



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO**

TITULO DEL ENSAYO

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA Y SABERES ANCESTRALES

AUTORA

Bajaña Medina Myriam Georgina

**TRABAJO DE TITULACIÓN
Previo a la obtención del grado académico en
MAGÍSTER EN COMUNICACIÓN**

TUTOR

Lic. Remigio Gonzalo Pisco Sánchez, Mgtr.

Santa Elena, Ecuador

Año 2025



UPSE

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO
TRIBUNAL DE GRADO**

Los suscritos calificadores, aprueban el presente trabajo de titulación, el mismo que ha sido elaborado de conformidad con las disposiciones emitidas por el Instituto de Postgrado de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

**Ab. Bryan Díaz Álava, Mgtr.
COORDINADOR DEL
PROGRAMA**

**Lic. Pisco Sánchez Gonzalo, Mgtr.
TUTOR**

**Lic. Gerzon Cochea Panchana,
Mgtr.
ESPECIALISTA**

**Dr. Arturo Clery Aguirre,
PhD.ESPECIALISTA**

**Ab. María Rivera González, Mgtr.
SECRETARIA GENERAL
UPSE**



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO**

CERTIFICACIÓN:

Certifico que luego de haber dirigido científica y técnicamente el desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos, razón por el cual apruebo en todas sus partes el presente trabajo de titulación que fue realizado en su totalidad por Bajana Medina Myriam Georgina, como requerimiento para la obtención del título de Magíster en Comunicación.

Atentamente,

Lic. Remigio Gonzalo Pisco Sánchez, Mgtr.
C.I. 1305901306
TUTOR



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Bajaña Medina Myriam Georgina

DECLARO QUE:

El trabajo de Titulación, Comunicación Gastronómica y Saberes Ancestrales, previo a la obtención del título en Magíster en Comunicación, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Santa Elena, a los 31 días del mes de enero de año 2025

Bajaña Medina Myriam Georgina
C.I.1205391681
AUTORA



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO**

AUTORIZACIÓN

Yo, Bajaña Medina Myriam Georgina

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, para que haga de este trabajo de titulación o parte de él, un documento disponible para su lectura consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de la investigación con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este informe de investigación dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor.

Santa Elena, a los 31 días del mes de enero de año 2025



Firmado por:
MYRIAM GEORGINA BAJAÑA
MEDINA
Fecha: 2025-03-26 17:38:15 -05C

Bajaña Medina Myriam Georgina
C.I.1205391681
AUTORA



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA SALUD
INSTITUTO DE POSTGRADO**

CERTIFICACIÓN DE ANTIPLAGIO

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado Comunicación Gastronómica y Saberes Ancestrales, presentado por el estudiante, Bajaña Medina Myriam Georgina fue enviado al Sistema Antiplagio COMPILATIO, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al 7%, por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.



Lic. Remigio Gonzalo Pisco Sánchez, Mgtr.
C.I. 1305901306
TUTOR

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios, quien ha sido mi fortaleza y guía en los momentos de incertidumbre, iluminando mi camino con sabiduría y esperanza. Extiendo mi gratitud a mis padres, por ser mi inspiración constante, y a mis amigos, por su apoyo y aliento en cada etapa de este proceso. También quiero reconocer a todas las personas e instituciones que, de una u otra manera, han contribuido al desarrollo de este proyecto. Su confianza y acompañamiento han sido fundamentales para alcanzar esta meta. ¡Gracias por ser parte de este sueño hecho realidad!

Myriam Georgina, Bajaña Medina

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, quienes con su amor, dedicación y ejemplo han sido la base de mi formación personal y profesional. Sus enseñanzas sobre la importancia de la perseverancia, la amabilidad y la sencillez han sido mi guía en cada paso de este camino. También lo dedico a mis amigos, cuya compañía y apoyo incondicional han llenado de luz los momentos más desafiantes. A todos ellos, les entrego este logro con infinito agradecimiento y admiración.

Myriam Georgina, Bajaña Medina

ÍNDICE GENERAL

TITULO DEL ENSAYO	I
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD.....	IV
AUTORIZACIÓN.....	V
CERTIFICACIÓN DE ANTIPLAGIO.....	VI
AGRADECIMIENTO	VII
DEDICATORIA	VIII
ÍNDICE GENERAL.....	IX
Resumen	X
Abstract.....	X
INTRODUCCIÓN.....	1
DESARROLLO.....	3
ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	18
CONCLUSIÓN.....	23
REFERENCIAS	25

Resumen

La comunicación gastronómica y los saberes ancestrales dinamizan la identidad cultural en las comunidades indígenas ecuatorianas. El objetivo central fue examinar cómo estas costumbres culinarias actúan como medios de comunicación y de preservación cultural. El estudio utilizó un enfoque cualitativo con un enfoque inductivo, afinando las perspectivas a partir de datos de diversas comunidades locales. Estos saberes gastronómicos ancestrales no son sólo un legado del pasado, sino una forma de expresión cultural que vincula generaciones y propicia el diálogo intercultural. Esta transmisión también se enfrenta a desafíos, como la banalización o la apropiación cultural, y la comunicación gastronómica contribuye en gran medida a la difusión, recepción, valorización y apreciación de estas prácticas. Por lo expuesto, hablar de comunicación gastronómica ancestral se realizó con enfoques éticos y respetuosos de todos los involucrados, dadas las aportaciones al fortalecimiento de la identidad cultural y al enriquecimiento de la diversidad cultural global.

Palabras claves: comunicación, gastronomía, saberes ancestrales.

Abstract

The gastronomic communication and ancestral knowledge energize cultural identity in Ecuadorian indigenous communities. The central objective was to examine how these culinary customs act as means of communication and cultural preservation. The study used a qualitative approach with an inductive focus, refining perspectives based on data from diverse local communities. This ancestral gastronomic knowledge is not only a legacy of the past, but a form of cultural expression that links generations and fosters intercultural dialogue. This transmission also faces challenges, such as trivialization or cultural appropriation, and gastronomic communication contributes greatly to the dissemination, reception, valorization and appreciation of these practices. Therefore, to speak of ancestral gastronomic communication was carried out with ethical and respectful approaches to all those involved, given the contributions to the strengthening of cultural identity and the enrichment of global cultural diversity.

Keywords: communication, gastronomy, ancestral knowledge

INTRODUCCIÓN

Ecuador es conocido por ser un país multicultural y pluricultural, lo que significa que en su territorio conviven varios grupos étnicos de diferentes razas, lenguas y culturas. La presente investigación toma esta diversidad con el propósito de valorar el fortalecimiento de la identidad cultural y transmisión de conocimientos, tradiciones y valores a través de la gastronomía, dada la importancia de perpetuar los saberes gastronómicos ancestrales ecuatorianos.

Este ensayo se nutre de autores como Duarte- Casar y Rojas-Le-Fort (2024) que manifiestan que el conocimiento gastronómico del Ecuador no está codificado, porque existe muy poca información científica. Ciertamente, dice Estrada (2013) que la cocina es una forma de expresión cultural que va más allá de la preparación técnica de platos y recetas, pues reflejan, entre otras cosas, los gustos, las normas y gestos sociales vinculados con la historia y con la transmisión de signos que, ameritan ser clasificados e identificados como diferenciadores culturales.

En ese sentido, los antiguos saberes gastronómicos aportan a la promoción y la protección de la identidad cultural. Según Villalva e Inga (2021), se ha podido constatar que la tradición culinaria que se comunicaba gracias a la interacción oral y escrita era un mecanismo esencial de la comunión de las relaciones sociales, formas de convivir y cultura de un pueblo. Dicho enlace puede considerarse importante, ya que, en la era de la globalización, todas las costumbres culturales se desdibujan entre sí.

Para ilustrar la aplicación práctica de estos conceptos podrían mencionarel ejemplo de las comunidades que han empleado la gastronomía como herramienta para fortalecer su identidad cultural. Un ejemplo destacado a tener en cuenta es la ciudad de Riobamba en la provincia de Chimborazo, Ecuador, donde los autores Villalva e Inga (2021)han realizado un análisis detallado de los saberes ancestrales gastronómicos con el objetivo de promover el turismo cultural. Ha quedado claro que la inclusión de saberes gastronómicos, rituales y creencias ancestrales en los proyectos de turismo cultural es una estrategia eficaz para empoderar a la comunidad local y destacar la gastronomía como la característica turística definitoria.

