



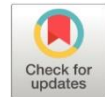


Conocimientos ancestrales para la puesta en valor de la cocina típica y tradicional: Lloa – Ecuador

Ancestral knowledge for the enhancement of typical and traditional cuisine: Lloa – Ecuador

- ¹ Carlos Fernando Inga Aguagallo  <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>
Instituto, Superior Tecnológico Tungurahua, Carrera de Gastronomía, Ambato, Ecuador,
cinga.istt@gmail.com
- ² Ronald Mauricio Zurita Gallegos  <https://orcid.org/0000-0001-8992-9008>
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Carrera de Gastronomía,
Riobamba, Ecuador
ronald.zurita@epoch.edu.ec
- ³ Pedro Arturo Badillo Arévalo  <https://orcid.org/0000-0002-1667-0290>
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Carrera de Gastronomía,
Riobamba, Ecuador,
p_badillo@epoch.edu.ec
- ⁴ Viviana Elizabeth Vega  <https://orcid.org/0000-0003-2470-1082>
Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), Carrera de Gestión Turística y Hotelera,
Riobamba, Ecuador
vevega.figt@unach.edu.ec



Artículo de Investigación Científica y Tecnológica

Enviado: 12/05/2022

Revisado: 27/06/2022

Aceptado: 14/07/2022

Publicado: 08/08/2022

DOI: <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.245>

Cítese:

Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Vega, V. E. . (2022). Conocimientos ancestrales para la puesta en valor de la cocina típica y tradicional: Lloa – Ecuador. AlfaPublicaciones, 4(3.1), 173–186. <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.245>



ALFA PUBLICACIONES, es una Revista Multidisciplinar, **Trimestral**, que se publicará en soporte electrónico tiene como **misión** contribuir a la formación de profesionales competentes con visión humanística y crítica que sean capaces de exponer sus resultados investigativos y científicos en la misma medida que se promueva mediante su intervención cambios positivos en la sociedad. <https://alfapublicaciones.com>

La revista es editada por la Editorial Ciencia Digital (Editorial de prestigio registrada en la Cámara Ecuatoriana de Libro con No de Afiliación 663) www.celibro.org.ec

Esta revista está protegida bajo una licencia Creative Commons AttributionNonCommercialNoDerivatives 4.0 International. Copia de la licencia: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Palabras

claves:

Conocimiento ancestral, culinaria, cultura alimentaria gastronomía, identidad.

Keywords:

Ancestral knowledge, culinary, food culture gastronomy, identity.

Resumen

Introducción: En el Ecuador, la puesta en valor de los recursos alimentarios locales se ha fortalecido en la última década, con base en la investigación y el empoderamiento cultural de las nuevas generaciones, lo cual sustenta que, en cada rincón del país, se redescubra y promocióne los atractivos culinarios que se mantienen. **Objetivo:** Analizar los conocimientos ancestrales gastronómicos en la parroquia Lloa-Ecuador para el fortalecimiento de la cocina típica y tradicional de la localidad. **Metodología:** Se utilizó para la investigación, la revisión bibliográfica de 72 documentos previamente clasificados de acuerdo con el nivel de impacto y del mismo modo, se aplicaron encuestas a los gestores de 12 establecimientos vinculados con la gastronomía local y custodios de los saberes. El diseño fue cualitativo de corte transversal. **Resultados:** Se extrae del proceso investigativo, la diversidad de técnicas de cocción y servicio, platos y bebidas típicas como tradicionales, el patrimonio natural y cultural alimentario entre otros componentes que, desde la unión comunitaria se han mantenido presentes y han sido transmitidos de generación en generación. **Conclusiones:** Con la información obtenida, se ensambla una remembranza de la cultura alimentaria de Lloa, donde se expone el patrimonio alimentario presente en la localidad que busca ser reconocido, valorado y difundido por los habitantes y turistas.

