

Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa – Manabí

Camilo Andrade Vera¹, Ana Cañar Zamora², Andrés Toranzos Narváez³, Wilmer Carvache Franco⁴
Licenciatura en Turismo (LICTUR)
Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)
Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral
Apartado 09-01-5863. Guayaquil, Ecuador
candrade@espol.edu.ec, acanar@espol.edu.ec, atoranzo@espol.edu.ec, wcarvach@espol.edu.ec

Resumen

El Inventario Gastronómico con Potencial Turístico es una herramienta que permite identificar los recursos alimenticios con los que cuenta una determinada zona para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente. El presente estudio se desarrolló en la provincia de Manabí, específicamente en la ciudad de Jipijapa, debido a que esta área es considerada una zona única desde el punto de vista gastronómico y no cuenta con un documento que registre la variada oferta y cultura culinaria debido a que esta información se ha pasado de manera oral de generación a generación. Con la información obtenida se procedió a identificar los productos y platos típicos existentes en la zona además de vislumbrar la condición de los establecimientos de alimentos y bebidas que los expenden, obteniendo la validación de la hipótesis planteada: “Si se elabora un inventario gastronómico de Jipijapa, se podría tener información para contribuir con la diversificación de la oferta turística”.

Palabras Claves: Gastronomía, Manabí, Inventario, Jipijapa, Platos Típicos, Potencial Turístico.

Abstract

The Gastronomical Inventory with Tourism Potential is a tool which allows us to identify culinary resources of a certain area as a mean to contribute factual information about an existing cultural attraction. The present study took place in Manabi, specifically in the city of Jipijapa due to the fact that this area is considered unique in its gastronomy and does not have a registry that details the variety and culinary culture of the area since this information is passed orally from generation to generation. With the obtained data the next step was to identify the local produce and dishes as well as identifying the conditions of the food establishments that sell these products in the area. This achieved validation to the raised hypothesis: “If a gastronomical inventory of Jipijapa is elaborated, the information available will contribute to the diversification of products and as an addition on what to offer tourist”.

Key Words: Gastronomy, Manabí, Inventory, Jipijapa, Culinary Dishes, Tourism Potential.

1. Introducción

El cantón Jipijapa de la provincia de Manabí siempre ha sido conocido como la “Sultana del Café” por la alta producción y exportación de este producto en años anteriores. Sin embargo la producción del café ha decaído dramáticamente, lo que ha causado que la población busque otras alternativas de subsistencia.

En la actualidad algunas organizaciones están interesadas en desarrollar planes para destacar los atractivos naturales con los que cuenta el cantón y aumentar la demanda de visitantes. Por ello se tomó la decisión de realizar un estudio de la gastronomía de Jipijapa para diversificar su oferta turística y resaltar un atractivo ya existente.

2. Capítulo I, Marco Teórico: Gastronomía una vía hacia la diversificación turística.

2.1. Introducción histórica de la Gastronomía.

La historia de la gastronomía es tan antigua como la historia humana y esta altamente ligada a la interrelación entre el ser humano y su búsqueda de alimento a través de la historia.

La gastronomía ecuatoriana tiene su base en las etnias locales y en la influencia de la conquista española. El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble ya que además de llevar a cambio este intercambio trajo a los nuevos territorios elementos y productos europeos y africanos.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones, inventar nuevas formas.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes. Creando un nuevo tipo de gastronomía variada y llena de una rica cultura.

2.3. Importancia de la gastronomía en la actividad turística.

La importancia del Turismo a nivel mundial crece día a día con la apertura de más destinos y el desplazamiento de más personas a nivel mundial. Este aumento de la oferta turística mundial es cada vez más amplia, y el turismo masivo, lejos de agotarse, demanda y busca nuevos destinos.

La gastronomía es mucho más que un simple arte culinario. Es un importante vehículo de la cultura popular, al mismo tiempo que posibilita percibir la forma como viven los habitantes de cada región en una época determinada.

La gastronomía es utilizada y promociona por el sector turístico a través de la restauración como atractivo para captar turistas.

2.4. Conceptualización de inventario gastronómico.

En la presente investigación se elaborará un concepto de Inventario Gastronómico, el cual se desprende de las definiciones de inventario turístico y de gastronomía.

Estableciendo como concepto de inventario gastronómico el siguiente: Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales van desde los productos comestibles y los instrumentos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles. El cual proporciona información importante que contribuye a la oferta turística y a la cultura de dicha región.

