



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO**

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
SEDE SANTO DOMINGO**

**IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA LOCAL:  
CONSECUENCIAS DE LA INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS Y PRODUCTOS  
MODERNOS EN LA COMUNA CHIGÜILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS  
TSÁCHILAS**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Previo a la obtención del título de Tecnólogo en gestión culinaria

**Línea de investigación:** Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales

**Autoría:**

Vásquez Meneses Roberto Mateo

**Dirección:**

Romero Gutiérrez Luis Felipe

Santo Domingo – Ecuador  
Septiembre, 2024



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO**

Coordinación de Ciencias Administrativas, Contables y Turísticas

**HOJA DE APROBACIÓN**

IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA LOCAL:  
CONSECUENCIAS DE LA INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS Y PRODUCTOS  
MODERNOS EN LA COMUNA CHIGÜILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS  
TSÁCHILAS

**Línea de investigación:** Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos  
naturales

**Autoría:**

Vásquez Meneses Roberto Mateo

**Revisado por:**

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Ing.  
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

\_\_\_\_\_

Sabando García Ángel Ramón, Mg.  
CALIFICADOR

\_\_\_\_\_

Venegas Ortega Alex Alonso, Mg.  
CALIFICADOR

\_\_\_\_\_

Maldonado Hernán, Mg.  
COORDINADORA DE LA CARRERA DE GRADO

\_\_\_\_\_

Santo Domingo – Ecuador  
Septiembre, 2024

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, Roberto Mateo Vasquez Menses, portador de la cédula de ciudadanía 1722842505, declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento como informe final, previo a la obtención del Grado Tecnólogo en Gestión Culinaria, de son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Igualmente, declaro que todo resultado académico que se desprenda de esta investigación y que se difunda tendrá como filiación la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo, reconociendo en las autorías al director del Trabajo de Titulación y demás profesores que amerita.

Además, declaro que el presente trabajo, producto de las actividades académicas y de investigación, forma parte del capital intelectual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16, literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior.

En tal razón, autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, para que pueda hacer uso, con fines netamente académicos, del Trabajo de Titulación, ya sea de forma impresa, digital y/o electrónica o por cualquier medio conocido o por conocerse, siendo el presente documento la constancia del consentimiento autorizado; y, para que sea ingresado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su conocimiento público, en cumplimiento del artículo 103 de la Ley Orgánica de Educación Superior.



Vásquez Menses Roberto Mateo  
C.C. 1722842505

# **INFORME DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESCRITO DE GRADO**

Cano de la Cruz, Yullio, PhD

**Dirección de Investigación y Postgrados**

**Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo**

De mi consideración,

Por medio del presente informe en calidad de director del Trabajo de Titulación del Grado de Tecnólogo en Gestión Culinaria titulado: IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA LOCAL: CONSECUENCIAS DE LA INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS Y PRODUCTOS MODERNOS EN LA COMUNA CHIGÜILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS, realizado por el estudiante: añadir Vásquez Meneses Roberto Mateo con cédula de ciudadanía 1722842505, previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gestión Culinaria informo que el presente Trabajo de Titulación escrito se encuentra finalizado conforme a la guía y al formato de la Sede vigente.

Además, certifico haber verificado la originalidad y autenticidad del trabajo de titulación por medio del programa anti plagio Turnitin, en respuesta a la normativa institucional vigente.

Santo Domingo, 07/08/2024.