Abstract

Introduction: In Ecuador, the enhancement of local food resources has been strengthened in the last decade, based on research and the cultural empowerment of new generations, which supports that, in every corner of the country, rediscover and promote the culinary attractions that remain. **Objective:** To analyze the gastronomic ancestral knowledge in the Lloa-Ecuador parish for the strengthening of the typical and traditional cuisine of the locality. **Methodology:** The bibliographic review of seventy-two documents previously classified according to the level of impact was used for the research, and in the same way, surveys were applied to the managers of twelve establishments linked to local gastronomy and custodians of knowledge. The design was qualitative cross-sectional. **Results:** It is extracted from the investigative process, the diversity of cooking and service techniques, typical and traditional

dishes and drinks, the natural and cultural food heritage among other components that, since the community union, have remained present and have been transmitted from generation to generation. generation. **Conclusions:** With the information obtained, a remembrance of the food culture of Lloa is assembled, where the food heritage present in the town that seeks to be recognized, valued, and disseminated by the inhabitants and tourists is exposed.

Introducción

La gastronomía es parte de la identidad cultural de una localidad, la cual, se representa con base en las costumbres y tradiciones que por décadas se encuentran presentes en cada uno de sus pobladores; es aquel sentido de pertenencia que se adquiere a través de la elaboración de platillos y bebidas típicas y tradicionales, al igual que los valores inherentes como lo es, el prestigio gastronómico, lo cual consolida que la culinaria local sea excepcional. Por otro lado Ramón et al. (2021), se encuentran las enseñanzas alimentarias que por años se han transmitido de adultos a jóvenes e inclusive a niños, a partir de lo que son los procedimientos ancestrales como lo es la siembra de productos agrícolas y cada una con sus diferentes técnicas empleadas, uso del calendario agrícola lunar y el análisis de la mejor época para realizar estas actividades; todos estos procedimientos se entrelazan con las creencias de los pobladores, los cuales son parte de la soberanía alimentaria ecuatoriana. De la misma forma Villalva & Inga (2021), menciona que, al momento de la cosecha de cada producto se realiza bajo costumbres populares de modo que estos alimentos puedan llegar a cada establecimiento e inclusive al hogar con amplio bagaje cultural y signos identitarios para posteriormente reflejarlos en un platillo o bebida sobre la mesa. Posteriormente, es el cuidado que emplean todas y cada una de las personas para que el conocimiento ancestral y todos sus componentes no desaparezcan y se mantengan con el tiempo dentro de la cocina tradicional.

La investigación tiene como fin, realizar un análisis de los saberes ancestrales y el rol que cumplen dentro de la cocina tradicional, es decir, como las sapiencias alimentarias aportan en la elaboración de cada platillo, a su vez, la utilización de recetas milenarias, el uso de cada alimento y como se lo obtiene desde el momento de siembra hasta su cosecha, los utensilios ancestrales que se utilizan para cada preparación. Todo esto con el fin de conocer la trascendencia de los saberes ancestrales y su evolución con el pasar del tiempo.

La problemática que se logra evidenciar constituye el desconocimiento y desinterés por el apropiamiento de los valores ancestrales alimentarios, ya que, es reducida la población

que realmente conoce de la elaboración de cada plato típico y tradicional de su localidad y el proceso que existe detrás de cada uno. De igual forma, es poca la población que, al no tener el debido conocimiento alimentario, tratan de informarse ya sea investigando, visualizando y siendo muy minuciosos en los detalles que tiene cada platillo. Todo esto provoca un sin fin de consecuencias como la pérdida de la identidad alimentaria bajo efectos de transculturación, carencia de conocimiento ancestral alimentario y la desvalorización de su patrimonio gastronómico.