2.5. Fichas de Inventario.

Para el presente estudio se utilizará cuatro fichas creadas especialmente para inventariar los productos gastronómicos de Jipijapa, que ayudará a conseguir el objetivo de la presente investigación. Las fichas a utilizarse son las proporcionadas por la Licenciatura en Turismo (LICTUR) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), para inventariar los recursos gastronómicos, creadas por MSc. José Forteza y el Sr. Ricardo Carrera:

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Cant. Ficha			Fecha			Provincia		
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación		1.1.2 Valor de denominación		1.1.3 Procedencia de la receta		1.1.4 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	Platillo típico			Familiar (sin etnoetiquetas)		Naturales		Regular	
Detalle	Reconocido etnoetiquetado por la comunidad			Social y regional		Procesado a gran escala			
Preparación	Reconocido etnoetiquetado por la comunidad			De otros contextos		Original del lugar		Temporal	
	En platos de inspiración			Nacional		Ingredientes locales			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Inspirado de otros platos		Especial	
2. Recetario									
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración		1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2.1 Número de porciones					
Medio	Medio			Medio					
Medio	Medio			Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	Medio			Medio					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
foto									
3. Difusión									
3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión	
Medio Local	Medio Local y Nacional		Medio Local y Nacional		Familiar				
Medio Nacional	Medio Local y Nacional		Medio Local y Nacional		Boca a boca				
Medio Regional	Medio Local y Nacional		Medio Local y Nacional		Educación				
Medio Internacional	Medio Local y Nacional		Medio Local y Nacional		PROCESOS TIC y otros de innovación				
4. Comercialización									
4.1 Alcance				4.2 Vías de comercialización					
Medio Local				Restauración de la zona					
Medio Nacional				Puestos pequeños y carritos de comida					
Medio Regional				Medio Local					
Medio Internacional				Festividad					
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				

Figura 1. Ficha de Inventario Gastronómico (Platos).

3. Capítulo II, Metodología y procedimientos.

3.1. Objetivos.

La presente investigación tiene el siguiente objetivo general: Elaborar un inventario gastronómico en el cantón Jipijapa para la diversificación de la oferta turística.

Para lograr el objetivo general de la investigación se establecen los siguientes objetivos específicos:

- Establecer la importancia del Turismo gastronómico a través de su conceptualización.
- Realizar un análisis del potencial turístico del cantón Jipijapa.
- Elaborar un diagnóstico de los productos gastronómicos inventariados.
- Analizar el potencial turístico de la gastronomía del cantón Jipijapa.

3.2. Metodología Aplicada.

Llegado a este punto de la investigación, se tiene claro los objetivos que se persiguen, por lo que en los siguientes puntos se presenta la metodología aplicada a la presente investigación donde se explica en detalle como se organizará el estudio incluyendo todos los pasos correspondientes para dar respuesta a la hipótesis.

3.3. Técnicas Utilizadas.

De acuerdo al tipo y enfoque de la investigación las técnicas utilizadas son: observación y entrevista. La técnica de la observación se hará de una manera estructurada, participante, en equipo y efectuada en el preciso lugar donde están los sujetos de estudio, mediante un trabajo de campo. Para la realización de la entrevista se elaborará un plan determinado en el que se incluyen los aspectos que habrán de tratarse, así como una guía de preguntas ajustadas al plan.

4. Capítulo III, Aspectos Generales del Destino.

4.1. Aspectos geográficos.

Entre los aspectos geográficos se destaca que Jipijapa se encuentra en un llano rodeado por cerros, tiene diversidad de vegetación y goza de un clima privilegiado.

4.1.1. Ubicación, superficie y límites. La ciudad de Jipijapa es conocida tradicionalmente como la "Sultana del Café", por ser el primer cantón productor de café en el Ecuador. Se encuentra en la franja costera ecuatoriana ubicada en la zona sur occidental de la provincia de Manabí, entre los 01 grados 10 minutos y

01 grados 47 minutos de latitud sur, y entre los 80 grados 25 minutos y 80 grados 52 minutos de longitud oeste. El cantón cuenta con una extensión de 1.420 Km².



Figura 2. Mapa del Ecuador con la ubicación de Jipijapa.

4.2. Antecedentes Históricos.

Para el presente estudio la reseña histórica se la ha dividido en 5 épocas como son: pre-hispánica, la conquista y colonia, independencia, y la era republicana y actualidad.

