

Revista Cubana de  
Ciencias Forestales

CFORES





Volumen 11, número 3; 2023

Artículo original

## *Uso de plantas en la gastronomía de la parroquia El Anegado, Jipijapa, Manabí, Ecuador*

*Use of plants in the gastronomy of the parish "O Anegado", in Jipijapa, Manabí, Ecuador*

*Uso de plantas na gastronomia da freguesia "O Anegado", em Jipijapa, Manabí, Equador*

Sonia Rosete Blandariz<sup>1\*</sup> , Yngrid Patricia Quimis Vite<sup>1</sup> , Romina Stephania Sáenz Véliz<sup>1</sup> ,  
Alfredo Jiménez González<sup>1</sup> 

<sup>1</sup>Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa, Manabí, Ecuador.

\*Autor para la correspondencia: sonia.rosete@unesum.edu.ec

Recibido:17/08/2023.

Aprobado:16/11/2023.

---

### RESUMEN

El propósito fundamental de esta investigación fue documentar el uso de especies vegetales en la práctica culinaria de la parroquia El Anegado, con un enfoque destacado en su aplicabilidad como alimentos, condimentos y bebidas, especialmente relevantes para los visitantes. Para alcanzar este objetivo, se emplearon discusiones grupales, entrevistas y diálogos con los residentes locales, con el fin de capturar y documentar su conocimiento sobre las plantas utilizadas en la cocina tradicional. Se logró identificar un total de 41



especies, abarcando 24 familias de relevancia gastronómica. La mayoría de estas especies son cultivadas, reflejando la interacción activa entre las comunidades locales y el entorno natural circundante. Entre las familias destacan Fabaceae y Rutaceae, que sobresalen por albergar un mayor número de especies de interés culinario. Se registró 74 usos gastronómicos, distribuidos en tres categorías principales: bebidas (29), plantas comestibles (27) y condimentos (18). Es importante notar que una misma especie puede ser aprovechada para diversos fines culinarios. Resulta llamativa la importancia atribuida a especies como *Musa paradisiaca* y *Zea mays*, que constituyen la base fundamental de numerosos platos característicos de la gastronomía local. La variedad de especies identificadas y los usos atribuidos a ellas revelan una interacción rica y arraigada entre la comunidad y su entorno natural. La preservación de estas prácticas culinarias no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también promueve la conservación de la biodiversidad local y la preservación de tradiciones valiosas.

**Palabras clave:** Especies vegetales, etnobotánica, gastronomía local, usos culinarios, biodiversidad alimentaria

---

## ABSTRACT

The fundamental purpose of this research was to document the use of plant species in the culinary practice of the El Anegado parish, with a notable focus on their applicability as foods, condiments and beverages, especially relevant for visitors. To achieve this goal, group discussions, interviews and dialogues with local residents were used to capture and document their knowledge of plants used in traditional cuisine. A total of 41 species were identified, covering 24 families of gastronomic relevance. Most of these species are cultivated, reflecting the active interaction between local communities and the surrounding natural environment. Among the families, Fabaceae and Rutaceae stand out, which stand out for housing a greater number of species of culinary interest. 74 gastronomic uses were recorded, distributed in three main categories: drinks (29), edible plants (27) and condiments (18). It is important to note that the same species can be used for various



culinary purposes. The importance attributed to species such as *Musa paradisiaca* and *Zea mays* is striking, which constitute the fundamental basis of numerous characteristic dishes of local gastronomy. The variety of species identified and the uses attributed to them reveal a rich and deep-rooted interaction between the community and its natural environment. The preservation of these culinary practices not only enriches the gastronomic experience, but also promotes the conservation of local biodiversity and the preservation of valuable traditions.

