

Antropología del alimento: prácticas, saberes y significados en contextos rurales.

Anthropology of food: practices, knowledge, and meanings in rural contexts.

Inga-Aguagallo, Carlos Fernando¹; Moreira-Macías, Antonio Alejandro²; Choez-Chiliquinga, Andrés Julián³; Perdomo-Alomoto, Luis Marcelo⁴; Gusqui-Mata, Nelson Javier⁵.

Cita: Inga-Aguagallo, C. F., Moreira-Macías, A. A., Choez-Chiliquinga, A. J., Perdomo-Alomoto, L. M., & Gusqui-Mata, N. J. (n.d.). Antropología del alimento: prácticas, saberes y significados en contextos rurales. *Innova Science Journal*, 3(4), 696-707. <https://doi.org/10.63618/omd/isy/v3/n4/167>

Recibido: 05/08/2025
Aceptado: 15/10/2025
Publicado: 31/10/2025



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 Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>; carlos.inga@uaw.edu.ec
- ² Pontificia Universidad Católica del Ecuador; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0009-9165-7692>; chef.a.moreira@gmail.com
- ³ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0004-1440-8709>; andres.choez@uaw.edu.ec
- ⁴ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0002-4444-6648>; luis.perdomo@uaw.edu.ec
- ⁵ Investigador Independiente; Ecuador, Riobamba; <https://orcid.org/0009-0004-9365-5440>; corbancoffee.ecuador@gmail.com

¹ Autor Correspondencia

 <https://doi.org/10.63618/omd/isy/v3/n4/167>

Resumen: El estudio analiza la antropología del alimento como medio para comprender la relación entre cultura, identidad y prácticas alimentarias en comunidades rurales de la sierra central del Ecuador, específicamente en las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha. Su objetivo fue examinar cómo los saberes ancestrales sobre la producción, preparación y consumo de alimentos contribuyen a la preservación cultural y la sostenibilidad comunitaria. A través de un enfoque cualitativo, que incluyó entrevistas, observación participante y análisis documental, se evidenció que las prácticas alimentarias tradicionales actúan como un eje de cohesión social y resistencia ante la homogeneización cultural. La diversidad agroalimentaria, el manejo sostenible de recursos y la transmisión oral de conocimientos fortalecen tanto la seguridad alimentaria como los lazos intergeneracionales. Se concluye que la alimentación, más allá de su dimensión biológica, posee un valor simbólico y social esencial en la construcción de identidades colectivas y en la resiliencia cultural. Se resalta la importancia de incorporar estos saberes en políticas educativas, patrimoniales y de desarrollo territorial, reconociendo el patrimonio alimentario como pilar del bienestar y la sostenibilidad cultural.

Palabras clave: Antropología cultural; Alimentación tradicional; Identidad cultural; Comunidades rurales; Patrimonio inmaterial.

Abstract: The study analyzes the anthropology of food as a means of understanding the relationship between culture, identity, and food practices in rural communities in the central highlands of Ecuador, specifically in the parishes of San Juan, Calpi, and Cacha. Its objective was to examine how ancestral knowledge about food production, preparation, and consumption contributes to cultural preservation and community sustainability. Through a qualitative approach, which included interviews, participant observation, and documentary analysis, it was evident that traditional food practices act as a hub of social cohesion and resistance to cultural homogenization. Agri-food diversity, sustainable resource management, and the oral transmission of knowledge strengthen both food security and intergenerational ties. It is concluded that food, beyond its biological dimension, has an essential symbolic and social value in the construction of collective identities and cultural resilience. The importance of incorporating this knowledge into educational, heritage, and territorial development policies is highlighted, recognizing food heritage as a pillar of well-being and cultural sustainability.

Keywords: Cultural anthropology; Traditional food; Cultural identity; Rural communities; Intangible heritage.

1. Introducción

La investigación en antropología del alimento cobra una importancia fundamental al explorar cómo la alimentación se entrelaza con la cultura, la identidad y las prácticas sociales en comunidades rurales. En estos contextos, el alimento trasciende su función nutricional y se convierte en un componente simbólico y social que articula saberes tradicionales, memoria colectiva y formas de vida comunitaria. En las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha, las prácticas alimentarias son un eje central de la vida social, reflejando tradiciones históricas vinculadas a la agricultura familiar, la organización comunitaria y los rituales que sostienen la identidad cultural local (González et al., 2022).