Villalga e Inga discuten que la transmisión de estos saberes gastronómicos ancestrales puede explicarse por los diversos modelos de comunicación. Por ejemplo, el modelo de Schramm¹, es relevante en este caso porque se centra en la relación de feedback y en mensajes que emergen de campos de experiencia compartidos entre fuente y destino para pronosticar cómo mensajes incrementará o disminuirá la tensión entre emisor y receptor. Lo que es relevante en este caso de estudio son dos componentes que están presentes en la teoría de Schramm: interactividad que está subrayada por la transmisión de estos saberes ya que los conocimientos culturales vinieran de los indígenas de manera oral. Llegando a la preservación y la transmisión de conocimientos culturales se puede aplicar la teoría de Schramm en este caso. Es decir, la vía de la interactividad y del feedback entre el emisor y el receptor.

Explicado todo lo anterior, el presente ensayo pretende, entonces, analizar de qué manera los saberes culinarios heredados constituyen una forma de comunicación como proceso, permitiendo el reforzamiento de la identidad cultural en dichos grupos. Mediante la revisión crítica de los ejemplos de las prácticas culinarias tradicionales y su dimensión comunicativa, se aspira en último término a resaltar la importancia del uso de la cocina como un lazo entre distintas culturas y grupos, abocado, de este modo, a cumplir una función clave de salvaguarda de la diversidad cultural en el contexto de una cada vez más homogenización global.

Este estudio se basó en un enfoque cualitativo para comprender cómo los saberes ancestrales en su interacción con la comunicación gastronómica fortalecen la identidad, ya que el objetivo principal es comprender cómo los saberes gastronómicos ancestrales, en su interacción con la comunicación gastronómica, fortalecen la identidad cultural en las comunidades indígenas. Para alcanzar este objetivo, se seleccionó el método inductivo, que permitió explorar y analizar las percepciones de los entrevistados.

¹ Teoría de comunicación que se centra en tres componentes principales: la fuente (remitente), el destino (receptor) y el mensaje.

En definitiva, la divulgación y preservación de los saberes gastronómicos ancestrales no es sólo una forma de expresión cultural, sino que constituye una estrategia comunicacional para el turismo y el desarrollo sostenible, reforzando los saberes ancestrales y gastronómicos de las comunidades en un contexto globalizado.

DESARROLLO

Comunicación Gastronómico

Modelos de comunicación aplicados a la gastronomía

La gastronomía no se limita a deleitar el paladar; es un espacio de transmisión de conocimientos, intercambio cultural y experiencias sensoriales. Investigaciones realizadas en los últimos años han demostrado que comprender no solo los modelos de comunicación gastronómica, sino también su evolución, puede ayudar a mejorar las prácticas gastronómicas. Las técnicas, recetas y tradiciones culinarias que se transmitieron sin comunicación no habrían alcanzado la modernidad y, por lo tanto, dicho sector no se habría desarrollado.

Entre los más dominantes en esta área se encuentra el modelo de comunicación de Wilbur Schramm en 1954. Basado en los principios del ciclo de comunicación de Harold D. Lasswell (1948), este modelo hace explícito el valor del feedback en la interacción. Esta teoría encuentra una relevancia particularmente fuerte en el campo gastronómico, donde la enseñanza culinaria, por su propia naturaleza, es una relación dialógica entre instructores y estudiantes. Los maestros deben codificar su comprensión en términos de explicaciones o demostraciones prácticas, que los estudiantes deben decodificar y luego trasladar a sus preparaciones. El feedback formado en este proceso es esencial para dominar técnicas y desarrollar habilidades.

El papel de la comunicación en la gastronomía no se detiene en el aula. La comida se ha convertido en uno de los caminos más básicos de interacción entre las diferentes culturas de un mundo globalizado. Como señalaron Cramer et al. (2011), gracias a la gastronomía, podemos unir otras tradiciones a través de los sentidos, lo que conduce a la comprensión y al respeto hacia otras culturas. Esta habilidad de comunicación no verbal de la comida, por lo tanto, facilita la transferencia y aceptación de diversas prácticas culinarias.

Pero no todo es tan fácil: la gastronomía es otra área del mundo donde la apropiación cultural es un problema, ya que algunos alimentos tradicionales pierden su significado al ser reinterpretados en diferentes áreas geográficas. Existe un análisis más amplio en el libro "comer al otro", que destaca cómo un grupo dominante puede a menudo consumir comida étnica de una manera que erradica su significado cultural (Hooks, 1992). En contextos multiculturales, esto destaca la importancia de estrategias sensibles y conscientes para la expresión gastronómica. Mientras que en la publicación de Bravo (s.f), en sitio web "Estudiar Cocina" indica que "una buena comunicación puede mejorarse practicando habilidades de escucha activa, claridad tanto en la expresión oral como escrita, y fomentando el feedback constructivo."

Vivimos en tiempos interesantes y el cambio del medio que utilizamos para difundir sabiduría culinaria ha sido de lo más esclarecedor. Una consecuencia de esto es que las redes sociales han permitido que las recetas, técnicas y tendencias se diseñen rápidamente, transformando la manera en que tanto profesionales como aficionados expresan su afecto por la gastronomía. Míguez (2019) menciona que estas dinámicas han transformado completamente la comunicación gastronómica, esto debido a las plataformas digitales que ofrecen no solo potencialidades sino también barreras en cuestiones de autenticidad y veracidad.

Porque la comunicación digital se ha vuelto crucial incluso en cosas como la seguridad alimentaria. Los nuevos hallazgos señalan la necesidad de mensajes claros y estrategias efectivas para informar las decisiones de los consumidores y fomentar un buen comportamiento en el manejo de alimentos. Un enfoque claro de cada aspecto de la información, donde la precisión en los datos positivos o negativos coincide con la aceptación pública y confianza de esos datos en la prevención de riesgos en la industria gastronómica.

Se consulta sobre la alimentación, la comunicación gastronómica, la interculturalidad, la seguridad alimentaria, entre otros. Siendo la comida el lenguaje común que relaciona diferentes culturas y la retroalimentación puede mejorar continuamente el proceso de formación culinaria. En la actualidad donde vivimos en una constante transformación digital nos permite tener a la mano una gran variedad de información de todos los temas, incluyendo temas gastronómicos. Debemos encontrar los mejores enfoques comunicativos para defender las tradiciones, facilitar las relaciones

interculturales y garantizar prácticas alimentarias seguras. Por ejemplo, Frewer et al. (2015) exploran modelos de comunicación de riesgos de seguridad alimentaria y su evolución, enfatizando que los mensajes personalizados y la participación de la audiencia son necesarios para comunicar eficazmente los mensajes clave sobre la seguridad de las prácticas.

Ya sea el modelo interactivo de comunicación de Schramm o las aplicaciones digitales que se extienden a rincones lejanos del mundo, las personas están aprendiendo sobre comida y cultura a través de sitios sociales, permitiendo la observancia de comportamientos humanos mientras se practican intercambios alimentarios interculturales. Estos procesos de comunicación, por lo tanto, son una parte útil del panorama más amplio sobre cómo se preservan las tradiciones gastronómicas, ocurren intercambios culturales y se garantiza la seguridad alimentaria en un mundo globalizado.

Narrativa gastronómica como herramienta de comunicación cultural.

La comunicación gastronómica es multifacética, preservando y difundiendo el conocimiento culinario que se perdería en la historia cultural de una comunidad. Además de preservar las tradiciones culinarias, esta transferencia de saberes, como los hábitos gastronómicos tradicionales y los ingredientes autóctonos, fortalece la identidad social, la inclusividad y los lazos comunitarios.

La variedad gastronómica se concibe como uno de los pilares esenciales de la identidad cultural y de su atractivo turístico (Torres et al., 2018). En Ecuador y otros países con gran herencia culinaria, esta realidad de riqueza es una gran oportunidad no solo para la expresión cultural, sino también para expandir el turismo gastronómico y, como resultado, promover el desarrollo económico.

El patrimonio gastronómico es algo más que la gastronomía; esta definición se deriva de la identidad gastronómica basada en un medio de comunicación ancestral que atraviesa el tiempo con conocimientos y sabores compartidos a lo largo de generaciones y diferentes pueblos. La gastronomía, por un lado, actúa como un puente entre la vida cotidiana (contexto rural) y el sector de servicios turísticos, y, por otro, cumple tareas de afirmación de la identidad local y es un impulso para la industria turística (Fusté- Forné 2016).