5. Capítulo IV, Análisis del destino.

5.1. Diagnóstico actual del destino.

Información: Es necesario realizar una campaña informativa para dar a conocer el cantón Jipijapa como un importante destino turístico por la variedad de atractivos que ofrece. En la actualidad solo es más conocida la playa de Puerto Cayo por pertenecer a la Ruta del Sol y la actividad de la observación de ballenas pero no se lo relaciona al cantón Jipijapa a pesar de pertenecer a este.

Agencia de Viajes: Solo existe una agencia de viajes, llamada Jipitour, dedicada al turismo emisivo.

Restauración: La oferta de establecimientos alimenticios son los siguientes: los comedores, kioscos, cebicherías, fuentes de soda, heladerías, asaderos, bares, parrilladas, restaurantes. Una de las más predominantes son las cebicherías, por su importancia turística debido a que el plato típico más comercializado es el cebiche de pescado con maní, y se las encuentran en un número de 24, que comprenden 475 plazas en 120 mesas en total. A pesar que los que atienden no tienen formación en atención al cliente, la amabilidad y cordialidad de los

habitantes hace que el visitante tenga una buena experiencia al momento de visitarlos.

Transporte: La transportación hacia Jipijapa es suplido por 11 cooperativas interprovinciales e intercantonales. Las oficinas de estas cooperativas se ubican en el terminal terrestre ubicado en la cabecera cantonal Jipijapa, la cual se encuentra en condiciones adecuadas para la demanda requerida. Los buses están en buen estado y ofrecen un buen servicio.

Alojamiento: La cabecera cantonal cuenta con 3 hoteles y 5 hostales, lo que hace una oferta de 137 plazas. A pesar de que existen los establecimientos de alojamiento, no tienen una buena categorización; mientras que en Puerto Cayo al estar más desarrollado en el ámbito turístico, se puede encontrar una mayor y variada oferta, con 2 cabañas, 2 hostales, 1 hotel y una hostería, lo que da una oferta de 238 plazas.

Transporte interno: Dentro de la ciudad de Jipijapa el visitante se puede movilizar en taxi, cuyos chóferes brindan una buena atención. Además de las cooperativas de buses, 7 de Noviembre y Villa de Oro.

Comercio: La cabecera cantonal de Jipijapa es un centro de comercios y de servicios. El proceso de producción y comercialización de los productos que se dan en el Cantón Jipijapa, comienza en las parroquias rurales hasta llegar a la cabecera cantonal y luego a otras ciudades para su exportación. La zona es agrícola por excelencia. Y tiene la ventaja de estar localizada en un punto estratégico del intercambio comercial entre Guayas y Manabí.

Banco: En la cabecera cantonal existen dos agencias bancarias, la del Banco Nacional de Fomento (estatal) y una del Banco del Pichincha (privada).

Otros: El cantón cuenta con algunos negocios de Cybers con conexión de banda ancha. Además posee locatorios con cabinas donde se pueden realizar llamadas nacionales, internacionales y a celulares.

Personas: El recurso humano preparado en el ámbito turístico, es muy limitado. Sin embargo, en el cantón se encuentra la UNESUM (Universidad del Sur de Manabí) la cual ofrece la carrera de Ecoturismo, lo que en el futuro permitirá a la zona tener personal calificado en lo referente a negocios turísticos.

Infraestructura: Para poder satisfacer las necesidades de los visitantes a Jipijapa es necesario contar con todos los componentes de la infraestructura para brindar un servicio de buena calidad. El cantón cuenta con redes de agua potable, recolección de basura, energía eléctrica, telefonía convencional y celular. Las carreteras principales están en un mal estado, esto podría cambiar en poco tiempo ya que las vías han sido concesionadas a la empresa privada. Las vías de la cabecera cantonal hacia ciertos atractivos turísticos se encuentran en pésimo estado lo que dificulta la llegada de turistas a la zona. Las calles de la ciudad se encuentran asfaltadas, con la excepción de las vías en las periferias de la ciudad. En lo referente a la salud, la distribución de las unidades operativas de salud tiene su cobertura en las cabeceras parroquiales,

y en algunos recintos existen dispensarios del Seguro Social Campesino. En la zona urbana está el hospital del Ministerio de Salud Pública y un dispensario del IESS. Existen establecimientos privados y de organizaciones sociales. En lo relacionado con movilización existen en el cantón 4 gasolineras, ubicadas cerca del Terminal Terrestre al borde de la carretera, en un punto estratégico, donde se encuentra un desvío para tomar la carretera que lleva hacia la parte costera del cantón, la parroquia Puerto Cayo.

