



Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar

Ancestral food knowledge and development of gastronomic tourism in the canton of Cañar

Conhecimento da alimentação ancestral e desenvolvimento do turismo gastronômico no cantão de Cañar

Carlos Fernando Inga-Aguagallo ^I
cfinga@unach.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>

Carolina Elizabeth Avilés-Peñafield ^{II}
ceaviles.figt@unach.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-1230-2746>

Andrea Margarita Garrido-Patrel ^{III}
agarrido@unach.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-9281-6343>

Correspondencia: cfinga@unach.edu.ec

Ciencias Naturales
Artículos de investigación

***Recibido:** 16 de julio de 2021 ***Aceptado:** 30 de agosto de 2021 *** Publicado:** 09 de septiembre de 2021

- I. Magíster, Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- II. Licenciado, Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- III. Magíster, Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

Resumen

El presente trabajo analiza la relación de los saberes asociados a la alimentación como un factor fundamental para desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar, para ello, se utilizó el método correlacional de corte transversal y enfoque mixto, la recolección de información se obtuvo mediante encuestas a expertos y a la ciudadanía en el tema de patrimonio alimentario para determinar sus conocimientos, costumbres, memoria e identidad alimentaria, siendo estos, aspectos fundamentales en la gastronomía. Los resultados determinaron que los saberes ancestrales alimentarios constituyen un factor fundamental para el desarrollo del turismo gastronómico y que, para mantener los conocimientos ligados a dichos saberes debe existir mayor transmisión intergeneracional permitiendo su valorización y conservación.

Palabras clave: Saberes ancestrales; patrimonio alimentario; turismo.

Abstract

The present work analyzes the relationship of knowledge associated with food as a fundamental factor for the development of gastronomic tourism in the canton of Cañar, for this, the cross-sectional correlational method and mixed approach were used, the collection of information was obtained through surveys to experts and citizens on the subject of food heritage to determine their knowledge, customs, memory and food identity, these being fundamental aspects in gastronomy. The results determined that ancestral food knowledge constitutes a fundamental factor for the development of gastronomic tourism and that, in order to maintain the knowledge linked to said knowledge, there must be greater intergenerational transmission, allowing its valorization and conservation.

Keywords: Ancestral knowledge; food heritage; sightseeing.

Resumo

O presente trabalho analisa a relação do conhecimento associado à alimentação como fator fundamental para o desenvolvimento do turismo gastronômico no cantão de Cañar, para isso, utilizou-se o método transversal correlacional e abordagem mista, a coleta de informações foi obtida através de pesquisas a especialistas e cidadãos na temática do patrimônio alimentar para determinar os seus saberes, costumes, memória e identidade alimentar, sendo estes aspectos

fundamentais na gastronomia. Os resultados determinaram que o conhecimento alimentar ancestral constitui fator fundamental para o desenvolvimento do turismo gastronômico e que, para manter o conhecimento vinculado a esse saber, deve haver maior transmissão intergeracional, permitindo sua valorização e conservação.

Palavras-chave: Conhecimento ancestral; patrimônio alimentar; passeios turísticos.

Introducción

Hoy en día, la forma de alimentación sufre un proceso de transculturación en donde, los saberes ancestrales alimentarios han sufrido un proceso de pérdida de su valor y no se brinda la debida importancia, es por esto que, es necesario identificar toda la riqueza alimentaria e indagar en los factores que inciden en el deterioro de los mismos. La Constitución de la República del Ecuador (Constitución, 2008) en el artículo 387 indica al respecto que, el estado es el ente encargado de potenciar los saberes ancestrales, por lo cual, mantener la identidad alimentaria contribuye a que los procedimientos, técnicas y conocimientos se conserven en el tiempo, puesto que, con la modernización se han reemplazado las técnicas tradicionales y artesanales utilizadas en la elaboración y producción de alimentos.

Los cambios presentados en la alimentación no se dan solamente al momento de su preparación, también, en la forma de cultivar los productos, la industrialización impuso los monocultivos y consecuencia de ello, es un factor que afecta la variabilidad genética de especies de los productos, del mismo modo, para contrarrestar plagas u otro problema genético se lo realiza con agentes químicos, la valoración de los saberes implica mantener las prácticas y técnicas ancestrales, entender el respeto de los pueblos a la tierra y poner mayor énfasis en cada uno de los aspectos aplicados en la siembra y cosecha (Matute, Parra, & Parra, 2018).

