

Gastronomía Ancestral como Motor de Emprendimiento Sostenible: Estrategias desde lo Comunitario.

Ancestral Gastronomy as a Driver of Sustainable Entrepreneurship: Community-Based Strategies.

Choez-Chiliquina, Andrés Julián¹; Caicedo-Redin, Pamela Lizeth²; Coles-Chimbo, Mónica Marisol³; Ortega-Quijosaca, Rafael Santiago⁴; Inga-Aguagallo, Carlos Fernando⁵.

¹ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0004-1440-8709>; andres.choez@uaw.edu.ec

² Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0000-0003-2112-3934>; pamela.caicedo@uaw.edu.ec

³ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0002-7344-1563>; mocolesch@uide.edu.ec

⁴ Instituto Superior Tecnológico Tungurahua; Ecuador, Ambato; <https://orcid.org/0000-0001-9479-3459>; rortega.istt@gmail.com

⁵ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>; carlos.inga@uaw.edu.ec

Cita: Choez-Chiliquina, A. J., Caicedo-Redin, P. L., Coles-Chimbo, M. M., Ortega-Quijosaca, R. S., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). Gastronomía Ancestral como Motor de Emprendimiento Sostenible: Estrategias desde lo Comunitario. *Innova Science Journal*, 3(3), 738-749. <https://doi.org/10.63618/omd/isi/v3/n3/116>

Recibido: 30/05/2025

Aceptado: 15/07/2025

Publicado: 31/07/2025



Copyright: © 2025 por los autores. Este artículo es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos y condiciones de la **Licencia Creative Commons, Atribución-NoComercial 4.0 Internacional. (CC BY-NC)**.

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

¹ Autor Correspondencia

 <https://doi.org/10.63618/omd/isi/v3/n3/116>

Resumen: Este estudio analiza la gastronomía ancestral como motor de emprendimiento sostenible en la comunidad Salasaka, Tungurahua, a partir de dos iniciativas vinculadas al turismo rural: Muyu Mikuy y Pachamama Wasi. Con un enfoque cualitativo, etnográfico y participativo, se exploraron sus prácticas, organización y propuestas mediante entrevistas, observación participante y grupos focales. Los resultados identifican tres estrategias clave: la revalorización educativa de saberes culinarios, la organización solidaria comunitaria y la integración de experiencias gastronómicas en el turismo responsable. Estas acciones fortalecen la identidad cultural, dinamizan la economía popular y diversifican la oferta turística local. Se concluye que estos modelos requieren apoyo mediante el reconocimiento intercultural, políticas públicas inclusivas y fortalecimiento organizativo para asegurar su sostenibilidad y autonomía desde la comunidad.

Palabras clave: Gastronomía ancestral; emprendimiento sostenible; turismo rural comunitario; identidad cultural; economía solidaria.

Abstract: This study analyzes ancestral gastronomy as an engine of sustainable entrepreneurship in the Salasaka community, Tungurahua, based on two initiatives linked to rural tourism: Muyu Mikuy and Pachamama Wasi. Using a qualitative, ethnographic and participatory approach, their practices, organization and proposals were explored through interviews, participant observation and focus groups. The results identify three key strategies: the educational revaluation of culinary knowledge, community solidarity organization and the integration of gastronomic experiences in responsible tourism. These actions strengthen cultural identity, stimulate the popular economy and diversify the local tourism offer. It is concluded that these models require support through intercultural recognition, inclusive public policies and organizational strengthening to ensure their sustainability and autonomy from the community.

Keywords: Ancestral gastronomy; sustainable entrepreneurship; community-based rural tourism; cultural identity; solidarity economy.

1. Introducción

En los Andes ecuatorianos, la gastronomía ancestral no solo constituye un legado cultural transmitido de generación en generación, sino que se ha convertido en una herramienta estratégica para fomentar el desarrollo local sostenible. Esta perspectiva cobra particular relevancia en comunidades indígenas como la de Salasaka, ubicada en la provincia de Tungurahua, que a través del rescate de sus saberes culinarios tradicionales ha comenzado a consolidar emprendimientos gastronómicos con un enfoque comunitario, dirigidos al fortalecimiento de la identidad, la economía popular y solidaria, y el turismo rural responsable.