El conocimiento ancestral surge a consecuencia de todas las sapiencias que se han construido a partir del diario vivir en el entorno en el cual, se encuentran los pobladores, es sumamente importante mencionar que, estos saberes ancestrales carecen de pertenencia intelectual o de reconocimiento hacia algún autor. Para Suárez (2019), las sapiencias alimentarias nacen a partir de un líder comunitario sin importar su género, el autor menciona que principalmente son las mujeres quienes se han puesto al frente de su comunidad en lo que respecta al ámbito gastronómico y su preparación; por otro lado, estos individuos llenos de sabiduría alimentaria no fueron formados académicamente, puesto que todos sus conocimientos fueron adquiridos y transmitidos de generación en generación, por ende, no fueron transcritos a un papel para que posteriormente sean puestos en tela de duda acerca de la confiabilidad de su veracidad. De la misma forma, De la Torre & Vergara (2015), alude que es importante abordar el tema acerca de los saberes ancestrales, ya que, es necesario preservar la identidad cultural y la memoria histórica tangible; el autor considera que los jóvenes son un punto estratégico para fortalecerlos y no dejarlos desaparecer; es decir que a través de ellos se pueda proteger y promover las características que los define como cultura y que han sido herencias de sus antepasados. Igualmente, Ruiz y Puente (2016), ostenta que las tradiciones, costumbres y prácticas ancestrales constantemente sufren cambios con el paso del tiempo y es que los saberes ancestrales han cambiado debido a las nuevas posturas que se han impuesto en la sociedad, esto ha inducido a que se modifique la identidad de las comunidades.

Para Jaramillo & Lozada (2018), la cocina tradicional es la representación de la identidad alimentaria o gastronómica de una localidad, esta se encuentra formada por los diferentes platos típicos y tradicionales; en otras palabras, es aquella cocina que transporta al pasado, un pasado repleto de recetas y secretos gastronómicos que se emplean a la hora de elaborar cada platillo. Que han sido elaborados por las personas mayores en edad de la familia, localidad y comunidad; quienes poseen un amplio conocimiento de cada uno de los procedimientos que se emplean para su elaboración y a su vez, son quienes se han encargado de transmitir sus conocimientos culinarios a sus descendientes; asegurándose de que aprendan correctamente para que la tradición gastronómica se mantenga en el tiempo.

Metodología

Tancara (1993), indican que la investigación documental involucra la recolección y selección de documentos, en general toda información que sirva de amplio aspecto para un mejor análisis, bajo estos preceptos en el presente artículo se ha seleccionado varios documentos los cuales se han categorizado en artículos científicos, libros, artículos de revistas, legislación, proyectos de investigación, normativas institucionales, planes pertenecientes al Ministerio de Cultura. Estos documentos fueron seleccionados, con el fin de que el presente apartado cuente con referencias bibliográficas meritorias y a su vez para que el desarrollo de este trabajo contenga información verídica y que sirva de antecedente para futuras investigaciones. Así mismo, se han aplicado encuestas estructuradas a los gerentes de establecimientos en escala de Likert previamente validadas por expertos con la finalidad de reconocer las particularidades respecto a los saberes ancestrales locales, con la cual se obtuvo información concreta respecto a los saberes ancestrales, patrimonio gastronómico, identidad alimentaria y tradición oral que los habitantes de la localidad conservan. Los datos recolectados en dicho proyecto de investigación fueron tabulados y adecuadamente analizados, de igual forma, con la intención de ampliar la información obtenida se realizaron entrevistas a los custodios de los saberes ancestrales alimentarios, adultos mayores que poseen un mayor conocimiento respecto al tema tratado. Para la ejecución del artículo científico, se tuvo en cuenta que la investigación se centró en el cantón Quito, provincia de Pichincha ubicada en la región sierra, y para llevarlo a cabo se utilizó la investigación documental por medio de la cual se realizó la búsqueda de información con respecto al conocimiento ancestral y la cocina típica y tradicional.

Resultados

A. *Conocimiento Ancestral*

Con el pasar de los años el conocimiento ancestral ha tomado su rol protagónico no solo en el ámbito turístico pues también se lo aplica en el diario vivir y en los procesos de empoderamiento cultural. Para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2019), los conocimientos ancestrales son específicos de las personas pertenecientes a una comunidad o localidad determinada, haciendo referencia a aquellas habilidades y pensamientos filosóficos que se han desarrollado dentro de su comunidad con el pasar de muchas décadas. De igual forma Gutiérrez (2018) indica que, las sapiencias ancestrales son conocimientos que se han transmitido de adultos a niños durante varias generaciones, menciona que, no solo pueden ser de padres a hijos, sino de igual forma de los sabios de cada comunidad a los demás integrantes de esta.

