas en riesgo de desaparecer. Además, se explora la evaluación de la comida típica y su relación con las clases sociales (3%), mostrando cómo los alimentos tradicionales reflejan las jerarquías sociales, mientras que la gastronomía como atracción turística (56%) demuestra el potencial de la cocina local como motor del turismo y desarrollo económico.

El marketing digital ha ganado relevancia en los estudios sobre gastronomía. Torres-Oñate (2022) desarrolla una herramienta digital para promover la antropología culinaria de Guayaquil, mientras que Rodríguez-Fernández et al. (2017) analiza el posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana en redes sociales, subrayando la importancia de los medios digitales para difundir y posicionar la oferta gastronómica local. La creación de estrategias de marketing, tanto a nivel digital como tradicional, es vista como una vía crucial para mejorar la visibilidad de la gastronomía ecuatoriana en el mercado internacional y fortalecer su competitividad.



Esta categoría representa el 14% (ver figura 8), se conecta a varios aspectos clave en el gráfico. Se relaciona con la gastronomía como atracción turística (56%), mostrando cómo las estrategias de marketing pueden posicionar la cocina local como un motor para atraer turistas. También está vinculado a la conservación de la identidad cultural (3%), ayudando a preservar y destacar los elementos únicos de las tradiciones culinarias. Además, se asocia con el rescate de la cocina ancestral (3%) y la diversidad y pérdida de la identidad gastronómica (3%), donde el marketing juega un papel crucial en revitalizar y promover prácticas tradicionales, evitando la erosión de la identidad gastronómica frente a la globalización.

Además, la investigación de las técnicas culinarias se centra en el desarrollo de habilidades gastronómicas, buscando mejorar la preparación de alimentos y revalorizar conocimientos culinarios. Carvajal-Aldaz et al. (2022), por ejemplo, desarrollan un recetario gráfico digital para mejorar los hábitos alimentarios en la comunidad Bellavista de Guayaquil, mientras que Utrera Velázquez et al. (2020) aborda la técnica del despiece de carne para mejorar la calidad gastronómica en Patate. Estos estudios no solo buscan fortalecer las habilidades culinarias locales, sino que también intentan preservar y difundir técnicas tradicionales que puedan mejorar la competitividad de la gastronomía ecuatoriana en mercados más amplios.

Esta categoría representa el 6% (ver figura 8), se conecta con la mejora de técnicas culinarias (6%), enfocada en optimizar prácticas gastronómicas. También está relacionada con la evaluación de la comida típica y clases sociales (3%), mostrando cómo estas técnicas reflejan jerarquías sociales, y con el rescate de la cocina ancestral

(3%), que busca preservar recetas y técnicas tradicionales.

El papel de la gastronomía en la economía local es otro tema recurrente. Cartay et al. (2021) evalúa cómo las medidas de reactivación implementadas tras el terremoto de 2016 en Portoviejo lograron dinamizar las economías rurales a través del turismo gastronómico. Este estudio demuestra que, además de su valor cultural, la gastronomía tiene el potencial de revitalizar las economías locales y servir como una herramienta de desarrollo económico, especialmente en áreas rurales afectadas por desastres naturales.