Facilidades: No existe señalización adecuada para orientar a los turistas hacia los atractivos turísticos. No existe un puesto de información acerca de los que se puede hacer y visitar durante la estadía en el cantón.

Ocio: Es un importante complemento del destino ya que permite ampliar el tiempo de estadía y diversificar sus actividades. Como los visitantes a Puerto Cayo que adicional a su visita para el avistamiento de ballenas también tengan la opción de llegar los otros atractivos turísticos del cantón Jipijapa, como por ejemplo a los relacionados con la naturaleza.

6. Capítulo V, Elaboración de un Inventario de Productos Gastronómicos de la zona con Potencial Turístico.

6.1. Elaboración del inventario gastronómico del destino: planta, productos y platos locales.

Los productos que se han inventariado anteriormente son los utilizados en la realización de los platos típicos del lugar. Los tres productos: Maíz, maní y café, se producen mayoritariamente en la zona por lo que se encuentran fácilmente en el Mercado Municipal de Jipijapa o en los diferentes puestos improvisados en los alrededores del cantón. Los productos son sembrados permanentemente por los productores de la zona y son plenamente aceptados.

Los productos son recolectados de forma manual y teniendo en cuenta su estado de madurez. Muchos de los agricultores han aprendido las técnicas de sembrados de sus antepasados y son pocos los que tienen acceso a semillas mejoradas o abono para mejorar su producción. En algunos casos, como el del café, los fenómenos naturales y los bajos precios internacionales causaron que muchos agricultores dedicados a este producto abandonen sus sembríos y emigren hacia las ciudades o se dedican a otros productos agrícolas.

En lo referente al valor nutricional de los productos inventariados, el maíz es un cereal que posee un alto nivel de almidón por lo que tiene valor nutricional bajo. Sin embargo, mucha de la producción local se exporta al exterior por su calidad. En cambio el maní contiene un alto valor nutricional por contener vitaminas: A, B1, B2, B3, C, E, D y sales y minerales como: potasio, hierro, calcio, fósforo, azufre, magnesio, cobalto, flúor, yodo, sílice, manganeso y cloro. Finalmente el café por ser un estimulante para el

sistema nervioso central (CNS) tiene un valor nutricional bajo. Se caracteriza por su olor y color.

Los platos típicos inventariados de la zona tienen un significado muy importante para la población. Tal vez el plato de reconocimiento a nivel local es el greñoso. Este plato, que es a base de maíz tiene una historia singular ya que no es fácil de encontrar. Se lo encuentra sólo bajo pedido con ciertas señoras de la zona. Usualmente, la población las ubica porque son las únicas que han elaborado el plato por años. La dificultad para elaborarlo hace que este se consuma sólo en ocasiones especiales. Originalmente se servía en los velorios lo que demostraba el amor de la familia hacia la persona recientemente fallecida. En la actualidad esta tradición perdura, pero el plato también ahora se elabora para ocasiones más alegres como son matrimonios, cumpleaños y otras reuniones sociales.

También el bollo es muy conocido provincialmente. Plenamente aceptado en la zona, aunque en la actualidad por su complejidad en la elaboración son pocas las personas que lo elaboran. Existe una familia que es reconocida por su dedicación a la elaboración de los mismos. Posee un alto valor nutricional por estar formado de productos ricos en proteínas y harinas, pero al mismo tiempo tiene exceso de grasas por la manteca y carne de chanco que utiliza. Este singular plato requiere de 20 horas de preparación. Sólo se lo encuentra los fines de semana y su preparación va de sábado en la mañana a domingo de madrugada. La cocción es el punto que más tiempo toma ya que se realiza en horno de leña y dura 18 horas.

La natilla, es un postre muy conocido en Jipijapa y sectores aledaños. Su valor nutricional es bajo, pero como es un postre su consumo es limitado y no habitual. La natilla es a base de maíz. Su proceso de elaboración ha sido a través de los años el mismo, la receta ha sido transmitida de generación en generación de forma verbal, de madres a hijas, las cuales aprendieron a elaborar el plato a muy temprana edad. Anteriormente era preparado en horno de leña pero en la actualidad muchas señoras lo preparan en hornos convencionales a gas.

