

## Rescate de productos ancestrales en la elaboración de alimentos para el pueblo Chibuleo

## Rescue of Ancestral Products in the Preparation of Food for the Chibuleo People

**Tannia Cristina Poveda Morales** 

Universidad Regional Autónoma de Los Andes

Ecuador

[ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec)

**Génesis Sarahí Delgado Pérez** 

Universidad Regional Autónoma de Los Andes

Ecuador

[genesisd12@uniandes.edu.ec](mailto:genesisd12@uniandes.edu.ec)

**Lía Cristina Ortiz Andino** 

Universidad Regional Autónoma de Los Andes

Ecuador

[liaoa39@uniandes.edu.ec](mailto:liaoa39@uniandes.edu.ec)

**Fecha de enviado:** 28/01/2023

**Fecha de aprobado:** 15/03/2023

**RESUMEN:** Los problemas de salud derivados de malos hábitos y costumbres alimenticias, constituyen actualmente un problema para los sistemas de salud en todos los países, lo que constituye un problema social a tratar. La presente investigación tiene como objetivo identificar los conocimientos y percepciones de los pobladores de Chibuleo, Ecuador, sobre los diferentes productos ancestrales, así como los beneficios que brinda para la salud su consumo. Se propone desde la gastronomía, la elaboración de un menú para todo público y poder adquisitivo. Además, se pretende incentivar a los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Autónoma de los Andes y a los pobladores a generar sus propios menús con base en estos productos, elevándolos a un enfoque moderno y vanguardista dentro de la ciudad de Ambato y posteriormente del mundo. La presente investigación tiene un enfoque metodológico mixto, con un diseño no experimental-transversal.

**PALABRAS CLAVE:** gastronomía; nutrición; productos ancestrales.

**ABSTRACT:** Health problems derived from bad eating habits and customs are currently a problem for health systems in all countries, which constitutes a social problem to be dealt with. The objective of this research is to identify the knowledge and perceptions of the inhabitants of Chibuleo, Ecuador, about the different ancestral products, as well as the benefits that their consumption provides for health. It is proposed from gastronomy, the elaboration of a menu for all public and purchasing power. In addition, it is intended to encourage the students of the Gastronomy career of the Autonomous University of the Andes and the residents to generate their own menus based on these products, elevating them to a modern and avant-garde approach within the city of Ambato and later the world. This research has a mixed methodological approach, with a non-experimental-transversal design.

**KEYWORDS:** gastronomy; nutrition; ancestral products.

Durante la última década, el debate sobre la crisis alimentaria mundial ha alcanzado nuevas dimensiones. La cantidad de personas con hambre en todo el mundo sigue aumentando, a pesar de oponerse a objetivos políticos globales. El acceso a los alimentos por los habitantes de cada nación juega un papel preponderante en los debates a nivel global y forma parte de la Agenda de Desarrollo Sostenible hasta el 2030. En Ecuador el derecho a la soberanía alimentaria está reflejado en la Constitución del 2008 (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

Diversos movimientos alimentarios globales están llamando la atención sobre las limitaciones del modelo de seguridad alimentaria para garantizar el derecho a la alimentación de todos. En su lugar, proponen el modelo de la soberanía alimentaria para rediseñar, radical y democráticamente, los sistemas alimentarios. En un sentido amplio, el paradigma de la soberanía alimentaria reconoce que, para garantizar el derecho a la alimentación, no basta con centrarse en la disponibilidad y el acceso a los alimentos (Del Pozo, Mosquera & Chuga, 2022).

Las altas y crecientes cifras de malnutrición en todas sus formas han llevado a que los países actúen vigorosamente para hacerle frente a esta situación. Esta problemática es parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en específico el ODS 2, el cual aspira a poner fin al hambre en el mundo, y garantizar la seguridad alimentaria, así como la protección de la agricultura y la pesca de manera sostenible.

Actualmente, más de 700 millones de personas sufren hambre en el mundo, mientras que más de 2.000 millones presentan exceso de peso. Un factor común entre ambas condiciones es la mala alimentación, ya sea por insuficiente cantidad para cumplir con los requerimientos

nutricionales de cada persona, como por inadecuada calidad nutricional (Carroza et al., 2022).