La narración gastronómica tiene una importancia trascendental, ya que contribuye con una infinita información enriquecida que se comparten como redes culturales de tradiciones alimentarias y

actúan dando significado en la representación de la identidad cultural colectiva. Mediante el uso de técnicas de narración o storytelling², no sólo se documentan recetas y técnicas ancestrales, sino que además se les da vida, posibilitando que las generaciones actuales y futuras experimenten y conecten con las culturas y su patrimonio. En palabras de Bernabeu-Mestre (2021), la historia del platillo refuerza la identidad cultural, destacando la conexión entre pasado y presente y enfocándose en las tradiciones. La localización geográfica permite aplicar el contenido a los entornos, dándoles relevancia, mientras que la narrativa gastronómica e historia permite atribuir a los platos un significado que va mucho más allá del sabor. Contar la historia de un plato tradicional implica describir cuentos familiares sobre el platillo, de dónde provienen sus ingredientes y qué representa para la comunidad. Este método no solo conserva las activaciones culinarias, sino que aporta una conexión emocional con la comida. (Cava, 2019).

Según Ghosh (2019), "el acto de contar historias sobre la comida puede transformar la experiencia gastronómica, convirtiendo cada comida en una celebración de la historia y la cultura" (p. 89). En el entorno digital actual, donde las extensiones de una cultura de avance lento están borrando muchas tradiciones culinarias emocionantes, es realmente importante que las raíces gastronómicas se preserven de esta manera.

Los medios de comunicación tienen un papel fundamental en la divulgación de la gastronomía tradicional, no solo se enfocan en dar a conocer relatos personales sino todo lo que conlleva con cada ingrediente y preparación. Los programas de televisión, tanto al aire como en línea, así como los documentales y las redes sociales han permitido que las recetas y técnicas culinarias vinculadas a la ascendencia lleguen a audiencias más amplias, creando oportunidades para el diálogo intercultural y luchando contra los estereotipos alrededor de la cocina tradicional.

Así, Miele y Quaranta (2018) afirman que "los medios de comunicación son cruciales para construir representaciones de la gastronomía que no solo son informativas, sino que también promueven el diálogo intercultural" (p. 77). En ese sentido, programas como *Chef's Table* en Netflix han revolucionado la narración gastronómica, consagrando la Generación de la Traza, una

² Consiste en contar historias, tal y como su propio nombre indica. Es una técnica de comunicación que sirve para transmitir un mensaje de manera atractiva y emocional.

manera visual, artísticamente inspiradora y voluntaria de nutrirse, no solo respecto a los platos que se preparan, sino sobre la historia del artista detrás de los platillos, el tapiz cultural en el que vivió el gastrónomo, etc. El enfoque explicativo de estos programas convierte la cocina en una forma de arte que celebra la diversidad cultural y la herencia culinaria. (Anderson, 2020).

La narrativa gastronómica, como instrumento cualitativo, ayuda a conservar, transmitir y difundir el patrimonio cultural de las comunidades. La gastronomía, a través del storytelling y la expresión en los medios, se convierte en un vehículo de identidad y cohesión social. A medida que el mundo se conecta más, la necesidad de potenciar esta comunicación es crucial para asegurar que las tradiciones culinarias permanezcan vivas y contribuyan a enriquecer el patrimonio cultural global.

Saberes Ancestrales Gastronómicos

Transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios

La Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural (2001) reconoce los conocimientos ancestrales como un patrimonio invaluable que necesita ser salvaguardado para garantizar su continuidad de generación en generación. Tal reconocimiento aumenta la conciencia sobre la importancia de proteger, guardar y difundir estos conocimientos y hacerlos perdurar como patrimonio cultural compartido (Zada y Bravo, 2023).

Los saberes ancestrales abarcan conocimientos, técnicas y prácticas transmitidas de generación en generación, constituyendo un elemento clave en la memoria colectiva de cada comunidad. Según Inga y Cruz (2020) y Uribe (2019), estos conocimientos no solo reflejan la particularidad cultural de un grupo, sino que también forman parte del patrimonio inmaterial de una nación. Desde esta perspectiva, Suárez (2019) destaca que los “Conocimientos construidos en la praxis vital comunitaria; no por autores individuales identificables para el caso de reclamar propiedad intelectual y/o derechos de autor” (p.131).

En términos gastronómicos, la transmisión intergeneracional es una de las piedras angulares de la preservación del patrimonio gastronómico. Esta tradición abarca la enseñanza no solo de recetas o métodos de cocina, sino también de las historias, valores y significados infundidos en cada plato. Según Lave y Wenger (1991), "el aprendizaje es una cuestión de pertenencia a una comunidad de

práctica, y las tradiciones culinarias son un claro ejemplo de este fenómeno"(p. 98). Así, en muchas culturas, la cocina ancestral es un espacio para la participación familiar y comunitaria donde la enseñanza se da de manera orgánica y rutinaria.

Sin embargo, Ecuador es un ejemplo primordial de transmisión culinaria que contribuye a la preservación del patrimonio cultural. Gracias a esta variedad geográfica y étnica, existe una riqueza de tradiciones gastronómicas en todo el país que han sido cuidadosamente nutridas a lo largo de las edades. Las comunidades indígenas, afroecuatorianas y mestizas han diseñado métodos de enseñanza culinaria distintivos que, a través de una mezcla de prácticas formales e informales, contribuyen a la supervivencia de sus costumbres. En muchas comunidades, la cocina se convierte en el escenario donde abuelas y madres transmiten su conocimiento a través de la acción y la narración de historias. Como afirmaban Salazar y Córdova (2019) "las prácticas culinarias en la Sierra ecuatoriana son enseñadas a través de la experiencia y la participación directa, donde el aprendizaje ocurre en un entorno familiar"(p.112). Esto incluye rituales y enseñanzas sobre el agradecimiento por los ingredientes y la cultura que los rodea. La cocina no solo está destinada a preparar alimentos, sino que es un espacio de identidades donde cada ingrediente tiene su propia historia (Hernández M. , 2017, pág. 56).

Aunque la transmisión oral y práctica de las gastronomías es fundamental para el patrimonio gastronómico, la globalización y la tecnología han creado nuevos desafíos para la transmisión de este conocimiento. La digitalización ha alterado la forma en que las nuevas generaciones se conectan con la cocina, tendiendo a preferir el acceso a recetas estandarizadas y el uso de ingredientes extranjeros. Como explica Sutherland (2020), "el acceso a la información digital puede llevar a la pérdida de conocimientos prácticos que solo se pueden aprender a través de la experiencia directa y la interacción con los mayores" (p.144). Sin embargo, la tecnología también puede ser un aliado en la salvaguardia de la gastronomía ancestral. Con recetas tradicionales siendo documentadas y compartidas en redes digitales y sociales, estas prácticas han comenzado a llegar a nuevas generaciones. Según Vann (2018), "cuando se usa de manera consciente y respetuosa, la tecnología puede actuar como un puente entre el pasado y el futuro, permitiendo la preservación de la cultura"(p.202).

La transmisión de los saberes ancestrales gastronómicos se realizan de una generación a otra es crítica para la preservación del patrimonio gastronómico y la identidad comunitaria. La globalización indudablemente amenaza la continuidad de dicho conocimiento, pero se puede lograr un equilibrio a través de una metodología híbrida tradicional-digital que garantice su longevidad. En Ecuador, con esta sinergia entre la tradición y la innovación se encuentra la oportunidad de permeabilizar el pasado con el futuro para que las generaciones venideras puedan no solo disfrutar, sino también apreciar su rico patrimonio gastronómico.

Documentación y registro de saberes gastronómicos ancestrales.

El registro y documentación de los conocimientos gastronómicos ancestrales es esencial para salvaguardar la identidad cultural de los pueblos y garantizar la continuidad de las prácticas gastronómicas. En Ecuador, un país con una vasta riqueza gastronómica, estas prácticas son críticas para salvar el legado de comunidades indígenas, afrodescendientes y mestizas, cuya cocina encarna siglos de historia y vínculos con la naturaleza. Si estas tradiciones no se escriben, corren el riesgo de perderse debido a la modernización y globalización, por lo que registrarlas debe ser una tarea prioritaria.

