



Artículo

La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana

Living tradition as a source of knowledge for gastronomy students: the case of traditional Ecuadorian cuisine

 Ana Graciela Chang-García^{1,3},  Luis Alberto Balda-Valdiviezo^{1,3},  Jorge Oswaldo Parreño-García^{2,3},
 Marlene Rojas-Le-Fort^{1,3,*}

¹Tecnología Superior en Gestión Culinaria, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí, Portoviejo, 130103

²Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí, Portoviejo, 130103

³Grupo de investigación Registro e Innovación en Gastronomía (RIG)

*Correspondencia: emrojasle@pucesm.edu.ec

Recibido: 7 de diciembre 2024. Revisado 22 de diciembre 2025. Aceptado: 17 de enero 2025

Publicado en línea: 9 de febrero 2025.

Volumen 4 número 1



Resumen

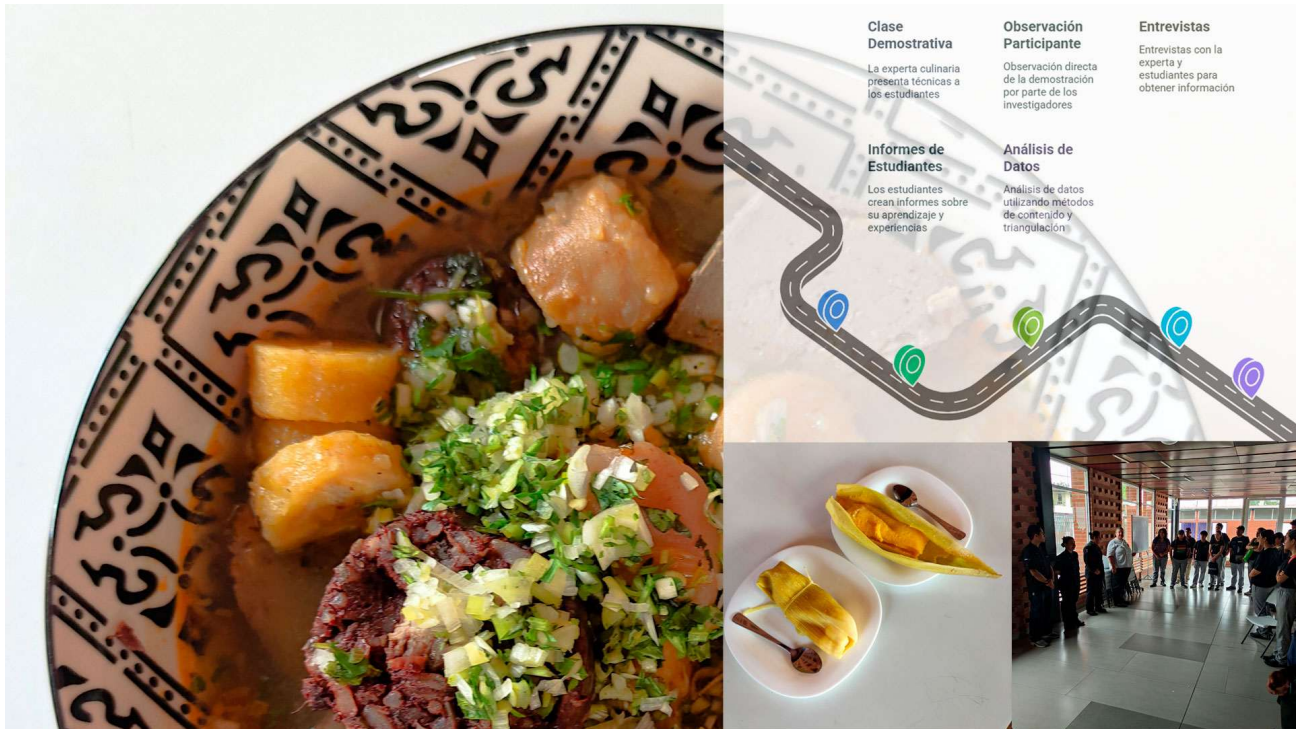
El presente estudio analiza el papel de los portadores de conocimiento gastronómico en la preservación del patrimonio cultural inmaterial en Portoviejo. A través de metodologías participativas, se documentaron y sistematizaron saberes culinarios ancestrales y tradicionales, contribuyendo a su continuidad en ámbitos académicos y comunitarios. El estudio destaca la importancia de la transmisión intergeneracional mediante la oralidad y la experiencia práctica, resaltando su impacto en la identidad cultural local. Asimismo, se destaca la valorización de las recetas tradicionales como un motor para el desarrollo económico y el turismo gastronómico. Los resultados subrayan la necesidad de integrar portadores de conocimiento en la educación culinaria para fortalecer la identidad cultural y fomentar la sostenibilidad del patrimonio gastronómico.

Palabras clave: Patrimonio cultural inmaterial, gastronomía tradicional, transmisión del conocimiento, identidad cultural, turismo gastronómico.

Abstract

This study analyzes the role of gastronomic knowledge bearers in preserving intangible cultural heritage in Portoviejo. Through participatory methodologies, ancestral and traditional culinary knowledge was documented and systematized, contributing to its continuity in academic and community contexts. The study highlights the importance of intergenerational transmission through orality and practical experience, emphasizing its impact on local cultural identity. Additionally, the recognition of traditional recipes as a driver for economic development and gastronomic tourism is underscored. The findings stress the need to integrate knowledge bearers into culinary education to strengthen cultural identity and promote the sustainability of gastronomic heritage.