En Ecuador, aproximadamente el 65 % de la población mayor de 19 años tiene sobrepeso u obesidad, factores de riesgo de enfermedades no transmisibles (ENT) con un costo directo e indirecto equivalente a 4,3 % del producto interno bruto (PIB) anual (Bravo, 2021).

La inexistencia de registros oficiales de actividades preventivas nutricionales, tarea pendiente para Ecuador, puede explicarse por la falta de iniciativas como Salud al Paso que, de haberse mantenido, podría haber generado la necesidad de incorporar su registro. Pero también puede interpretarse como una falencia al no haber establecido desde su inicio la coordinación con el ente rector a nivel nacional, el Ministerio de Salud (Sacoto, Torres & López-Cevallos, 2020a).

Mediante la gestión nutricional se busca satisfacer las necesidades nutricionales utilizando productos y recursos nacionales. Los beneficios de realizar una gestión nutricional nos permiten promocionar los productos y la alimentación nacional, la cual impulsa el consumo y mejoramiento de la economía local (Chávez & Vera, 2022).

Es necesario conocer la dieta habitual o establecer una nueva forma de alimentarse que evite los problemas de salud (Hernández-Gallardo et al., 2021).

La presente investigación tiene como objetivo identificar los conocimientos y percepciones de los pobladores de Chibuleo, Ecuador, sobre los diferentes productos ancestrales, así como los beneficios que brinda para la salud su consumo. Se propone desde la gastronomía, la elaboración de un menú para todo público y poder adquisitivo. Además, se pretende incentivar a los estudiantes

de la carrera de Gastronomía de la Universidad Autónoma de los Andes (UNIANDES) y a los pobladores a generar sus propios menús con base en estos productos, elevándolos a un enfoque moderno y vanguardista dentro de la ciudad de Ambato y posteriormente del mundo.

### **Cocina ancestral ecuatoriana**

La cocina ecuatoriana posee una gran y diversa gastronomía proveniente de una riqueza en recursos naturales (Toledo, Padilla & Gómez, 2020). Ecuador es un país que goza de cuatro zonas climáticas comprendidas entre la Costa, Sierra, Oriente y Galápagos. Esta diversidad de zonas climáticas permite contar con una gran variedad de productos para el enriquecimiento de la nutrición. Entre ellos se encuentran en la Sierra: el arroz, el huevo, las papas, el aguacate, verduras, tomate, cebolla, pimientos, el maíz, quinua o cebada, tubérculos como la papa, oca, camote, leguminosas como frijol, chochos, habas, verduras, hortalizas, berro, zapallo, zambo, las carnes de res o de cerdo, y el animal más representativo que es el cuy. En la Costa, los productos del mar son muy apetecidos dentro del país, así como fuera, por su sabor y diversidad, también esta región tiene una exquisita variedad de frutas y verduras. Debido a ello, la gastronomía ecuatoriana es una de las mejores que existe en el mundo y de ella derivan múltiples preparaciones y coloridos platillos llenos de sabor (Morales, Veloz & Burgos, 2022).

La gastronomía ecuatoriana se enriqueció por la pluriculturalidad, la variedad de climas, así como la pluralidad de especias y productos que hay en el territorio. La cocina ecuatoriana también es conocida como «comida criolla» o «comida típica» es una diversidad de formas en que se preparan los alimentos y bebidas en el país. Los

platos típicos y los ingredientes principales varían dependiendo de estas condiciones naturales. Históricamente, la cocina ecuatoriana ha estado fuertemente influenciada por los pueblos indígenas de la región, así como por los pueblos que conquistaron su territorio (los incas y los españoles), y muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de América Latina (Plaza, 2018).

El rescate del turismo gastronómico ancestral, en el Ecuador se ha ido socializando mediante la elaboración de manuales de comida típica, tales como en la Provincia del Carchi (Bolaños, 2014), por parte de establecimientos privados en ámbitos de oferta y demanda.

En la zona centro, en la provincia de Tungurahua se encuentra el pueblo de Chibuleo, perteneciente a la ciudad de Ambato, parroquia Juan Benigno Vela. En esta zona la población es bilingüe, su idioma nativo es el kichwa y el español es su segundo idioma (Resina, 2012). La población se estima en unas 12.000 personas y están organizados en 6 sociedades: San Francisco, San Luis, San Alfonso, San Pedro Chacapungo, San Miguel y Pataló Elevado (Solís, Abril & Monge, 2021).