La comunidad Salasaka, históricamente reconocida por su resistencia cultural, su organización comunitaria y su herencia mitológica y lingüística, posee una riqueza alimentaria que conjuga ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y una cosmovisión alimentaria centrada en el equilibrio con la Pachamama. Este acervo culinario, articulado a prácticas agroecológicas y rituales de siembra y cosecha, representa un valor diferencial que puede posicionarse como una experiencia gastronómica única para los visitantes que buscan alternativas turísticas con sentido, respeto y sostenibilidad.

En este contexto, el presente artículo tiene como objetivo analizar cómo la gastronomía ancestral de la comunidad Salasaka se proyecta como un motor de emprendimiento sostenible, a partir del estudio de dos iniciativas comunitarias emergentes que articulan cocina tradicional, participación colectiva y turismo rural. Se trata de emprendimientos que, desde sus propuestas de valor, rescatan prácticas alimentarias tradicionales como la elaboración de maíz tostado con grasa de chancho, los tamales de papa y mashua, el uso ceremonial del ají y la chicha de jora, así como la preparación de platos vinculados al calendario agrícola y festivo del pueblo Salasaka. Estos emprendimientos, más allá de ofrecer servicios alimentarios, promueven experiencias inmersivas donde la cocina se convierte en un medio de educación patrimonial, cohesión comunitaria y proyección turística.

La elección de la comunidad Salasaka como eje de este estudio no es fortuita. Esta población kichwa es reconocida nacional e internacionalmente por su resistencia cultural y su capacidad de autogestión. El pueblo Salasaka ha mantenido con firmeza sus tradiciones lingüísticas, su organización comunitaria basada en la reciprocidad (*ranti ranti*) y su tejido económico apoyado en la agricultura familiar, el trueque y el comercio local. En las últimas décadas, además, ha comenzado a integrar propuestas innovadoras en torno al turismo comunitario, donde la gastronomía empieza a jugar un papel estratégico. Esta transición implica el paso de una cocina doméstica y ritual hacia una cocina con potencial de mercado, sin que ello suponga una pérdida de su autenticidad ni una mercantilización de sus significados profundos.

La relevancia de abordar este tema radica en varios factores. En primer lugar, porque permite visibilizar la capacidad de las comunidades indígenas para generar procesos económicos alternativos, basados en sus saberes y recursos endógenos. En segundo lugar, porque la gastronomía ancestral, cuando es gestionada desde lo comunitario, puede ser un canal efectivo para la revalorización cultural, la dinamización económica y la protección de los ecosistemas locales. En tercer lugar, porque en el actual contexto de crisis climática, inseguridad alimentaria y homogeneización cultural, resulta urgente

apostar por modelos de desarrollo que integren lo económico, lo ecológico y lo cultural desde un enfoque de sostenibilidad fuerte.

La justificación de esta investigación también se sostiene en la necesidad de aportar al cuerpo académico y técnico de los estudios sobre gastronomía, turismo rural y emprendimiento indígena desde una mirada intercultural y decolonial. A menudo, los análisis sobre turismo o gastronomía se centran en modelos empresariales urbanos, desligados de las realidades rurales o indígenas, reproduciendo una visión extractiva o folclorizante de la cultura. Frente a ello, este trabajo propone una lectura alternativa donde la gastronomía no es vista como un simple recurso turístico, sino como una forma de conocimiento y de vida que, al ser gestionada desde lo comunitario, puede contribuir a la autodeterminación, la equidad y la regeneración territorial.

El estado del arte sobre gastronomía ancestral y emprendimientos comunitarios en el Ecuador evidencia una creciente producción académica en las últimas dos décadas. Investigaciones como las de Chicaiza y Gortaire (2020) han destacado el rol de la cocina tradicional en la identidad de los pueblos andinos y su potencial para el desarrollo local. Autores como Barreno y Lema (2019) han explorado experiencias de turismo comunitario en la Sierra ecuatoriana, donde la alimentación ocupa un lugar central en la oferta de servicios. Por su parte, estudios más recientes como el de Gudiño y Alvarado (2022) resaltan la importancia de integrar los saberes ancestrales en los modelos de emprendimiento rural, en particular cuando estos son liderados por mujeres indígenas.