El plato típico mayormente encontrado en la zona de estudio es sin lugar a duda el Cebiche de pescado con maní. A pesar de que cebiche de pescado se puede encontrar en toda la costa ecuatoriana, el de Jipijapa se distingue por el uso del maní como ingrediente. Jipijapa es conocida regionalmente por ser la ciudad donde se puede degustar esta variedad de cebiche. De todos los platos inventariados es el que más se comercializa y es fuente de ingreso de muchas familias. Este plato es un gran ejemplo de la creatividad de los habitantes de Jipijapa, al tomar un plato representativo de la costa ecuatoriana y agregarle maní, un ingrediente que hace que se diferencie al plato de los preparados en otras zonas del país.

El último plato típico de la zona son las tortillas de maíz. A pesar de no encontrarse en la zona de Jipijapa,

es muy aceptado ya que la zona en que se encuentra (Sancan) es cercana a la cabecera cantonal. Las tortillas son consideradas un pasabocas, que se consumen en cualquier hora y no representa una de las comidas del día. Debido a esto, su valor nutricional es bajo ya que se compone de harinas y tiene un alto contenido de hidratos de carbono. Este plato es el que tiene mayor exposición al público provincial y nacional por su venta al borde de la carretera del poblado de Sancan, la cual se ha convertido en el sustento de las familias del sector y ha hecho que una tradición culinaria local se convierta en un negocio familiar.

La bebida de la zona que ha sido inventariada es el café. Aparte de ser uno de los productos agrícolas de zona, es una bebida ampliamente aceptada. La zona de Jipijapa se vende al resto del país como la “Sultana del Café” lo que demuestra la conexión histórica con este producto. Su valor nutricional es bajo por tratarse de un estimulante del sistema nervioso central (CNS). El café siempre ha estado presente en la vida cotidiana de los habitantes no solo de Jipijapa sino a nivel de la costa ecuatoriana, consumido en los desayunos y meriendas como bebida complementaria.

Según el Inventario de establecimientos Turístico del Cantón Jipijapa realizado por la Municipalidad de Jipijapa en conjunto con el Ministerio de Turismo del Ecuador, el cantón dispone de los siguientes establecimientos alimenticios como se puede ver a continuación en la figura 3.



Figura 3. Establecimientos de alimentos y bebidas en Jipijapa.

Los establecimientos de alimentos y bebidas que se han analizado en este estudio es donde se ofertan los platos típicos de Jipijapa los mismos que fueron inventariados anteriormente. De los cinco platos típicos considerados alimentos y repostería, cuatro de ellos: Bollo, natilla, tortillas de maíz y greñoso, no se ofertan en los establecimientos de alimentos y bebidas de Jipijapa. Estos sólo se consiguen bajo pedido con ciertas familias de la zona en el caso de la natilla, greñoso y bollo. En cambio las tortillas se encuentran a las afueras de Jipijapa en kioscos en la carretera a la altura del poblado de Sancan. Una vez explicado este detalle, los únicos establecimientos que se han analizado son en los que expenden el cebiche de

pescado con maní, ya que es el único plato que se comercian en estos establecimientos en Jipijapa.

Los establecimientos que se dedican a la venta del cebiche de pescado con maní son conocidos en Jipijapa como cebicherías. Algunos de los establecimientos sólo ofertan este plato mientras que otros ofertan también una variedad de platos con mariscos. Este plato es muy aceptado por la población y debido a esto en Jipijapa se encuentran 24 cebicherías.

6.2. Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística

El diagnóstico de los productos inventariados se explicará a través de una tabla tomando en consideración cuatro categorías que ayudarán a medir en la situación en que se encuentran los platos (ver Tabla XLII). Esta información fue recolectada usando las fichas del Inventario Gastronómico. Las cuatro categorías elegidas son Temporalidad, Disponibilidad, Dificultad de Elaboración y la Reputación del plato.

Como la información recolectada fue calificada con adjetivos que describen la situación del plato, se tomó la decisión de dar a estos adjetivos valores numéricos.

Tabla 1. Tabla de diagnóstico de los platos inventariados.

Plato Inventariado	Temporalidad	Disponibilidad	Dificultad de Elaboración	Reputación del plato
Greñoso	Especial	Bajo pedido	Alto	Local
Cebiche de pescado con maní	Regular	Establecimientos de A&B.	Regular	Provincial
El bollo	Regular	Bajo pedido	Alto	Provincial
Natilla	Regular	Bajo pedido	Alto	Provincial
Tortilla de maíz	Regular	Establecimientos de A&B.	Bajo	Nacional
Café	Regular	N/A	Bajo	Nacional

La temporalidad consideró la frecuencia con la que se encuentra el plato durante el año. Las opciones con la que se calificó esta categoría son: regular, temporal y especial. Se le asignó el valor de 1 punto si es regular, 2 puntos si es temporal y 3 puntos para ocasiones especiales.