**Keywords:** Plant species, ethnobotany, local gastronomy, culinary uses, food biodiversity

---

## RESUMO

O objetivo fundamental desta investigação foi documentar a utilização de espécies vegetais na prática culinária da freguesia de El Anegado, com destaque para a sua aplicabilidade como alimentos, condimentos e bebidas, especialmente relevantes para os visitantes. Para atingir este objetivo, foram utilizadas discussões em grupo, entrevistas e diálogos com residentes locais para captar e documentar o seu conhecimento sobre as plantas utilizadas na cozinha tradicional. Foram identificadas 41 espécies, abrangendo 24 famílias de relevância gastronômica. A maioria destas espécies é cultivada, refletindo a interação ativa entre as comunidades locais e o ambiente natural envolvente. Dentre as famílias destacam-se Fagácea e Rutácea, que se destacam por abrigar um maior número de espécies de interesse culinário. Foram registrados 74 usos gastronômicos, distribuídos em três categorias principais: bebidas (29), plantas comestíveis (27) e condimentos (18). É importante ressaltar que a mesma espécie pode ser utilizada para diversos fins culinários. É marcante a importância atribuída a espécies como *Musa paradisiaca* e *Zea mays*, que constituem a base fundamental de numerosos pratos característicos da gastronomia local. A variedade de espécies identificadas e os usos que lhes são atribuídos revelam uma interação rica e profundamente enraizada entre a comunidade e o seu ambiente natural. A preservação destas práticas culinárias não só enriquece a experiência gastronômica, como



también promueve a conservación da biodiversidade local e a preservação de valiosas tradições.

**Palabras-chave:** Espécies vegetais, etnobotânica, gastronomia local, usos culinários, biodiversidade alimentar

---

## INTRODUCCIÓN

En el campo de la gastronomía, la relación entre la naturaleza y la cultura ha sido una fuente inagotable de innovación y tradición (Hofstra y Huisingh, 2014). La utilización de plantas con fines culinarios se extiende a lo largo de la historia de la humanidad, reflejando tanto la adaptación al entorno como la creatividad de diferentes comunidades. A nivel de Latinoamérica, el uso de las plantas en la gastronomía se utiliza desde tiempos inmemoriales, incluso antes de la llegada de los españoles a América. Las mujeres nativas utilizan diferentes tipos de plantas para la salud, en la elaboración de utensilios para el hogar, descubren los sabores y características nutricionales de las mismas (Sánchez Trávez, 2017).

Son varios los investigadores que han evidenciado la importancia de estos usos para las diferentes culturas, y en especial las especies utilizadas en la alimentación humana. Investigaciones sobre el tema demuestran que la gastronomía es una forma de expresión cultural que se nutre de las costumbres de sus habitantes, de su posición geográfica y su pasado histórico, también de las condiciones y oportunidades económicas del grupo de personas que comparten dichas costumbres, ideas y tradiciones (Macías *et al.*, 2021; Martínez Pacheco, 2021; Poveda Morales y Rivera Rosero, 2021 y Salas *et al.* 2021).

Ecuador es una de las áreas más biodiversas del planeta. En la región litoral se encuentra una amplia gama de especies vegetales nativas, en donde nuestros ancestros han venido practicando su uso como alimento. El estudio de estas especies de uso alimenticio (Poveda Morales y Rivera Rosero *et al.*, 2021), permite el rescate del conocimiento, conocer los principales platos tradicionales y marcan diferencia gastronómica entre los pueblos. Por



tanto, incentivar el turismo alternativo y, por ende, el uso de especies vegetales crea un valor simbólico e histórico para la parroquia El Anegado. El trabajo analiza la diversidad florística y sus usos en la gastronomía mediante un enfoque cualitativo y cuantitativo. Dando importancia al conocimiento y la conservación de la biodiversidad en función del turismo, así como de los esfuerzos de los productores en el manejo sostenible de los recursos naturales y la promoción de productos de alta calidad para el desarrollo local. Por ende, los hallazgos tendrán implicaciones importantes en el desarrollo y la implementación de estrategias de turismo, particularmente para los problemas del ciclo de vida de los productos turísticos.

#### *Área de estudio*

La Parroquia El Anegado pertenece al cantón Jipijapa, provincia de Manabí, región costa de Ecuador (Figura. 1). Tiene una extensión territorial de 117,05 Km<sup>2</sup>. Cuenta con una población de 6 864 habitantes, posicionándose como una de las parroquias más pobladas del cantón Jipijapa. Se encuentra en el piso climático tropical mega térmico semihúmedo, presenta un clima cálido semi húmedo cuya temperatura oscila entre 23 y 24°C. Sus precipitaciones están entre 700 a 1 800 mm, que, sumada a una evapotranspiración entre 1 250 mm a 1 450 mm, deriva en un déficit hídrico entre 375 a 650 mm que se presenta en los meses de junio a diciembre. El relieve está compuesto principalmente por tres unidades ambientales "Cordillera Chongón Colonche", "Medio Aluvial" y "Relieves Estructurales y Colinados Terciarios". La tercera unidad ambiental cubre el 59,15 % del total de la superficie, seguido de "Cordillera Chongón Colonche" con el 36,45%; siendo estas dos las principales formaciones que se encuentran en el territorio.