Keywords: Intangible cultural heritage, traditional gastronomy, knowledge transmission, cultural identity, gastronomic tourism.



Introducción

La gastronomía es un referente cultural fundamental que articula aspectos territoriales, históricos y sociales, convirtiéndose en uno de los elementos identitarios más arraigados de una comunidad (Fusté-Forné, 2022; Rojas-Le-Fort & Duarte-Casar, 2024). En ella se reflejan las materias primas locales, los conocimientos adquiridos para su aprovechamiento, las técnicas de preparación y los significados simbólicos asociados a cada platillo. Este vínculo entre gastronomía y territorio es crucial para comprender la relación entre las sociedades y su entorno, pues los alimentos no solo satisfacen necesidades nutricionales, sino que también comunican valores, tradiciones y dinámicas socioculturales (Wijaya, 2019).

Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, la gastronomía tradicional ocupa un lugar preponderante. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha reconocido la relevancia de las tradiciones culinarias dentro del acervo cultural de los pueblos, promoviendo su identificación, documentación y preservación. Este enfoque entiende el patrimonio no solo como una herencia del pasado, sino como una construcción viva y dinámica que las comunidades reinterpretan y adaptan continuamente (Bortolotto, 2007). En este sentido, los conocimientos gastronómicos transmitidos oralmente de generación en generación constituyen un factor clave para la cohesión social y el fortalecimiento de la identidad colectiva (Kirshenblatt-Gimblett, 1998). Los elementos de tradición, producto y técnica se constituyen en bases para aportar valor a las propuestas de la gastronomía del Ecuador (Toledo et al, 2020).



En la sociedad contemporánea, caracterizada por la globalización y la homogeneización cultural, la gastronomía se ha convertido en una herramienta de diferenciación territorial y desarrollo económico (Lin et al., 2021; Nonaka, 1994). La cocina tradicional no solo aporta valor simbólico a los pueblos, sino que también se erige como un elemento estratégico en la promoción del turismo gastronómico, impulsando iniciativas de salvaguarda que reafirman su autenticidad y contribuyen al reconocimiento de sus portadores de conocimiento (Jano, 2023). De esta manera, la transmisión de saberes culinarios se transforma en una actividad esencial para la conservación de la diversidad cultural y la resiliencia de las comunidades frente a los desafíos del mercado global (Isaac et al., 2019).

En este marco, la ciudad de Portoviejo ha sido reconocida como Ciudad Creativa Gastronómica por la UNESCO (UNESCO, 2019), lo que evidencia la importancia de preservar, documentar y difundir los saberes y prácticas culinarias locales. En este marco se han emprendido estudios que buscan fortalecer la herencia gastronómica de la región, fomentando su continuidad y desarrollo mediante estrategias de enseñanza y vinculación comunitaria (Jiménez-Barbosa et al., 2019). Estas acciones se enmarcan dentro de los lineamientos internacionales sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y buscan generar un impacto positivo en la formación de los estudiantes y en la valorización de los portadores de conocimiento (Villaseñor Alonso & Zolla Márquez, 2012).

La globalización ha impulsado, por un lado, la expansión de la gastronomía como elemento diferenciador y de competitividad entre regiones (Cánovas, 2014) y, por otro, ha permitido la circulación de referentes culturales

que, con frecuencia, diluyen la autenticidad de las manifestaciones locales y contribuye a una aculturación (Berno, 2024; Lacarrieu, 2009). En este sentido, el reconocimiento otorgado a Portoviejo por la UNESCO no solo funciona como una marca de prestigio, sino que se transforma en una responsabilidad compartida: la de conservar y revitalizar las tradiciones alimentarias frente a los desafíos de la homogeneización. Si bien la UNESCO proporciona marcos internacionales de actuación y promueve la colaboración de los agentes involucrados, son las instituciones locales las que deben llevar a cabo la labor de identificación, documentación y protección efectiva de los saberes y prácticas culinarias (Viramontes, 2018).

Aquí radica el interés por articular esfuerzos académicos y comunitarios que fortalezcan la transmisión intergeneracional de los conocimientos relacionados con la gastronomía y su papel en la vida cotidiana de los habitantes de Ecuador. La Sede Manabí de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, en coordinación con actores locales y expertos en patrimonio, y a través del grupo de investigación Registro e Innovación en Gastronomía (RIG) pretende generar espacios de reflexión y aprendizaje colectivo a fin de diseñar estrategias de preservación cultural. Con base en metodologías participativas herramientas de investigación (Montañés Serrano, 2012) se busca que los resultados obtenidos de estos estudios enriquezcan el acervo teórico sobre la cocina ecuatoriana, y también repercutan en la consolidación de políticas y prácticas que salvaguarden la autenticidad de este legado ante la presión del mercado y la inercia de la globalización.