El registro y análisis de estos saberes es esencial para documentar conocimientos transmitidos de generación en generación, incluyendo técnicas de conservación de alimentos, preparación de platos tradicionales, recolección de recursos silvestres y manejo de cultivos autóctonos. Esta labor contribuye a la preservación de la diversidad cultural y gastronómica frente a fenómenos como la globalización, la urbanización y los cambios climáticos, que amenazan la continuidad de estas prácticas (Martínez-Villanueva, 2025). Así, la investigación se convierte en un mecanismo para fortalecer la resiliencia cultural de las comunidades, asegurando que sus prácticas y conocimientos puedan incorporarse en estrategias educativas, programas de desarrollo sostenible y políticas públicas orientadas al territorio.

Comprender la dimensión cultural del alimento también permite reconocer su relevancia como indicador de bienestar social y sostenibilidad ambiental. Las decisiones sobre selección, producción, consumo y distribución de alimentos reflejan estrechamente la economía local, la preservación de recursos naturales y la cohesión social. Estudios recientes indican que la promoción de prácticas alimentarias tradicionales contribuye a garantizar seguridad alimentaria, dietas más diversificadas y equilibradas, y al desarrollo integral de las comunidades (Altamirano et al., 2025). Por ello, la investigación sobre estos temas ofrece insumos valiosos para la formulación de políticas en salud, educación y agricultura que respeten y fortalezcan los saberes locales, impulsando un desarrollo territorial más sostenible.

Otro elemento central es el papel de la alimentación en la consolidación de la identidad colectiva y la memoria cultural. La elaboración de platos tradicionales, la participación en festividades y la transmisión de recetas familiares actúan no solo como patrimonio intangible, sino también como instrumentos de cohesión social y resistencia frente a la homogeneización de la cultura alimentaria global (Briones, 2021). Documentar estas prácticas permite visibilizar la riqueza cultural de las comunidades rurales de Chimborazo, generando evidencia científica que respalde la preservación y promoción de sus costumbres frente a procesos de modernización.

El enfoque aplicado de la investigación se refleja en su potencial para integrar los saberes ancestrales en programas educativos y proyectos turísticos. La sistematización del conocimiento sobre alimentación y cultura local posibilita la creación de estrategias de educación intercultural, talleres gastronómicos y rutas turísticas que favorezcan la economía local, incrementen la autonomía de las comunidades y reconozcan socialmente sus prácticas tradicionales (García y Paredes, 2023). De este modo, la investigación no solo aporta al conocimiento académico, sino que genera impactos tangibles en el bienestar socioeconómico y cultural de los pobladores.

Finalmente, la antropología del alimento establece un puente entre la investigación científica contemporánea y los conocimientos tradicionales, favoreciendo un diálogo interdisciplinario entre nutrición, sociología, antropología y desarrollo comunitario. La evidencia recopilada permite evaluar la sostenibilidad de las prácticas alimentarias, identificar riesgos asociados a la pérdida de biodiversidad y proponer recomendaciones contextualizadas que fortalezcan la preservación del patrimonio cultural y natural (Segovia-García, 2025; Guarnizo Cajamarca, 2025). De esta forma, la investigación contribuye a consolidar un enfoque integral que reconoce la importancia del alimento como elemento central de identidad, cultura y desarrollo comunitario.

La antropología del alimento se ha consolidado como un enfoque indispensable para analizar cómo la alimentación se entrelaza con la cultura, la identidad y las prácticas comunitarias. Este enfoque permite comprender que, más allá de ser un acto nutritivo, la alimentación constituye un vehículo de transmisión de valores, normas y saberes que fortalecen la cohesión social. En las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha, las prácticas alimentarias tradicionales reflejan no solo la continuidad de tradiciones ancestrales, sino también la capacidad de estas comunidades para mantener su identidad cultural frente a la influencia de procesos globalizadores que tienden a uniformar los hábitos alimentarios (Pérez, 2025).

La alimentación en las comunidades rurales ecuatorianas se interpreta como una construcción cultural donde los alimentos funcionan como símbolos que expresan la historia y la cosmovisión de los pueblos. Platos como el mote, la chicha de jora o las papas nativas no solo satisfacen necesidades nutricionales, sino que constituyen actos cargados de significado social, reforzando la pertenencia y el sentido de continuidad intergeneracional (Pérez, 2025). Estas prácticas permiten que los miembros de la comunidad se reconozcan a sí mismos en relación con sus ancestros y con el territorio que habitan, creando un vínculo tangible entre cultura y alimentación.

Los conocimientos ancestrales sobre producción y preparación de alimentos desempeñan un papel central en la conservación de la biodiversidad agrícola y alimentaria. Según Villalva (2021), la gestión tradicional de la "chakra" andina y otros sistemas de cultivo comunitarios preserva especies vegetales autóctonas, muchas de las cuales tienen un alto valor nutricional y adaptabilidad a las condiciones locales. En San Juan, Calpi y Cacha, estas prácticas se han transmitido de manera oral y práctica, asegurando la continuidad de cultivos nativos como la oca, el melloco y la mashua. Esta transmisión intergeneracional constituye un mecanismo de resiliencia frente a la pérdida de diversidad biológica y cultural.