Determinar la relación que poseen los saberes ancestrales alimentarios con el turismo gastronómico es fundamental, puesto que, dentro de ello se identifica las principales motivaciones gastronómicas y con ello permite promover la práctica de los saberes en la cocina tradicional. En este sentido la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) indica que, el turismo gastronómico empodera a todos quienes configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales, al igual que los profesionales en su calidad de embajadores del territorio, reforzando así la identidad, el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar.

Conocer el patrimonio alimentario de una localidad promueve la autonomía del consumo de alimentos tradicionales, al adoptar nuevas formas alimentarias no solo disminuye el uso de las prácticas ancestrales, también, la identidad del alimento o preparación. Por esta razón, Unigarro (2015) afirma que, a medida que una cultura va evolucionando, también lo hace el sistema alimentario debido a que las prácticas o conocimientos no son estables, razón por la cual, se adapta a las nuevas transformaciones. Por otro lado, Jaramillo & Lozada (2018) enfatizan que, la gastronomía ecuatoriana mantiene sus tradicionales recetas, sin embargo, la forma de alimentación ha cambiado por los tiempos actuales, en consecuencia, para recuperar la identidad alimentaria es necesario mantener nuestra historia.

Métodos

La metodología del presente artículo es de tipo descriptivo, documental y correlacional no experimental, por lo cual, el enfoque de la investigación es cuantitativo-cualitativo con la finalidad de medir el grado de relación de las variables objeto de estudio, seguidamente, mediante la operacionalización de variables, se establecieron indicadores, mismos que, permitieron desarrollar un estudio de campo en el cual se aplicaron encuestas para determinar el nivel de conocimiento de la población referente a los saberes ancestrales alimentarios, mediante un instrumento de evaluación previamente validado por expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo, los cuales fueron aplicados a 168 pobladores y 11 funcionarios de los diferentes departamentos gubernamentales del cantón Cañar considerados como expertos en el área de patrimonio alimentario, siendo la investigación de corte transversal puesto que instrumento de evaluación se aplicó por única vez. Los datos recolectados fueron tabulados y debidamente analizados, del mismo modo, con el propósito de ampliar la información obtenida se realizaron entrevistas a personas que poseen un mayor conocimiento respecto al tema. Posteriormente, se aplicó el Chi cuadrado de Pearson a los datos obtenidos permitiendo de esta manera analizar sus resultados a la procura de generar las respectivas conclusiones.

Resultados

Los saberes ancestrales alimentarios forman parte de la identidad de los pueblos, siendo este, un recurso importante para el desarrollo del turismo gastronómico. El Cantón Cañar posee gran

riqueza y conocimientos vinculados con los saberes alimentarios, mismos que, han sido transmitidos y puestos en práctica por los ancestros, quienes poseen la sabiduría respecto al tema, sin embargo, hoy en día son pocas las personas, en especial los adultos mayores, que mantienen dichos conocimientos, no obstante, con el pasar del tiempo estos no son valorados por las nuevas generaciones y como tal, han desistido a su trasmisión y por ende han ido desapareciendo.

La alimentación forma parte de la vida humana, con ellos se han desarrollado los saberes y prácticas culinarias, de acuerdo a los datos obtenidos, gran parte de la población desconoce los saberes ligados a la alimentación, razón por la cual, creen necesario revalorizar y promover los conocimientos y prácticas alimentaria, dado que son saberes que enriquecen la identidad y contribuyen al desarrollo alimentario local por medio de la cocina tradicional. En el cantón Cañar, los saberes ancestrales de la cocina tradicional parte de un conjunto de conocimientos, en el que intervienen varios procedimientos en su elaboración, las tradiciones festivas vinculadas a los alimentos, creencias populares sobre el consumo y preparación de alimentos, técnicas de conservación culinarias y agrícolas, así como también los utensilios.