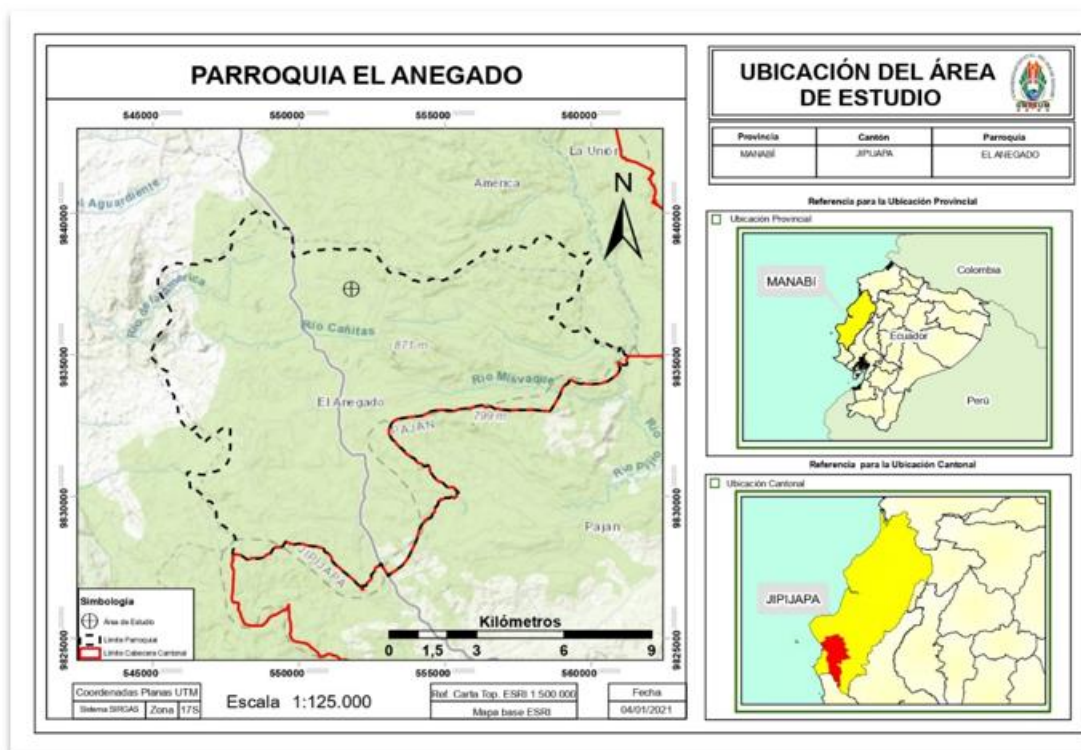


Figura. 1. - Área de estudio El Anegado, cantón Jipijapa, provincia Manabí, Ecuador

## MATERIALES Y MÉTODOS

Las entrevistas se llevaron a cabo siguiendo la metodología clásica empleada en etnobotánica, previamente descrita por otros investigadores (Balemie y Kebebew, 2006; Addis *et al.*, 2013, Hankiso *et al.*, 2023, Al Yamini *et al.*, 2023). Estas interacciones se centraron en discusiones grupales y conversaciones con miembros de la comunidad local de la Parroquia El Anegado, a través de las cuales se recopiló información detallada sobre las especies vegetales utilizadas en su gastronomía.

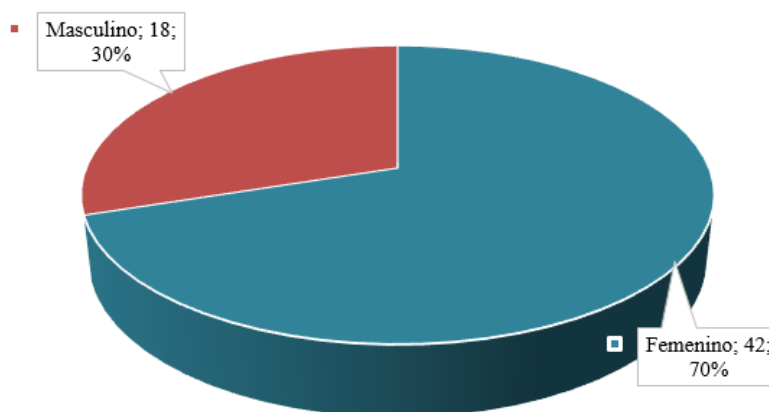
El enfoque de la investigación clasificó la información obtenida en diferentes categorías: plantas comestibles (incluyendo frutas naturales), condimentos (plantas utilizadas para añadir sabor a diversos guisos y platos populares) y bebidas (alcohólicas, infusiones, cocimientos, refrescos y jugos). Los datos se recolectaron mediante conversaciones