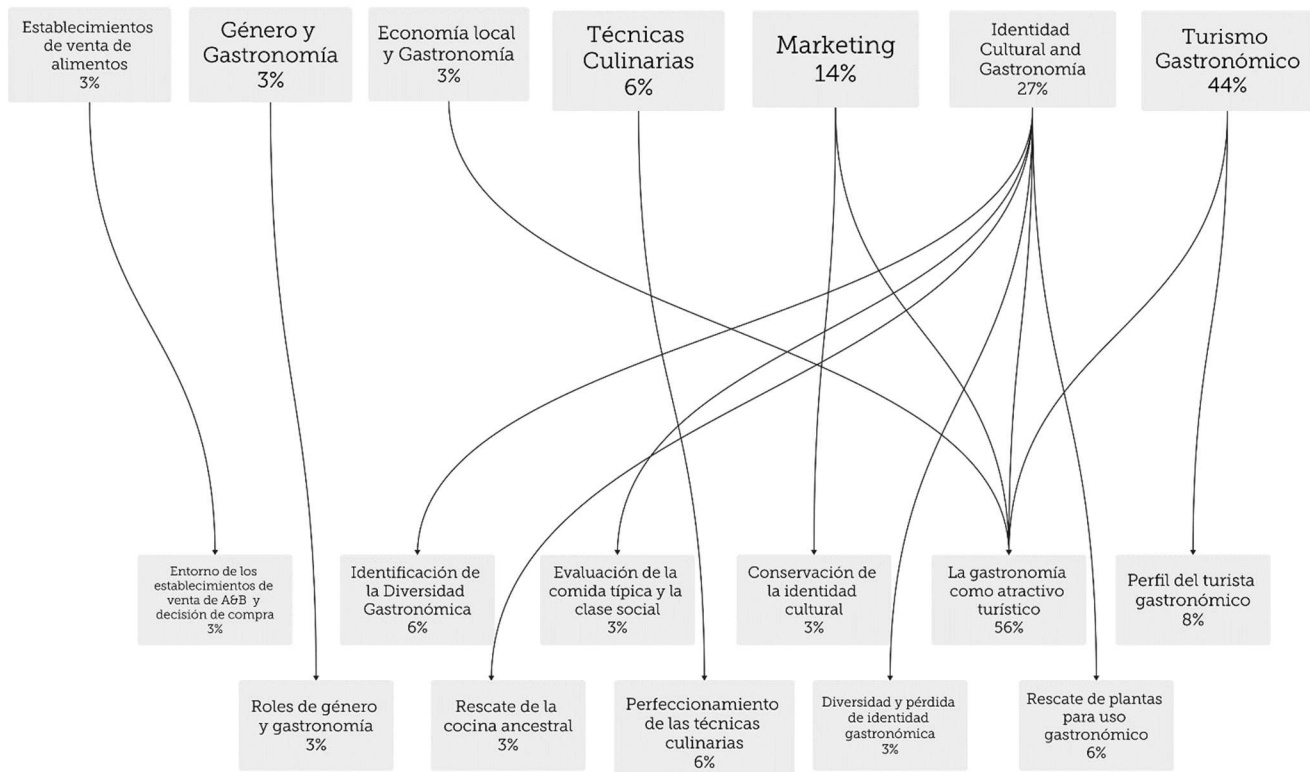
La categoría economía local y gastronomía, que representa el 3%, se conecta principalmente con el rescate de la cocina ancestral (3%), destacando cómo la revitalización de prácticas culinarias tradicionales puede impulsar el desarrollo económico local. También está vinculada a la conservación de la identidad cultural (3%), mostrando cómo preservar las tradiciones gastronómicas puede generar beneficios económicos para las comunidades.

La relación entre género y gastronomía también ha sido objeto de estudio. Zambonino Rivadeneira y Vásquez Bermúdez (2023) investiga cómo los roles de género influyen en la producción, distribución y consumo de alimentos en Ecuador. Este enfoque busca comprender las desigualdades de género en las prácticas culinarias locales y propone fomentar la equidad en el ámbito gastronómico. El estudio destaca que la gastronomía no solo tiene un componente cultural, sino también un impacto social directo, lo que hace de este tema un área importante para la investigación. Esta categoría representa el 3% (ver figura 8).

Finalmente, la categoría establecimientos de venta de alimentos, que representa el 3% (ver figura 8), está conectada directamente con el subtema entorno de los establecimientos de venta de A&B y decisión de compra

(3%). Esto indica que el enfoque de esta categoría está centrado en cómo el ambiente de los establecimientos de venta de alimentos y bebidas influye en la decisión de compra de los consumidores

Figura 8. Categorías y subcategorías de los estudios incluidos en la RSL.