Por ende, el conocimiento ancestral alimentario es un factor clave dentro de la gastronomía, es de suma importancia para el desarrollo culinario de las localidades que quieren dedicarse a este ámbito turístico y al rescate de su cultura junto a sus costumbres y tradiciones lo cual permitirá su revitalización ya que con ello no solo se encuentra en riesgo la desaparición de sus conocimientos o sus platos tradicionales sino también de la cultura a la cual pertenecen. Entonces Cadierno (2018) considera que, “el conocimiento ancestral es un sistema empírico adquirido a través de la observación e interacción continua con el medio ambiente. Es acumulativo y transmitido entre los miembros de una comunidad, usualmente pasando de una generación a otra” (p.18).

Como se menciona con anterioridad a las sapiencias ancestrales no se les ha dado el valor que se merecen, no se las ha tomado en cuenta a la hora de indagar de donde proceden ciertos hechos culturales que se han desarrollado desde tiempos inmemorables, por supuesto, las indagaciones establecidas con anterioridad se las atribuye siempre a un autor, o a su vez a la academia, pero, era poco inusual que se atribuyera todos los saberes a un grupo de personas pertenecientes a una localidad o comunidad. De tal manera Gutiérrez (2018), indica que los saberes ancestrales contienen una gran diversidad de aspectos en relación con el conocimiento y la técnica, ya que al ser heredadas o aprendidas poseen un valor que es de suma importancia y por tal motivo debe ser protegida, promovida, reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones presentes y futuras. A su vez, manifiesta que cada pueblo tiene sus propios pensamientos, prácticas y costumbres que dan esa particularidad a sus diversas identidades.

Por tal motivo Chafra (2022), consideran que, los saberes ancestrales deben ser cuidados, protegidos y difundidos a propios y extraños para que sean reconocidos por todas las generaciones presentes y venideras. Que no solo quede establecido en algo próximo a efectuarse, sino que, se implementen estrategias para que sean difundidas y estén al alcance de todos, desde los más pequeños hasta los adultos mayores; puesto que, deben estar al tanto de lo que los representa como comunidad y a su vez deben estar conscientes de cómo sus saberes han aportado a la sociedad. Respecto a los saberes ancestrales de los pobladores de Lloa, en el proyecto de investigación, base del artículo se constató que, en cuanto al conocimiento ancestral que poseen en referencia a la cocina tradicional, apenas el 24,68% de los moradores conocen adecuadamente los conocimientos ancestrales alimentarios que envuelven a Lloa. Entonces, dichos hallazgos representan que el mayor porcentaje de habitantes saben de la riqueza en conocimiento ancestral culinario que poseen; es decir, están al corriente de las formas de preparación, técnicas que se emplean y utensilios con los que se elaboran cada una de estas preparaciones gastronómicas milenarias.

Los saberes culinarios para Troncoso (2019), son intangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia y creencias, además, los autores aluden que los

conocimientos son adquiridos a través de la experiencia directa o a su vez mediante la transmisión de un portador de la cultura culinaria o gastronómica. Por ende, una parte mayoritaria de los pobladores de Lloa conoce de la gastronomía de su localidad, pero no lo difunden o no poseen un sentido de pertenencia hacia ella y pueden ser diversos factores que intervengan para que esto suceda. En primera instancia mencionar que el fast food o comida rápida se ha popularizado con el pasar de los años y esto ha provocado que tanto niños, jóvenes y adultos la consuman dejando de lado la comida típica y tradicional que los simboliza, en segundo lugar la pérdida de la tradicionalidad de consumo de cada uno de estos platillos y bebidas tanto en el diario vivir como en fechas específicas y en tercer lugar el desinterés por los propios moradores en conservar dichas costumbres y tradiciones culinarias que por tantos años los han acompañado, su apatía por la gastronomía local ha provocado que las generaciones venideras no tomen la importancia que merece la gastronomía y la aplicación de saberes ancestrales alimentarios en ella.