Su población se especializa en el cultivo de papa, cebolla, cebada, maíz, oca y ajo. Su alimentación se basa en alimentos clásicos como colada de machica, frijol, papa y maíz. Crían animales como conejos y cuyes así como ovejas, cerdos y pollos para el consumo. La economía se basa en la comercialización de la mayor parte de sus cultivos que se destinan al consumo doméstico y una pequeña parte se vende en ferias y mercados. Durante las fiestas suelen hacer del cuy un plato típico de la región (Cusme & Cusme, 2022; Medina, 2020).

## Métodos

Para esta investigación se empleó un enfoque metodológico mixto a través de un diseño no experimental-transversal.

Se utilizaron además como métodos del nivel teórico el analítico-sintético, inductivo-deductivo histórico-lógico, así como el etnográfico.

Se consultó la bibliografía sobre el tema y se recolectaron datos sobre cómo se han desarrollado los productos ancestrales en el pueblo de Chibuleo y cuáles son los productos que tienen más popularidad, con el fin de rescatar su consumo, resaltando los beneficios de estos para la salud de los habitantes. Además, se analizó el uso que se le puede dar en preparaciones vanguardistas para el enriquecimiento de la cultura gastronómica y el rescate de la cocina ancestral ecuatoriana, representados por sus antepasados indígenas en su vida diaria.

De una población de 2214 personas, se realizó una selección por conveniencia de 100 personas representantes del pueblo Chibuleo y de estudiantes, dueños y encargados de restaurantes, profesionales de gastronomía y profesores universitarios de la carrera de

Gastronomía de la Universidad Autónoma de los Andes (UNIANDES). La selección de la muestra fue aleatoria y cumplió con las características requeridas para realizar las encuestas. Se utilizaron distintos medios digitales como redes sociales, a fin de precautelar la integridad de los encuestados e investigadores porque durante el periodo de recolección de información el país atravesaba la pandemia de COVID-19.

Se aplicó un cuestionario de 9 preguntas cerradas, donde se indagó sobre las experiencias personales de cada individuo, y el conocimiento sobre las preferencias en la comida típica y su preparación con varios productos ancestrales, los que comentaron en base a sus experiencias, cómo han incluido los productos ancestrales en su vida diaria, además del valor nutritivo y cultural que cada uno de estos posee.

Por último, se aplicó el método IADOV para medir el índice de satisfacción respecto a la inclusión de los platos elaborados con productos ancestrales de alto valor nutricional

En la siguiente tabla se ofrece las características de la muestra de los ciudadanos encuestados.

**Tabla 1.** Características de la muestra.

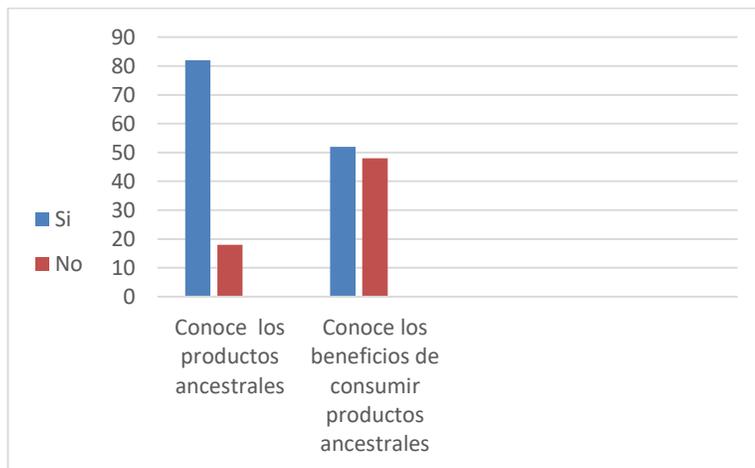
Edad		Sexo		Padece de alguna enfermedad	
Menor de 60	Mayor de 60	Femenino	Masculino	Si	No
36 %	64 %	56 %	44 %	62 %	38 %

## Resultados

En primer lugar, es necesario decir que el 100 % de los encuestados coinciden en que le gusta consumir comida típica ecuatoriana. Sin embargo, solo el 82 % conoce qué son los productos ancestrales.

En este contexto, el 52 % conoce los beneficios para la salud de consumir productos ancestrales, mientras que el 48 % lo desconoce (ver Figura 1). Se conocen varios de los beneficios que obtiene el ser humano al consumir productos ancestrales,

tomando en cuenta que una correcta preparación, conserva todas las propiedades del alimento.