Nichos temáticos sobre la investigación gastronómica en el Ecuador

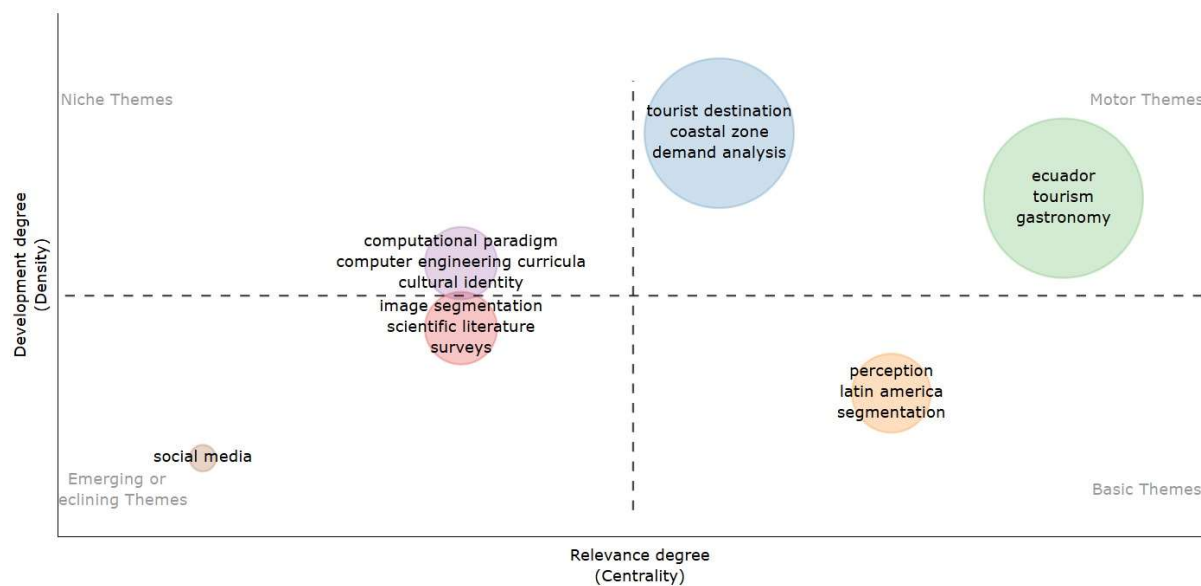
La categorización de temas clave dentro de la investigación (ver figura 9), clasificados en función de su densidad y centralidad, proporcionan una visión de su relevancia y desarrollo dentro del campo. Los Temas Motores, como "turismo", "Ecuador" y "gastronomía", son cruciales tanto por su alta centralidad como por su desarrollo avanzado, lo que indica su papel fundamental en la investigación sobre gastronomía, particularmente en el contexto ecuatoriano. Claramente, la investigación

gastronómica en Ecuador está asociada al turismo. En contraste, los Temas Básicos, como "percepción" y "segmentación", aunque centrales, aún requieren mayor investigación para alcanzar un mayor grado de desarrollo, sugiriendo áreas potenciales para futuros estudios. De igual manera están asociados con el turismo. Los Temas de Nicho son altamente especializados, como el "paradigma computacional" y "segmentación de imagen", con relevancia limitada al campo turístico. Por último, el área de Temas Emergentes o en Declive, como "social media", podría reflejar un interés decreciente o

una investigación incipiente que aún no ha ganado influencia, pero que podría representar oportunidades de exploración en el futuro. De hecho, esto revela un gran

potencial de investigación en diferentes líneas de investigación. Especialmente porque no hay algo consolidado más allá de la evidente relación entre turismo y gastronomía.

Figura 9. Nichos de temas



Discusión y conclusión

El principal hallazgo de este estudio es que la gastronomía en Ecuador tiene el potencial de ser abordada desde enfoques inter, multi y transdisciplinarios. Su análisis va más allá de su utilidad turística. Este enfoque más amplio permitiría integrar dimensiones sociales, económicas, ambientales y de salud ayudando a posicionar a la gastronomía como una disciplina científica por derecho propio. Esta ampliación del enfoque ofrece nuevas oportunidades para futuras investigaciones que profundicen en el impacto multifacético de la gastronomía en áreas tales como el desarrollo sostenible, la soberanía alimentaria, etc. Por lo tanto, es necesario proponer una

comprensión más holística que no solo aporte a la industria turística, sino también al bienestar social y económico del país.