Los saberes ancestrales alimentarios hacen referencia a las prácticas que conllevan la preparación de alimentos, cabe mencionar que, estos conocimientos no solo se aplican al momento de la preparación de alimentos, sino también son saberes que se aplican desde el momento en el que se realiza la siembra hasta la cosecha de alimentos, siendo los más comunes: el uso del calendario agrícola lunar en las épocas de siembra y la rotación de cultivos con el objetivo de conservar la fertilidad de los suelos y de este modo, mantener sus nutrientes . En este contexto Loyola (2016) indica que, la producción agrícola es una mezcla de tradiciones y métodos de cultivos que, al ser aplicados, mejoran las condiciones del suelo, los mismos que permiten obtener mejores cosechas, por lo tanto, las prácticas agrícolas ancestrales son de vital importancia dentro del sistema alimentario dado que, influye en la identidad alimentaria de los productos que se van a consumir dentro de los pueblos, igualmente, dentro de la producción agrícola se han experimentado cambios y transformaciones, por ello, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2013) recalca que uno de los problemas al cual se enfrenta dichos saberes es el cambio climático puesto que, es un factor que eleva la variabilidad ambiental razón por la cual, los agricultores se debe adaptar a estas circunstancias. Además, Fuste, Medina, & Lluís (2020) indican que, para ser parte de una experiencia gastronómica de inicio a fin se debe formar parte de la cultura

alimentaria tradicional, de esta manera, se es participe de actividades vivenciales y conocer los ciclos naturales de los alimentos.

Vallejos, Torres, & Enríquez (2017) afirman que, la cocina ancestral está integrada por los sabores característicos de una cultura, por consiguiente, Molano (2007) afirma que, los componentes que forman parte de una cultura son transmitidas por lo ancestros y las innovaciones de la sociedad, por tanto, otro de los aspectos importantes dentro de los saberes ancestrales alimentarios es el uso de utensilios que en tiempos antiguos debió adaptarse a los materiales y conocimiento de los mismos en las épocas correspondientes, en la actualidad los utensilios ancestrales que poseen las familias que aún conservan su uso están entre los más comunes: las ollas de barro que, son utilizadas en la preparación de platos tradicionales que según se manifiesta, con su uso, la comida adquiere un sabor más sensorialmente aceptable, los tiestos utilizados para tostar la cebada, la piedra de moler que tiene la forma de una batea en la cual con otra piedra pequeña y redonda sirve para moler el ají, así como también, diferentes granos como el maíz, arveja, cebada entre otros para obtener harina de los mismos que, al tener contacto con los minerales que contiene la piedra adquiere un sabor característico, el “ajechador” que sirve para cernir el afrecho de la cebada después de que la misma pase por el molino, las canastas de totora utilizadas para guardar el mote cocido la cual, en la actualidad es muy común en todas las familias y la cuchara de palo misma que, es utilizada para mecer las preparaciones recalando que hoy en día se mantiene su uso en la mayoría de los hogares. Con la modernización se ha evidenciado que se han creado nuevos productos que reemplazan el uso de estos utensilios, en donde la sociedad prefiere adquirir utensilios que les permitan optimizar su tiempo en la preparación de alimentos, sin embargo, Jaramillo & Lozada (2018) manifiestan que, se ha demostrado un interés por recuperar y mantener los utensilios representativos utilizados en la alimentación dado que forman parte de la identidad gastronómica ecuatoriana.

En cuanto a la relación de los saberes ancestrales alimentarios con las festividades tradicionales se ha determinado que juegan un papel importante tanto para la conservación de los saberes como también para el desarrollo del turismo gastronómico, en el cantón se desarrollan fiestas importantes en donde la tradición es inmutable, de acuerdo con Arévalo (2004) la tradición es, inherente en cada uno de los grupos sociales, heredada de generación en generación teniendo la capacidad de adaptación y transformación, logrando mantener el pasado en el presente. Por lo antes mencionado, Escudero (2017) indica que, una fiesta tradicional esta integrada por el valor festivo y la motivación

que esta representa para la comunidad social, cabe recalcar que uno de los principales factores por el cual se desarrollan las festividades tradicionales es el disfrutar de la gastronomía popular y las tradiciones culinarias vinculadas a cada una.