La estrategia de transferencia de conocimiento, por lo tanto, se torna fundamental. La documentación sistemática de los procesos culinarios (Esponda Pérez et al., 2024), las historias de vida de portadores de estos saberes y el análisis de los ingredientes y técnicas tradicionales contribuirán a la protección y difusión de las manifestaciones culturales de Ecuador. A su vez, la articulación con la comunidad fortalecerá la apropiación de estos conocimientos y les brindará un mayor sentido de pertenencia frente a los cambios sociales, económicos y culturales contemporáneos (Bernal Monroy et al., 2023). Este documento, por ende, tiene el objetivo de presentar los fundamentos teóricos y metodológicos de la investigación, situando el caso de Portoviejo como un ejemplo que ilustra cómo la confluencia de agentes internacionales, instituciones académicas y comunidades locales puede dinamizar y proteger el patrimonio cultural inmaterial en pleno siglo XXI.

El valor de gastronomía cotidiana se construye día a día a partir de un conjunto de técnicas, saberes, ingredientes y conocimientos cuyo objetivo primordial es proveer de alimento a innumerables hogares ecuatorianos. Se fundamenta en prácticas culinarias vernáculas, fruto de la productividad de los territorios y del esfuerzo de quienes trabajan la tierra para suplir las necesidades de sus familias (Rey de Marulanda & Tancredi, 2010). Esta cocina se caracteriza por la improvisación de los ingredientes disponibles en cada momento—papas, plátanos, yuca, maíz, verduras, carne (en caso de obtenerla) y algunas frutas—, lo que resulta en una preparación sin receta fija o renombre oficial, que a primera vista parece no contar con una historia que la respalde (Duarte-Casas et al., 2018).

Las prácticas y saberes gastronómicos resultan esenciales en la construcción de la identidad cultural de los campesinos y también de aquellos que, en su momento, migraron a las ciudades en busca de nuevas oportunidades. En este contexto el patrimonio inmaterial y oral destaca por su capacidad de evocar valores, sabores, destrezas y modos de vida, que se manifiestan en la elaboración de un platillo o producción gastronómica en torno a la cual históricamente se han organizado las comunidades. Los alimentos, desde esta perspectiva, representan un factor fundamental de las economías regionales y locales, y su adecuada conservación fomenta su potencial de incidir en otras dimensiones de la vida material y simbólica de cada territorio (Guillén Peñafiel et al., 2021).

Como parte de la estrategia de investigación y preservación del conocimiento gastronómico (Alvarez, 2018), se optó por una metodología participativa (Noguero, 2005) que permitió la interacción directa entre los estudiantes y una portadora de conocimientos culinarios tradicionales. Con el objetivo de fortalecer la transmisión intergeneracional de saberes, se invitó a la experta local, la Chef Susana Arechua, quien dirigió una clase demostrativa en la que compartió la preparación de platillos emblemáticos de la región. Durante esta sesión, los estudiantes observaron las técnicas culinarias utilizadas, participaron activamente en el proceso comprendiendo la importancia cultural y simbólica de cada ingrediente y procedimiento.

Susana Arechua, la mayor de seis hermanos y proveniente del ámbito rural, descubrió desde temprana edad su afinidad por la cocina. Aquella curiosidad inicial, desencadenada por la preparación de un sencillo huevo frito, marcó el inicio de un camino que la llevaría a ser



reconocida como una auténtica portadora de tradición. Tras trasladarse a Ventanas, en la provincia de Los Ríos, enfrentó múltiples retos en su formación académica mientras se dedicaba al trabajo y al emprendimiento. A los 23 años, inauguró su primer negocio de almuerzos y posteriormente incursionó en la venta de sándwiches, demostrando un espíritu innovador que la llevó a obtener su título de artesana a los 25, formalizando así su carrera en el ámbito gastronómico.

A lo largo de más de tres décadas de dedicación, Susana ha integrado las enseñanzas de su tía Raquel Vergara —incluyendo el uso del horno de leña y la elaboración de refritos— con su propia visión, logrando una fusión entre la cocina tradicional y las nuevas tendencias culinarias. Su experiencia no solo se refleja en la meticulosidad de sus platillos, sino también en su empeño por transmitir los saberes heredados a nuevas generaciones, protegiendo y renovando la herencia culinaria familiar. De esta manera, Susana encarna el concepto de “Tesoro Humano Vivo”: una figura que salvaguarda la esencia cultural de la gastronomía local y la proyecta hacia el futuro (López & Gregorio, 2018).

El estudio comparado de experiencias en países como Colombia, Brasil y Chile ratifica la diversidad y riqueza cultural presente en América Latina. En cada uno de estos contextos, las comunidades han desarrollado iniciativas de salvaguarda y protección de manifestaciones culinarias, festivas y artesanales, evidenciando un alto grado de vinculación con sus raíces identitarias (Pino, 2013). Dichas iniciativas suelen incorporar la participación de instituciones gubernamentales y organizaciones locales que legitiman las prácticas y brindan apoyo a los

portadores de tradición, quienes asumen la responsabilidad de transmitir los conocimientos a las nuevas generaciones (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Además, la colaboración entre universidades, entidades estatales y actores de la sociedad civil ha generado espacios de diálogo e intercambio de estrategias para el fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial. Este enfoque, orientado a la protección y revitalización de tradiciones vivas, contribuye a la resiliencia de las comunidades frente a los desafíos de la globalización y la modernización. El análisis de estos casos en Colombia, Brasil y Chile revela cómo la salvaguarda patrimonial se convierte en un proceso activo y transformador, capaz de articular los valores históricos y culturales con las dinámicas socioeconómicas contemporáneas, fortaleciendo así la identidad colectiva y el sentido de pertenencia en cada territorio (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2017).