informales con cocineros tradicionales, y se complementaron con cuestionarios diseñados específicamente para identificar las plantas utilizadas por ellos en sus preparaciones culinarias. Además, se observó de cerca tanto el proceso de recolección como la preparación de los distintos platos. Este enfoque permitió un análisis detenido del uso atribuido a las plantas comestibles, tanto silvestres como cultivadas, así como la identificación de las partes de las plantas más empleadas por los participantes (hojas, frutos, flores, raíces, entre otras).

La encuesta fue estructurada en tres secciones. La primera parte recabó información sobre el perfil de los encuestados (nacionalidad, género, edad, nivel de educación), ya que resulta crucial comprender el contexto de los conocimientos compartidos. Las dos partes siguientes se enfocaron en las prácticas de utilización de las especies locales. En total, participaron 60 individuos en la encuesta (42 mujeres y 18 hombres) (Figura 2), siendo la mayoría de ellos (39 encuestados) graduados de educación de nivel superior (Figura 3).

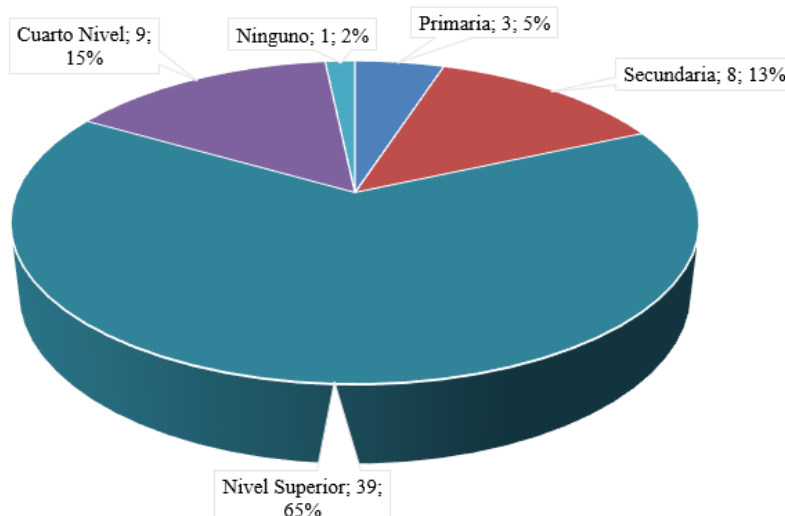
Adicionalmente, se llevó a cabo un recorrido de observación en la zona para identificar y fotografiar las especies presentes. Para la identificación taxonómica, se recurrió a una serie de catálogos florísticos ecuatorianos y se contó con la asesoría de especialistas botánicos en el proceso de clasificación.



**Figura. 2.** - Distribución de la población entrevistada por sexo en la parroquia El Anegado, cantón Jipijapa, Manabí, Ecuador







**Figura. 3.** - Distribución de la población entrevistada por nivel de instrucción en la parroquia El Anegado, cantón Jipijapa, Manabí, Ecuador

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Fueron documentadas un total de 41 especies en un primer registro, todas ellas pertenecientes a 24 familias de relevancia gastronómica para los turistas que exploran la Parroquia El Anegado (Tabla 1). La mayor proporción de estas especies corresponden a variedades cultivadas (80%) (Figura 4), las cuales se encuentran predominantemente en huertos, terrenos adyacentes a las viviendas y jardines. Las familias Fabaceae (con 5 especies) y Rutaceae (con 5 especies) encabezan la lista en cuanto a diversidad de especies. Les siguen en orden descendente las familias Solanaceae (3 especies), Lamiaceae (3 especies), Sapotaceae (2 especies), Poaceae (2 especies), Arecaceae (2 especies), Bixaceae (2 especies) y Amaryllidaceae (2 especies).