La gastronomía ecuatoriana es el producto de la acumulación de conocimientos, técnicas y prácticas culinarias transmitidas de generación en generación. Este patrimonio define la cultura de las personas y ayuda a mantener su identidad (Villalva e Inga, 2021). Esta herencia no solo define la cultura de los pueblos, sino que también es clave para preservar su identidad. Sin embargo, los investigadores advierten que aún existen vacíos en el estudio y registro de estos saberes, lo que resalta la necesidad de una documentación rigurosa y sistemática. Esto incluye recopilar recetas y escribir historias, métodos y contexto cultural.

Con el objetivo de una documentación efectiva, es necesario implementar estrategias más allá de la mera transcripción de recetas, que nos permitan capturar la profusión simbólica de la cocina ancestral. Este proceso involucra la recopilación de testimonios, observación de prácticas culinarias en su entorno y análisis de la relación entre la comida y la identidad cultural. Las técnicas de investigación cualitativa son fundamentales en la recopilación y estudio de la gastronomía

tradicional. Como señala Lerma (2009), esta forma permite capturar el "quehacer cotidiano de las personas o grupos pequeños, interesándose por lo que la gente dice, piensa, siente o hace, así como por sus patrones culturales" (p.42), lo cual proporciona una visión completa del contexto en que se desarrollaron las prácticas culinarias. Esto podría lograrse mediante entrevistas con los portadores del conocimiento, abuelas, madres, cocineras tradicionales, etc. Al relatar sus historias, podemos trazar la historia de los platos y su lugar en la comunidad.

En Ecuador, por ejemplo, la región de la Sierra se caracteriza por una alta concentración de ingredientes nativos como el maíz y la quinua, que están íntimamente ligados a maravillas agrícolas y fiestas locales, enfatizando el significado cultural de la gastronomía. Una de las metodologías fundamentales es la observación participante que permite a los investigadores presenciar directamente la preparación de alimentos in situ. Esta práctica no es simplemente una descripción de cómo cocinar, sino que también proporciona el significado detrás de cada alimento que es significativo para el cocinero. La preparación del mayto — pescado envuelto en hojas de bijao — en comunidades indígenas del Amazonas no es solo una técnica culinaria; conecta íntimamente con una relación espiritual con la naturaleza y requiere el máximo respeto por lo que ella proporciona.

La memoria gastronómica ancestral puede mantenerse en formato de publicaciones impresas o plataformas digitales. En Ecuador, varios programas han fomentado la creación de archivos comunitarios, en los que los residentes locales comparten recetas, historias y otras técnicas culinarias. Estos archivos, según Rengifo et al., (2021), son "espacios vivos de memoria que articulan pasado y presente, permitiendo a las comunidades gestionar su propio conocimiento" (p.202). Además, la tecnología ha ampliado las oportunidades para la documentación gastronómica. La difusión de tradiciones culinarias también ha sido facilitada por redes sociales, blogs y documentales. Un ejemplo interesante de esto es la miniserie "Ecuador a la Carta", promovida por el Ministerio de Turismo (2024), que entrelaza testimonios de cocineros tradicionales con información histórica y cultural sobre la gastronomía del país. Disponemos de

todos estos dispositivos digitales, que nos ayudan a preservar el conocimiento, pero también a revivirlo y traerlo a una nueva era.

En conclusión, el registro y documentación de conocimientos gastronómicos ancestrales en Ecuador es un esfuerzo crucial para garantizar la continuidad de las tradiciones culinarias y fortalecer la identidad cultural de sus comunidades. Las entrevistas, la observación participativa y el uso de plataformas digitales ayudan a promover la transmisión y retención de este conocimiento, proporcionando a las futuras generaciones un patrimonio que es historia y orgullo nacional. En un mundo globalizado donde los hábitos alimentarios están cambiando constantemente, la tradición y la innovación son esenciales para que la riqueza gastronómica de los pueblos permanezca viva.

La gastronomía como marcador de identidad cultural.

La gastronomía se define no solo por los ingredientes y las técnicas de preparación, sino que también actúa como un elemento fundamental en la construcción de la identidad cultural de los pueblos. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003), la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, ya que refleja la historia, las tradiciones y los valores de las comunidades. En este contexto, la *comida patrimonial* representa un vínculo directo con el pasado y un punto de referencia en el presente, fortaleciendo el sentido de pertenencia de las sociedades.

Desde la óptica del patrimonio, la gastronomía engloba no solo la elaboración de los alimentos, sino también los saberes, técnicas y rituales vinculados a ella. Según Salaberry (2014), en su libro *Patrimonio Cultural Inmaterial*, destaca que la gastronomía comprende un procedimiento de cultura que integra saberes sobre procedimientos específicos utilizados, incluyendo las herramientas y los materiales, y prácticas culturales, propias de cada una de las comunidades que la agrupan. Este método permite ver la comida como algo más que un imperativo biológico; es un medio de expresión cultural y cohesión social.

En esta misma línea, Acosta (2017), enfatiza que, "las prácticas alimentarias revelan las características propias de cada región, localidad o lugar, y definitivamente constituyen uno de los valores más ilustrativos de las costumbres, tradiciones y usos de los pueblos." (p.29). A partir de

este enfoque, cada platillo representa una historia colectiva, narrando el recorrido de una comunidad a través del tiempo.

El tema gastronómico como marcador de identidad ha sido estudiado por varios investigadores. Sengel et al., (2015) afirman que «la comida es una fuente de información valiosa. A través de la gastronomía podemos identificar una sociedad, una cultura, una religión, un modo de vida, una clase social, un acontecimiento o una época». Este enfoque pone de manifiesto cómo la cocina tradicional no es sólo un conjunto de recetas, sino un reflejo de la memoria histórica de un pueblo.

En este marco, adquiere especial relevancia el concepto de *comida patrimonial*. Este término se refiere a los platos y técnicas culinarias considerados como parte del patrimonio cultural de una comunidad. Almansouri et al., (2022) sostienen que la comida patrimonial es un término complejo que puede evolucionar con el tiempo sin perder su autenticidad. Estos cambios posibilitan que las tradiciones culinarias conserven su esencia a la vez que se adaptan a las nuevas realidades, evolucionando a lo largo de las distintas generaciones.

La conservación de la tradición gastronómica no sólo se consigue a través de la práctica familiar, sino también gracias a los mecanismos de promoción y protección del patrimonio culinario. Las ferias gastronómicas, festivales y eventos culturales son elementos estratégicos para la difusión de la gastronomía patrimonial, que introducen a las nuevas generaciones en sus raíces culinarias.

Medina (2017), destaca que «las iniciativas para activar el patrimonio culinario a diferentes niveles se han reproducido en otros lugares» (p. 110). Estas actividades fortalecen el orgullo cultural de las comunidades, impulsan la economía local y promueven el turismo gastronómico, para crear un impacto positivo en diferentes regiones.

En Ecuador, el reconocimiento del patrimonio culinario ha crecido enormemente en los últimos años, en particular debido a la generación emergente de chefs y emprendedores que buscan revalorizar la cocina tradicional. Según Pérez (2023) los jóvenes chefs ecuatorianos han decidido preservar las recetas tradicionales de sus comunidades como impulsores del patrimonio cultural inmaterial para el desarrollo económico y turístico.

Dado este fenómeno, la gastronomía sirve globalmente como una herramienta no solo para fortalecer la identidad, sino también para promover el desarrollo local. Así, devolver la comida patrimonial a la mesa no solo se trata de preservar tradiciones, sino también de innovar y crecer de manera sostenible, respectivamente, en el sector gastronómico.

Impacto de la globalización en las identidades gastronómicas locales

La globalización ha cambiado muchos aspectos de la vida cotidiana, siendo la gastronomía uno de ellos. Si bien ha facilitado el acceso a una mayor diversidad de productos y ha fomentado el intercambio cultural, también representa un desafío significativo para las identidades gastronómicas locales. La expansión de cadenas de comida rápida y la influencia de la cultura alimentaria occidental han generado una homogeneización de las prácticas culinarias, lo que puede afectar la preservación de los saberes tradicionales.