Este trabajo tiene por objetivo analizar el rol de los portadores de conocimiento gastronómico en la preservación del patrimonio cultural inmaterial en Portoviejo, a través del estudio de sus prácticas, transmisión intergeneracional y su impacto en la identidad cultural local. Para ello se trabajaron los siguientes objetivos específicos. (1) Documentar y sistematizar las prácticas culinarias tradicionales de los portadores de conocimiento en Portoviejo, mediante metodologías de investigación etnográfica y análisis de fuentes orales y escritas. (2) Evaluar los mecanismos de transmisión del conocimiento gastronómico entre generaciones, identificando las estrategias utilizadas por los portadores de tradición para la enseñanza y aprendizaje de sus saberes. (3) Determinar el impacto socioeconómico y cultural de la labor de



los portadores de conocimiento gastronómico, con énfasis en su contribución al desarrollo local, la identidad comunitaria y el turismo sostenible.

Estos objetivos permitirán generar una visión integral sobre la importancia de los portadores de conocimiento en la salvaguarda del patrimonio gastronómico del Ecuador, aportando a la creación de estrategias efectivas para su preservación y difusión.

Este artículo es parte una serie de investigaciones que enriquecerá la mirada en perspectiva de preservar la identidad gastronómica del pueblo ecuatoriano, extendiendo trabajos anteriores en este sentido (Rojas-Le-Fort et al., 2023; Romero-Benavides et al., 2025). Este es el primer caso de estudio realizado en este contexto.

Contexto de las recetas

Las recetas escogidas por la portadora de conocimiento son el caldo de manguera y la humita. Ambas son recetas de alto consenso cultural de la cocina ecuatoriana de las regiones Costa y Sierra, en el primer quintil de la lista publicada por Rojas-Le-Fort et al. (Rojas-Le-Fort et al., 2023). El caldo de manguera está en el número 48 y la humita en el número 22 de 243 preparaciones.

El caldo de manguera, también conocido como caldo de salchicha, es un plato emblemático de la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la ciudad de Guayaquil. Esta sopa tiene como base el salchichón negro, elaborado con sangre y arroz, complementado con vísceras de cerdo ("Caldo de salchicha", 2022). La denominación "caldo de manguera" se atribuye a un homenaje a los bomberos de Guayaquil. Tras el devastador incendio de 1896, las amas de casa preparaban este caldo en reconocimiento a la labor de los bomberos, estableciendo así

una tradición culinaria en su honor (*El caldo de salchicha "guayaco"*, 2021; Sabor, 2023). La receta ha trascendido generaciones, convirtiéndose en una referencia culinaria que se sirve comúnmente en mercados y fondas populares.

La morcilla, ingrediente principal del caldo, se elabora con sangre y arroz, formando una mezcla que se embute en las tripas y se cocina en el caldo. Esta técnica resalta la influencia de la cocina europea en la gastronomía ecuatoriana, en particular, la herencia de embutidos de sangre como la morcilla española (Martínez, 2024).

Este platillo tiene un profundo significado sociocultural. Representa una cocina de aprovechamiento que reutiliza vísceras y cortes menos valorizados, contribuyendo a una gastronomía sostenible. Su presencia en ferias y mercados refuerza su identidad dentro del imaginario culinario de Guayaquil, consolidándolo como un platillo emblemático de la ciudad (Carvache Franco et al., 2017)

La humita, también conocida como huminta, es un platillo tradicional de la región andina, consumido en países como Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú. Su nombre proviene del quechua "humint'a", que se traduce como "tamal de maíz tierno, molido y condimentado", y su origen se remonta a la época precolombina, específicamente al Imperio Incaico, fundado en la ciudad del Cusco, Perú (Montecino Aguirre, 2009).

La preparación de la humita consiste en una masa elaborada con maíz fresco molido, que puede ser aderezada con diversos ingredientes según la región y la tradición culinaria local. Esta masa se envuelve en las hojas del maíz, conocidas como chalas o pancas, y se cocina



al vapor o se hierve. Dependiendo de la variante regional, la humita puede ser dulce o salada. Por ejemplo, en Perú, la versión salada incluye queso y sal, mientras que la dulce incorpora pasas, anís, canela y azúcar (Villacrés et al., 2009). Este plato es un ejemplo de la riqueza culinaria de la región andina y refleja la diversidad cultural y gastronómica de América Latina. Su preparación y consumo han perdurado a lo largo de los siglos, adaptándose a las particularidades de cada país y región, pero manteniendo su esencia como un platillo emblemático de la herencia precolombina (Álvarez & Sammartino, 2009).

Metodología

Se adoptó un enfoque cualitativo y descriptivo, orientado a la sistematización de la experiencia vivida durante la intervención de la portadora de conocimiento culinario tradicional (Portadora de conocimiento), así como a la recolección de datos sobre las técnicas gastronómicas observadas y la percepción de los estudiantes involucrados sobre la actividad.