Sin embargo, persisten vacíos significativos en torno a la articulación efectiva entre gastronomía ancestral, sostenibilidad y modelos comunitarios de gestión. Muchas propuestas existentes no logran sostenerse en el tiempo debido a la falta de acompañamiento técnico, la limitada visibilización en canales de comercialización o la desconexión entre el discurso patrimonial y las prácticas económicas reales. En este sentido, el presente artículo busca contribuir con evidencia empírica sobre dos casos concretos en la comunidad Salasaka, donde se están gestando iniciativas que desafían esas limitaciones mediante una organización colectiva, una narrativa propia y una clara intención de crear impacto social y territorial.

Los dos emprendimientos que se analizarán “Muyu Mikuy” y “Pachamama Wasi” son representativos de una nueva generación de propuestas impulsadas por jóvenes y mujeres de la comunidad Salasaka, quienes articulan lo ancestral con lo contemporáneo, lo local con lo turístico, y lo espiritual con lo económico. Muyu Mikuy, por ejemplo, trabaja desde un enfoque agroecológico que integra producción propia de insumos, cocina en fogón y atención en idioma kichwa, mientras que Pachamama Wasi incorpora una dimensión educativa en sus experiencias gastronómicas, combinando degustaciones con talleres de cocina y caminatas etnobotánicas. Ambos casos se configuran como modelos emergentes de turismo gastronómico comunitario, con alto potencial de replicabilidad y escalabilidad.

Este estudio se enmarca en una metodología cualitativa con enfoque etnográfico y participativo, basada en entrevistas, observación participante y análisis de narrativas, lo que permitirá comprender las motivaciones, prácticas y desafíos de los actores comunitarios involucrados. La elección metodológica responde a la necesidad de situar el conocimiento desde la voz de los protagonistas, reconociendo sus epistemologías,

afectos y formas de organización, lo cual es coherente con una mirada decolonial y transdisciplinaria.

En suma, el presente artículo busca generar aportes significativos tanto para la academia como para los actores comunitarios y tomadores de decisiones. En el plano académico, se propone una lectura crítica e integral de la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo sostenible. En el plano práctico, se identifican factores clave para el fortalecimiento de los emprendimientos gastronómicos comunitarios, considerando variables como la identidad cultural, la participación, la innovación social y el entorno territorial. Finalmente, en el plano político, se aboga por el reconocimiento de estos procesos como expresiones legítimas de soberanía alimentaria y economía popular solidaria, que deben ser apoyadas mediante políticas públicas diferenciadas, recursos técnicos adecuados y plataformas de comercialización justas.

2. Materiales y Métodos

El presente estudio se enmarca en un enfoque cualitativo con perspectiva etnográfica y participativa, con el objetivo de comprender cómo la gastronomía ancestral actúa como motor de emprendimiento sostenible en la comunidad Salasaka de la provincia de Tungurahua, a partir del análisis de dos iniciativas comunitarias emergentes: Muyu Mikuy y Pachamama Wasi. Estas iniciativas se configuran como expresiones vivas de la articulación entre patrimonio alimentario, identidad cultural y turismo rural, lo que exige una aproximación metodológica sensible, situada y dialogante.

2.1. Enfoque cualitativo y etnográfico

El enfoque cualitativo se adoptó por su capacidad de capturar significados, simbolismos, narrativas y prácticas culturales desde la experiencia de los actores involucrados (Hernández, Fernández y Baptista, 2021). Particularmente, el uso de la etnografía crítica permitió no solo observar los comportamientos sociales y económicos vinculados a la gastronomía, sino también interpretarlos en su contexto histórico, simbólico y territorial. La etnografía fue desarrollada desde una lógica de acompañamiento respetuoso y co-investigación, en línea con las metodologías descoloniales que reconocen la voz y agencia de las comunidades como generadoras de conocimiento (Walsh, 2019).