La ritualidad y el simbolismo asociado con la alimentación son aspectos fundamentales para la comprensión de la dinámica social y cultural. Las festividades vinculadas al ciclo agrícola, como el Kulla Raymi en Tungurahua, son espacios donde la alimentación se convierte en un acto ceremonial que fortalece los lazos comunitarios, reafirma la relación con la Pachamama y asegura la transmisión de prácticas culturales (Defensoría del Pueblo, 2024). En las parroquias objeto de estudio, eventos similares permiten que los alimentos tradicionales sean parte de rituales comunitarios que refuerzan la memoria colectiva y consolidan la identidad cultural local.

A pesar de la riqueza de estas prácticas, las comunidades enfrentan retos significativos derivados de la globalización, la urbanización y los cambios ambientales. La

introducción de productos industrializados y la migración de jóvenes hacia zonas urbanas amenazan la continuidad de los hábitos alimentarios ancestrales (El País, 2025). No obstante, estas comunidades han desarrollado estrategias de resistencia cultural; un ejemplo de ello es la revitalización de la producción de chicha de jora por mujeres campesinas, lo que evidencia cómo la alimentación puede ser un acto de reafirmación identitaria frente a la presión de la cultura dominante (El País, 2025).

El vínculo entre alimentación tradicional, salud y soberanía alimentaria es otro eje relevante. Incorporar conocimientos ancestrales en la nutrición infantil ha demostrado ser una estrategia eficaz para prevenir la desnutrición en zonas rurales (Jácome, 2025). El consumo regular de productos autóctonos como la papa chiwila y la quinua asegura dietas equilibradas y ricas en nutrientes esenciales, promoviendo la salud integral de la comunidad. Estas prácticas también se alinean con los principios de soberanía alimentaria, garantizando que las poblaciones puedan definir sus propios sistemas alimentarios, en concordancia con su cultura, sostenibilidad y justicia social.

La educación intercultural se configura como un mecanismo fundamental para la transmisión y preservación de estos saberes. Integrar el conocimiento sobre prácticas alimentarias tradicionales en los currículos escolares permite que las nuevas generaciones comprendan la importancia de sus alimentos no solo desde el punto de vista nutricional, sino también cultural y social (Lligalo-Maliza, 2025). En la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo, por ejemplo, se han implementado programas que enseñan técnicas agrícolas ancestrales y la preparación de platos autóctonos, fortaleciendo la identidad cultural y el sentido de pertenencia entre los estudiantes.

2. Materiales y Métodos

La investigación adoptó un enfoque mixto, combinando estrategias cuantitativas y cualitativas para obtener una comprensión integral de las prácticas alimentarias, saberes ancestrales y significados culturales en las comunidades rurales de San Juan, Calpi y Cacha, en la provincia de Chimborazo, Ecuador. Este enfoque permitió capturar tanto la magnitud y frecuencia de determinadas prácticas alimentarias como las percepciones, experiencias y conocimientos transmitidos de manera intergeneracional, asegurando un análisis que integrara datos objetivos y subjetivos.

El diseño de la investigación se configuró como no experimental, descriptivo y correlacional. No se manipularon variables, sino que se observó y documentó la situación real de las prácticas alimentarias y la transmisión de saberes en las localidades seleccionadas. La estrategia correlacional permitió explorar relaciones entre factores como la disponibilidad de recursos naturales, la participación en rituales comunitarios, la transmisión de conocimientos ancestrales y la preservación de la biodiversidad alimentaria local.

La población objetivo estuvo constituida por familias, adultos mayores y jóvenes participantes en la agricultura familiar y en la preparación de alimentos tradicionales. Se seleccionaron tres comunidades representativas por parroquia, priorizando aquellas con continuidad histórica en sus prácticas culturales y agroalimentarias. La muestra final incluyó a 150 participantes distribuidos en los tres territorios, seleccionados mediante un muestreo intencional, con criterios de experiencia en la preparación de alimentos

autóctonos, participación en festividades locales y disposición para compartir conocimientos intergeneracionales.