Para la disponibilidad se consideró la facilidad con la que se encuentra el plato a la venta. Las opciones son las siguientes: Establecimientos de alimentos y bebidas, bajo pedido. Si se lo encontró en los establecimientos A&B la calificación será de 0 puntos si es bajo pedido 1 punto. Nuevamente se da puntos por la facilidad de encontrar el plato.

La dificultad de la elaboración se medirá considerando el tiempo en la preparación y el proceso de elaboración del plato. La información midió la complejidad del plato y será clasificado en alto,

regular y bajo, dándole un puntaje de 3, 2 y 1 respectivamente.

La reputación del plato se refiere a que tan conocido es el plato inventariado dentro y fuera de los límites del cantón Jipijapa. Se clasificará en local, provincial y nacional. Mientras menos conocido sea de la zona tendrá una calificación más alta. Es así que se dará una calificación de 3 para local, 2 para provincial y 1 para nacional.

Una vez que los valores numéricos se asignen a cada categoría (ver Tabla XLIII), se sumarán y darán un resultado que luego se medirá en un rango de mínimos y máximos. Este rango va de 3 a 10, siendo tres el puntaje mínimos que puede obtener un plato y diez siendo el máximo. El puntaje ayudará a determinar la situación real del plato y que valor turístico tiene.

Tabla 1. Tabla de valores asignados a los platos inventariados

Plato Inventariado	Temporalidad	Disponibilidad	Dificultad de Elaboración	Reputación del plato	Total
Greñoso	3	1	3	3	10
Cebiche de pescado con maní	1	0	2	2	5
El bollo	1	1	3	2	7
Natilla	1	1	3	2	7
Tortilla de maíz	1	0	1	1	3
Café	1	N/A	1	1	-

El plato que tiene el puntaje más alto es el greñoso con una suma de valores que dio 10 puntos. Desglosando cada categoría se establece que la Temporalidad del plato es “especial” con un valor de 3 puntos. El greñoso es imposible de encontrar en la zona de Jipijapa en un forma regular. Originalmente este plato se servía en los velorios, por parte de los familiares del muerto que brindaban esta exquisitez a los concurrentes al velatorio. Otro factor que se analizó fue la “Dificultad en la Elaboración”. Este plato toma un promedio 240 minutos (4 horas) siempre y cuando el maíz este rayado y molido. Además la preparación puede ser en horno de leña lo que demora aún más la preparación. Esto automáticamente afecta a la categoría de Disponibilidad ya que adicional a la dificultad en la elaboración, y a que sólo se consume en ocasiones especiales, la preparación es sólo bajo pedido con ciertas señoras de la zona. En la última categoría, la de “Reputación del Plato”, la información recolectada determinó que el greñoso es un plato netamente local. A parte de ser conocido en el cantón Jipijapa, fuera de este es casi nulo su conocimiento al igual que su preparación.

Estos factores contemplados, hacen del greñoso un plato, que a pesar de tener un peso importante en la historia de Jipijapa, es muy difícil de dar a conocer al turista por lo difícil de su preparación que repercute en la dificultad de encontrarlo.

Siguiendo con los platos inventariados se obtuvo que el Cebiche de Pescado con Maní tiene un puntaje de 5 puntos. A diferencia del greñoso, tiene una temporalidad regular. Se lo encuentra todos los días del año. Si se habla de "Disponibilidad", en la cabecera cantonal hay 24 establecimientos dedicados solamente a la elaboración de este plato para residentes y visitantes. Su elaboración no es muy complicada y la reputación del plato ha traspasado las fronteras del cantón y es conocida a nivel provincial por la variedad de este cebiche que se puede degustar.

Según el puntaje obtenido en las categorías analizadas, el cebiche de pescado con maní es uno de los platos símbolos de la zona. Lo fácil de encontrarlo, lo no muy complicado en su elaboración, y el hecho de que es conocido más allá de los límites de Jipijapa le dan a este plato la oportunidad de seguir creciendo.

El tercer plato inventariado fue el Bollo con una puntuación de 7 en la suma de categorías. Una vez desglosado en categorías, se concluye que el plato tiene una temporalidad regular. Sin embargo, esta regularidad se refiere a solamente los fines de semana ya que durante el resto de la semana este plato no es preparado para la venta al público. Su "Disponibilidad" es limitada, porque así como el greñoso no se encuentra en los establecimientos de Alimentos y Bebidas, sino que es un plato que se prepara bajo pedido. De igual manera, en un número más pequeño se observó la venta de bollos en el Mercado Municipal el día domingo.