Según Maya y Garzón (2022), “la globalización afecta la identidad de cada región, que con el paso del tiempo se va desvaneciendo para construir una cultura resultante de la interconexión que está ocurriendo alrededor del mundo, que combina distintos pensamientos y la conservación de lo auténtico se convierte en una tradición olvidada.” (p. 23). También puede hacer que las recetas y técnicas tradicionales pierdan valor, ya que las nuevas generaciones están menos conectadas con sus raíces culinarias.

A pesar de estos retos, muchas comunidades han conseguido desarrollar estrategias para resistirse a la homogeneización gastronómica en su zona y reforzar así su identidad culinaria. Han cobrado protagonismo los movimientos de comida lenta o *slow food*³, que fomentan el consumo de alimentos locales y sostenibles como forma de reafirmar la identidad cultural.

Morales (2013) evidencia que esta corriente que aboga por el consumo de alimentos autóctonos sirve como medio para contrarrestar las lacras que trae consigo la globalización a través de la gastronomía como experiencia cultural única. Dichos esfuerzos no solo juegan un papel determinante en la perdurabilidad de la diversidad gastronómica, sino que fortalecen los lazos de

³ Movimiento gastronómico a escala mundial que promueve las tradiciones gastronómicas regionales.

la comunidad y el sentido de pertenencia, solidificando aún más las prácticas gastronómicas como una parte integral de la identidad local.

Dentro de este paradigma, la gastronomía sigue siendo un significante vital de la identidad cultural. A menudo enraizada en la celebración de tradiciones locales o en la resistencia a la estandarización global de la comida, se dice que la comida patrimonial cuenta una historia a través de sus sabores. La presión de fuerzas externas no parece afectar a muchas comunidades que se niegan a adaptarse; en cambio, buscan preservar y revitalizar lo que siempre han hecho, y hacer de esas características una parte de su patrimonio y cultura.

Turismo gastronómico y su influencia en la identidad local

A través del turismo gastronómico, los visitantes de todo el mundo pueden experimentar la tradición culinaria de la región, y así se convierte en un medio efectivo para promover la identidad local. La comida proporciona a los turistas no solo deleite sensorial: a través de ella, aprenden más sobre la cultura y las costumbres de la comunidad anfitriona.

Bessiere (2018), explica que “el turismo gastronómico no solo favorece la economía local, sino que también actúa como un vehículo para la transmisión y el reconocimiento de las tradiciones culinarias” (p. 112). De esta manera, la gastronomía, como el "motor" de los sistemas alimentarios, se identifica como un instrumento crucial tanto para la sostenibilidad cultural como económica de las comunidades, contribuyendo así a la conservación del patrimonio alimentario.

Para sacar el máximo provecho del turismo gastronómico, deben implementarse estrategias de comunicación adecuadas para demostrar qué hace que la cocina local sea especial. Por ejemplo, estas estrategias pueden implicar la creación de campañas de marketing que cuenten la historia detrás de cada plato, proporcionando contexto sobre su origen, qué significancia cultural tiene y para qué es conocido.

López (2020), afirma "la narrativa en torno a la gastronomía local es crucial para atraer turistas; contar la historia detrás de cada plato puede hacer que la experiencia sea mucho más significativa"

(p. 66). Esta fusión de tradición con una historia atractiva no solo es propicia para el turismo, sino que también realza el valor cultural de la gastronomía en las propias comunidades.

Además, el uso de plataformas digitales y redes sociales se ha convertido en una herramienta clave para la difusión del turismo gastronómico. Estas tecnologías permiten compartir la riqueza culinaria de una región con una audiencia global, facilitando la conexión entre chefs locales, productores y turistas.

Martínez y Rodríguez (2021), destacan que “las redes sociales no solo amplifican la visibilidad de la gastronomía local, sino que también permiten la interacción directa entre los turistas y los anfitriones, lo que enriquece la experiencia cultural” (p. 150). A través de estas plataformas, las comunidades pueden exteriorizar su gastronomía de forma auténtica, fomentando un compromiso continuo del visitante y reforzando el sentido de identidad local, regional y nacional.

Interculturalidad y comunicación gastronómica

Más allá de la restauración, la gastronomía es un lenguaje de diálogo con el mundo, con las sociedades. Como tal, son espacios de comunicación que trascienden fronteras lingüísticas y culturales, ya que las comunidades pueden comunicar sus tradiciones, valores y experiencias a través de la cocina.

Como afirma De la Torre (2019), "la cocina se convierte en un lenguaje universal que invita al diálogo y la comprensión entre diferentes culturas" (p.34). En un mundo cada vez más interconectado, esta interacción a través de la comida genera vidas más ricas para las personas individuales y las poblaciones de las sociedades, siendo este el lugar donde la apreciación y celebración de la diversidad cultural puede tener lugar.

Cocinar y compartir comida siempre han sido plataformas para la socialización y el intercambio cultural. En muchas comunidades, las comidas representan no solo momentos para llenar el estómago, sino también momentos para construir vínculos sociales y compartir conocimientos.

Según Rodríguez (2020), "las celebraciones gastronómicas y los eventos culinarios son oportunidades para que las culturas se encuentren, se dialoguen y se reconozcan mutuamente" (p. 78). Estas ferias, festivales y encuentros gastronómicos permiten a las personas conocer de primera mano otras tradiciones y garantizan respeto e integración cultural.

Además, la cocina es un espacio donde la identidad y el sentido de pertenencia se expresan y evolucionan. Al compartir recetas y técnicas, las comunidades no solo preservan su patrimonio, sino que también incorporan nuevas influencias que enriquecen sus tradiciones. López (2021), menciona que "la cocina se transforma en un espacio de negociación cultural, donde las identidades se redefinen y enriquecen a través del intercambio" (p. 45). En este caso, la creación de nuevos platos basados en la combinación de ingredientes y métodos de diferentes culturas crea continuamente nueva gastronomía.

La fusión culinaria, en la que se combinan ingredientes de dos o más tradiciones para crear una nueva experiencia gastronómica, es uno de los fenómenos más destacados del intercambio gastronómico. Ese proceso se ha vuelto popular en muchas ciudades alrededor del mundo, donde los chefs exploran los ingredientes y técnicas de diferentes contextos culturales. Como afirma Kim (2021), "la fusión culinaria no solo es una tendencia gastronómica, sino también una forma de comunicación que refleja las dinámicas de la globalización y la multiculturalidad" (p. 112).

No todas las aventuras de fusión culinaria serán exitosas. Una de las cuestiones más contenciosas es la pregunta de la apropiación cultural y la autenticidad: porque tomar técnicas o ingredientes de una cultura sin reconocimiento es generar controversia. Según Hernández (2022), "la fusión culinaria debe ser un proceso inclusivo, donde se valore y respete la identidad de cada cultura en lugar de diluirla" (p. 90). Para que esta práctica sea un verdadero intercambio cultural, es fundamental que se realice con respeto y conciencia de las tradiciones involucradas.

Interculturalidad y comunicación gastronómica, en resumen, son componentes clave de la vida y de la siempre esencial construcción de diferentes sociedades. Más oportunidades para que los establecimientos creen espacios de discurso y entendimiento a través de la cocina, donde lo viejo y lo nuevo puedan convivir armónicamente.

Este intercambio es donde nace la fusión culinaria, que puede ser otra fuente de creatividad y enriquecimiento gastronómico, si se hace con respeto y apreciación por las culturas que se unen en tales platos. Con la comida como un lenguaje, la gastronomía sirve como un puente entre culturas a través de la interacción, fortaleciendo tanto la identidad como la integración social, porque donde hay comida, hay historias, y detrás de estas historias hay un legado cultural entero, mostrando que la comida no es solo para comer, es la expresión visible de la historia de las culturas.

Barreras en la comunicación gastronómica intercultural

La comunicación gastronómica intercultural es un proceso dinámico que permite el intercambio de saberes y tradiciones entre diferentes comunidades. Sin embargo, este proceso no está exento de desafíos. Las barreras lingüísticas y culturales pueden dificultar la transmisión efectiva de conocimientos culinarios, afectando la manera en que se perciben y valoran las tradiciones gastronómicas. Las diferencias lingüísticas logran causar malentendidos, lo que puede influir en cómo se interpretan y valoran las tradiciones culinarias (Gómez, 2021). Estas barreras pueden hacer que los intercambios sean menos útiles y, en algunos casos, reforzar estereotipos o conceptos erróneos.