Para la recolección de información se implementaron múltiples instrumentos complementarios:

- **Entrevistas semiestructuradas:** Dirigidas a adultos mayores, líderes comunitarios y mujeres encargadas de la preparación de alimentos tradicionales, con el objetivo de capturar narrativas sobre prácticas alimentarias, ritualidad, técnicas de cultivo y transmisión de saberes.
- **Encuestas:** Aplicadas a jóvenes y adultos involucrados en la agricultura familiar, para documentar frecuencia de consumo de alimentos tradicionales, participación en festividades y percepción sobre la preservación de prácticas culturales.
- **Observación participante:** Se realizaron visitas prolongadas a los hogares y parcelas agrícolas, participando de las actividades cotidianas de cultivo, preparación de alimentos y celebración de rituales, registrando comportamientos, interacciones y estrategias de conservación de conocimientos.
- **Revisión documental y fotográfica:** Se recopilaron registros históricos, fotografías, documentos comunitarios y material audiovisual relacionado con prácticas alimentarias, con el fin de contrastar información y establecer patrones históricos de transmisión cultural.

El procedimiento de investigación siguió varias fases secuenciales: primero, se realizó la planificación y diseño, que incluyó la selección de comunidades, la elaboración de instrumentos y la obtención de permisos éticos y comunitarios; segundo, la aplicación de instrumentos en campo, combinando entrevistas, encuestas y observación directa, garantizando respeto, confidencialidad y consentimiento informado de los participantes; tercero, el análisis de la información, mediante métodos mixtos: análisis estadístico descriptivo y correlacional para los datos cuantitativos, y análisis de contenido y categorización temática para los datos cualitativos; y finalmente, la elaboración de informes que integraron los hallazgos, conclusiones y recomendaciones adaptadas a los contextos rurales.

Se consideraron estrictamente aspectos éticos en todas las fases del estudio, asegurando la confidencialidad de la información, el uso exclusivo con fines académicos y la validación de los resultados con las comunidades participantes, promoviendo así un enfoque de investigación respetuoso y colaborativo, que valorara la voz y los conocimientos locales.

3. Resultados

Para facilitar la comprensión de la información recopilada en el estudio, se presenta un resumen visual que organiza los principales aspectos evaluados, las observaciones y las estrategias implementadas en las comunidades analizadas. Esta tabla permite una visión estructurada y sintetizada de los elementos clave del trabajo de campo, mostrando de manera clara la interacción entre prácticas culturales, alimentación y dinámica comunitaria en las parroquias de estudio.

Tabla 1

Compendio de resultados

Parroquia	Aspecto Evaluado	Hallazgos Principales	Observaciones y Estrategias Implementadas
San Juan	Participación comunitaria	Alto nivel de involucramiento en preparación de alimentos y festividades locales. La comida es un eje de interacción intergeneracional.	Actividades colectivas, preparación de platos tradicionales como mote y chicha de jora, transmisión práctica de saberes.
San Juan	Transmisión de saberes	Adultos mayores enseñan técnicas culinarias y agrícolas a jóvenes, reforzando la memoria cultural.	Clases prácticas en la cocina y parcelas, acompañadas de narrativas sobre historia local y tradiciones.
Calpi	Diversidad de cultivos	Amplia variedad de cultivos autóctonos (papa chiwila, melloco, mashua) vinculados a la autonomía alimentaria.	Uso de huertos familiares y comunitarios, participación juvenil en recolección y preparación de alimentos tradicionales.
Calpi	Educación y transmisión	Incorporación de prácticas alimentarias en programas educativos locales, fortaleciendo identidad cultural.	Talleres escolares sobre agricultura tradicional y preparación de alimentos autóctonos.
Cacha	Ritualidad y simbolismo	Preparación de alimentos ligada a festividades y ceremonias espirituales; refuerza cohesión social.	Celebración de rituales como ofrendas a la Pachamama, integración de alimentos en actos simbólicos.
Cacha	Resistencia cultural	Preservación de prácticas alimentarias frente a productos industrializados y migración juvenil.	Revitalización de chicha de jora, talleres de cocina tradicional, huertos comunitarios.
Todas	Salud y nutrición	Alimentos autóctonos contribuyen a dietas equilibradas y prevención de desnutrición.	Integración de quinua, papa, vegetales silvestres en la dieta cotidiana.
Todas	Cohesión social y resiliencia	La preparación colectiva de alimentos fortalece vínculos comunitarios y cooperación intergeneracional.	Actividades grupales, festividades, transmisión de saberes en el hogar y la comunidad.
Todas	Preservación cultural y sostenibilidad	Documentación y sistematización de prácticas alimentarias como insumo para políticas públicas y programas de desarrollo local.	Registro de recetas, técnicas agrícolas, rituales; propuestas de educación intercultural y turismo gastronómico.

Elaborado por: Los autores

Los resultados obtenidos en la investigación sobre antropología del alimento en las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha revelan un panorama complejo y enriquecedor sobre las prácticas alimentarias, los saberes ancestrales y los significados culturales asociados a la alimentación en contextos rurales de Chimborazo. La información recopilada a través de entrevistas, encuestas, observación participante y revisión documental permitió identificar patrones consistentes de transmisión cultural, integración social y adaptación frente a los desafíos contemporáneos.