La elección de este enfoque respondió a la necesidad de comprender los procesos sociales y culturales en torno a la alimentación no desde categorías externas, sino desde las cosmovisiones, valores y sistemas de organización propios del pueblo Salasaka. Se trató de evitar reduccionismos economicistas o turísticos, y en su lugar, abrir un espacio para el diálogo entre saberes, donde la cocina ancestral se aborda como sistema de vida, práctica espiritual y estrategia política de autogestión.

2.2. Tipo y diseño de investigación

La investigación es de tipo descriptivo-interpretativo, ya que se propone documentar y analizar las prácticas gastronómicas y organizativas de los dos emprendimientos en estudio, así como sus vínculos con el desarrollo sostenible, el turismo rural y la revitalización cultural. El diseño metodológico fue de carácter no experimental, transversal y de estudio de caso múltiple, permitiendo una comparación situada de dos experiencias distintas dentro de la misma comunidad.

Cada caso fue abordado como una unidad de análisis con autonomía propia, aunque en permanente diálogo con el contexto comunal más amplio. El uso de múltiples técnicas de recolección de información permitió una triangulación robusta de datos y la validación interpretativa de los hallazgos.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de información

Se emplearon las siguientes técnicas e instrumentos:

- **Entrevistas semiestructuradas en profundidad** a líderes de los emprendimientos, cocineras tradicionales, sabios locales, jóvenes promotores y turistas. Se realizaron 12 entrevistas entre abril y junio de 2025, con guiones adaptados al perfil de cada actor.
- **Observación participante**, llevada a cabo durante tres visitas prolongadas a la comunidad (fines de semana extendidos), donde se participó en actividades productivas, cocinas comunitarias, recorridos agroecológicos y rituales vinculados al calendario agrícola.
- **Grupos focales** con miembros de la comunidad involucrados indirectamente en los emprendimientos (como agricultores, vecinos, autoridades comunitarias), a fin de captar percepciones más amplias sobre el impacto del turismo gastronómico.
- **Registro fotográfico y audiovisual** como herramienta para documentar las prácticas alimentarias, espacios físicos, utensilios tradicionales y dinámicas colectivas. Este material también sirvió como insumo para la validación comunitaria de resultados.
- **Análisis de documentos comunitarios**, como actas de asambleas, registros de procesos turísticos, publicaciones internas, recetas tradicionales y material de difusión elaborado por los emprendimientos.

Las entrevistas fueron grabadas con consentimiento informado y posteriormente transcritas. Los datos fueron organizados temáticamente utilizando el software **Atlas.ti**, lo que permitió una codificación abierta, axial y selectiva de las categorías emergentes.

2.4. Criterios de selección de casos

Los casos fueron seleccionados mediante un muestreo intencionado y por criterios, con base en tres variables:

1. Grado de integración de la gastronomía ancestral en la propuesta turística.
2. Nivel de organización comunitaria y participación intergeneracional.
3. Vinculación con principios de sostenibilidad (ecológica, económica, cultural).

Muyu Mikuy fue seleccionado por su enfoque agroecológico y su fuerte conexión con los saberes alimentarios ancestrales, mientras que *Pachamama Wasi* fue incluido por su propuesta de turismo educativo y su componente de empoderamiento de mujeres. Ambos casos representan distintas formas de activar la gastronomía como eje de transformación territorial, respetando las particularidades organizativas y simbólicas de la comunidad Salasaka.

2.5. Validación, ética y participación comunitaria

Uno de los pilares del enfoque metodológico fue la validación participativa de resultados. Una vez sistematizados los datos, se organizó una socialización comunitaria con los actores involucrados, donde se discutieron los hallazgos preliminares, se recogieron observaciones y se ajustaron interpretaciones según las sugerencias locales. Esta retroalimentación fue clave para garantizar la pertinencia cultural de la investigación y evitar visiones externas o descontextualizadas.

En términos éticos, se aplicaron los principios del consentimiento libre, previo e informado, el anonimato en los casos requeridos, y el respeto a los tiempos y dinámicas propias de la comunidad. La investigación fue conducida en colaboración con líderes comunitarios, garantizando que los productos derivados del estudio puedan ser útiles para fortalecer los propios procesos organizativos y no solo como insumos académicos externos.