Aunque el lenguaje es esencial para transmitir el arte culinario, se vuelve limitante en un contexto intercultural. Dado que la terminología precisa de ingredientes, técnicas y platos no necesariamente tiene traducciones directas en otros idiomas, puede ser desafiante interpretar y enseñar recetas tradicionales. Según Martínez (2020), “el hecho de que el idioma utilizado en la transmisión del conocimiento culinario no tuviera un vocabulario específicamente pertinente para la persona que recibe la información, causó una pérdida de sutilezas en la cocina” (p. 88).

Sin abordar estos problemas, es esencial que el lenguaje popular no solo sea utilizado para llegar al contexto del público. Tales estrategias pueden incluir, entre otras, la demostración visual de técnicas culinarias, el uso de glosarios gastronómicos multilingües y la incorporación diaspórica de narrativas que expliquen el significado de los términos dentro de ciertos contextos culturales.

Los desafíos lingüísticos son solo una de las barreras para entender las tradiciones culinarias de cada uno, pero también hay diferencias en los valores y costumbres que impactan la manera en que estas tradiciones culinarias son interpretadas.

En cada cultura, algunos platos son un asunto serio vinculado a las celebraciones o rituales más memorables; en otras culturas, son el material de las comidas cotidianas. Según Fernández (2022), “no reconocer la importancia cultural de la comida puede llevar a una apreciación superficial del plato, restringiendo la profundidad de la interacción gastronómica” (p. 45).

Tales malentendidos pueden superficializar el diálogo intercultural, anclando la gastronomía como un producto de consumo, más que una representación de identidad y tradición. Para prevenir esto, necesitamos compartir información de contexto sobre estos platos, su contexto histórico, su simbolismo y lo que significan para las comunidades de las que provienen.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

Este estudio empleó una metodología cualitativa que es la más adecuada para proporcionar una visión detallada de las percepciones de los individuos y la relación entre gastronomía y cultura. Permitiendo tener una comprensión detallada de las perspectivas de los entrevistados, lo cual es de suma relevancia para apreciar la riqueza de sus experiencias y la complejidad de sus interacciones. Para Quintanilla (2023), refiriéndose a Hernández y Fernández (2014), es "la investigación cualitativa la que nos permite comprender los fenómenos analizándolos desde la perspectiva de los participantes" (p. 15). La elección de la metodología y el análisis cualitativos permitió abordar libremente los aspectos dinámicos y multinivel de las interacciones gastronómicas llevadas a cabo en escenarios interculturales a través de un enfoque extenso que captura facetas que un análisis cuantitativo podría perder.

Diseño de la investigación

Para abordar el objeto de estudio, se combinó una revisión documental con la aplicación de entrevistas semiestructuradas a expertos vinculados con la gastronomía y la comunicación intercultural. Esta técnica se seleccionó debido a su flexibilidad y capacidad para profundizar en los discursos de los participantes. Según con Vargas (2012), “las entrevistas semiestructuradas

permiten que las preguntas se elaboran con anticipación y se plantean a las personas participantes con cierta rigidez o sistematización” (p.125), pero al mismo tiempo dejan espacio para que los entrevistados profundizan en sus respuestas y exploran temas que podrían surgir de manera espontánea durante la conversación.

En el desarrollo metodológico, se focalizó la investigación en tres tipos de actores clave dentro del ámbito gastronómico: un chef especializado en gastronomía ancestral, un comunicador con experiencia en periodismo gastronómico y un representante de una comunidad indígena. La selección de estos perfiles permitió obtener una visión integral sobre la relación entre la discriminación gastronómica y la comunicación intercultural.

A continuación, se detallan los participantes de la investigación:

Tabla 1 Participantes de la investigación

NOMBRE	PERFIL PROFESIONAL	APORTE A LA INVESTIGACIÓN
FRED CASTAÑEDA	Chef especializado en gastronomía ancestral.	Compartió su experiencia en la fusión de sabores y técnicas tradicionales, así como su esfuerzo por promover el diálogo intercultural a través de la cocina.
LIC. JOSÉ MOREIRA	Periodista gastronómico del medio <i>Diario La Marea</i> de Manabí	Brindó una perspectiva sobre el papel de la comunicación en la difusión de la diversidad culinaria y cómo influye en la percepción de las tradiciones gastronómicas.
SELENA ANDAGANA	Representante de una comunidad indígena otavaleña	Aportó un testimonio valioso sobre las prácticas culinarias tradicionales y su importancia cultural, destacando la manera en que estas han logrado

mantenerse y adaptarse en el contexto de la globalización.

Elaboración: Bajaña, Miriam.

La inclusión de estos tres perfiles permitió obtener una visión enriquecedora sobre la intersección entre gastronomía, comunicación y cultura, facilitando un análisis profundo sobre la transmisión y preservación de los saberes ancestrales en el ámbito culinario.

Proceso de Recolección de Datos

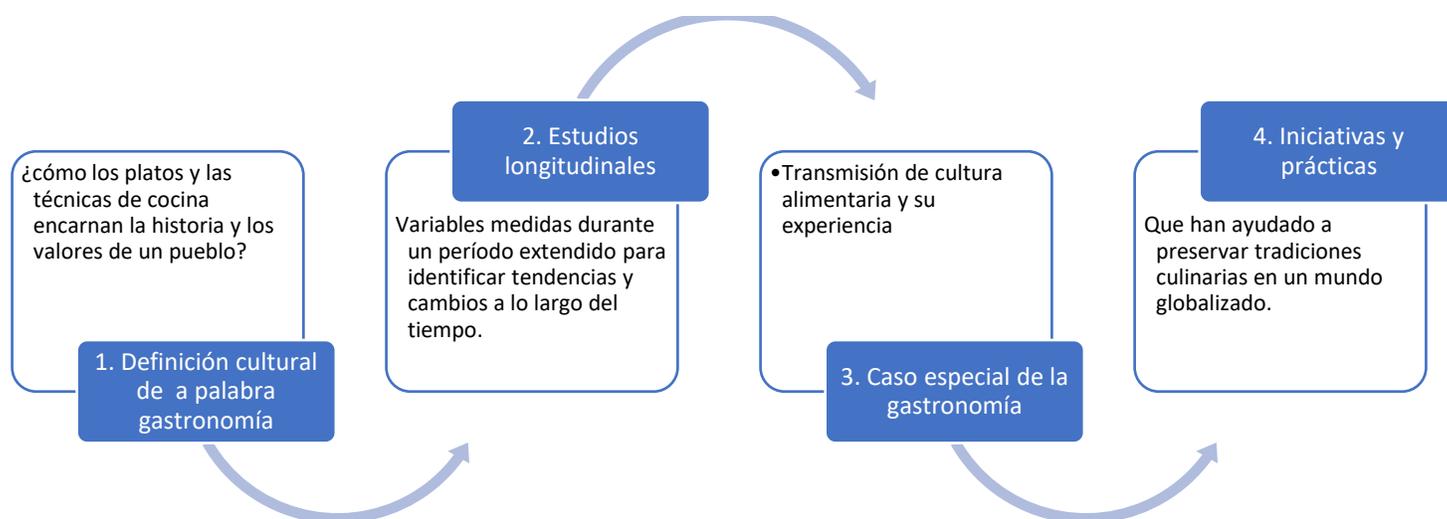
Para que los expertos participaran y poder conocer sus horarios y cargos, las entrevistas se realizaron a distancia, lo que contribuyó a superar las barreras logísticas y permitió un acceso más directo a sus conocimientos y experiencias. Se creó una guía de preguntas abiertas para lograr un ambiente conversacional y de confianza que permitió a los entrevistados compartir información técnica, experiencias personales positivas y negativas, y consideraciones sobre el tema de estudio.

Grabé todas las entrevistas (con el consentimiento informado de los entrevistados) y luego las transcribimos para su análisis. Esto se hizo a través de pautas éticas que garantizaron tanto la privacidad como los derechos de quienes eran entrevistados, de modo que sus relatos fueran fiel y precisamente registrados.

Se empleó el análisis temático para analizar los datos recogidos, que es una técnica cualitativa para identificar, analizar e informar patrones y temas dentro de las respuestas de los participantes. Eso, a su vez, se adaptaba bien a la investigación al permitir una visión general estructural de la información mientras se documentaba la multidimensionalidad de los constructos interculturales en la gastronomía.

Los ejes temáticos son categorías inducidas del análisis, con cuatro identificadas a partir de los datos, se detalla en Figura 1.