Los hallazgos obtenidos de la encuesta destacan que las especies más empleadas en la gastronomía local son aquellas que se cultivan en los huertos, terrenos cercanos a las viviendas y jardines. En ciertas ocasiones, se recurre también a la extracción de especies silvestres como: *Cochlospermum vitifolium*, *Crescentia cujete*, *Inga edulis* y *Prosopis juliflora*, presentes en los bosques de la región montañosa de la parroquia. Estos resultados coinciden



con lo previamente aportados por De la Torre *et al.* (2008) para el país, donde la mayoría de las especies de utilidad registradas son de cultivo (751 especies, representando el 15%), mientras que el resto se encuentra en estado silvestre (49 especies; <1%). Destaca además que la familia de las leguminosas (Fabaceae) es la que exhibe la mayor diversidad de especies de utilidad. En líneas generales, las familias más abundantes en especies de utilidad son también las más diversas tanto a nivel nacional en Ecuador como a nivel global.

Se registraron un total de 74 usos gastronómicos, distribuidos en tres categorías: bebidas (29), plantas comestibles (27) y condimentos (18). Es importante mencionar que una misma especie puede ser aprovechada con múltiples propósitos culinarios. Destacan en la percepción de los encuestados las especies clave *Musa paradisiaca* y *Zea mays*, que constituyen la base de numerosos platos emblemáticos en la gastronomía local. Les siguen en importancia las especies del género *Citrus*, empleadas tanto en bebidas como en la sazón de diversos platillos. Cabe señalar que estas especies se encuentran cultivadas en los jardines y patios de las viviendas. Otra especie ampliamente mencionada es *Eryngium foetidum*, cuyo uso principal recae en la preparación de sopas, seguida por *Plectranthus amboinicus* y *Mentha spicata*.

Entre las especies que resaltan por su versatilidad en cuanto a los usos que se derivan de sus frutos, se destacan *Averrhoa carambola* y *Vitex cymosa*. Estas plantas exhiben una amplia gama de aplicaciones, que abarcan desde su consumo en su estado natural hasta su inclusión en conservas, jugos y mermeladas. Evidentemente, su capacidad de adaptación a distintas preparaciones culinarias las convierte en opciones excepcionalmente versátiles y de gran valor para la gastronomía local.

El análisis de que los frutos son las partes de las plantas más utilizadas en la gastronomía local resalta la importancia de estos elementos en la cultura alimentaria de la comunidad estudiada. La preferencia por los frutos se atribuye a su variedad de sabores, texturas y nutrientes, lo que los convierte en ingredientes versátiles para diversas preparaciones culinarias. La presencia de resultados similares en otros estudios, como los llevados a cabo por Balemie y Kebebew (2006), Addis *et al.* (2013) y Pardo Salas *et al.* (2023), sugieren una



consistencia en la importancia de los frutos en las prácticas culinarias no solo en la comunidad estudiada, sino también en otras regiones y culturas. Esta consistencia está relacionada con la disponibilidad y accesibilidad de los frutos en entornos naturales circundantes, así como con las tradiciones culinarias arraigadas que han perdurado a lo largo del tiempo.

Dentro del repertorio de especies utilizadas en la elaboración de bebidas, destaca *Averrhoa carambola*, cuyo uso predominante es en su forma natural y en la preparación de jugos, debido a su distintivo sabor auténtico. Además, se emplea en la creación de mermeladas y conservas, ampliando así su versatilidad en la gastronomía local. En cuanto a las especies consideradas como comestibles, es interesante observar que la mayoría de los encuestados mencionan el uso de *Vitex cymosa* en la producción de conservas. Por otro lado, *Inga edulis* se caracteriza por ser consumida principalmente en su estado natural, mientras que el fruto de *Chrysophyllum cainito* se utiliza mayoritariamente sin procesar, directamente al natural.

En el contexto de las plantas destinadas al uso como condimentos, los encuestados destacan que, desde tiempos ancestrales, han empleado las hojas de *Eryngium foetidum* para realzar el sabor y el aroma de los alimentos, considerándolas un recurso fácilmente accesible en la comunidad. En el caso de *Mentha spicata*, *Cymbopogon citratus* y *Plectranthus amboinicus*, se utilizan específicamente en sopas para aportar sabor y aroma, así como en infusiones para aliviar malestares estomacales. Este conjunto de especias subraya la rica diversidad de ingredientes que enriquecen y distinguen la tradición culinaria local (Tabla 1).