En términos generales, los hallazgos muestran que la alimentación en estas comunidades no se limita a la satisfacción de necesidades biológicas, sino que constituye un eje central de la vida social y cultural. En San Juan, por ejemplo, se observó que las familias organizan sus actividades agrícolas y culinarias en torno al calendario festivo y al ciclo productivo, destacando la preparación de platos como el mote de maíz, la chicha de jora y la oca guisada, los cuales están íntimamente ligados a celebraciones comunitarias y a rituales agrícolas. Los participantes describieron cómo la preparación colectiva de alimentos fortalece los vínculos intergeneracionales y genera espacios de aprendizaje donde los conocimientos ancestrales se transmiten de manera práctica y vivencial.

En Calpi, los hallazgos resaltan un fuerte vínculo entre la diversidad de cultivos locales y la construcción de la identidad cultural. La comunidad mantiene una amplia gama de cultivos nativos, incluyendo papa chiwila, melloco y mashua, cuya producción y consumo no solo aseguran la alimentación diaria, sino que también refuerzan la autonomía alimentaria y la preservación de prácticas agrícolas sostenibles. Los jóvenes encuestados indicaron que la participación en la preparación de alimentos tradicionales y en la recolección de cultivos autóctonos les permite reconectarse con la historia y las tradiciones familiares, evidenciando que la educación informal dentro del hogar constituye un vehículo de transmisión de conocimientos crucial para la continuidad cultural.

En Cacha, se identificó un alto grado de ritualización en torno a la alimentación, donde los alimentos desempeñan funciones simbólicas que refuerzan la cohesión social y la relación espiritual con el territorio. Durante festividades locales, los habitantes participan en ceremonias que combinan la preparación de platos tradicionales con ofrendas a la Pachamama, lo que evidencia la integración de prácticas agrícolas, culinarias y religiosas en un mismo marco cultural. Las entrevistas revelaron que estos rituales son espacios estratégicos para enseñar a los niños y jóvenes sobre la importancia de la tierra, la biodiversidad y los saberes ancestrales, fortaleciendo la identidad colectiva y la conciencia ambiental.

El análisis de la información permitió identificar patrones de resistencia cultural frente a los desafíos contemporáneos. En las tres parroquias, la introducción de alimentos industrializados y la migración juvenil son percibidas como amenazas a la continuidad de las prácticas tradicionales. Sin embargo, las comunidades han desarrollado estrategias de adaptación, como la implementación de talleres de cocina tradicional, la revitalización de bebidas ancestrales como la chicha de jora y la creación de huertos comunitarios que integran especies nativas. Estas acciones reflejan la capacidad de las comunidades para mantener sus prácticas culturales, incluso frente a presiones externas que promueven la homogeneización alimentaria.

Desde la perspectiva de la salud y la nutrición, los resultados muestran que la incorporación de alimentos autóctonos en la dieta contribuye a mejorar la calidad de la alimentación y prevenir deficiencias nutricionales. Los participantes destacaron la relevancia de consumir papa, quinua, melloco y vegetales silvestres como parte de una alimentación equilibrada, especialmente en la infancia. Además, los saberes sobre preparación y conservación de alimentos permiten que las familias optimicen los recursos disponibles, evitando desperdicios y asegurando el acceso a nutrientes esenciales, lo que evidencia la relación directa entre conocimiento ancestral y bienestar comunitario.

En términos de transmisión educativa, se observó que los conocimientos alimentarios se difunden mediante múltiples canales. La transmisión intergeneracional es la vía principal, donde adultos mayores enseñan a los jóvenes mediante demostraciones prácticas en la cocina o en la parcela agrícola. Complementariamente, algunas escuelas locales han incorporado programas de educación intercultural que integran estos saberes en la formación académica, promoviendo el reconocimiento y la valorización de la cultura alimentaria propia. Los participantes indicaron que esta integración formal contribuye a reforzar la identidad cultural y a sensibilizar a las nuevas generaciones sobre la importancia de conservar los recursos naturales y la biodiversidad alimentaria.

El análisis comparativo entre parroquias permitió identificar diferencias y similitudes en la intensidad de las prácticas culturales. San Juan mostró un alto nivel de participación comunitaria en actividades de preparación de alimentos, mientras que Calpi destacó por la diversidad de cultivos y la autonomía alimentaria. Cacha, por su parte, resaltó por la integración de ritualidad y simbolismo en la alimentación. Estas variaciones reflejan cómo las condiciones locales, los recursos disponibles y las tradiciones específicas de cada comunidad moldean las prácticas alimentarias y su significación cultural.

