

RESUMEN

La cocina tradicional abarca una serie de saberes transmitidos de generación en generación que forman parte de la identidad y cosmovisión de una región, de modo que tiene íntimamente relación con el turismo. La presente investigación se enfoca en la cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico de la ciudad de Jama, para lo cual se ha tomado en cuenta la teoría del desarrollo local, haciendo énfasis en las características endógenas de la localidad. Para recabar la información pertinente, se recurrirá a revisión bibliográfica de libros, artículos científicos y páginas webs institucionales, la observación de campo de la actividad culinaria y la aplicación de entrevistas a familias de la comunidad, además de funcionarios de instituciones públicas y emprendedoras de la rama turística. La información referente a los platos tradicionales, sus orígenes, las técnicas, los utensilios, ingredientes que se usan en la comunidad de Jama se sistematiza en las fichas de productos elaborados establecidas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio. Consecuentemente, se propuso ciertas estrategias y el diseño de una guía de cocina tradicional de Jama pensando en que acompañe la actividad turística local a de más para revalorizar y dar a conocer la misma. Finalmente se puntualizan las conclusiones y recomendaciones que se obtuvo durante la investigación.

PALABRAS CLAVE

- **COCINA TRADICIONAL**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**

ABSTRACT

Traditional cuisine encompasses a series of knowledge transmitted from generation to generation that are part of the identity and worldview of a region, in such a way that it is closely related to tourism. This research focuses on the traditional Manabí cuisine as a contribution to the tourist development of Jama City, for which the theory of local development has been taken into account, emphasizing the endogenous characteristics of the locality. To collect the pertinent information, a bibliographic review of books, scientific articles and institutional websites will be used, field observation of culinary activity and the application of interviews to community families, as well as officials from public institutions and entrepreneurs of the tourist branch. The information regarding traditional dishes, their origins, techniques, utensils, ingredients that are used in the Jama community is systematized in the elaborated product files established by the Ministry of Culture and Heritage. Consequently, the design of a traditional Jamaican cuisine guide was proposed, thinking that it would accompany the local tourist activity in order to revalue and publicize it. Finally, the conclusions and recommendations obtained during the investigation are specified.

KEYWORDS

- **TRADITIONAL CUISINE**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**
- **GASTRONOMIC TOURISM**