Figura 1 Ejes temáticos



Elaboración: Bajaña, Miriam.

El uso de este marco analítico permitió una clara estructuración de los datos al destacar el papel de la gastronomía en la construcción de las identidades culturales.

Análisis de resultados

El vínculo entre la gastronomía y la interculturalidad quedó reflejado en los hallazgos obtenidos a través de las entrevistas.

Ante la primera pregunta: ¿Qué significa para ti la gastronomía en el contexto de tu cultura?, los entrevistados coincidieron en que la gastronomía es una expresión profunda de la identidad de una cultura.

- Como chef, la gastronomía es para Fred Castañeda la quintaesencia de todo lo que él es como persona y como comunidad, todas las historias y narrativas que están contenidas en la tradición de cada plato que prepara.

- Como miembro de la comunidad indígena Otavalo, Selena Andagana respondió que la gastronomía era "la memoria viva" de sus tradiciones, un archivo de conocimiento ancestral.
- El trabajo comunicacional de José Moreira (consultor político y legal, asesor, colaborador en eventos y comunicación, reportero, director, asesor editorial y comunicador) mencionó la comida como un lenguaje universal que conecta generaciones y culturas, y enfatizó mensajes culturales y valores.

Al abordar la pregunta ¿Cómo definirías la relación entre gastronomía e interculturalidad en tu experiencia profesional?, los entrevistados reflejaron este entendimiento común de que la comida puede actuar como un puente entre culturas.

- El chef al mezclar ingredientes de diversas tradiciones dijo, no solo creas nuevos sabores en el paladar, sino también nuevos lazos entre las personas.
- Según el comunicador, las narrativas gastronómicas a menudo tratan sobre migraciones, encuentros y procesos de adaptación, que en conjunto demuestran cómo la comida es un reflejo de la historia de los pueblos.
- Desde la perspectiva de Selena Andagana, la comida es uno de los únicos elementos donde las culturas pueden comunicarse en un sentido más amplio y confirmarse a sí mismos como un intercambio cultural que conduce al entendimiento.

Sin embargo, cuando se les preguntó ¿Qué creen que dificulta la comunicación de las tradiciones culinarias de diferentes culturas? Los encuestados enumeraron múltiples barreras.

- “La gente no ve el valor de ciertas cosas, y eso deja a la gastronomía tradicional a la muerte o al no importarle”, subrayó el chef.
- El comunicador señaló que para un miembro del público que no conocía íntimamente o no entendía el contexto histórico o cultural detrás de un plato, se le hacía difícil apreciarlo completamente.

- El representante de la comunidad indígena dijo: "Tenemos un valor diferente en esta etapa, ya veces hace que la gente no admire su comida y la vea como una comida simple o una comida de los antepasados, para deconstruir y educar a la sociedad sobre la riqueza cultural que es la carne y para traer el amor que también existe detrás de cada receta."

Finalmente, al ser consultados sobre, ¿Por qué es importante preservar las tradiciones culinarias en un mundo globalizado?, los entrevistados acentuaron uniformemente la importancia de proteger recetas y prácticas tradicionales.

- Castañeda, indica que en un mundo cada vez más globalizado, cuando las tradiciones a menudo pueden suavizarse o perderse por completo, el desafío de mantener las recetas fieles a sus raíces e historia, de mantener su sabor y autenticidad, nunca ha sido más importante.
- El comunicador señaló que las redes sociales pueden ser un motor potente para la difusión de tradiciones culinarias, pero advirtió sobre el riesgo de trivialización o apropiación.
- Andagana, por su parte, estaba orgullosa de esos momentos, que cuando alguien disfruta de la comida nativa, se siente como si su historia y vida fueran validadas.

En general, la reflexión sobre los resultados destaca la red que la gastronomía abarca a través de la identidad cultural y el grado en que la comida puede actuar como guía en el camino hacia fomentar entre culturas la comprensión mutua. Sin embargo, también destacan los desafíos, especialmente relacionados con la comunicación y las tradiciones culinarias, que deben resolverse a través de estrategias para mejorar la comprensión mutua y el respeto por los alimentos culturalmente valiosos desde una perspectiva de sistemas alimentarios.

CONCLUSIÓN

Es importante señalar que esta bibliografía permitió una mayor investigación sobre la relación entre la comunicación gastronómica y el conocimiento ancestral, para descubrir que esta interacción

fortalece la identidad cultural de diferentes comunidades. Ecuador es un país de tradiciones y expresiones culturales; su gastronomía ancestral es más que una combinación de recetas y técnicas culinarias; es un portador viviente de memoria histórica, creencias y valores de un pueblo.

La cocina tradicional es un recurso cultural y un medio de comunicación que puede transmitir conocimiento esencial y simbolismo para la unidad social. Las comunidades refuerzan una especificidad de cultura y tradición de la actividad culinaria, una que es resistente a la marea de homogeneización asociada con la globalización.

El conocimiento culinario ancestral se comparte y vive a través de la comunicación culinaria, que aparece como un contexto adecuado para este proceso de comunicación. Los resultados demuestran que la transmisión intergeneracional del conocimiento no se limita al conocimiento culinario (por ejemplo, compartir recetas) sino que también incluye el uso sostenible de los recursos, la selección genética de plantas, las técnicas de la agricultura o caza tradicional, y los rituales en torno a la preparación de alimentos. Este legado permite a la comunidad narrar su historia, incluso mientras imagina su futuro.

Desde ese punto de vista, los medios de comunicación y las plataformas digitales han hecho visibles tales prácticas artísticas y han ayudado a trasladar su valor cultural más cerca de una audiencia más amplia. Pero este proceso no está exento de sus desafíos, como la trivialización de las tradiciones, la apropiación cultural y el desconocimiento de nuestra audiencia sobre la historia detrás de los alimentos. No obstante, los participantes en el estudio coincidieron en que la comunicación debe ser ética y comprometida para abordar este problema, y destacan que las cocinas ancestrales no son necesariamente un producto de atracción o comercial, sino más bien relacionadas con la identidad y como respuesta cultural.

El análisis de los resultados demostró que el conocimiento culinario ancestral y la comunicación culinaria tienen un papel complementario para la preservación de la tradición y la proyección de las comunidades hacia el futuro. En este sentido, el contexto del estudio se refiere al modelo de comunicación de Schramm (1954); Según esto, la transmisión como continuidad estaba sujeta a campos de experiencia que se superponían entre el emisor y el receptor, y los circuitos de

retroalimentación darían una oportunidad para la corrección de errores, esencial para crear una transmisión efectiva del conocimiento cultural incluso en una acción local.

La globalización y la digitalización han fusionado muchos de nuestros patrones culturales, de modo que la mayoría de las culturas del mundo da una cultura homogeneizada que no es la realidad de estas sociedades, por lo que estas sociedades definitivamente necesitan algunas medidas para ser auténticas y respetuosas con las prácticas alimentarias.

Esta preservación del conocimiento gastronómico no solo preservará las tradiciones comunitarias sino que también contribuirá al enriquecimiento de la diversidad cultural global. Así, frente a cambios implacables, las comunidades indígenas y tradicionales pueden, por lo tanto, ser vistas como guardianas de un patrimonio único, cuya preservación es vital para reconocer, conceptualizar y valorar la riqueza gastronómica.

REFERENCIAS

- Acosta Cervantes, J. L. (2017). LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO TURÍSTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACIÓN. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo | CONDET*.
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors - Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 28 .
- Anderson, M. (2020). Narrativas culinarias: el arte de contar historias en los medios de comunicación sobre alimentos . *Food, Culture & Society*, 23(1), 95-110.
- Ansón, R. (29 de Marzo de 2024). *Armonía gastronómica: Tradición e innovación en la Nueva Gastronomía*. *Gastrolab*. Obtenido de *Gastrolab*: <https://www.gastrolabweb.com/voces-de-la-cocina/2024/3/29/armonia-gastronomica-tradicion-innovacion-en-la-nueva-gastronomia-46811.html>
- Bernabeu-Mestre, J. (2021). Alexandra Martí, Montserrat Planelles Iváñez y Elena Sandakova (eds.). *Langues, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes/ Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes*. *Brussels: Peter Lang*, 2018 . *Arbor*, 197(801), a621. Recuperado a partir de <https://arbor.revistas.csic.es/index.php/arbor/article/view/2441>.
- Bloguero, B. (2023 de Agosto de 2023). *Influencias culturales en la gastronomía latinoamericana: un viaje de sabores y tradiciones: Globo Latam*. Obtenido de *Globo Latam*: <https://directorihoreca.com/noticia/marketing-para-restaurantes-la-influencia-transformadora-de-instagram-y-tiktok-en-la-escena#:~:text=La%20popular%20expresi%C3%B3n%20de%20que,cruciales%20para%20capitalizar%20este%20fen%C3%B3meno>.