Otro hallazgo relevante es la percepción de la alimentación como un elemento estratégico para la cohesión social y la resiliencia comunitaria. La participación colectiva en la agricultura, la cocina y las festividades fortalece la cooperación, la solidaridad y el sentido de pertenencia, aspectos esenciales para la sostenibilidad de las prácticas culturales frente a fenómenos de migración, cambios climáticos o presiones económicas. Los entrevistados coincidieron en que los alimentos tradicionales actúan como un nexo entre generaciones, reforzando la memoria colectiva y el compromiso con la conservación del patrimonio cultural.

Finalmente, los resultados destacan la importancia de documentar y sistematizar estos conocimientos como insumo para políticas públicas y programas de desarrollo local. La evidencia recopilada proporciona información valiosa para diseñar estrategias de promoción de la alimentación saludable, la educación intercultural, el turismo gastronómico y la preservación de la biodiversidad. Además, este conocimiento puede orientar intervenciones que reconozcan la relevancia de los saberes ancestrales, fortaleciendo la autonomía comunitaria y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios locales.

Los resultados reflejan que la antropología del alimento permite comprender la alimentación como un fenómeno multidimensional, que integra aspectos nutricionales, culturales, sociales, simbólicos y ecológicos. La evidencia de San Juan, Calpi y Cacha demuestra que las prácticas alimentarias tradicionales son un vehículo para la transmisión de saberes ancestrales, la cohesión social y la resistencia cultural, contribuyendo al desarrollo integral de las comunidades rurales y a la preservación de su identidad.

4. Discusión

Los resultados de esta investigación evidencian la importancia de las prácticas alimentarias tradicionales como elementos centrales en la construcción de la identidad cultural y la cohesión social en comunidades rurales de Chimborazo, particularmente en San Juan, Calpi y Cacha. Estos hallazgos son consistentes con Carrasco (2015), quien argumenta que la alimentación no solo cumple una función nutricional, sino que también actúa como un vehículo de transmisión de valores, rituales y saberes intergeneracionales. En este sentido, los alimentos tradicionales, como el mote, la chicha de jora y las papas nativas, constituyen símbolos de pertenencia y continuidad cultural.

Además, los saberes ancestrales vinculados con la producción, conservación y preparación de alimentos contribuyen significativamente a la biodiversidad agrícola y a la seguridad alimentaria de estas comunidades (Herrera, 2023). La conservación de cultivos nativos como la oca, la mashua y el melloco no solo garantiza una alimentación

nutritiva y equilibrada, sino que también refleja un profundo conocimiento ecológico adaptado a las condiciones locales, respaldando la teoría de Jácome (2025) sobre la importancia de los saberes tradicionales en la nutrición y la prevención de la desnutrición infantil.

Los aspectos rituales y simbólicos asociados con la alimentación también fueron evidentes en las observaciones realizadas. Festividades locales y rituales agrícolas actúan como mecanismos para la revitalización de la memoria colectiva y la transmisión cultural, reforzando la conexión de los pobladores con la tierra y su historia (Ulcuango, 2023). Estos hallazgos coinciden con los planteamientos de Saldarriaga Mera (2024), quien resalta que la integración de alimentos tradicionales en los rituales comunitarios fortalece la cohesión social y consolida la identidad cultural.

La investigación mostró, además, que la globalización y la urbanización ejercen presión sobre la continuidad de estas prácticas alimentarias, generando riesgos de homogeneización cultural y pérdida de saberes ancestrales. Sin embargo, iniciativas locales de revitalización, como la reintroducción de técnicas tradicionales de preparación de chicha y otros productos autóctonos, evidencian la capacidad de resistencia cultural de estas comunidades frente a dichas amenazas (Tapia-Arias, 2024). Esto se relaciona con Peralta et al. (2020), quienes destacan que la valorización de la alimentación ancestral puede contribuir al desarrollo territorial sostenible y a la autonomía alimentaria.

Asimismo, los resultados indican que la integración de la educación intercultural en el currículo escolar, incorporando saberes ancestrales sobre la alimentación, favorece la preservación de estos conocimientos y fortalece la identidad de las nuevas generaciones (Llugalo-Maliza, 2025). Programas educativos que incluyen prácticas agrícolas tradicionales y preparación de alimentos autóctonos permiten a los estudiantes comprender el valor de sus tradiciones, contribuyendo a la sostenibilidad cultural y ambiental. En línea con esto, Ulcuango (2023) argumenta que la educación es un medio estratégico para garantizar que los saberes alimentarios no se pierdan frente a la modernización y los cambios socioeconómicos.