Los participantes fueron: portadora de conocimiento: experta culinaria reconocida localmente, quien dirigió la clase demostrativa y compartió sus saberes ancestrales. La Chef Susana Arechua. Estudiantes: 47 estudiantes divididos en siete equipos de siete y seis integrantes, todos de nivel tecnológico superior pertenecientes a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, campus Portoviejo, quienes participaron en la sesión de demostración, práctica y posterior discusión. Docentes supervisores: tres docentes encargados de guiar la recolección de información y el análisis del proceso de aprendizaje.

La adquisición de conocimientos se trabajó desde el ingrediente, la técnica y la percepción del estudiante, buscando un mejor conocimiento de los ingredientes tradicionales e introducidos y sus posibilidades, refuerzo y ampliación del conocimiento de la técnica.

La obtención de información se llevó a cabo a través de tres estrategias principales:

Observación participante. Se realizó una observación directa de la clase demostrativa impartida por la portadora de tradición. Se registraron sistemáticamente (mediante notas de campo y, cuando fue posible, grabaciones de audio o video) los ingredientes utilizados, las técnicas culinarias empleadas, las explicaciones acerca de su origen e historia, así como las interacciones entre la experta y los estudiantes.

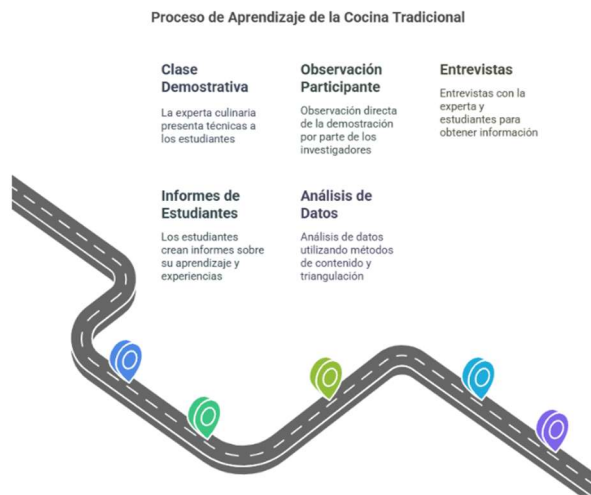
Entrevistas semiestructuradas. Posterior a la sesión, se aplicaron entrevistas individuales a la portadora de conocimiento para profundizar en los aspectos culturales, históricos y simbólicos de los platillos elaborados. De igual manera, se realizaron breves entrevistas grupales con los estudiantes para conocer sus impresiones sobre la experiencia, la viabilidad de adoptar estas técnicas en su formación y su valoración de la tradición culinaria local.

Trabajos estudiantiles. Los estudiantes presentaron un informe final o bitácora (dependiendo de la asignatura y del semestre académico que cursan) donde plasmaron sus apreciaciones, análisis y propuestas de mejora o adaptación de las técnicas observadas. Dichos documentos se analizaron para identificar la comprensión y apropiación de los contenidos impartidos.

La Figura 1 esquematiza el proceso.

Figura 1

Esquema de las estrategias de obtención de información



Para el análisis de las recetas se trabajaron las categorías de ingrediente, técnica y percepción.

Ingrediente: Se clasifican por su tipo (vegetales, cárnicos, especias, etc.), su origen geográfico y su relevancia dentro de la cultura gastronómica local. Se analiza su disponibilidad, estacionalidad y simbolismo en la cocina tradicional.

Técnica: Descripción detallada del procedimiento de preparación de cada platillo, considerando su fundamentación histórica y cultural. Se incluyen métodos ancestrales de cocción, conservación y presentación.

Percepción

Se analizan los aprendizajes adquiridos por los estudiantes a partir de la experiencia práctica con la portadora de conocimientos, identificando los retos enfrentados y posibles innovaciones que podrían aplicarse a la enseñanza y preservación de estas técnicas culinarias.

Limitaciones del estudio

El carácter puntual de la sesión y la participación en un entorno universitario pueden limitar la extrapolación de los resultados a otras poblaciones o contextos geográficos.

El análisis se centra en un estudio de caso, por lo que para profundizar en la validez externa sería necesario contrastar con experiencias similares en otros entornos culturales o con otras portadoras de tradición.

Resultados y Discusión

La clase demostrativa-participativa se realizó sin contratiempos a lo largo de la jornada con una pausa de almuerzo. En la Figura 2 se muestra registro fotográfico de la actividad.

Las recetas estándar que documentan en detalle ingredientes, condiciones de la mise en place, procedimientos y sugerencias de servicio se presentan en el material suplementario.

Figura 2

Registro actividad de preparación de caldo de manguera

**Ingredientes documentados:**

Los ingredientes utilizados en la elaboración del caldo de manguera (Figura 3) fueron: tripas y vísceras de cerdo, patas de cerdo, cuero de cerdo, carne de cerdo, sangre de cerdo, cebolla colorada y blanca, ajo, comino, aceite, achiote, orégano, col, limón, cilantro, plátano, tomate de árbol, apio y pimienta.

Para la elaboración de las humitas (Figura 3) se utilizó choclo (maíz tierno), queso fresco, mantequilla o margarina y leche. Se utilizaron las hojas de choclo para elaborar el envuelto.