Como parte de la recuperación de las prácticas ancestrales, el pueblo Cañari celebra 4 fiestas importantes que son parte del calendario andino, el Cápac Raymi se celebra cada 21 de diciembre, es la primera fiesta en donde las comunidades participan en mingas con el objetivo de limpiar los canales de riego para obtener mayor cantidad de agua para sus cultivos, la segunda fiesta es el Lalay Raymi que se celebra el 21 de febrero, fiesta considerada sagrada por su significado puesto que, es una celebración en la que las comunidades comparten todo tipo de alimentos y se crean vínculos de interculturalidad, el Inty Raymi que se celebra el 21 de junio, es una fiesta ancestral, tiempo en el cual el punto en el que se encuentra el sol influye en los ciclos agrícolas cada año, que combinada con música y danza se celebra las buenas cosechas y producción del solsticio de verano, la fiesta representa los simbolismos ancestrales y la cosmovisión andina de los pueblos del cantón Cañar, festividad que demuestra la identidad y tradición de los pueblos en toda su expresión, el Inty Watana que se celebra a los pies del Cerro Narrio con rituales para obtener la energía del sol puesto que dentro de la cosmovisión andina se considera que, al sentir los primeros rayos del sol este brinda la energía y fuerza necesaria para continuar con el trabajo.

La fiesta se ha definido de manera intuitiva como un espacio que materializa la carencia de los valores superiores de productividad y de progreso de la racionalidad moderna. Un espacio en el que no se trabaja, no se produce, no se cultiva, no se responde a las actividades cotidianas y no se piensa en el éxito duradero o en el desarrollo a largo plazo (Torres, Ullauri, & Lalangui, 2018, p9). Los actos festivos como Semana Santa y el Día de los difuntos tienen importancia a nivel nacional conocidas por su alto valor de religiosidad. En lo que respecta al cantón Cañar la celebración de las dos festividades se realizan en torno a su significado y en las que la tradición culinaria está presente, la fanesca plato representativo de Semana Santa, tuvo su origen en la época prehispánica como parte de la celebración del Mushuk Nina, por consiguiente, en tiempos de la colonia obtuvo otro significado pues en aquella época los españoles acostumbraban a combinar los símbolos indígenas con las creencias católicas (Verdezoto, 2019). Es así que, el consumo de la fanesca es elaborado con 12 granos, que según la tradición estos representan a los 12 apóstoles, de la misma manera, en esta fecha se consume los chiviles, plato tradicional que de igual manera tiene significado religioso, dado que este representa el pan ázimo que quiere decir, pan sin levadura que

se consumía como parte de la celebración de la Pascua. Igualmente, la colada morada es una combinación entre la cultura indígena y española, en este sentido Villarreal, Abad, & Andres (2017) mencionan que, la colada morada es elaborada con base en maíz morado, representa la sangre de los difuntos y la guagua de pan representa su cuerpo, y en lo referente a su valor religioso se relaciona con el ámbito espiritual (p9). La preparación de esta bebida comienza días antes a la fecha en donde se comparte con los familiares, el 2 de noviembre “Día de los difuntos” principalmente las familias indígenas llevan la colada morada al cementerio con el propósito de compartir con sus difuntos, pues se tiene la creencia de que los muertos llegan a recibirlos y a comer con ellos.

Gastronomía del cantón Cañar

Mascarenhas & Gândara (2010) argumentan que, las prácticas alimentarias poseen varios significados. Desde la elección de qué es o no comestible hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo, se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura y la sociedad, por consiguiente, (Troncoso, 2019) señala que, la comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a una determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades. La gastronomía tradicional de una localidad es consumida principalmente en los hogares que mantienen sus costumbres y tradiciones, la razón de preparar un plato típico o tradicional son los recuerdos que evocan y que de alguna manera permite mirar al pasado específicamente a experiencias de la infancia.