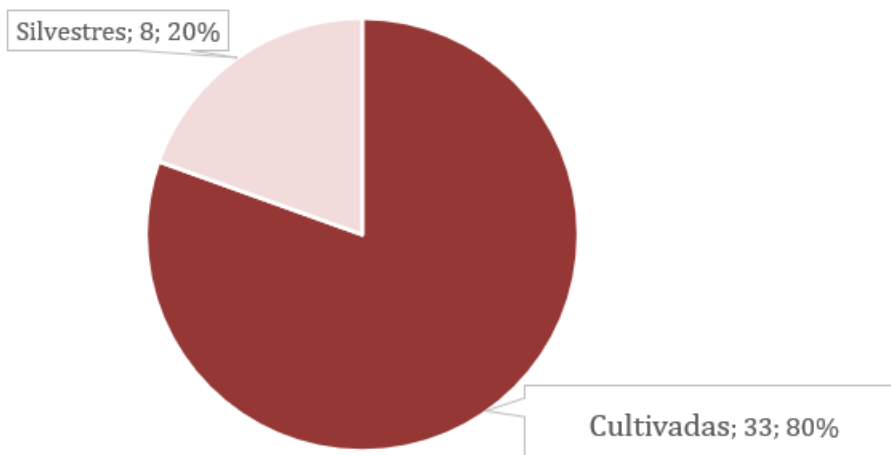


**Tabla 1.** - Inventario de las especies vegetales de uso gastronómico de la parroquia El Anegado, cantón Jipijapa, provincia de Manabí, Ecuador. 1 - Plantas comestibles (incluye las frutas naturales, dulces), 2 - Condimentos (plantas para dar sabor a distintos guisos y platos populares), y 3 - Bebidas (alcohólicas, infusiones, cocimientos, refrescos, jugos)

Nombres Científicos	Nombre común	Familia	Usos
Especies silvestres			
<i>Acnistus arborescens</i> (L.) Schltld.	cojojo	Solanaceae	1
<i>Acrocomia crispata</i> (Kunth) C.F.Baker ex. Becc.	corozo	Arecaceae	1
<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng	bototillo	Bixaceae	3
<i>Crescentia cujete</i> L.	mate	Bignoniaceae	3
<i>Eryngium foetidum</i> L.	cilantro	Apiaceae	2, 3
<i>Inga edulis</i> Mart.	guaba	Fabaceae	1, 3
<i>Prosopis juliflora</i> (Sw.) DC.	algarrobo	Fabaceae	1
<i>Phytelephas aequatorialis</i> Spruce	cady	Arecaceae	3
Especies cultivadas			
<i>Allium cepa</i> L.	cebolla	Amaryllidaceae	2, 3
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	cebolín	Amaryllidaceae	2, 3
<i>Annona muricata</i> L.	guanábano	Annonaceae	1, 3
<i>Arachis hypogaea</i> L.	maní	Fabaceae	1
<i>Averrhoa carambola</i> L.	carambola	Oxalidaceae	1, 3
<i>Bixa orellana</i> L.	achiote	Bixaceae	2
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth	frejol palito	Fabaceae	1
<i>Capsicum annuum</i> L.	pimiento	Solanaceae	2
<i>Carica papaya</i> L.	papaya	Caricaceae	1, 3
<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	caimito	Sapotaceae	1
<i>Citrus × paradisi</i> Macfad.	toronja	Rutaceae	1, 2, 3
<i>Citrus × sinensis</i> Osbeck	naranja	Rutaceae	1, 2, 3
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	mandarina	Rutaceae	1, 2, 3
<i>Citrus × limonia</i> Osbeck	limón mandarina	Rutaceae	1, 2, 3
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	hierva luisa	Poaceae	2, 3
<i>Kalanchoe pinnata</i> (Lam.) Pers.	hoja de Aire	Crassulaceae	3
<i>Mammea americana</i> L.	mamey serrano	Calophyllaceae	1, 3
<i>Mangifera indica</i> L.	mango miguelillo	Anacardiaceae	1, 3
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	yuca	Euphorbiaceae	1



<i>Mentha spicata</i> L.	hierbabuena	Lamiaceae	2, 3
<i>Musa paradisiaca</i> L.	plátano	Musaceae	1, 3
<i>Persea americana</i> Mill.	aguacate	Lauraceae	1, 3
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	frejol babita	Fabaceae	1
<i>Plectranthus amboinicus</i> L.	orégano grande	Lamiaceae	2, 3
<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H.E. Moore & Stearn	zapote	Sapotaceae	1, 3
<i>Psidium guajava</i> L.	guayaba	Myrtaceae	1, 2, 3
<i>Ribes rubrum</i> L.	grosella	Grossulariaceae	1, 2, 3
<i>Ruta graveolens</i> L.	hoja de Ruda	Rutaceae	2, 3
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	tomate	Solanaceae	1, 2, 3
<i>Stenocereus queretanoensis</i> (F.A.C.Weber ex Mathes.) Buxb.	pitajaya silvestre	Cactaceae	1
<i>Vitex cymosa</i> Bertero ex Spreng	pechiche	Lamiaceae	1, 3
<i>Zea mays</i> L.	maíz	Poaceae	1, 3
<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	jengibre	Zingiberaceae	1, 2, 3