- Bravo, A. (s.f.). *Estudiar Cocina*. Obtenido de Importancia de la comunicación en la gastronomía: Cómo mejorarla: <https://estudiarcocina.com/formacion-en-gastronomia/importancia-de-la-comunicacion-en-la-gastronomia-como-mejorarla/>
- Cava, A. (2019). La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones. *Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*, núm. 26 , 121-133.
- Cramer, J., Greene, C., & Walters, L. (2011). *Food as Communication: Communication as Food*. New York, Bern, Berlin, Bruxelles, Frankfurt am Main, Oxford, Wien, 2011. XX, 465 pp.: Peter Lang Group AG.
- Daza, D. (18 de Diciembre de 2023). *Transformación Digital en Gastronomía: OlaClick*. Obtenido de OlaClick: <https://olaclick.com/es/menu-digital/transformacion-digital-en-gastronomia-tendencias-y-soluciones-en-menus-digitales/>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina 2024*, 3 (1). doi:10.5281/zenodo.11113166
- Estrada, J. (2013). *Sabores de mi tierra: Tradiciones de la mesa guayaquileña*. Guayaquil: Poligráfica C.A.
- Frewer, L. J. (2015). Risk/Benefit Communication about Food—A Systematic Review of the Literature. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(10), 172.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit vol.24 no.1 Montevideo jun*. Obtenido de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.
- Ghosh, A. (2019). El poder de las historias culinarias: conectar culturas a través de narrativas culinarias . *Revista internacional de gastronomía y ciencia de la alimentación*, 17, 85-92.
- Hernández, J. L. (2020). La Universidad Intercultural de Chiapas: vinculación, interculturalidad y desarrollo comunitario. *Universidad Intercultural de Chiapas*.
- Hernández, M. (2017). La cocina como espacio de aprendizaje cultural: una mirada a la transmisión intergeneracional de saberes. *Cultura y Educación*, 29(1), 51-65.
- Hooks, B. (1992). *Eating the other: Desire and resistance. Black Looks: Race and Representation (pp. 21-39)*. . Boston, MA: South End Press.
- Inga Aguagallo, C. F., & Cruz Pucha, M. P. (2020). Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo. *Kairós. Revista de Ciencias económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(4), 36-42.
- Kwon, D., Lee, K., Park, K., & Park, S. (2018). *Korean Functional Foods: Composition, Processing and Health Benefits*. Estados Unidos: CRC Press.
- Lave, J., & Wenger, E. (1991). Aprendizaje situado: participación periférica legítima . *Cambridge University Press*.
- Lerma González, H. D. (2009). *Metodología de la investigación: Propuesta, anteproyecto y proyecto* (Cuarta edición ed.). Bogotá, Colombia : ECOE EDICIONES.
- Maya, M., & Garzón, G. (2022). La globalización: una amenaza a la cultura alimentaria. *Revista Neuronum. Edición especial Escritura Académica .V 8- N° 2 2022 ISSN: 2422-5193(En línea)*, 21-24.
- Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología* 51, 106-113.

- Meneses, L. (2017). SABERES ANCESTRALES, MEMORIA DEL TERRITORIO, USOS Y COSTUMBRES. En L. A. Moreno, *SABERES ANCESTRALES, MEMORIA DEL TERRITORIO, USOS Y COSTUMBRES* (pág. 77). Bogotá.
- Miele, M., & Quaranta, G. (2018). Comunicación alimentaria: el papel de los medios de comunicación en la representación de las cocinas tradicionales. *Appetite*, 127, 72-80.
- Míguez, L. (2019). *INFLUENCIA DE LAS REDES SOCIALES EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE*. Madrid.
- Ministerio de Turismo. (2024). *Reconocidos chefs e influencers se unen para promover la gastronomía nacional con la miniserie "Ecuador a la Carta"*. Obtenido de Ecuador a la Carta <https://www.youtube.com/@ViajaEcuadorOficial>: https://www.turismo.gob.ec/reconocidos-chefs-e-influencers-se-unen-para-promover-la-gastronomia-nacional-con-la-miniserie-ecuador-a-la-carta/?utm_source
- Morales Espinoza, A. (2013). El Movimiento De Comida Lenta Se Opone Al De Comida rápida. *Letras Verdes. Revista Latinoamericana De Estudios Socioambientales*, n.º 4 (septiembre), 14-15. doi:<https://doi.org/10.17141/letrasverdes.4.2009.840>
- Pérez Pilligua, J. M. (2023). "PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN FUNCIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA CABECERA CANTONAL DE JIPIJAPA". *UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN TURISMO*.
- Quintanilla, M. (2023). Prácticas de estrategias psicopedagógicas basados en nuestro aprendizaje. *UPSE, Maestría de Psicopedagogía*.
- Rengifo, C., Granada, J., & Tangarife, A. (2021). Archivos comunitarios y de derechos humanos como una apuesta por la memoria, la verdad y la resistencia. *El Ágora USB*, vol. 21, núm. 2, 446-459.
- Romero, N. F. (15 de Abril de 2023). *Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía ecuatoriana: Latam*. Obtenido de Latam: <https://latam.redilat.org/index.php/lt/article/view/578?articlesBySimilarityPage=3>
- Salaberri, Z. (2014). *ÁMBITO DE LA TRADICIÓN ORAL Y DE LAS PARTICULARIDADES LINGÜÍSTICAS*. España. Obtenido de <http://www.navarchivo.com/sites/default/files/librosOnline/alfredo.pdf>.
- Salazar, M., & Córdova, E. (2019). Transmisión de Saberes Ancestrales en la Cocina de la Sierra Ecuatoriana. *Gastronomía y Cultura*, 5(1), 109-120.
- Schramm, W. (1954). *The process and effects of mass communication*. Urbana, University of Illinois Press. Obtenido de <https://archive.org/details/processeffectsof00schr/page/n9/mode/2up>
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F., Ertugral, S., & Balık, M. (2015). Tourists' approach to local food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. 427-437.
- Soria, V. (2022). *Importancia de los saberes ancestrales en la identidad cultural en los niños de 5 años en la I.E. inicial de la comunidad de Cullupuquio – Ayacucho*. Obtenido de Repositorios latinoamericanos: <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/4799108>
- Suárez-Guerra, P. (2019). Incorporación de los saberes ancestrales en la educación ordinaria. *Revista Ciencia Unemi*, vol. 12, núm. 30, 130-142. Obtenido de Revista Ciencia Unemi,

- vol. 12, núm. 30, pp. 130-142:
<https://www.redalyc.org/journal/5826/582661249012/html/>
- Sutherland, J. (2020). Patrimonio culinario en la era digital: los desafíos de preservar el conocimiento ancestral. *Journal of Cultural Heritage*, 45, 142-149.
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2018). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *Revista de Comunicación de la SEECI*, núm. 44, pp, 1-13. doi:<https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>
- UNESCO. (2001). Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural. Obtenido de <http://bitly.ws/A5zM>
- UNESCO. (2003). *Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo*. Obtenido de UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial:
<https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digitallibrary/cdis/Patrimonio.pdf>.
- UribePérez, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y ciudad*, 2(37), 58-71.
- Vann, C. (2018). Patrimonio digital: preservación de las tradiciones culinarias en la era de la tecnología. *Revista internacional de gastronomía y ciencia de los alimentos*, 14, 200-207.
- Vargas jiménez, I. (2012). LA ENTREVISTA EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: NUEVAS TENDENCIAS Y RETOS. *Revista Calidad en la Educación Superior, Programa de Autoevaluación Académica, Universidad Estatal a Distancia, Volumen 3, Número 1*, 119-139.
- Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 13, 129-142. doi:<https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Zada, E., & Bravo, I. (2023). Saberes ancestrales basados en la gastronomía para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno. *Uniandes Episteme*, 10(1), 69-87.