3. Resultados

Tabla 1:

Revalorización del saber culinario ancestral en clave educativa y turística

Indicador	Muyu Mikuy	Pachamama Wasi
Prácticas rescatadas	Tostado en tiesto, ají con mashua, chicha	Tamales de mashua, colada de quinua, pan en horno de leña
Formato de transmisión	Talleres vivenciales, cocina demostrativa	Rutas alimentarias con narrativa ancestral
Población participante	Mujeres mayores, sabios y niños	Mujeres jóvenes, guías comunitarios
Enfoque educativo	Cocina como herencia y memoria viva	Cocina como aprendizaje comunitario
Impacto observado	Mayor participación de niños y jóvenes	Incremento de visitas escolares y universitarias

Ambos emprendimientos incorporan la gastronomía ancestral como eje pedagógico, promoviendo la cocina no solo como servicio, sino como práctica viva de aprendizaje comunitario. Mientras Muyu Mikuy privilegia los espacios intergeneracionales en los que se enseña a cocinar como antes, usando leña y barro, Pachamama Wasi construye rutas gastronómicas con contenido simbólico y educativo que vincula plantas, alimentos y relatos. Esta estrategia ha generado un impacto positivo en la autoestima cultural de las nuevas generaciones y en la valoración de las mujeres mayores como portadoras de saber.

Tabla 2.

Organización comunitaria y economía solidaria para la gestión del emprendimiento

Indicador	Muyu Mikuy	Pachamama Wasi
Tipo de organización	Comité gastronómico barrial	Asociación de mujeres emprendedoras
Forma de participación	Ranti (reciprocidad) y mingas	Asamblea comunitaria y autogestión económica
Control de ingresos	Caja común y reinversión en insumos	Aportes equitativos y fondo rotatorio
Inclusión intergeneracional	Jóvenes apoyan en logística y redes	Madres e hijas trabajan juntas en el servicio
Nivel de autonomía	Alta: deciden menús, precios y alianzas	Media: apoyo técnico externo en marketing

Ambos emprendimientos se fundamentan en la organización comunitaria y los principios de la economía popular y solidaria. Muyu Mikuy mantiene una estructura horizontal con rotación de responsabilidades, lo que fortalece el sentido de pertenencia y compromiso. Pachamama Wasi ha formalizado una asociación de mujeres, lo que le ha permitido acceder a financiamiento, capacitación y alianzas con instituciones. La estrategia organizativa permite enfrentar desafíos de sostenibilidad y garantiza la distribución equitativa de beneficios, alineándose con valores comunitarios como la solidaridad, el cuidado colectivo y la soberanía económica.

Tabla 3.

Integración de la experiencia gastronómica en el turismo rural comunitario

Indicador	Muyu Mikuy	Pachamama Wasi
Tipo de experiencia turística	Cocina en vivo, cosecha y preparación	Paquetes turísticos con alimentación, talleres y caminatas
Servicios complementarios	Visitas a chacras, música tradicional	Talleres de tejido, danzas, caminatas etnobotánicas
Promoción	Facebook comunitario y ferias locales	Alianzas con agencias de turismo responsable
Participación en redes	Red de Turismo Comunitario Andino	Turismo Comunitario de Tungurahua
Retroalimentación del turista	Valoración del sabor, autenticidad y trato	Interés por aprender y compartir testimonios

La integración de la gastronomía en el turismo rural es una de las estrategias con mayor impacto visible en la economía comunitaria. Muyu Mikuy ofrece experiencias vivenciales centradas en la tierra y la cocina en tiesto, atrayendo principalmente a turistas nacionales interesados en lo auténtico. Pachamama Wasi, en cambio, articula la gastronomía con un enfoque más holístico que incluye caminatas, narración oral y cosmovisión andina. Ambas propuestas permiten un turismo más inmersivo y ético, donde el visitante es parte del aprendizaje y no solo consumidor. Además, contribuyen a diversificar la economía local y visibilizar el rol activo de las mujeres en el desarrollo turístico.

Tabla 4.