En lo que se refiere a "Reputación del Plato" se le asignó un puntaje de dos ya que el bollo de Jipijapa es conocido provincialmente. Vale destacar que es un plato gastronómico conocido a nivel nacional, pero el bollo de Jipijapa es otra variedad que sólo se produce en esa zona. Este bollo también está ganando reconocimiento entre los emigrantes que regresan al país y llevan de vuelta a sus nuevos países.

Un problema que tiene este plato es la "Dificultad en su elaboración". Se le asignó un valor de 3 puntos ya que aparte que requiere una cocción de 18 horas en horno de leña. Esto causa que este plato requiera de mucha atención y cuidado en la elaboración.

A la Natilla se le asignó un valor de siete puntos en total. Su temporalidad, es regular pero al igual que el bollo solo se lo encuentra los fines de semana. Su "Dificultad en la Elaboración" es alta (3 Pts.) ya que toma 120 minutos (2 horas) teniendo el maíz rayado y molido, que si no es así demora dos días en su elaboración. La disponibilidad del plato también es "bajo pedido" y no se lo encuentra en los establecimientos de Alimentos y Bebidas de Jipijapa. Al igual que el bollo, la natilla puede ser encontrada en el Mercado Municipal los días domingos.

"La Reputación del plato" tiene un puntaje de 2 puntos. El plato tiene un reconocimiento provincial ya se lo puede encontrar en otras zonas de la provincia.

Por el puntaje obtenido por la natilla en las distintas categorías, se puede determinar que el plato tiene un importante reconocimiento. Sin embargo su dificultad en la elaboración y que es disponible bajo pedido o solo se lo encuentra en el Mercado Municipal, hace de este plato también poco accesible al turista.

La Tortilla de Maíz es el plato que se puede encontrar con mayor facilidad en la zona de estudio. Tiene un puntaje de 3 puntos. Su temporalidad es regular al igual que su disponibilidad ya que a más de encontrarse en Jipijapa se lo puede encontrar a este plato en la zona aledaña de Sancan donde hay 45 puestos al borde de la carretera vendiendo este plato. La "Dificultad de Elaboración" está con un puntaje de uno, porque como se expenden diariamente todos los ingredientes han sido preparados con anterioridad. De igual manera su "Reputación" es nacional ya que al venderse en Sancan (que está ubicado en la vía que va desde Guayaquil a Portoviejo y Manta) muchas personas tienen acceso a este plato.

Por el puntaje obtenido, la Tortilla de Maíz es el plato con mayor reconocimiento de la zona de estudio. La facilidad en su preparación, sumado a la facilidad de encontrar el plato y su reputación hace que la Tortilla de Maíz sea de fácil acceso para los turistas.

Como último plato inventariado está el café el que está como bebida. Aquí vale recalcar que el producto inventariado es el café molido y pasado. Debido a esto en la categoría de "Disponibilidad" se considera como "no aplicable" y por tal no se le asigna un puntaje ya que este producto no se ofrece en un establecimiento o bajo pedido. Se considerará que el café es un producto de uso diario dentro de los hogares especialmente en la parte rural del cantón. Bajo la categoría "Reputación del Plato" el café es altamente conocido ya que la zona de Jipijapa se vende al resto del país como la "Sultana del Café" por la alta producción que existió en la zona en antaño. Así mismo "La Elaboración" es sencilla ya que se trata de pasar café recién molido con agua.

Después de haber inventariado los platos de la zona de Jipijapa-Manabí, es fundamental definir que productos alimenticios tienen un valor para el sector turístico. Los platos típicos de Jipijapa se destacan por ser muy atractivos y sabrosos al paladar y encierran una riqueza cultural muy grande, ventaja que les da un gran potencial turístico, pero así mismo tienen la desventaja de no encontrarse con facilidad de venta al público. Esto hace que se dificulte el conocimiento de los mismos por parte de los turistas y se corre el riesgo de que si son incluidos dentro de la promoción de la oferta turística, al momento de la llegada de visitantes nacionales o extranjeros no se encuentren. El potencial turístico que tiene la gastronomía de Jipijapa seguirá en ese estado a menos que se encuentre una forma de aprovechar el desarrollo de otros atractivos y relacionarla con ellos.

7. Conclusiones.

Las mujeres mayores son las que conservan la tradición en la comida típica de Jipijapa, las cuales aprendieron el oficio a muy temprana edad.