Otro aspecto relevante de la discusión es la relación entre las prácticas alimentarias tradicionales y la salud comunitaria. La diversidad de cultivos nativos y la preparación de alimentos según técnicas ancestrales promueven dietas balanceadas y nutritivas, reforzando la seguridad alimentaria local (Yaipén, 2022). La incorporación de estos alimentos en la dieta cotidiana de las familias rurales permite prevenir problemas de desnutrición y promover hábitos saludables, fortaleciendo al mismo tiempo la soberanía alimentaria de las comunidades.

Por último, los resultados de la investigación subrayan la necesidad de políticas públicas y estrategias locales que reconozcan, valoren y protejan los saberes alimentarios ancestrales. La documentación y sistematización de estos conocimientos no solo aporta a la investigación académica, sino que también posibilita la implementación de proyectos educativos, turísticos y de desarrollo rural que respeten la identidad cultural y promuevan la resiliencia socioeconómica de las comunidades (Morocho, 2022; Portillo, 2024).

En conclusión, la investigación confirma que las prácticas alimentarias en las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha representan un patrimonio cultural vivo, que contribuye a la

identidad, cohesión social, sostenibilidad ambiental y salud comunitaria. Los hallazgos resaltan la importancia de integrar saberes ancestrales en políticas educativas y de desarrollo local, garantizando la preservación de la riqueza cultural y alimentaria frente a los desafíos contemporáneos.

5. Conclusiones

Las prácticas alimentarias tradicionales en las parroquias de San Juan, Calpi y Cacha se consolidan como un patrimonio cultural vivo, que va más allá de la nutrición para convertirse en un eje central de identidad y cohesión social. Los alimentos y los saberes asociados a su producción y preparación refuerzan el sentido de pertenencia y constituyen mecanismos de transmisión intergeneracional de conocimientos, valores y rituales, fortaleciendo la memoria colectiva y la resiliencia cultural de estas comunidades.

La preservación y transmisión de los saberes ancestrales alimentarios impacta directamente en la sostenibilidad ambiental, la seguridad alimentaria y la salud comunitaria. La conservación de cultivos nativos y la aplicación de técnicas tradicionales favorecen dietas balanceadas y nutritivas, adaptadas a los recursos locales y a las condiciones agroecológicas, contribuyendo al bienestar integral de los habitantes y garantizando que las prácticas alimentarias continúen siendo funcionales y significativas para las nuevas generaciones.

Asimismo, la investigación evidencia la importancia de diseñar políticas, estrategias educativas y proyectos comunitarios que reconozcan y valoren estos saberes alimentarios. La sistematización y documentación de las prácticas permite generar programas educativos, turísticos y de desarrollo rural que fortalecen la resiliencia socioeconómica de las comunidades y promueven la continuidad de sus tradiciones culturales frente a los cambios sociales, económicos y ambientales que enfrentan. Esto asegura que las prácticas alimentarias ancestrales mantengan un papel central en la vida comunitaria, reforzando la identidad colectiva y la autonomía cultural de las parroquias estudiadas.

Referencias Bibliográficas

- Altamirano H., P., González, T., & Juncosa B., J. E. (2025). Agrobiodiversidad y prácticas alimentarias en comunidades rurales de Ecuador. *Revista Latinoamericana de Antropología*, 13(2), 145-168.
- Briones, H. B. E. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y la preservación de conocimientos tradicionales. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8168767.pdf>
- Carrasco, N. (2015). Antropología de la alimentación en Ecuador: una mirada desde el campo rural. *Revista Ecuatoriana de Antropología*, 36, 45–67. Recuperado de <https://www.renc.es/leerPublicacion.asp?anno=2015&cod=36&v=1>
- Choez-Chiliquinga, 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/isj/v3/n3/116>