Análisis comparativo global

Dimensión	Coincidencias	Diferencias
Saber culinario	Rescate de técnicas ancestrales	Muyu Mikuy enfatiza el fogón; Pachamama Wasi combina cocina y caminata
Organización comunitaria	Autogestión y trabajo colectivo	Una trabaja con comité; la otra con asociación formal
Modelo turístico	Turismo vivencial y educativo	Muyu Mikuy más agrícola; Pachamama Wasi más cultural-integral
Participación de mujeres	Alta y transversal	En Pachamama Wasi hay mayor protagonismo formal
Impacto en la comunidad	Fortalecimiento identitario y económico	Muyu Mikuy con más conexión territorial; Pachamama Wasi con más proyección externa

Los resultados demuestran que tanto Muyu Mikuy como Pachamama Wasi configuran estrategias viables de desarrollo rural sostenible, con base en la gastronomía ancestral y la organización comunitaria. Estas experiencias no solo rescatan conocimientos tradicionales, sino que los reinventan y adaptan a nuevas lógicas de circulación cultural y económica, sin perder su esencia. Las tres estrategias identificadas, revalorización del saber culinario, organización solidaria y articulación con el turismo rural, permiten avanzar hacia un modelo alternativo de desarrollo que prioriza la identidad, la sostenibilidad y el empoderamiento colectivo.

4. Discusión

Los hallazgos obtenidos en el análisis comparativo de los emprendimientos Muyu Mikuy y Pachamama Wasi permiten situar a la gastronomía ancestral no únicamente como una práctica de conservación cultural, sino como un motor educativo, organizativo y turístico con capacidad transformadora. Esto coincide con lo planteado por Pilco y Alvarado (2022), quienes sostienen que “la cocina tradicional puede actuar como un eje integrador entre el conocimiento ancestral y los procesos formativos comunitarios, siempre que exista un enfoque territorial y pedagógico”.

En la primera estrategia, la revalorización del saber culinario en clave educativa y turística, se observa que ambos emprendimientos adoptan prácticas gastronómicas como vehículo de aprendizaje vivencial, lo cual se alinea con la perspectiva de González Monteagudo (2021), quien destaca que la educación intercultural debe considerar las “formas de aprender propias de cada cultura, en las que el cuerpo, la emoción y la memoria oral tienen un lugar central”. En este sentido, las rutas alimentarias, los talleres intergeneracionales y la transmisión entre sabios y jóvenes no solo enseñan a cocinar, sino que reconstruyen relatos de pertenencia, fortaleciendo la identidad territorial y fomentando el respeto por los mayores como depositarios de saber.

Desde el punto de vista organizativo, la segunda estrategia muestra cómo la economía popular y solidaria, cuando se arraiga en lógicas comunitarias, puede brindar sostenibilidad real. Esto se evidencia en la autogestión de Muyu Mikuy y en la formalización asociativa de Pachamama Wasi, confirmando lo planteado por Coraggio (2020), quien sostiene que “la economía popular no es una etapa previa al desarrollo capitalista, sino una forma alternativa y legítima de organizar la vida económica desde

lo comunitario y con énfasis en la reciprocidad". El uso de prácticas como el ranti, la minga y los fondos rotatorios refleja principios andinos de convivencia solidaria que, como advierte Gudynas (2019), constituyen pilares del "buen vivir" (sumak kawsay), donde la economía está al servicio de la vida, y no al revés.

En cuanto a la tercera estrategia, la integración de la experiencia gastronómica en el turismo rural, los resultados reafirman que las actividades culinarias pueden constituir un canal privilegiado para generar vínculos interculturales éticos y sostenibles. En línea con lo propuesto por Briedenhann y Wickens (2004), quienes abogan por un turismo comunitario donde los residentes son protagonistas activos y no simples prestadores de servicios, se constata que ambos emprendimientos han desarrollado experiencias inmersivas que promueven la reciprocidad cultural. Esta inmersión turística no solo fomenta la economía local, sino que también transforma la relación del visitante con el territorio, convirtiéndolo en aprendiz y testigo de saberes ancestrales.