Las observaciones registradas muestran que la elaboración de estos platillos sigue un proceso complejo que

integra técnicas culinarias ancestrales y tradicionales. Desde la limpieza y tratamiento de las vísceras hasta la molienda del maíz y su posterior cocción al vapor, cada paso refleja un conocimiento transmitido en forma intergeneracional. La documentación de estos procesos constituye un insumo clave para la preservación y enseñanza de estas prácticas dentro del ámbito académico y comunitario.

Técnica

Se reforzó el conocimiento y aplicación de técnicas tradicionales, sobre todo salteado y hervor (Culinary Institute of America, 2011).

Figura 3

Elaboraciones terminadas. Caldo de manguera a la izquierda, y humitas a la derecha

**Percepción**

El análisis de los datos recolectados a través de entrevistas y observación indicó que la percepción de los estudiantes sobre la adquisición del conocimiento culinario tradicional se basa en tres métodos fundamentales:

aprendizaje experiencial, narrativas orales, y adaptabilidad y creatividad. La Tabla 2 describe los métodos. El aprendizaje experiencial y las narrativas orales constituyen la base de la adquisición del conocimiento y la adaptabilidad y creatividad permiten fijar y contextualizar el conocimiento mediante operaciones como el registro, estudio de producto y la deconstrucción (Toledo, 2019).



Tabla 2

Métodos de enseñanza en la clase estudiada

Nº	Método de Enseñanza	Descripción
1	Aprendizaje experiencial	La enseñanza de técnicas culinarias ocurre en un contexto de práctica directa, donde los estudiantes replican los procedimientos bajo la supervisión de la portadora de conocimiento.
2	Narrativas orales	Durante la preparación de los platillos, la portadora de conocimiento compartió relatos familiares y explicaciones sobre el origen de los ingredientes, resaltando la importancia de la oralidad en la transmisión del saber culinario.
3	Adaptabilidad y creatividad	Si bien las recetas tradicionales poseen una estructura básica, la portadora enfatizó la flexibilidad en su elaboración, permitiendo ajustes en función de la disponibilidad de insumos sin comprometer la autenticidad del platillo.

Los resultados sugieren que este modo de enseñanza es altamente efectivo para la interiorización de conocimientos, dado que combina la práctica con la comprensión cultural e histórica de la gastronomía local. Encuentros de este tipo fortalecen la identidad cultural mediante la valorización y transmisión del conocimiento tradicional, permiten vincular las prácticas culinarias con un elemento de desarrollo local en que los saberes provienen desde el territorio y los actores relevantes y

no desde la academia o la industria, y por ello permite contactar el contenido con los grandes temas de la sostenibilidad y la biodiversidad. El impacto de la actividad trasciende además el ámbito culinario, generando efectos positivos en la identidad comunitaria y en la revalorización del patrimonio gastronómico. Entre los hallazgos más relevantes se destacan los mostrados en la Tabla 3.

**Tabla 3**

Impactos de la clase magistral

Nº	Impacto	Descripción
1	Fortalecimiento de la identidad cultural	La experiencia evidenció que los estudiantes lograron una mayor apreciación por la cocina tradicional, reconociéndola como un pilar esencial de su identidad local.
2	Vinculación con el desarrollo local	La transmisión de conocimientos gastronómicos no solo preserva técnicas ancestrales, sino que también potencia oportunidades económicas, ya que los platillos tradicionales pueden convertirse en productos de valor agregado para el turismo gastronómico y la oferta comercial.
3	Conciencia sobre sostenibilidad y biodiversidad	A través del análisis de los ingredientes utilizados, los estudiantes identificaron la relevancia del uso de productos locales y de temporada, promoviendo una cocina más sostenible y respetuosa con el entorno.

En términos generales, los resultados obtenidos demuestran que la intervención de portadores de conocimiento en espacios académicos no solo fortalece la enseñanza culinaria, sino que también fomenta el sentido de pertenencia cultural, la preservación del patrimonio inmaterial y el desarrollo de competencias en los estudiantes.

Los hallazgos de esta investigación reflejan la importancia de la transmisión de conocimientos culinarios en la preservación del patrimonio cultural inmaterial. La interacción de los estudiantes con la portadora de conocimiento permitió documentar ingredientes y técnicas tradicionales y visibilizó el papel clave de estos saberes en la construcción de identidad y cohesión social (Kirschenblatt-Gimblett, 1998).

Los resultados obtenidos en este apartado muestran la riqueza y diversidad de las prácticas gastronómicas tradicionales transmitidas por la portadora de conocimiento. Durante la clase demostrativa, se documentaron minuciosamente los ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de dos platos emblemáticos: caldo de manguera y humitas. La recopilación de estos datos

permitió sistematizar el proceso de elaboración y registrar la importancia cultural de cada elemento culinario involucrado

El análisis de los informes estudiantiles evidencia un alto nivel de interés por parte de los participantes en la adopción de estas técnicas dentro de su formación profesional. Diversos estudios han señalado que la enseñanza de la gastronomía tradicional a través de metodologías participativas mejora la comprensión y apropiación de los conocimientos culturales por parte de los estudiantes (Bessière, 1998; Zrnić et al., 2021). Además, la observación participativa permitió identificar elementos que pueden ser reforzados en futuras experiencias de enseñanza-aprendizaje, tales como la contextualización histórica de los platillos y la relación entre la gastronomía tradicional y la sostenibilidad (Robinson, 2021).