El Greñoso y el cebiche de pescado con maní, dos de los platos inventariados solo se los puede encontrar en la zona de Jipijapa.

La ubicación geográfica de Jipijapa sigue siendo estratégica en la unión entre las provincias de Guayas y Manabí.

La planta turística inventariada dedicada a alimentos y bebidas solo expende uno de los platos inventariados, el cebiche de pescado con maní.

El maní es un ingrediente que identifica a la gastronomía de Jipijapa, el cual también se lo agrega a platos que no son de la zona.

Las recetas de los platos han sido transmitidas de generación en generación vía oral sin cambios drásticos en su preparación.

El bollo, el Greñoso y la Natilla, tres de los platos inventariados solo se encuentran bajo pedido o en ocasiones especiales.

Jipijapa posee una gran variedad de atractivos turísticos naturales, los cuales poseen un gran potencial turístico.

Las vías dentro de la ciudad de Jipijapa no se encuentran en buen estado.

La planta turística no está correctamente jerarquizada bajo los parámetros del Ministerio de Turismo del Ecuador.

8. Recomendaciones.

Realizar campañas por parte de la Municipalidad de Jipijapa y del Ministerio de Turismo para dar a conocer a Jipijapa como un destino turístico familiar y de descanso.

Solicitar la intervención de las respectivas autoridades con el fin de mejorar la infraestructura de acceso y señalización de y hacia los atractivos turísticos del cantón.

Emprender festivales turísticos con las entidades educativas que destaquen la importancia de los productos agrícolas y su relación con la gastronomía.

Las entidades reguladoras de la actividad turística en el cantón, deberían considerar implementar un programa por el cual se enseñe la preparación de los platos inventariados con el fin de dar a conocer a futuras generaciones esta información y evitar que estos procesos se pierdan.

Promover concursos sobre la preparación de los platos inventariados para que sean juzgados por expertos y determinar ganadores con el fin de motivar a los habitantes a interesarse en la gastronomía local.

Se recomienda a los establecimientos de alimentos y bebidas, que incluyan en sus menús Natilla como postre y el café de Jipijapa (no café instantáneo) como bajativo luego de las comidas. De igual manera, para

diversificar su consumo y no sólo encontrarlo en celebraciones particulares, que el greñoso se ofrezca durante las festividades del cantón en los establecimientos como aperitivo.

Realizar un programa de promoción que incluya los atractivos del cantón Jipijapa, dirigido al gran número de turistas que visitan Puerto Cayo durante la época de avistamiento de ballenas y la temporada de playa.

Es necesario llevar a cabo un programa de capacitación a los dueños y trabajadores de los establecimientos de alimentos y bebidas, en atención al cliente e higiene y manipulación de alimentos.

Se debería crear un puesto de información turístico en el Parque Central Simón Bolívar, que es un punto estratégico en la ciudad de Jipijapa.

Se recomienda incluir en el Museo Municipal un espacio donde se exponga todo lo referente a la gastronomía de Jipijapa.

9. Agradecimiento.

El agradecimiento primeramente a Dios, a nuestros padres por su apoyo incondicional e incansable, como también un agradecimiento especial a todas esas personas que de una u otra manera aportaron información y su tiempo para el contenido de este trabajo de investigación, que nos permite la obtención de la Licenciatura en Turismo.

10. Referencias.

- [1] Boullón, R. "Planificación del Espacio Turístico", 2003.
- [2] Muñoz, Roberto. La Investigación Científica Paso a Paso. Cuarta Edición. San Salvador: Talleres Gráficos UCA, 2004.
- [3] Moreno, Alberto. Métodos de Investigación y Exposición para el trabajo de académicos y estudiantes. Quito: Corporación Editora Nacional. 2000.
- [4] Consejo Provincial de Manabí, Producción Agropecuaria y Ganadera. www.manabi.gov.ec (en línea). 41. Visita realizada el 15 de Septiembre de 2007.
- [5] Cuví Pablo, "Gastronomía: Los Orígenes". En: Enciclopedia Ecuador a su alcance. Bogota: Editorial Planeta Colombiana S.A., 2004.
- [6] Gobierno Municipal del Cantón Jipijapa. Plan Estratégico del Cantón Jipijapa. Jipijapa, 2002.
- [7] Montaner, Jordi. Estructura del Mercado Turístico. Madrid: Síntesis, 1996.
- [8] Schlüter, Regina. Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva. Buenos Aires: Centros de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.