Cabe destacar que los procesos de participación intergeneracional, especialmente el protagonismo de las mujeres, son elementos transversales que refuerzan la sostenibilidad social de los emprendimientos. Según De la Torre (2018), el rol de las mujeres indígenas en la gestión del patrimonio alimentario no ha sido suficientemente visibilizado, pese a ser clave en la transmisión de saberes, la innovación gastronómica y la cohesión comunitaria. En ambos casos analizados, las mujeres no solo cocinan, sino que lideran, gestionan, crean redes y educan, lo que evidencia un proceso de empoderamiento desde lo cultural y lo económico.

Finalmente, el enfoque integral que adoptan estos emprendimientos permite dialogar con propuestas actuales sobre el desarrollo territorial alternativo. Boisier (2005) sugiere que el desarrollo auténtico debe surgir desde adentro, desde las capacidades endógenas de los territorios, y no depender exclusivamente de modelos exógenos. Muyu Mikuy y Pachamama Wasi materializan esta visión al generar propuestas que no replican modelos turísticos convencionales, sino que se inspiran en sus raíces, saberes y vínculos comunitarios.

5. Conclusiones

El rescate del saber culinario ancestral en Salasaka no solo responde a una necesidad de preservación cultural, sino que se convierte en un vehículo educativo que permite la transmisión intergeneracional del conocimiento, el fortalecimiento de la identidad y la oferta de experiencias únicas para el visitante. Tanto Muyu Mikuy como Pachamama Wasi demuestran que la cocina tradicional puede ser un lenguaje pedagógico y una herramienta para la construcción de memorias colectivas vivas. En contextos donde las culturas indígenas enfrentan procesos de homogeneización cultural y pérdida de saberes, estas iniciativas representan formas de resistencia, resiliencia y creatividad.

La sostenibilidad de los emprendimientos analizados descansa fuertemente en su base organizativa. En ambos casos se observa una articulación entre los principios tradicionales de reciprocidad (ranti-ranti, minga) y prácticas contemporáneas de gestión solidaria. El protagonismo de las mujeres, la rotación de tareas, la transparencia económica y la construcción colectiva de decisiones generan confianza y sentido de pertenencia. Esta forma de gestión permite no solo garantizar el funcionamiento

operativo de los emprendimientos, sino construir autonomía y soberanía sobre los procesos productivos y económicos.

La incorporación de la cocina ancestral en experiencias turísticas integrales, como rutas vivenciales, talleres de cocina o caminatas etnobotánicas, ha demostrado ser un mecanismo efectivo para atraer visitantes conscientes y solidarios, al tiempo que se promueve un turismo no invasivo, más lento y respetuoso de los ritmos comunitarios. Los emprendimientos de Salasaka ofrecen un modelo replicable de cómo el turismo rural puede construirse desde las comunidades, con sus propios relatos, narrativas, servicios y hospitalidad, sin depender de modelos externos que muchas veces desvirtúan el sentido profundo de la cultura.

El análisis de los casos Muyu Mikuy y Pachamama Wasi en la comunidad Salasaka permite concluir que la gastronomía ancestral, gestionada desde lo comunitario, constituye una estrategia potente de desarrollo sostenible que integra economía, cultura, educación y soberanía territorial. No se trata simplemente de cocinar como antes, sino de generar procesos colectivos que fortalecen la identidad, dinamizan la economía popular solidaria y promueven una nueva relación entre comunidad y visitante, basada en el respeto, el diálogo y el aprendizaje mutuo. Este tipo de emprendimientos necesita ser visibilizado, acompañado y potenciado desde políticas públicas específicas, pero también desde el reconocimiento de que el conocimiento indígena no es una mercancía, sino una forma de habitar el mundo. Apostar por estos modelos es apostar por una transición hacia formas más justas, conscientes y enraizadas de vida, en las que la gastronomía no es solo alimento, sino memoria, futuro y comunidad.