La literatura sobre la relación entre gastronomía y patrimonio inmaterial sugiere que la preservación de estos conocimientos es clave para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo económico de las comunidades locales (Aikawa, 2004). En este contexto, la inclusión de portadores de conocimiento en entornos



educativos ha demostrado ser una estrategia efectiva para la revitalización de tradiciones culinarias y su integración en mercados contemporáneos sin perder su autenticidad (Campos Quezada, 2018; Leuterio, 2007; Oltean & Gabor, 2022).

Valoración de los estudiantes

Tras finalizar la preparación y degustar ambas recetas, los estudiantes manifestaron un alto nivel de satisfacción y curiosidad por continuar explorando la gastronomía tradicional. Hubo consenso en el valor de la oportunidad de escuchar historias familiares y vivencias transmitidas por la invitada, lo que generó un aprendizaje más profundo y significativo, más allá de los libros.

Conclusión

El presente estudio permitió analizar el rol de los portadores de conocimiento gastronómico en la preservación del patrimonio cultural inmaterial en Portoviejo, destacando su importancia en la transmisión intergeneracional de saberes y en la identidad cultural local. A través de metodologías participativas, se logró documentar, sistematizar y poner en valor conocimientos culinarios ancestrales, asegurando su continuidad en ámbitos académicos y comunitarios.

El registro detallado de los ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de platos tradicionales permitió identificar la riqueza de la cocina local y su valor como elemento cultural. La información recopilada evidencia la importancia de preservar estos conocimientos para su integración en programas de formación en gastronomía, ya que fortalece la vinculación entre la academia y la comunidad.

Se identificó que la oralidad y la experiencia práctica son los principales vehículos de enseñanza dentro de este contexto. La interacción directa con la portadora de conocimiento permitió a los estudiantes vivenciar la importancia de la tradición en la preparación de los platos y comprender la relación entre la cocina, la historia y el entorno sociocultural. Este hallazgo reafirma la pertinencia de incluir metodologías inmersivas en la enseñanza de la gastronomía tradicional.

La transmisión de estos saberes no solo fortalece la identidad de la comunidad, sino que también puede constituirse en un motor de desarrollo local. La valoración de las recetas y técnicas ancestrales genera oportunidades económicas a través del turismo gastronómico y la comercialización de productos tradicionales, lo que a su vez fomenta el reconocimiento de los portadores de conocimiento como agentes clave en la preservación del patrimonio culinario.

La integración de portadores de conocimiento en el ámbito académico es una estrategia efectiva para la salvaguarda del patrimonio gastronómico. La documentación, transmisión y puesta en valor de los saberes culinarios tradicionales fortalecen la identidad cultural y fomentan su sostenibilidad en el tiempo. Estos resultados subrayan la necesidad de continuar impulsando iniciativas de investigación y educación que promuevan el reconocimiento de la gastronomía como un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial.