La cocina ancestral cumple un papel muy importante en la vida de las familias por la serie de factores que reúne: El fogón o tullpa que se utiliza para preparar los alimentos y se aprovecha el calor del fuego para contrarrestar el frío del páramo, el humo que este produce sirve para ahumar ciertos alimentos. En la cocina también se encuentra el cuyero y a veces, los nidos de pocas gallinas. Además, allí está instalada la ashunga, especie de cesto plano donde se ponen a madurar los quesos elaborados artesanalmente. Con las nuevas tecnologías a las que se puede acceder hoy en día, son pocas las familias que mantienen su cocina ancestral.

Entre los platos típicos del cantón Cañar están: el llanuzca o cocinado considerado un alimento ancestral, su preparación consta de papas cocidas con habas, mellocos ocas o mashuas, es acompañado con ají rocoto o ají de pepa de sambo que es elaborado con base en semillas secas que, luego se procede a pulverizar habitualmente en la piedra de moler, las papas con cuy, plato

que es consumido regularmente en actividades festivas, también se lo prepara para dar la bienvenida cuando un familiar retorna a su hogar, de igual manera, cuando en las comunidades se realiza la siembra, es común brindar un plato de papas con mote como agradecimiento por la ayuda en el trabajo realizado, el mote pata un plato tradicional que se lo prepara en carnaval, este consta de mote cocido y la cara del chanco, generalmente se lo realiza en cocina a leña, su preparación inicia desde muy temprano puesto que, su cocción requiere de muchas horas, los chiviles que son elaborados con base en una masa de maíz mezclada con manteca de cerdo y rellena de queso envuelto en una hoja de “huicundo”, que es la que le brinda su sabor característico. Los platos que se consumen regularmente son: el chanco horneado “hornado” con papas y mote, borrego asado con papas, locro de nabo con papas, sopa de arroz de cebada, sopa de harina de habas, colada de leche con ocas, colada de leche con zapallo, dulce de higos con buñuelos y chicha de jora, bebida sagrada, ofrendada y consumida en las siembras, deshierbe, aporques y en las diferentes las fiestas.

Discusión

Meléndez & Cañez (2009) señalan que, la cocina es un reflejo que cuenta la historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y que puede dar cuenta de cómo fue la vida en el pasado y de como la llevamos en el presente. Así mismo, la cocina es un factor fundamental de la cultura de cada uno de los pueblos que no es ajeno a los cambios que surgen en el ámbito social, político y económico. Cuando los turistas visitan un lugar, lo identifican por su comida tradicional o como parte de una ruta relacionada con el descanso y el entretenimiento de fin de semana, esta relación sucede porque dentro de los sitios turísticos de Cañar se preparan platos tradicionales, y se ha constituido como la actividad económica principal de sustento para las personas.

Por su parte Flores (2019) argumenta que, la cocina local es uno de los aspectos que simboliza la gran diversidad cultural y biológica que posee un país, estableciendo la misma como uno de los ejes principales que integran los proyectos de turismo cultural a partir de los cuales se da a conocer las tradiciones y saberes de los diferentes lugares destino mediante el turismo gastronómico, razón por la cual el desarrollo del turismo gastronómico contribuye a la mejora de la infraestructura para atender a los visitantes, así como también influye en la economía, es decir, las ganancias obtenidas por la venta de productos y servicios alimentarios. De esta forma, al implementar nuevas propuestas

de actividades que integren el conocimiento de la cocina ancestral tradicional se destaca la variedad gastronómica del lugar, las tradiciones y costumbres alrededor de ellas.

Di Clemente, Hernández, & Tomás (2014) aduce que, cuando se habla de gastronomía, no forma parte únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye varios elementos como las costumbres en la alimentación, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se precisan alrededor de la misma. Desde este punto de vista la calidad y la variedad de los alimentos típicos representan un importante atractivo para aquellos que disfrutan el conocer la identidad de una localidad a través de sus gustos y sabores en donde la degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local.

En efecto, se puede determinar que los saberes ancestrales alimentarios cumplen un rol prioritario en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Cañar, de acuerdo a lo antes mencionado se debe tener una cocina que sea reconocible para los turistas y es necesario contar con establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de la gastronomía y puedan ser parte de la vivencia de la cocina tradicional. Por otro lado, y aunque en determinadas ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se establece como un elemento clave para realizar la visita, por tanto, es uno de los aspectos fundamentales que se deben de tener en cuenta para promocionar una determinada área geográfica.