De igual forma, a los custodios de los saberes ancestrales alimentarios de Lloa, les resulta inquietante saber el futuro que le espera a sus sapiencias; observar que cada platillo y bebida que se prepara en la localidad desaparece, los hace indagar en sus memorias y preguntarse en qué momento dejaron de transmitir tan maravillosa herencia. Por otro lado, los lleva a replantearse si el método que utilizan para emplear estas enseñanzas a sus descendientes son las correctas; los tiempos han cambiado y con ello las formas de enseñanza, por ende, las técnicas de aprendizaje que los adultos mayores aprendieron en su época ya no tienen efecto alguno sobre los jóvenes y es por ello por lo que se deben buscar nuevas estrategias. La tecnología es una de ellas, realizar videos en las diferentes plataformas digitales, diseñar libros electrónicos e interactivos puede incentivar en la localidad la curiosidad de aprender de una forma entretenida y no solo para los jóvenes sino también aplicarlos a los adultos.

Los adultos mayores de Lloa poseen varios conocimientos ancestrales, en lo que refiere a preservación de alimentos utilizan la técnica de secado al sol que consiste en que los alimentos sean expuestos al sol y posteriormente guardados en sacos o recipientes. De forma similar, las carnes son adobadas con sal, ajo y comino, la secan al sol, luego la cuelgan en la cocina por un determinado tiempo y posteriormente la guardan en recipientes. En lo que respecta a cocina ancestral, los conservadores de estos saberes guardan diferentes técnicas para la preparación de sus alimentos, como la maceración y fermentación para la elaboración de la tradicional chicha, adobo de chanchos, pollos, gallinas, truchas con especias y las dejan reposar de 2 a 3 días para que el aliño se concentre.

B. *Cocina Típica Y Tradicional*

Para Flores (2019), la cocina local representa la gran diversidad cultural y biológica del país convirtiéndola en un eje principal de los proyectos turísticos culturales, exponiendo

tradiciones y saberes de los lugares a través del turismo gastronómico. La cocina tradicional al igual que el conocimiento ancestral debe ser cuidado y difundido ya que, estos platillos típicos y tradicionales además de ser elaborados por chefs, también son preparados por personas que sin un título académico han logrado crear, recrear y preservar distintos platos típicos y tradicionales, cabe enfatizar que estas personas han adquirido estos conocimientos a través de sus generaciones pasadas por lo cual todos estos aprendizajes, procesos y técnicas han sido transmitidas de generación en generación más de una forma oral y visual que de una forma escrita en sí. Para Bravo (2020), las recetas ancestrales muestran una continua recreación y desarrollo, pues se van modificando con el paso del tiempo y la innovación de técnicas, mestizaje culinario y a la adopción de nuevas formas de comer, reinventando así la cocina de cada país y preservando el patrimonio culinario. Beteta (2020), indica que la cocina se ha convertido en la reafirmación de la identidad gastronómica, puesto que contribuye al reforzamiento del legado culinario, fortaleciendo las particularidades que se han perdido y sobre todo contribuyendo con el desarrollo, retroalimentando el amor hacia las costumbres, tradiciones y formas de preparación de las comidas evitando que queden el olvido. Por su parte Meléndez & Cañez (2010), señalan que la cocina es un reflejo de la historia social, familiar e individual, y que cuenta por sí solo la forma cotidiana de vivir tanto en el pasado como el presente.

Respecto a la cocina ancestral de Lloa se cotejó que los moradores están de acuerdo en que las sapiencias ancestrales refiriéndose a técnicas, instrumentos, preparaciones, entre otros que desarrolla la población; tienen un gran valor intrínseco y de empoderamiento culinario y peso para que la localidad sea conocida por el potencial gastronómico que posee. De modo que, es un eje importante que no debe perderse jamás, claro que la población de la parroquia hace lo posible por preservar estas costumbres y tradiciones que llevan consigo por muchos años, pero también, es cierto que los tiempos van cambiando y las nuevas generaciones sienten interés por aprender, pero ya no por mantener y es ahí cuando se debe entrar en acción y buscar soluciones que sean rápidas y efectivas.