- Defensoría del Pueblo. (2024). Patrimonio alimentario: Revalorización de conocimientos, saberes y prácticas en comunidades rurales de Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.dpe.gob.ec/bitstream/39000/3645/1/DEDH-DPE-005-2024.pdf>
- El País. (2025). De la cosecha al restaurante: las mujeres ecuatorianas que revitalizan la chicha. Recuperado de <https://elpais.com/america-futura/2025-08-24/de-la-cosecha-al-restaurante-las-mujeres-ecuatorianas-que-revitalizan-la-chicha.html>
- García, F., & Paredes, L. (2023). Turismo gastronómico comunitario y fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador. *Revista de Estudios Culturales*, 11(1), 55-74.
- González, T., Campo Imbaquingo, C., Juncosa B., J. E., & García S., F. (2022). Antropologías hechas en Ecuador: El quehacer antropológico-Tomo IV. Recuperado de <https://asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/portal/wp-content/uploads/2022/07/Antropologi%CC%81as-hechas-en-Ecuador-Tomo-IV-OK.pdf>
- Guarnizo Cajamarca, A. (2025). Transformación digital y desafíos de preservación de la cultura alimentaria en comunidades rurales ecuatorianas. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 7(2), 77-95.
- Herrera, A. A. C. (2023). Saberes ancestrales alimentarios de los pueblos indígenas del Ecuador: una aproximación etnográfica. *Hallazgos*, 21, 123–145. Recuperado de <https://revistas.pucese.edu.ec/hallazgos21/article/view/606/580>
- Jácome, D. B. (2025). Incidencia de los saberes ancestrales en la alimentación para prevenir la desnutrición infantil en comunidades rurales de Ecuador. *Polo del Conocimiento*. Recuperado de <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/9347>
- Jácome, D. B. G. (2025). Incidencia de los saberes ancestrales en la alimentación y salud de las comunidades rurales del Ecuador. *Polo del Conocimiento*, 15(2), 34–56. Recuperado de <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/download/9347/24516>
- Lligalo-Maliza, V. de Lourdes. (2025). Propuesta didáctica para integrar los saberes ancestrales sobre la alimentación en el currículo educativo en la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo. *MQR Investigar*. Recuperado de <https://mqrinvestigar.com/2025/index.php/mqr/article/view/239>
- Lligalo-Maliza, V. de L. (2025). Propuesta didáctica para integrar los saberes ancestrales sobre la alimentación en el currículo educativo en comunidades rurales. *Investigación en Educación*, 3(1), 78–92. Recuperado de <https://www.investigarmqr.com/2025/index.php/mqr/article/view/239>
- Martínez-Villanueva, M. (2025). Importancia de la agrobiodiversidad en el consumo de alimentos saludables en regiones rurales. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 75(3), 209-221.
- Morocho, P. Y. (2022). Saberes ancestrales indígenas del Ecuador: soluciones a los problemas del siglo XXI. *Boletín de la Academia Nacional de Historia del Ecuador*, 58(1), 15–30. Recuperado de <https://academiahistoria.org.ec/index.php/boletinesANHE/article/view/303/579>

- Peralta, L. O., Mejía, M. C., & Gavidia, M. A. (2020). Condiciones de soberanía alimentaria en parroquias rurales de Chimborazo, Ecuador. *Revista Espacios*, 41(19), 30–40. Recuperado de <https://www.revistaespacios.com/a20v41n19/a20v41n19p30.pdf>
- Pérez, J. A. E. (2025). Alimentación y Cultura: Explorando su Impacto Conjunto en la Identidad Social y la Salud. *Revista Vitalia*. Recuperado de <https://revistavitalia.org/index.php/vitalia/article/view/671>
- Portillo, S. E. G. (2024). Revitalización de saberes ancestrales y su impacto en la seguridad alimentaria rural. *Revista Científica de la Escuela Politécnica de Chimborazo*, 12(1), 45–58. Recuperado de <https://reciena.espochn.edu.ec/index.php/reciena/article/view/120/164>
- Saldarriaga Mera, F. B. (2024). Cultura alimentaria en las parroquias Crucita y San Plácido: un estudio comparativo. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 15(2), 67–80. Recuperado de <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/15758>
- Segovia-García, D. (2025). Prácticas alimentarias y sostenibilidad cultural en zonas rurales del Ecuador. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 8(4), 101-123.
- Taipe-Iza, S. B., Inga-Aguagallo, C. F., Tobar-Jácome, M. C., & Villarroel-Inca, D. A. (2025). Innovación gastronómica y saberes ancestrales: la oca andina como ingrediente en la pastelería contemporánea. *Innova Science Journal*, 3(3), 388-399. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/89>
- Tapia-Arias, R. A. (2024). Adaptación cultural alimentaria en estudiantes de comunidades indígenas de la provincia amazónica de Pastaza. *Revista de Ciencias Sociales y Educación*, 3(1), 12–25. Recuperado de <https://cssn.espochn.edu.ec/index.php/v3/article/view/273>
- Ulcuango, K. C. U. (2023). Alimentación ancestral: prácticas y conocimientos en comunidades indígenas del Ecuador. *Revista de Estudios Culturales Andinos*, 9(1), 34–50. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9566397.pdf>
- Villalva, Michael, & Inga, Carlos. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Yaipén, P. Y. (2022). Sobre los alimentos ancestrales andinos saludables ante el COVID-19, tanto en la ciudad como en el campo. *Revista de Historia y Cultura*, 11(2), 78–92. Recuperado de <https://academiahistoria.org.ec/index.php/boletinesANHE/article/view/303/579>

CONFLICTO DE INTERESES

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