**Figura 1.** Conocimiento de productos ancestrales y sus beneficios.

Resulta relevante que solo el 25 % de los encuestados conoce la cultura y gastronomía del pueblo de Chibuleo.

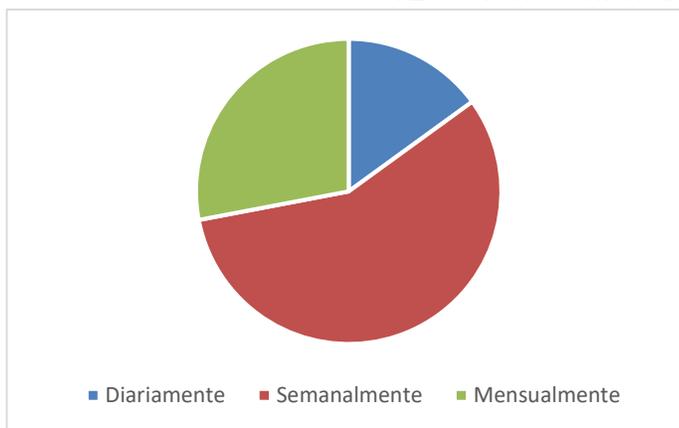
Asimismo, el 76 % de los encuestados ha consumido alguno de los productos de la región de una manera poco habitual (platos vanguardistas), mientras que solo el 24 % no los ha consumido.

Innovar en la gastronomía es muy importante, por tanto, la implementación de productos

ancestrales del pueblo de Chibuleo en preparaciones vanguardistas es todo un reto.

Fue importante conocer que el 96 % de la muestra estaría interesado en consumir alimentos que tengan como ingrediente estrella a los productos ancestrales de Chibuleo.

Con relación a la frecuencia de consumo de comida típica ecuatoriana, el 15 % de los encuestados manifestó que lo hace diariamente, el 57 % la consume semanalmente mientras que el 28 % lo hace mensualmente (ver Figura 2).



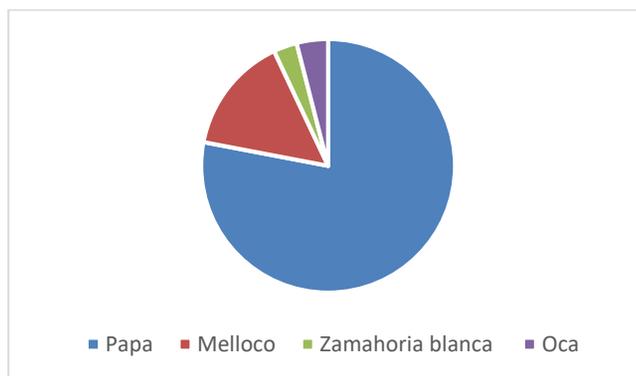
**Figura 2.** Frecuencia de consumo de comida típica ecuatoriana.

El 61 % de los encuestados manifestó que prefiere la gastronomía de la región de la Sierra, mientras que el 39 % prefiere la comida de la Costa.

Por último, entre los productos ancestrales del pueblo de Chibuleo, el 78 % considera que el más

consumido por los ecuatorianos es la papa, seguido por el melloco (15 %) (ver Figura 3).

Una de las cosas que se buscan lograr en común es la revalorización de los productos ancestrales y darles el protagonismo en cada una de las preparaciones, generando una identidad.



**Figura 3.** Productos ancestrales más consumidos por los ecuatorianos.

A los encuestados se les mostraron diferentes opciones de recetas para el menú, y además se les explicó la necesidad del consumo de estos productos para su salud y bienestar. La siguiente tabla ilustra los resultados de la aplicación del

método IADOV, para medir el índice de Satisfacción respecto a la inclusión de los platos elaborados con productos ancestrales de alto valor nutricional.

**Tabla 2.** Escala de satisfacción.

Escala de satisfacción	Femenino	%	Masculino	%
Clara satisfacción	40	71%	40	91%
Más satisfecho que insatisfecho	16	29%	3	7%
No definido	0	0%	1	2%
Más insatisfecho que satisfecho	0	0%	0	0%
Clara insatisfacción	0		0	
Contradictorio	0		0	
<b>Total</b>	<b>56</b>	<b>1</b>	<b>44</b>	<b>1</b>

Luego de evaluar los resultados del cuestionario de satisfacción, se puede afirmar que los pobladores mostraron Satisfacción respecto a la inclusión en los menús gastronómicos de los

productos ancestrales. Con un índice de satisfacción general de 0.943 quedando así aprobada la propuesta.