Este estudio revela que la gastronomía en Ecuador, especialmente desde 2016 hasta 2023, ha tendido a tener un abordaje reduccionista, enfocándose principalmente en su valor como atractivo turístico. Este enfoque ha desvinculado a la gastronomía de las complejas interrelaciones que tiene con el medio ambiente y las comunidades productoras locales, la sostenibilidad y otros limitando así una comprensión más integral de su impacto. Este hallazgo coincide con estudios previos que también han destacado una tendencia global hacia la mercantilización de la gastronomía en contextos turísticos, relegando su importancia cultural y ecológica a un se-



gundo plano. De ahí que muchos proyectos sobre turismo gastronómico logran modificar la alimentación como un producto fetiche de los destinos turísticos. Agrandar la cadena de valor más allá de los restaurantes y sus proveedores directos (hacia la ruralidad y su gente) exige muchos esfuerzos en torno al conocimiento de la producción agrícola, agroecológica, ganadera, etc. Para esto es ineludible que los estudios evolucionen a campos más allá del turismo. Aquello, exige que incluso la academia culinaria revise sus currículums (Okumus, 2021). La educación culinaria podría estar formando chefs que simplemente replican modelos extranjeros, en lugar de desarrollar propuestas propias basadas en el territorio, el patrimonio culinario y sus interrelaciones con otros campos de estudio.

El análisis de Duarte-Casar y Rojas-Le-Fort (2024) respalda esta observación, señalando que la falta de un enfoque interdisciplinario en la investigación de la gastronomía en Ecuador ha llevado a una visión fragmentada y parcial, que no capta su verdadero alcance como fenómeno cultural, social y económico. La priorización de su valor turístico ha ignorado su potencial como herramienta de desarrollo sostenible, tanto en términos de identidad cultural como de seguridad alimentaria y cuidado del medio ambiente. En este sentido, los estudios revisados han quedado cortos al no explorar cómo la gastronomía puede influir positivamente en otros sectores estratégicos más allá del turismo. Por ejemplo, el aumento de la preocupación por la sostenibilidad ha dado lugar a un programa de investigación crítica sobre el desperdicio de alimentos (Kaman et al., 2024).

A pesar de lo anterior, la interconexión entre la gastronomía y el turismo, refuerza el rol de la cocina ecuatoriana como un recurso estratégico dentro de la oferta

turística del país. Sin embargo, este enfoque unidimensional limita las oportunidades para explorar otras áreas en las que la gastronomía puede desempeñar un papel crucial, como la salud pública, la soberanía alimentaria, y la conservación ambiental. Estos aspectos son fundamentales para comprender el impacto global de la gastronomía en el desarrollo sostenible y para evitar reducirla a que su valor solo sirva en la medida en que sirve al turismo.

Una limitación importante de esta revisión fue la falta de información sobre la formación académica y las áreas de especialización de los autores de los artículos analizados. Este vacío impidió establecer conclusiones sobre las razones subyacentes a la tendencia de considerar la gastronomía principalmente como un recurso turístico. Sin un entendimiento profundo de las perspectivas metodológicas y disciplinarias de los investigadores, resulta difícil identificar si esta orientación responde a sesgos en la literatura, a limitaciones en el enfoque de las investigaciones o a una tendencia generalizada en el campo.

En conclusión, se reconoce que el turismo es vital para la comprensión de la gastronomía. Pero todavía hay trabajo por hacer para ampliar su densidad. Es decir, para investigar más profundamente, generar más conocimiento o afinar el desarrollo de teorías o aplicaciones prácticas. Por otro lado, la asociación turismo y gastronomía parece dejar fuera otros temas relevantes con los que se relaciona la gastronomía. Especialmente, para posicionar a la gastronomía como una disciplina científica por derecho propio.