En cuanto a platos tradicionales de Lloa están: las papas con cuyo plato que es consumido regularmente en fiestas populares y celebraciones de hogar, cabe destacar que este platillo no solo es consumido en dichas festividades sino también se ofrecen en forma de agradecimiento a un familiar o persona que brinda ayuda en una situación determinada como puede ser la siembra y cosecha de alimentos, celebraciones eclesíásticas, entre otros; este platillo consiste en papas cocinadas acompañadas de una *sarza* (salsa) de maní y el tradicional cuy que es horneado. El caldo de gallina que se elabora con gallina criolla que generalmente es de crianza de los pobladores de la localidad, acompañada de papas cocinadas y generalmente es cocinada en leña lo cual le da ese sabor único. En lo que respecta a platos típicos de la localidad y que en mayor medida son de consumo en el

diario vivir de los pobladores están: las papas con cuero y librillo que está compuesto de papas con *sarza* de maní, librillo que es el estómago de la vaca y cuero de chanco. Las tortillas de papa con caucara que son cocinadas, posterior a eso se las hace puré y se agrega queso para que obtenga más textura y la caucara que es previamente aliñada y sofrita. Las truchas, que es un platillo muy popular de la localidad que pueden ser fritas o ahumadas, se las acompaña con papas fritas o cocinadas, maduro y el tradicional *curtido* (encurtido) que consiste en cebolla paiteña, tomate, pimiento y vinagreta. Finalmente, como bebida típica y tradicional está la chicha de jora, hecha con base en maíz germinado, la cual se prepara en fiestas tradicionales y celebraciones familiares.

C. Tradición Oral

Por medio de la transmisión oral, los pobladores dan a conocer la identidad que llevan consigo desde épocas pasadas, es decir, manifiestan cada uno de los aspectos culturales que los hace únicos y diferentes de las demás comunidades, con sus distintas costumbres y tradiciones. Lo que hoy se quiere rescatar es esa voluntad femenina y masculina para que permanezca esa tradición como es la gastronomía. Canticus & Taquez (2019), consideran que, fortalecer la tradición no es tan fácil por lo que siempre se presentan obstáculos, pero lo importante es conservar la tradición como un patrimonio que debería ser reconocido por el estado. Para Paredes (2019), la identidad cultural está relacionada con ideas, conocimientos, formas de desenvolverse de los integrantes de una comunidad o poblado. Esta identidad cultural se ha definido desde tiempos inmemoriales por personas que se sienten orgullosas del lugar al que pertenecen y que lleva consigo características muy propias desde la forma de vivir hasta la manera en que preparan sus alimentos. Por otro lado, Villalva & Inga (2021), manifiestan que la tradición oral es un tesoro creado por los pobladores que vivieron en una época distinta y que con el fin de que esta transmisión de saberes tenga un lazo familiar, se la hacía de padre a hijo y así repetidamente hasta la actualidad.

En cuanto a Fichamba et al. (2021), sostienen que la tradición oral de los saberes ancestrales alimentarios es de suma importancia ya que mediante ellos se mantienen vivas las costumbres y tradiciones que han venido llevando desde tiempos remotos, cabe destacar que cada conocimiento ancestral tiene su forma de perdurar con el tiempo y con quienes la van transmitiendo; ya que, no es necesario que se plasmen en una hoja de papel con las instrucciones de cómo realizarla, sino más bien existen otros métodos como lo es la oralidad, ya que, con el simple hecho de que la persona escuche una y otra vez inmediatamente va a grabar eso en su memoria y va a perdurar consigo; de la misma manera está la transmisión de los saberes mediante la observación ya que, de igual forma con el simple hecho de observar repetidamente la misma acción queda grabado.