## Discusión

Resulta importante destacar que de las personas que integraron la muestra del estudio, el 62 % de ellos, padece de alguna enfermedad crónica no transmisible. Entre las que se pueden mencionar: diabetes, hipertensión, obesidad y otras cardiovasculares. Este factor pudiera estar asociado a la falta de buenos hábitos de alimentación, hecho que caracteriza a gran parte de la población ecuatoriana.

En contraste con esta investigación, se puede afirmar que es necesario realizar acciones para mejorar la cultura alimentaria en los ecuatorianos.

De las personas que fueron encuestadas, el 52 % conoce el valor y aporte nutricional de los productos ancestrales del pueblo Chibuleo. Este resultado resulta preocupante debido a que casi 48 % de los encuestados desconoce los aportes de estos productos para el beneficio de su salud. Además, la frecuencia con que lo consumen es de vez en semana. Lo que destaca la necesidad de establecer estrategias que permitan a los habitantes, enriquecer sus conocimientos y mejorar su cultura nutricional. Para ellos se propone desde la gastronomía la elaboración de recetas con base en estos productos. Siendo así una posible solución a estos problemas sociales de cultura alimenticia.

## Propuesta de menú

Algunos de los productos ancestrales debido a sus propiedades organolépticas como: sabor, olor, textura no son del total agrado de las personas. Es por esa razón que se decidió crear el menú, fusionando ingredientes de consumo cotidiano con ingredientes ancestrales, para que el resultante sea un plato al gusto de todas las personas que lo consuman.

Desde la antigüedad se conocen todos los beneficios, propiedades, nutrientes y vitaminas que aportan los productos ancestrales al ser humano, por ello se eligieron los ingredientes que contienen más propiedades y beneficios para elaborar el menú.

Para la ejecución del menú de tres tiempos: entrada, plato fuerte y postre se propone realizar las preparaciones totalmente inocuas y seguras para el consumo. Con el que se espera, alcanzar las expectativas de los comensales, así como contribuir a sus costumbres en la alimentación, enriqueciendo desde el punto de vista nutricional. Lo que se pretende lograr brindando ofertas que puedan ser agradables al gusto, vista y paladar. Así como lograr la elaboración de platos que puedan estar al alcance del poder adquisitivo de los pobladores.

Con esta propuesta se pretende lograr, además, el rescate de los productos ancestrales del pueblo de Chibuleo más predominantes, como son: camote, papa, zanahoria blanca, quinua; además de realzarlos mediante la preparación de recetas con enfoque vanguardista. Estilo que en la actualidad se encuentra en auge y en evolución constante.

De este modo, la gastronomía local no solo ofrecerá a sus clientes platos agradables, sino también, platos con alto valor nutricional, lo cual contribuirá a la cultura de alimentación de los comensales, a la prevención de enfermedades como la obesidad, hipertensión y también se logrará el rescate de los productos ancestrales propios de la cultura.

## Conclusiones

La información sobre el origen, valor nutricional e importancia de los productos ancestrales del pueblo de Chibuleo, permitió ampliar el

conocimiento sobre el tema. Motivando a realizar elaboraciones de platos enriquecidos con esos productos, y poder contribuir a mejorar los hábitos de alimentación de los pobladores.

Se diagnosticó que la población tiene un ligero conocimiento sobre lo que son los productos ancestrales, pero también que no los usan de manera constante en sus preparaciones, lo que conlleva a una desvalorización de estos productos.

La aplicación del cuestionario de satisfacción con el método ladov, mostró gran aceptación de la propuesta gastronómica. Con un elevado índice de satisfacción. Resultado que puede ser positivo debido a que con él no solo se aumentan las ofertas gastronómicas, sino que se contribuye con la salud y bienestar de los habitantes.

Es importante mencionar que con este trabajo de investigación se contribuye de manera positiva a la comunidad del pueblo de Chibuleo. Este pueblo es rico en cultura, costumbres, tradiciones, gastronomía y se merece mucho más reconocimiento para que forme parte de las rutas turísticas del país y así elevar sus ingresos económicos. Además, se contribuirá con información confiable que será de ayuda para los estudiantes de la carrera de gastronomía, elevando sus niveles de aprendizaje.