Esta RSL ha destacado áreas importantes de investigación en este campo específico de estudio; sin embargo, a su vez, se han analizado los vacíos que existen en el



conocimiento actualmente disponible. A pesar de los pocos estudios que tratan acerca de la identidad cultural, y las técnicas culinarias tradicionales, al tener estos un enfoque final hacia el turismo son áreas de estudio que requieren una investigación más detallada. También se puede evidenciar la carencia de estudios sobre innovación y el uso de nuevas tecnologías en el ámbito culinario, así como, el vínculo entre gastronomía y el bienestar nutricional, la soberanía alimentaria y la sustentabilidad ambiental. Además de otros aspectos como la ética en la alimentación y la gastronomía vanguardista, los roles de género en la cocina, y el manejo de la cadena de suministro. Estas brechas en la investigación actual brindan oportunidades interesantes para futuros estudios que no solo podrían enriquecer considerablemente el campo académico sino también abordar desafíos actuales esenciales en el cruce de la gastronomía con la sociedad, la tecnología y el medioambiente, abordar estos vacíos desde la academia se vuelve importante para progresar en la comprensión más completa y multidisciplinaria de la gastronomía.

Agradecimientos

Los autores agradecen al Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Cuenca.

Contribución de los autores

Maricruz Iñiguez-Sánchez: Conceptualización, curación de datos, administración del proyecto, investigación, redacción – borrador original –, redacción – revisión y edición –, validación.

Karina Farfán-Pacheco: Supervisión, investigación, redacción – borrador original –, redacción – revisión y edición –, recursos.

Freddy Espinoza-Figueroa: Supervisión, software, investigación, metodología, visualización, redacción – borrador original –, redacción – revisión y edición –, adquisición de fondos.