Referencias

- Aikawa, N. (2004). An Historical Overview of the Preparation of the UNESCO International Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. *Museum International*. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1111/j.1350-0775.2004.00468.x>
- Alvarez, M. C. C. (2018). Preservación de la Herencia Cultural a través del Turismo Gastronómico. <https://ri.ujat.mx/handle/20.500.12107/3671>
- Bernal Monroy, D. M., Alvarado Reyes, N. G., Bernal Monroy, D. M., & Alvarado Reyes, N. G. (2023). Mujeres campesinas y cocina tradicional: consolidación del saber culinario en la provincia de Lengupá - departamento de Boyacá, Colombia. *Atenea (Concepción)*, 528, 151-173. <https://doi.org/10.29393/at528-8mcdn20008>
- Berno, T. (2024). Acculturation. En J. Jafari & H. Xiao (Eds.), *Encyclopedia of Tourism* (pp. 7-9). Springer Nature Switzerland. https://doi.org/10.1007/978-3-030-74923-1_228
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bortolotto, C. (2007). From Objects to Processes: Unesco's «Intangible Cultural Heritage». *Journal of Museum Ethnography*, 19, 21-33.
- Campos Quezada, A. R. (2018). Turismo, Patrimonialización y control de la cultural alimentaria purhépecha del estado de Michoacán. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/98838>
- Cánovas, F. J. A. (2014). Gastronomía y calidad en una Europa globalizada. *Revista de Derecho de la Unión Europea*, 24, Article 24.
- Culinary Institute of America (2011). *The Professional Chef*. John Wiley & Sons.
- Duarte-Casar, R., Rojas-Le-Fort, M., & Zurita, R. (2018). «Street food» Internacional Chilena: Sánduches y empanadas. Libro de Memorias, XVII Seminario Internacional de Salud, Alimentación, y Nutrición Humana, 63-69.
- Esponda Pérez, J. A., Alvarez Rateike, L., & Galindo Ramirez, S. M. (2024). Aculturación dietética: Explorando el impacto de las creencias culturales en los hábitos alimentarios a través de una revisión sistemática. *International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof.Bus. Rev.*, 9(3), 16.
- Fusté-Forné, F. (2022). Seasonality in food tourism: Wild foods in peripheral areas. *Tourism Geographies*, 24(4-5), 578-598. <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1558453>
- Guillén Peñañiel, R., Hernández Carretero, A. M., & Sánchez Martín, J. M. (2021). Educación, patrimonio y turismo: Garantía de sostenibilidad. <https://dehesa.unex.es:8443/handle/10662/12838>
- Isaac, R. K., Çakmak, E., & Butler, R. (2019). Tourism and hospitality in conflict-ridden destinations. Routledge.
- Jano, D. (2023). Chapter 4 Albania Moving from Security Receiver to Security Provider. Taylor & Francis. <http://doi.org/10.4324/9781003276661>
- Jiménez-Barbosa, W. G., Portilla, E. D. L., Basante, A. Y., Zúñiga, L. A., Zambrano, D. F., Rojas, J. S., & Delgado, R. A. (2019). Relevé Generacional Para La Continuidad De Producción Cafetera Familiar. Caso Municipio De Albán, Nariño-Colombia1. *Revista Colombiana de Ciencias Sociales*, 10(1), 67-92.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1998). *Destination Culture: Tourism, Museums, and Heritage*. University of California Press.
- Lacarrieu, M. (2009). De «Turistas» y «Viajeros» en el mundo transnacional: Retos, desafíos y problemas del turismo cultural-patrimonial. *Études caribéennes*, 13-14, Article 13-14. <https://doi.org/10.4000/etudescaribeennes.3792>
- Leuterio, F. (2007). *Introduction to Tourism* 2007 Ed. Rex Bookstore, Inc.
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), Article 22. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- López, A., & Gregorio, J. (2018). Nuevos valores del patrimonio. Epistemes emergentes. *Caribeña de Ciencias Sociales*, julio. <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/07/patrimonio-epistemes-emergentes.html>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Ministerio de Cultura y Patrimonio Reconoce a Portadores de Saberes Tradicionales en Manabí – Ministerio de Cultura y Patrimonio. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ministerio-de-cultura-y-patrimonio-reconoce-a-portadores-de-saberes-tradicionales-en-manabi/>
- Montañés Serrano, M. (2012). Metodología y técnica participativa: Teoría y práctica de una estrategia de investigación participativa. 0-0.
- Noguero, F. L. (2005). Metodología participativa en la enseñanza universitaria. Narcea Ediciones.
- Nonaka, I. (1994). A Dynamic Theory of Organizational Knowledge Creation. *Organization Science*, 5(1), 14-37. <https://doi.org/10.1287/orsc.5.1.14>
- Oltean, F. D., & Gabor, M. R. (2022). Wine Tourism—A Sustainable Management Tool for Rural Development and Vineyards: Cross-Cultural Analysis of the Consumer Profile from Romania and Moldova. *Agriculture*, 12(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/agriculture12101614>
- Pino, Á. M. del. (2013). Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. Cuarto Propio.
- Rey de Marulanda, N., & Tancredi, F. (2010). De la innovación social a la política pública: Historias de éxito en América Latina y el Caribe. <https://hdl.handle.net/11362/39313>
- Robinson, D. (2021). Rural Food and Wine Tourism in Canada's South Okanagan Valley: Transformations for Food



- Sovereignty? Sustainability, 13(4), Article 4.
<https://doi.org/10.3390/su13041808>
- Rojas-Le-Fort, M., & Duarte-Casar, R. (2024). Competencias en manipulación higiénica de alimentos de los preparadores de alimentos del Mercado Plaza Central de Portoviejo. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 7(1), Article 1.
<https://doi.org/10.62452/65m4vz22>
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Romero-Benavides, J. C., Duarte-Casar, R., Rojas-Le-Fort, M., & Bailon-Moscoso, N. (2025). Colada morada, a traditional Ecuadorian Day of the dead beverage: Bibliometric analysis and review of the biological activity of native Ecuadorian ingredients. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19, 101701. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.101701>
- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (2017). [INFORME] Miradas a la gestión del Patrimonio Inmaterial en América Latina: Avances y perspectivas | Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial.
<https://www.patrimonioinmaterial.gob.cl/noticias/informe-miradas-la-gestion-del-patrimonio-inmaterial-en-america-latina-avances-y>
- Toledo, D. (2019). Desarrollo de propuestas de innovación gastronómica basadas en elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas. En *Convergence Tech* 1(1) 59–83. Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano.
<https://doi.org/10.53592/convtech.v1i1.24>
- 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. En *Revista Publicando* 7(25) 128–135. Editorial Revista Publicando.
<https://doi.org/10.51528/rp.vol7.id2095>
- UNESCO. (2019). Portoviejo | Creative Cities Network.
<https://en.unesco.org/creative-cities/portoviejo>
- Villaseñor Alonso, I., & Zolla Márquez, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101.
- Viramontes, G. P. (2018). Construir paz y transformar conflictos. Algunas claves desde la educación, la investigación y la cultura de paz. ITESO.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Zrnić, M., Brdar, I., & Kilibarda, N. (2021). The importance of traditional food quality—The viewpoint of the tourism. *Scientific Journal «Meat Technology»*, 62(1), Article 1.
<https://doi.org/10.18485/2021.62.1.7>