**Figura. 4.** - Porcentaje de especies silvestres y cultivadas usadas en la gastronomía en la parroquia El Anegado, cantón Jipijapa, Provincia de Manabí, Ecuador

Este estudio ha arrojado una visión profunda y enriquecedora sobre la relación íntima entre la biodiversidad local y la gastronomía arraigada en la Parroquia El Anegado, Jipijapa, Manabí, Ecuador. A través de la aplicación de metodologías etnobotánicas, se ha logrado



capturar y analizar de manera meticulosa la interacción entre las especies vegetales y su papel en la creación de platos que cuentan historias de identidad y tradición.

La diversidad de plantas utilizadas para bebidas, alimentos y condimentos resalta la riqueza de recursos culinarios que esta comunidad ha sabido aprovechar y adaptar a lo largo del tiempo. La combinación de especies cultivadas en huertos y jardines, junto con aquellas extraídas de los bosques cercanos, ha dado lugar a una paleta de sabores y aromas que no solo satisfacen las necesidades nutricionales, sino que también tejen un vínculo profundo con la tierra y la cultura local.

La presencia de especies multifuncionales, como *Averrhoa carambola* y *Vitex cymosa*, demuestra la versatilidad culinaria que algunas plantas aportan a la gastronomía. Estas especies no solo proveen sabores únicos, sino que también se adaptan a diversos usos, desde consumirlas al natural hasta su incorporación en preparaciones más elaboradas como mermeladas y conservas. Los condimentos tradicionales, como *Eryngium foetidum*, *Mentha spicata*, *Cymbopogon citratus* y *Plectranthus amboinicus*, ilustran cómo las plantas pueden ser utilizadas para realzar los sabores y atender necesidades de salud específicas. Estas prácticas culinarias transmitidas de generación en generación revelan la sabiduría acumulada de la comunidad en el uso de las propiedades beneficiosas de las plantas.

Este estudio pone de manifiesto la importancia de las plantas enriqueciendo la gastronomía local, no solo como ingredientes culinarios, sino como parte integral de la historia y la identidad cultural de la Parroquia El Anegado. El conocimiento etnobotánico compartido por los habitantes de esta región destaca la interdependencia entre la naturaleza y la cultura, y brinda un recordatorio inspirador de la importancia de preservar y valorar tanto la biodiversidad como las tradiciones arraigadas en ella.

La relevancia de las plantas enriqueciendo la gastronomía local, no solo como ingredientes culinarios, sino como elementos fundamentales de la historia y la identidad cultural de la Parroquia El Anegado, se manifiesta de manera concluyente a través de la presente investigación. El conocimiento etnobotánico compartido por los residentes locales subraya la estrecha interdependencia entre la naturaleza y la cultura, sirviendo como un nexo entre



el entorno natural y las tradiciones arraigadas en la comunidad. Este discernimiento no solo resalta la relevancia de las plantas desde una perspectiva alimentaria, sino también como portadoras de significado cultural y patrimonio.

Los estudios de Addis *et al.* (2013) y Balemie y Kebebew (2006) en Etiopía corroboran la universalidad de esta conexión entre las plantas y la cultura, evidenciando su presencia en diversas comunidades alrededor del mundo. Investigaciones adicionales realizadas en Ecuador (De La Torre *et al.*, 2008) y México (Pardo Salas *et al.*, 2021) respaldan la conexión entre la naturaleza y la cultura en diversas regiones geográficas. La interdependencia destacada en estos estudios sugiere que las comunidades encuentran en las plantas no solo recursos para la alimentación, sino también elementos que modelan su identidad y modos de vida. Este análisis subraya la importancia de reconocer y conservar el conocimiento etnobotánico, ya que no solo revela la intrincada relación entre las plantas y la cultura local, sino que también destaca la necesidad de salvar estas prácticas arraigadas en la interacción entre las personas y su entorno natural.