Cascante (2021) menciona que, la oralidad es el puente entre la sabiduría ancestral con el conocimiento actual del ser humano, pues la oralidad abarca una extensa línea de cuentos,

mitos leyendas y memorias ancestrales. A través de la oralidad se puede recopilar y restaurar la cultura inmaterial de los pueblos indígenas, mestizos, blancos y negros. Cada uno de los pueblos y nacionalidades tienen su origen, su historia y su manera de vivir, por ende, es necesario conocer y compartir al mundo esos pequeños fragmentos que representan y hacen únicos a un pueblo o comunidad (Fernández & Candelejo, 2017). Dicho de otra manera, los custodios de estas sapiencias ostentan que la transmisión oral de los saberes ancestrales alimentarios se forja por medio de la observación, al no perder de vista como madres, padres y abuelos preparaban cada uno de los platillos, por ende, se queda en la memoria y se replica cada plato y bebida típica y tradicional, evocando lo observado. Al mismo tiempo añaden, que lo mismo sucede al escuchar una y otra vez las distintas recetas para cada platillo y su forma de preparación, de una u otra forma queda impregnado en quien la mira o escucha y posteriormente la ponen en práctica y transmiten a las generaciones venideras.

Los ancestros poseedores de los saberes ancestrales culinarios de Lloa han transmitido verbalmente los conocimientos que les han sido otorgados. Manifiestan que, para ellos es de suma importancia que se mantengan con el pasar del tiempo y sigan llegando a generaciones futuras, cabe destacar que estas sapiencias en la actualidad no son transmitidas de la manera en la que en el pasado se solía hacer, y es que los pobladores manifiestan que las nuevas generaciones muestran un desinterés parcial por aprender del patrimonio gastronómico que envuelve a su localidad. Otro factor que influye para que la oralidad culinaria no se mantenga, se debe a que no existen documentos físicos que contengan la historia, tradición y forma de preparación de cada platillo y bebida.

A causa de todas estas falencias la tradición oral se ve afectada de forma parcial y es transcendental que se propongan alternativas para su realce y subsistencia. Los adultos mayores de la localidad revelan que es necesario que exista una mayor comunicación de niños a jóvenes y a su vez de jóvenes a adultos. Para los custodios, los infantes juegan un papel importante en la transmisión oral de los saberes alimentarios ya que, los niños son más hacederos para aprender, por instinto sienten curiosidad por lo desconocido y más aún si se trata de alimentos; que los niños no posean la facultad para realizar todo tipo de preparaciones culinarias no los hace menos aptos para mantener vivas las tradiciones de su cultura, en efecto, los niños poseen una amplia retención de información acompañada de curiosidad, es así que, al observar y escuchar se queda grabado en su memoria y tratan de replicarlo a su manera y son ellos quienes transmiten con más facilidad sus costumbres y tradiciones culturales y gastronómicas.

Conclusiones

- La conservación de las sapiencias ancestrales alimentarias es de suma importancia para la valorización de la cocina tradicional de Lloa, puesto que, la gastronomía trae consigo un sin número de oportunidades para el desarrollo del turismo

gastronómico local, el cual permite el crecimiento del lugar; cabe destacar que debe aprovecharse en su totalidad ya que, si bien es cierto existe un desconocimiento por una pequeña parte de la población de la parroquia pues son diversos factores que encajan para que esta situación se dé, primero la población que desconoce del tema son hombres de mediana y avanzada edad; y como es de conocimiento los hombres del hogar solían ser el sustento de la familia y los proveedores tanto de la alimentación como educación. Por ende, ellos no se encontraban involucrados en el tema y con el pasar del tiempo da como resultado que no estén al tanto de los saberes ancestrales aplicados a la cocina tradicional Lloa.

- Los jóvenes de la localidad juegan un papel fundamental para la revitalización de los saberes ancestrales alimentarios, puesto que, como se ha podido analizar existe una escasa transmisión oral de estas sapiencias culinarias, lo cual repercute que la cocina tradicional no sobresalga de la manera en la que debería hacerlo, es por ello que la revalorización de la sabiduría en la cocina tradicional es la clave para que la gastronomía empiece a tener su auge y Lloa sea conocido por propios y extraños por su identidad culinaria y el rescate de sus costumbres y tradiciones.
- Si bien la mayor parte de la gente de la localidad conoce de las sapiencias que envuelven a su riqueza gastronómica, en realidad no se han generado herramientas o estrategias para que estos saberes se transmitan no solo a quienes pertenecen al sector, más bien, ir más allá de las fronteras y transmitir estas herencias de forma nacional e internacional, por lo cual es viable la creación de planes de marketing para dar a conocer todo lo que Lloa posee para ser un lugar con potencial turístico gastronómico, o a su vez, realizar mejoras en los procesos de los prestadores de servicio de alimentos y bebidas, para que dichos establecimientos incluyan procesos de marketing para promocionar sus platos y que de esta manera no se pierda la ancestralidad de cada uno de ellos. A su vez que los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales y Parroquiales deben gestionar e implementar políticas públicas que vayan en apoyo de la consolidación de la gastronomía como un recurso turístico, para que de esta manera las localidades como Lloa que cuentan con el potencial para ser destinos gastronómicos puedan surgir y prosperar.