Referencias Bibliográficas

- Aguirre, R., y Freire, M. (2020). Turismo comunitario y desarrollo local en comunidades indígenas de los Andes ecuatorianos. *Revista Estudios y Perspectivas*, 12(1), 33–49.
- Barreno, P., y Lema, R. (2019). Gastronomía tradicional y turismo sostenible en comunidades indígenas del Ecuador. *Revista de Investigación y Desarrollo*, 10(2), 75–92.
- Boisier, S. (2005). Desarrollo (local): ¿De qué estamos hablando?. *Revista de la CEPAL*, (86), 29–45.
- Bonilla, M., y Toapanta, J. (2021). El rol de la mujer indígena en los emprendimientos turísticos de base comunitaria. *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Central*, 45(3), 65–84.
- Briedenhann, J., y Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas: Vibrant hope or impossible dream? *Tourism Management*, 25(1), 71–79.
- Chicaiza, M., y Gortaire, E. (2020). *Saberes alimentarios andinos y su relación con el territorio y la identidad*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Coraggio, J. L. (2020). *La economía popular y solidaria en América Latina: Una alternativa al neoliberalismo*. CLACSO.

- De la Torre, C. (2018). Mujeres indígenas y soberanía alimentaria: Entre la invisibilidad y la resistencia. FLACSO Ecuador.
- González Monteagudo, J. (2021). Aprendizaje intercultural y saberes ancestrales: desafíos para una pedagogía situada. *Revista Interculturalidad y Educación*, 3(1), 45–60.
- Gudiño, A., y Alvarado, L. (2022). Saberes ancestrales y emprendimientos rurales: una mirada desde la economía social y solidaria. *Revista Economía y Sociedad*, 24(2), 118–133. <https://doi.org/10.32719/26312485.2022.24.2.7>
- Gudynas, E. (2019). Derechos de la naturaleza y buen vivir: Una lectura desde la ecología política. Abya Yala.
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2021). Metodología de la investigación (7.ª ed.). McGraw-Hill Education.
- INEC. (2022). Estadísticas de turismo y empleo en zonas rurales del Ecuador. Instituto Nacional de Estadística y Censos. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Jijón, M., y Rodríguez, C. (2023). Prácticas alimentarias ancestrales y sostenibilidad en contextos indígenas. *Revista Interculturalidad y Patrimonio*, 5(1), 44–61.
- López, A. (2020). Turismo comunitario en pueblos indígenas: entre la sostenibilidad y la resistencia cultural. *Turismo y Sociedad*, 27(1), 90–112.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). Lineamientos de fortalecimiento para el turismo comunitario con enfoque intercultural. Quito: MINTUR.
- Pachay, R., y Ramos, E. (2022). Turismo comunitario y revitalización cultural: una mirada desde el pueblo Salasaka. *Revista Kawsaypacha: Sociedad y Medio Ambiente*, 9(2), 102–123.
- Pereira, D., y Molina, S. (2023). Cocina ancestral y educación patrimonial: estudio de caso en comunidades indígenas andinas. *Revista Ciencia y Educación Intercultural*, 6(2), 134–151.
- Pilco, L., y Alvarado, M. (2022). Saberes culinarios ancestrales como patrimonio vivo en comunidades rurales de los Andes ecuatorianos. *Revista Patrimonio y Cultura*, 12(2), 87–101.
- Quishpe, L. (2020). Economía solidaria y turismo rural en comunidades indígenas del Ecuador. *Revista Economía Popular y Desarrollo Local*, 8(2), 55–70.
- Sánchez, P., y Yánez, G. (2021). Estrategias de emprendimiento gastronómico con enfoque ancestral en zonas rurales de Tungurahua. *Revista de Innovación y Producción*, 4(1), 77–93.
- SENESCYT. (2023). Saberes ancestrales y conocimientos tradicionales en la educación superior del Ecuador. Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. <https://www.senescyt.gob.ec/>

- UNESCO. (2020). La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial y motor del desarrollo local. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/>
- Vallejo, C., y Zhingre, M. (2021). Modelos de gestión comunitaria en emprendimientos turísticos indígenas. *Revista Andina de Turismo Rural*, 3(1), 45–61.
- Walsh, C. (2019). *Pedagogías decoloniales: Prácticas insurgentes de resistir, (re)existir y (re)vivir*. Quito: Ediciones Abya-Yala.

CONFLICTO DE INTERESES

“Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses”.