Referencias

- Abbots, E. J. (2014). The Fast and the Fusion: Class, Colonialism and the Remaking of Comida Típica in Highland Ecuador. En J. A. Klein y A. Murcott (Eds.), *Food Consumption in Global Perspective. Consumption and Public Life*. Palgrave Macmillan. https://doi.org/10.1057/9781137326416_5
- Aria, M., y Cuccurullo, C. (2017). Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>
- Artieda-Ponce, M. P., Macas-Mogrovejo, J. K., Chango-Cañaverl, P. M., y Quezada-Sarmiento, P. A. (2021). Study on the Agricultural Products of the Towns Loja and Catamayo as a Historical Contribution on the Ecuadorian Gastronomy. Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4256-9_3
- Asanza-Vega, M. A., Quezada-Sarmiento, P. A., Chango-Cañaverl, P. M., Fraiz-Brea, J. A., Asanza-Vega, R. M., y Turquerres-Chicaiza, A. L. (2023). Propuesta de sitio web y uso de redes sociales para potenciar y valorizar la gastronomía de la parroquia Malacatus. *RISTI - Revista Iberica de Sistemas e Tecnologías de Informacao*, 2023(E58), 306–316. <https://n9.cl/d0hpc>
- Bessi, V. G., Schmitz, P. T., Weschenfelder, S., y Almeida, T. V. de. (2022). Creativity in gastronomic activities. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100551. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100551>
- Caetano, G., Christino, J. M. M., Noronha, A. L. S., y Figueiredo, L. H. S. (2023). Gastronomic Consumption of Local Foods and Their Drivers: A Bibliometric Analysis. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 1–26. <https://doi.org/10.1080/1528008X.2023.2254001>
- Cartay, R., Poveda, E., y Buzetta, M. F. (2021). Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas regionales en Portoviejo (Manabí, Ecuador), 2016-2020. *Agroalimentaria*, 27(52), 37–53. <https://doi.org/10.22004/AG.ECON.316763>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Orden-Mejía, M., Zamora-Flores, F., y 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., y Carvache-Franco, W. (2021). Segmentation based on gastronomic motivations in a coastal destination. *Anatolia*, 32(3), 404–418. <https://doi.org/10.1080/13032917.2021.1879183>
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Carmen Lapo, M., y Carvache-Franco, O. (2022). Gastronomy Motivations as Predictors of Satisfaction at Coastal Destinations. *Sustainability*, 14(18), 11437. <https://doi.org/10.3390/su141811437>
- Carvajal-Aldaz, D., Munoz-Bailon, A., Salinas-Diaz, D., Jimenez-Pinto, A., Bustamante-Zambrano, R., Vera-Bermudez, J., y Ruiz-Barzola, O. (2022). Design of a Graphic Recipe Book to Improve Eating Habits Practices Based on the Local Cuisine of the Bellavista Commune of Guayaquil Gulf, Ecuador. *Current Developments in Nutrition*, 6, 552. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzac060.010>
- Centro Cochrane Iberoamericano (2012). *Manual Cochrane de Revisiones Sistemáticas de Intervenciones*. Centro Cochrane Iberoamericano. <http://www.cochrane.es/?q=es/node/269>
- Chango-Cañaverl, P. M., Armijos -Nanchi, K. M., Fraiz-Breas, J. A., Quezada - Sarmiento, P. A., y Barnuevo-Solís, X. A. (2019). Cultural Factors Linked to the Food Part of the Yacuambi Country 2019 14th Iberian Conference on Information Systems and Technologies (CISTI), 1–7. <https://doi.org/10.23919/CISTI.2019.8760754>
- Chávez Fonseca, L. G., Ortiz Miranda, J. A., y Fiallos Coba, M. S. (2022). Propuesta de creación del museo interactivo en la ciudad de Ambato-Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 14(6), 574–585. <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/3408>
- Denyer, D., y Tranfield, D. (2009). Producing a systematic review. In *The Sage handbook of organizational research methods*. (pp. 671–689). Sage Publications Ltd. <https://psycnet.apa.org/record/2010-00924-039>
- Duarte-Casar, R., Robalino-Vallejo, J., Buzetta-Ricaurte, M. F., y Rojas-Le-Fort, M. (2022). Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 16. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00131-w>
- Duarte-Casar, R., y Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316. <https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Fisch, C., y Block, J. (2018). Six tips for your (systematic) literature review in business and management research. *Management Review Quarterly*, 68(2), 103–106. <https://doi.org/10.1007/s11301-018-0142-x>
- Hedegaard, L. (2019). Gastronomy and science: Terminological conundrums. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15, 22–25. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.001>
- Hegarty, J. A., y O'mahony, G. B. (1999). Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 11(4), 25–29. <https://doi.org/10.1080/10963758.1999.10685253>
- Kaman, G. S., Bozkurt, İ, Bölükbaş, R., Özhasar, Y., Demirci, B., y Yazicioğlu, İ. (2024). The strategy food waste in restaurants: A systematic literature review. *Trends in Food Science & Technology*, 151, 104625. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104625>



- Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), 71–91. https://doi.org/10.1386/hosp.5.1.71_1
- Koerich, G. H., y Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Lin, M., Marine-Roig, E., y Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- López-Guzmán, T., Serrano López, A. L., Pérez Gálvez, J. C., y Carpio Álvarez, S. D. (2017). Food Motivations in a Tourist Destination: North American Tourists Visiting the City of Cuenca, Ecuador. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 29(4), 308–327. <https://doi.org/10.1080/08974438.2017.1350243>
- López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., y Ríos Rivera, I. (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., Torres Naranjo, M., Pérez-Gálvez, J. C., y Carvache Franco, W. (2018). Gastronomic perception and motivation of a touristic destination: The city of Quito, Ecuador. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 21(1), 61–73. <https://n9.cl/63p1x>
- López-Guzmán, T., Serrano López, A. L., Pérez Gálvez, J. C., y Tosi Vélez, A. (2019). Gastronomía, cultura y turismo en Ecuador. En S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 39–46). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315147628-6>
- Mariano-Juárez, L., Conde-Caballero, D., y Medina, F. X. (2023). Gastronomy, sustainability, culture. An introduction to contemporary debates. En F. X. Medina, D. Conde-Caballero, y L. Mariano-Juárez (Eds.), *Food, gastronomy, sustainability, and social and cultural development* (pp. 1–14). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95993-3.00007-4>
- Nunes dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos. identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(2), 234–242. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>
- Okumus, B. (2021). A meta-analysis of evolution of gastronomy and culinary education research published in top-tier culinary, hospitality, and tourism journals. *Journal of Foodservice Business Research*, 24(1), 101–120. <https://doi.org/10.1080/15378020.2020.1865775>
- Once-Jara, I., Arévalo-Nieves, L., Bazán-Quinde, T., y Espinoza-Figueroa, F. (2023). Covid-19 En las dinámicas de innovación del emprendimiento de servicios turísticos de Cuenca, Ecuador. *Ateliê do Turismo*, 6(2), 68–95. <https://doi.org/10.55028/at.v7i1.17799>
- Orden Mejía, M., Carvache Franco, W., Carvache Franco, M., y Zamora Flores, F. (2017). Profile and Visitors Preferences in Destinations with Gastronomic Potential: Case ‘The Huecas’ in Guayaquil [Ecuador]. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo E Hospitalidade*, 9(2), 200–215. <https://doi.org/10.18226/21789061.v9i2p200>
- Ordóñez-Ordóñez, S., Quiroga-Coronel, E., Galarza-Cordero, M., y Espinoza-Figueroa, F. (2021). Dinámicas del sector gastronómico en relación al uso de la tecnología en tiempos de COVID-19. *ULEAM Bahía Magazine (UBM)*, 2(4), 10–22. https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/180
- Páez-Quinde, C., Torres-Oñate, F., Rivera-Flores, D., y Chimbo-Cáceres, M. (2020). Tourism 3.0 and Indigenous Food Cultures: Case Study Pilahuín. En R. Valencia-García, G. Alcaraz-Marmol, J. Del Cioppo-Morstadt, N. Vera-Lucio, y M. Bucaram-Leverone (Eds.), *Technologies and Innovation. CITI 2020. Communications in Computer and Information Science* (vol. 1309, pp. 166–178). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-62015-8_13
- Parasecoli, F., y Rodríguez-García, G. (2023). Politics beyond the Plate: Embracing Transdisciplinarity in Addressing the Gastronomic Heritage of Spain. *Gastronomy*, 1(1), 18–31. <https://doi.org/10.3390/gastronomy1010003>
- Pérez Gálvez, J. C., Granda, M. J., López-Guzmán, T., y 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>
- Pérez Gálvez, J. C., Torres-Matovelle, P., Molina-Molina, G., y González Santa Cruz, F. (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>
- Polanco, D., Vernaza, D., y Burbano, C. (2018). Potencialidades y debilidades de las plantas nativas de uso alimenticio. El caso de la achira, ishpingo y arrayán en Quito. *Tsafiqui*, 9(10). <https://doi.org/10.29019/tsafiqui.v0i10.402>
- Prada-Trigo, J. (2018). Tourism, territory and cuisine: food consideration and perceptions regarding origin and social changes: the case of Guinea pig. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 16(4), 400–415. <https://doi.org/10.1080/14766825.2017.1344678>
- Quezada-Sarmiento, P. A., Chango-Cañaverl, P. M., Fraiz-Brea, J. A., Armijos – Lanchi, K. M., y Artieda Ponce, M. P. (2020). Tourism and Gastronomy Management through an Educational Web Platform on Yacuambi of the Province of Zamora Chinchipe -Ecuador. *Proceedings of 2020 the 10th International Workshop on Computer Science and Engineering*. <https://doi.org/10.18178/wcse.2020.06.036>