Referencias Bibliográficas

Bravo, J. (10 de octubre de 2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*. https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html

Cadierno, J. (25 de julio de 2018). Transmisión de conocimiento ancestral lavkenche sobre terremotos y tsunamis y su implicancia en la reducción del riesgo de

- desastres. *Revista de Estudios Latinoamericanos sobre Reducción del Riesgo de Desastres REDER*, vol. 2(no. 2), pp. 16 - 27.
- Canticus, D., & Taquez, G. (12 de junio de 2019). *Repositorio Institucional UNAD*. Obtenido de Repositorio Institucional UNAD.: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26393>
- Cascante, M. (2021). Expresiones orales, una herramienta para desarrollar el turismo cultural en la parroquia Chanduy, cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena. *Revista Ciencias Pedagógicas E Innovación*, vol. 9(no. 2), pp. 70-79. <https://doi.org/10.26423/rcpi.v9i2.438>
- Chafla, J. (2022). Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador. *VÍNCULOS-ESP*, vol. 7(no. 1), pp. 19-30. <https://doi.org/10.24133/vinculospe.v7i1.2284>
- De la Torre, A., & Vergara, A. (2015). *Repositorio, Universidad Estatal Península de Santa Elena (UPSE)*. Universidad Estatal Península de Santa Elena (UPSE): <http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/3826>
- Fernández, D., & Candeledo, I. (febrero de 2017). *Repositorio Digital Universidad Técnica de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/3950>
- Fichamba, L., Jaramillo, M., & Jiménez, D. (junio de 2021). Las tradiciones orales en el desarrollo turístico de un pueblo milenario. *Dilemas contemp. educ. política valores*, vol. 8((no. spe3).). <https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i.2735>
- Gutiérrez, M. (2018). *Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la Universidad*. Universidad Politécnica Estatal del Carchi. Carchi: Educación para el desarrollo y la integración.
- Jaramillo, M., & Lozada, M. (diciembre de 2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, vol. 3(no. 12), pp. 189-199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>
- Meléndez, J., & Cañez, G. (enero de 2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales* (no. 1), pp. 181-204. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESO. (2019). *Promover soluciones basadas en los conocimientos indígenas y locales: para responder a los impactos y a las vulnerabilidades relacionadas con el*

cambio climático. Una perspectiva desde el Caribe. París: UNESCO. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000375025_spa.locale=es

Paredes, B. (mayo - agosto de 2019). La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. una mirada al desarrollo de la identidad cultural. *Rehuso: Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, pp. 25-35. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7047157>

Ramón, J., Simón, M., Pereda, C., & Serrano, A. (2021). Enseñanzas de los grupos de apoyo comunitario para la protección frente a la Inseguridad Alimentaria. *Documentación social. Revista para pensar la intervención social*. (No. 9), pp. 1 - 8. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8222715>

Tancara, C. (1993). La investigación documental. *SCIELO* (No. 17). <http://www.scielo.org.bo/pdf/rts/n17/n17a08.pdf>

Troncoso, C. (junio de 2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, vol. 21(no. 1), pp- :105-114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>

Villalva, M., & Inga, C. (enero - abril de 2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan* (no. 13). <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

El artículo que se publica es de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Ciencia Digital**.



El artículo queda en propiedad de la revista y, por tanto, su publicación parcial y/o total en otro medio tiene que ser autorizado por el director de la **Revista Ciencia Digital**.



Indexaciones