### Referencias bibliográficas

Bolaños Cadena, X. M. (2014). *Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi*.

Bravo Gallardo, A. E. (2021). *Evaluación económica de enfermedades crónicas no transmisibles: Caso de insuficiencia renal en el Ecuador, periodo 2007-2017*. Tesis de Grado. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

- Carroza Escobar, M. B., Gálvez-Espinoza, P., Rodríguez-Osiac, L., Araya, M., Marín, A., Estay-Castro, P., . . . Aranda, J. (2022). Derecho a la alimentación: ¿Qué dicen las constituciones de América y el Caribe? *Revista Chilena de Nutrición*, 49, 226-237. <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v49n2/0717-7518-rchnut-49-02-0226.pdf>
- Cusme Sánchez, G. Y. & Cusme Sánchez, G. Y. (2022). *Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo-Ecuador*. Tesis de Grado. ESPAM MFL. <https://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1737>
- Chávez Albuja, M. & Vera Alcívar, D. (2022). Perfil clínico de pacientes antes y después de un programa de reversión de diabetes en Ecuador. *Revista de la Facultad de Medicina Humana*, 22(1), 147-153. <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1354657>
- Del Pozo Carrasco, J. G., Mosquera Endara, M. D. R. & Chuga Quemac, R. E. (2022). El papel de la capacitación sobre la soberanía alimentaria en el Cantón de Santo Domingo, Ecuador. *Revista Conrado*, 18(S4), 242-251. <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/2808>
- Hernández-Gallardo, D., Arencibia-Moreno, R., Linares-Girela, D., Murillo-Plúa, D. C., Bosques-Cotelo, J. J. & Linares-Manrique, M. (2021). Condición nutricional y hábitos alimentarios en estudiantes universitarios de Manabí, Ecuador. *Revista Especializa en Nutrición Comunitaria*, 27(1), 13. [https://renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC\\_20\\_21\\_1\\_03\\_-20-0042.pdf](https://renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_20_21_1_03_-20-0042.pdf)
- Medina Robalino, A. K. (2020). *Indumentaria e identidad: análisis de la vestimenta de la mujer indígena desde el Diseño. El caso del pueblo chibuleo (Tungurahua, Ecuador 1990-2016)*. Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y

*Comunicación. Ensayos* (116), 195-306.  
<https://dspace.palermo.edu/ojs/index.php/cdc/article/view/5503>

Morales, T. C. P., Veloz, S. E. B. & Burgos, M. F. J. (2022). Plan de formación educativa para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos en el cantón San Andrés de Pillaro. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 10, 113-123.

<https://revistas.uh.cu/revflacso/article/view/128>

Plaza Carrillo, F. I. (2018). *Guía gastronómica típica de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, cantón Pangua, provincia de Cotopaxi*. Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).

Resina de Fuente, J. (2012). Estado, plurinacionalidad y pueblos indígenas en el Ecuador contemporáneo. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 7(14), 238-268.

<https://www.redalyc.org/pdf/906/90624500010.pdf>

Sacoto, F., Torres, I. & López-Cevallos, D. F. (2020a, 14 de diciembre de 2020). Sostenibilidad en la prevención de enfermedades crónicas: lecciones del programa Salud al Paso en Ecuador. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 44, 7.

<https://iris.paho.org/handle/10665.2/52800>

Solís, S. J., Abril, O. A. & Monge, J. G. (2021). La configuración de la indumentaria tradicional del pueblo Chibuleo desde la perspectiva de las nuevas generaciones. *Inclusiones*, 8 (Esp.), 188-209.

<https://revistainclusiones.org/index.php/inclu/article/view/227>

Toledo Ochoa, D., Padilla Palacios, M. F. & Gómez Parra, M. A. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 7(25), 128-135.

<https://revistapublicando.org/revista/index.php/cv/article/view/2095>

### Conflicto de intereses

Los autores declaran que no existe conflicto de intereses.

### Contribución de los autores

Tannia Cristina Poveda Morales: Investigación, metodología y redacción.

Génesis Sarahí Delgado Pérez: Investigación y redacción.

Lía Cristina Ortiz Andino: Investigación, metodología, y conclusiones.