- Rodríguez-Fernández, MM., Artieda-Ponce, PM., Chango-Cañaverall, PM., y Gaibor-Monar, FM. (2017). Gastronomy as a Part of the Ecuadorian Identity: Positioning on the Internet and Social Networks. En F. Freire, X. Rúas Araújo, V. Martínez Fernández, y X. García (Eds.), *Media and Metamedia Management. Advances in Intelligent Systems and Computing* (vol. 503, pp. 335-341). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0_44
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., y 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>
- Romero Corral, J. F. (2022). Ruta Gastronómica del cantón Cayambe provincia de Pichincha a partir de sus potencialidades territoriales. Ecuador. *Revista Científica De FAREM-Esteli*, 11 (42), 18–35. <https://doi.org/10.5377/farem.v11i42.14684>
- Saarinen, J., y Rogerson, J. M. (2021). Tourism and change: Issues and challenges in the Global South. En Saarinen, J. y Rogerson, J. (Eds.), *Tourism, Change and the Global South* (6-19). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003091325>
- Şahin, E. (2022). A bibliometric overview of the International Journal of Gastronomy and Food Science: To where is gastronomy research evolving? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100543. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100543>
- Salazar Duque, D., y Burbano Argoti, C. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 13(1), 2–14. <https://doi.org/10.4067/S0718-235X2017000100002>
- Torres Cabezas, L. (2022). Estado de la cuestión sobre la gestión pública del turismo gastronómico en Ecuador: Avances al 2020 y áreas pendientes de atención para su desarrollo. *Tourism and Heritage Journal*, 3, 101–118. <https://doi.org/10.1344/THJ.2021.3.7>
- Torres-Oñate, F., Páez-Quinde, C., López-Pérez, S., y Armas-Arias, S. (2022). Digital Tourism 2.0 in the Diffusion of Guayaquil Culinary Anthropology. En M. Botto-Tobar, H. Cruz, A. Díaz Cadena, y B. Durakovic (Eds.), *Emerging Research in Intelligent Systems. CIT 2021. Lecture Notes in Networks and Systems* (vol. 406, pp. 186 – 197). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-96046-9_14
- Utrera Velázquez, A. I., y Jiménez Jerez, K. M. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo sala-saka. Tungurahua, Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 13(3), 418–425. <https://n9.cl/ehpn5a>
- Velázquez, A. I. U., Coello, D. A. G., Garlobo, E. R., y Vinuesa, C. E. (2020). Neutrosophic Iadov technique for assessing the proposal of standardization of the beef cutting for roasting in Patate canton, Ecuador. *Neutrosophic Sets and Systems*, 34, 86–92. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3843416>
- Villagómez-Buele, C., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Ramón-Casal, T., y Holguín-Ibarra, I. (2022). The Tourist Demand from the Perspective of Motivation and Satisfaction around Gastronomy: The Case of Olón, Ecuador. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 13(8), 2205–2212. [https://doi.org/10.14505/jemt.v13.8\(64\).12](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.8(64).12)
- Villagomez-Buele, C., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., y Villavicencio-Parraga, M. (2020). Gastronomic Experience as a Factor of Motivation and Satisfaction in Coastal Destinations. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 11(6), 1328. [https://doi.org/10.14505/jemt.v11.6\(46\).03](https://doi.org/10.14505/jemt.v11.6(46).03)
- Villegas Becerril, A. (2019). *Ciencias de la Gastronomía: Teoría y método* (1st ed.). Editorial Almuzara.
- Viteri Toro, M. F., Chisag Andachi, X. A., Torres Oñate, C. F., y Sanchez Guerrero, D. O. (2023). Culinary technique as a promoter of educational tourism. *Medwave*, 23(S1), eUTA324. <https://doi.org/10.5867/medwave.2023.S1.UTA324>
- Ycaza, A., Baquerizo, V., Vallejo, J., y Valero, G. (2022). Analysis of the traditional gastronomic offer as an engine for local tourism development: Guayas, Ecuador. En A. Pinto Borges, A. Lopes de Almeida, E. Vieira, R. Dias, y P. Rodrigues (Eds.), *Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives* (pp. 48-70). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-9148-2.ch003>
- Zambonino Rivadeneira, M. A., y Vásquez Bermúdez, S. G. (2023). Gastronomía con Enfoque de Género en la Ciudad de Esmeraldas, Ecuador. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística*, 3(2), 70–76. <https://doi.org/10.51260/rgistur.v3i2.445>
- Zurita, R., Bastidas-Arauz, M. B., Saeteros-Hernandez, A., Chávez, R. H. H., y Cardenas-Moyano, M. (2023). The indigenous bioculture of the Pungalá Parish of Ecuador an approach to their culinary and medicinal heritage. *Research Square*. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-3161621/v1>