Conclusiones

La conservación de los saberes ancestrales alimentarios representa una gran oportunidad para el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Cañar, mismo que debe aprovecharse dado que muchos turistas nacionales o extranjeros muestran interés por conocer las costumbres y tradiciones de una localidad que de acuerdo a la revisión bibliográfica realizada señala cómo la cocina se está convirtiendo en un elemento clave para el desarrollo turístico.

El papel que representa la población joven del cantón es fundamental para la revalorización de los saberes ancestrales alimentarios que como se ha podido analizar la escasa transmisión de conocimientos es uno de los factores que afectan el desarrollo del turismo gastronómico, dado que, dentro de cada comunidad el conocimiento no es homogéneo, es decir, una determinada práctica puede ser particular y desconocida para el resto de las familias. La revalorización de la sabiduría de la cocina ancestral que poseen los pueblos originarios contribuye al enriquecimiento del

conocimiento general y puede ser un verdadero aporte en las actividades de interacción social, formación e investigación.

Es importante reconocer que, la principal motivación de los turistas al visitar un lugar específico es poder vivir una experiencia gastronómica agradable, es por eso que, las experiencias que se debe brindar a los turistas no es solo el de degustar un plato típico sino darle la oportunidad de que conozca de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación que se le da a cada alimento y sobre todo crear un sentido de pertenencia con la finalidad de proteger los saberes ancestrales alimentarios creando estrategias que permitan ser parte de del desarrollo turístico y principalmente mantener las costumbres e identidad de la gastronomía tradicional que deben ser rescatada y difundida para perdurar en el tiempo. Se trata de cuidar nuestra alimentación salvaguardando los saberes, ser parte de la innovación culinaria manteniendo los conocimientos de la cocina ancestral.

Referencias

1. Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. Revista de estudios extremeños, 925-956. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
2. Constitución. (2008). Constitución de la República del Ecuador.
3. Di Clemente, E., Hernández, J. M., & Tomás, L. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación, 817-833. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
4. Escudero, C. (2017). LAS FIESTAS POPULARES EN EL ECUADOR: UN FACTOR DE INTERACCIÓN COMUNITARIA. Revista Universidad y Sociedad, 27-33. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2218-36202017000300004
5. FAO. (2013). ASISTENCIA A LOS PAÍSES ANDINOS EN LA REDUCCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES EN EL SECTOR AGROPECUARIO. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
6. Flores, N. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100130

7. Fuste, F., Medina, X., & Lluís, M. (2020). La proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de geografía Norte Grande*, 213-231. Obtenido de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0718-34022020000200213&lng=es&nrm=iso
8. Jaramillo, A., & Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 189-199. Obtenido de <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/863/927>
9. Loyola, J. (2016). Conocimientos y prácticas ancestrales y tradicionales fortalecen la sustentabilidad de los sistemas hortícolas de la parroquia de San Joaquín. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, 29-42. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5969712>
10. Mascarenhas, R. G., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 776-791. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>
11. Matute, S., Parra, A., & Parra, J. (2018). Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Cuenca*, 52-58. Obtenido de <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/2504/1611>
12. Meléndez, J., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 181-204. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
13. Molano, O. (2007). IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA. *Revista Opera*, 69-84. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
14. OMT. (2021). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
15. Torres, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (2018). Las celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 294-303. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200294

16. Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perpectivas en Nutrición Humana*, 105-114. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
17. Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. *Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de investigación*, 21-34. Obtenido de <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
18. Vallejos, A., Torres, O., & Enríquez, J. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, 99-116. Obtenido de <https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/18/20>
19. Verdezoto, N. (17 de 04 de 2019). FAMILIA. Obtenido de LA RECETA DE LA TRADICIONAL FANESCA: <https://www.revistafamilia.ec/sabores/historia-fanesca-plato-semana-santa.html>
20. Villarreal, K., & Abad, A. (2017). LA COLADA MORADA COMO PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DE LA PARROQUIA CALDERÓN, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. *Qualitas*, 22-41. Obtenido de https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2018/01/02_20170420_VILLARREAL-y-ABAD_Colada-Morada_vers-final.pdf