#### *Agradecimientos*

Agradecemos sinceramente el apoyo brindado por la Universidad Estatal del Sur de Manabí (UNESUM), por proporcionar el marco propicio para la realización de este estudio en el contexto del Programa Ecoturístico-Forestal y a los siguientes proyectos que han sido fundamentales en el desarrollo de esta investigación:

- Al proyecto de investigación "Biodiversidad de interés para el turismo en la región costa del Ecuador". Su compromiso con la investigación y la promoción de la biodiversidad ha sido esencial para nuestra labor.
- Al Proyecto de Investigación "Inventario de los recursos biológicos de interés para el desarrollo local en la parroquia El Anegado, Manabí, Ecuador", por su participación activa en la conclusión y vinculación de este estudio. Su enfoque en la identificación y valoración de recursos biológicos relevantes para el desarrollo local ha enriquecido significativamente nuestro trabajo.



La contribución de ambos proyectos ha sido crucial para la culminación exitosa de esta investigación, permitiendo comprender mejor la interacción entre la biodiversidad, la gastronomía y la identidad local en la parroquia El Anegado, Manabí, Ecuador. Nuestro agradecimiento por su valioso respaldo y compromiso con la investigación y el desarrollo comunitario.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADDIS, G., ASFAW, Z. y WOLDU, Z., 2013. Ethnobotany of Wild and Semi-wild Edible Plants of Konso Ethnic Community, South Ethiopia. *Ethnobotany Research and Applications* [en línea], vol. 11, [consulta: 19 octubre 2023]. ISSN 1547-3465. Disponible en: <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/824>.
- BALEMIE, K. y KEBEBEW, F., 2006. Ethnobotanical study of wild edible plants in Derashe and Kucha Districts, South Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* [en línea], vol. 2, no. 1, [consulta: 19 octubre 2023]. ISSN 1746-4269. DOI 10.1186/1746-4269-2-53. Disponible en: <https://doi.org/10.1186/1746-4269-2-53>.
- DE LA TORRE, L., NAVARRETE, H., MURIEL, P., MACÍA, M. y BALSLEV, H., 2008. *Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador* [en línea]. S.l.: Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus. ISBN 978-9978-77-135-8. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/310828407\\_Enciclopedia\\_de\\_las\\_Plantas\\_Utiles\\_del\\_Ecuador](https://www.researchgate.net/publication/310828407_Enciclopedia_de_las_Plantas_Utiles_del_Ecuador).
- HANKISO, M., WARKINEH, B., ASFAW, Z. y DEBELLA, A., 2023. Ethnobotany of wild edible plants in Soro District of Hadiya Zone, southern Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* [en línea], vol. 19, no. 1, ISSN 1746-4269. DOI 10.1186/s13002-023-00588-2. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37269005/>.





MARTÍNEZ PACHECO, I., 2021. La evolución de los modelos conceptuales en la industria restaurantera. De los atributos físicos al valor experiencial gastronómico. *Revista Perspectivas* [en línea], no. 47, [consulta: 19 octubre 2023]. ISSN 1994-3733. Disponible en: [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1994-37332021000100005&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1994-37332021000100005&lng=es&nrm=iso&tlng=es).

PARDO SALAS, S.M., AGUILAR-GALVÁN, F. y HERNÁNDEZ-SANDOVAL, L., 2021. Plantas silvestres comestibles de La Barreta, Querétaro, México y su papel en la cultura alimentaria local. *Revista Científica Multidisciplinaria* [en línea], [consulta: 19 octubre 2023]. ISSN 2528-7842. Disponible en: <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/387>.

POVEDA MORALES, T. C., & RIVERA ROSERO, D. S. 2021. Estudio de bebidas y plantas ancestrales para la elaboración de un menú gastronómico con productos tradicionales del Ecuador. Caso de estudio: planta Ayahuasca (*Banisteriopsis Caapi*). Universidad Y Sociedad, [en línea] vol 13 no. 3, 444-453. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/2119>

YAMINI, T.H.A., DJUITA, N.R., CHIKMAWATI, T. y PURWANTO, Y., 2023. Ethnobotany of wild and semi-wild edible plants of the Madurese Tribe in Sampang and Pamekasan Districts, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* [en línea], vol. 24, no. 2, [consulta: 19 octubre 2023]. ISSN 2085-4722. Disponible en: <https://smujo.id/biodiv/article/view/13418>.

#### ***Conflictos de intereses:***

Los autores declaran no tener conflictos de intereses.

#### ***Contribución de los autores:***

Los autores han participado en la redacción del trabajo y análisis de los documentos.





Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional.

Copyright (c) 2023 Sonia Rosete Blandariz, Yngrid Patricia Quimis Vite, Romina Stephania Sáenz Véliz, Alfredo Jiménez González