Atentamente,

Romero Gutiérrez Luis Felipe

## RESUMEN

La influencia de la globalización en las comunas indígenas Tsáchilas ha provocado un impacto considerable en cuanto a su gastronomía, su sociedad, y su economía. El problema que aborda esta investigación es específicamente la pérdida cultural gastronómica, esto se refiere a técnicas, productos, métodos de cocción y conservación de alimentos tradicionales. El objetivo de esta investigación es analizar las consecuencias de la introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado en Santo Domingo de los Tsáchilas en la gastronomía de la comuna Tsáchila Chigüilpe. El enfoque empleado fue el enfoque mixto, usando como mecanismos de recolección de datos las encuestas, entrevistas y el método observacional. Con esto se pudo determinar que, si bien se han perdido bastantes de las costumbres gastronómicas de esta comuna debido a la influencia de la globalización, se siguen manteniendo ciertas tradiciones correspondientes a su forma de alimentación, la preocupación de las personas de la comuna sobre este tema se ve reflejada en sus respuestas, un 96% de estas mujeres encuestadas se encuentran muy preocupadas por la pérdida gastronómica cultural que viven, este dato se puede encontrar en la página 44, pregunta número 8 de la encuesta. Un punto importante a señalar en la obtención y análisis de los resultados es que, si bien hay una preocupación por parte de las mujeres encuestadas en cuanto a la pérdida de su cultura gastronómica, consideran que debe existir un equilibrio en el uso de productos locales y de productos procesados, este dato se encuentra en la página 48 pregunta número 10.

**Palabras clave:** globalización, pérdida cultural, gastronomía, comunas indígenas, equilibrio.

## ABSTRACT

The influence of globalization on the Tsáchila indigenous communities has significantly impacted their gastronomy, society, and economy. This research specifically addresses the issue of cultural gastronomic loss, which includes traditional techniques, ingredients, cooking methods, and food preservation. The objective of the study is to analyze the consequences of introducing culinary techniques and food products from the globalized sector into the Tsáchila Chigüilpe community in Santo Domingo de los Tsáchilas. A mixed-methods approach was employed, using surveys, interviews, and observational methods for data collection. The results indicate that although many gastronomic traditions in this community have been lost due to globalization, some aspects of their traditional diet are still preserved. Notably, 96% of surveyed women expressed concern about the loss of their culinary culture (as seen on page 44, question 8 of the survey). Additionally, the analysis showed that while there is significant concern among the women about the erosion of their gastronomic culture, they believe there should be a balance between using local products and processed foods (as noted on page 48, question 10). The research concludes that despite significant gastronomic changes in the Chigüilpe community, these changes have also benefited the tourism sector by offering a more diverse culinary experience for visitors. However, to preserve their heritage, a balance between globalized products and traditional culinary practices is essential.

**Keywords:** globalization, cultural loss, gastronomy, indigenous communities, balance.

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN .....	10
1.1. Planteamiento y delimitación del problema .....	10
1.1.1. Justificación .....	11
1.1.2. Objetivo general: 1.....	12
1.1.3. Objetivos específicos: .....	12
2. REVISIÓN DE LA LITEARATURA .....	14
2.1. Globalización.....	14
2.2. Alimentación.....	14
2.3. Gastronomía .....	15
2.4. Gastronomía Típica .....	15
2.5. Identidad Gastronómica .....	16
2.5.1. Gastronomía típica de Santo Domingo .....	17
2.5.2. Ecuador: sus pueblos y nacionalidades indígenas .....	18
2.5.3. Comunidades Tsáchilas muestran toda su riqueza cultural .....	19
2.5.4. Las comunas Tsáchilas .....	21
2.5.5. Comuna Chigüilpe .....	22
3. METODOLOGIA .....	24
3.1. Enfoque y tipo de investigación .....	24
3.2. Técnicas he instrumentos de recolección de datos.....	25
3.3. Grupo de estudio .....	25
3.3.1. Ubicación y población .....	26

4. Resultados .....	27
4.1. Población y muestra .....	28
4.1.1. Población.....	28
4.1.2. Muestra.....	29
4.2. Interpretación y presentación de resultados .....	29
5. DISCUSIÓN .....	47
6. CONCLUSIONES .....	49
7. RECOMENDACIONES .....	50
8. ANEXOS.....	51
9. Referencias.....	58

#### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Pregunta 1 productos alimenticios externos .....	30
Tabla 2: Pregunta 2 productos globalizados .....	31
Tabla 3: Pregunta 3 cambio de dieta .....	33
Tabla 4 Pregunta 4 disponibilidad de productos .....	35
Tabla 5 Pregunta 5 impacto de productos globalizados .....	37
Tabla 6 Pregunta 6 técnicas ancestrales .....	38
Tabla 7 Pregunta 7 técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación .....	40
Tabla 8 Pregunta 8 pérdida de técnicas ancestrales .....	42
Tabla 9 Pregunta 9 medidas para perseverar técnicas ancestrales .....	43
Tabla 10 Pregunta 10 dieta y comunidad en el futuro .....	45
Tabla 11.....	51

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Estado civil de las personas de la comuna Chigüilpe .....	26
Figura 2 productos externos.....	30
Figura 3 productos globalizados .....	32
Figura 4 cambio de dieta .....	34
Figura 5 disponibilidad de productos .....	35
Figura 6 impacto de productos globalizados .....	37
Figura 7 técnicas ancestrales.....	39
Figura 8 técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación .....	40
Figura 9 pérdida de técnicas ancestrales .....	42
Figura 10 Medidas para perseverar técnicas ancestrales.....	44
Figura 11 dieta y comunidad en el futuro .....	46

## 1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía de los pueblos representa su cultura, perteneciendo al patrimonio intangible del Ecuador. Ecuador es un país con diferentes etnias y culturas ricas en tradiciones, que dentro de ellas se contempla la herencia gastronómica (Gonzales, 2019) . El cantón Santo Domingo no puede ser la excepción, aquí se encuentran platos gastronómicos de todas las provincias del país.

La cultura gastronómica se consolida con la identidad de los pueblos, su cultura y sus costumbres, en nuestro país las tradiciones se conciben en los hogares transmitiéndose de generación en generación. Debido a la globalización se ha ido perdiendo el interés por la conservación de lo ancestral, empezamos a adoptar comportamientos y costumbres de otras culturas y perdiendo los nuestros, por ello cada vez es más difícil encontrar personas que le den el verdadero valor a nuestra gastronomía típica. Es importante el identificar las técnicas culinarias ancestrales de esta nacionalidad y conocer los alimentos que se utilizan en la preparación de sus comidas y bebidas típicas

En la tesis de (Castro, 2014) titulada "*ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES EN LA COMUNIDAD TSA´CHILA NARANJOS*" menciona que, a diferencia de la cultura mestiza, los Tsáchilas se alimentaba dos veces al día, con la variación de que en todas sus comidas ya sea desayuno o merienda ellos se sirven un caldo de carne o pescado ahumado acompañada de una anoilá o bala de plátano cocido, una pieza de carne ahumada y una chicha. Como dato importante está que ellos no usaban sal puesto que en la zona era inexistente.

### 1.1. Planteamiento y delimitación del problema

¿Cuáles son las consecuencias de la introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado de Santo Domingo de los Tsáchilas en la gastronomía de la comuna Tsáchilas Chigüilpe?

## **1.2. Justificación**

La globalización tiene una influencia muy grande dentro de la sociedad actual funcionando como un motor para el intercambio cultural y económico global, el alcance de la globalización ha llegado hasta el punto de introducirse en comunidades indígenas por medio de la alimentación, modificando métodos, técnicas e ingredientes de su gastronomía local. La introducción de nuevas técnicas ha llevado consigo un cambio radical de la gastronomía ancestral indígena de los Tsáchilas. Por ello según (Smith & Thomas, s.f.) existe una necesidad imperiosa de apoyar a las comunidades indígenas y afrontar los desafíos que impone la globalización

Proporcionar mecanismos que ayuden o favorezcan esta preservación cultural es deber del estado, así lo dicta la constitución en el artículo 57 que, garantiza derechos colectivos a las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, indispensables para su existencia, bienestar y desarrollo integral. El inciso 13 del artículo 57 menciona “Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.” La relevancia de la cita de este artículo en este proyecto sirve para evidenciar la falta de compromiso por parte del estado por mantener la identidad cultural, evidencia de esto es que la pérdida de la cultura gastronómica en la comuna Tsáchilas Chigülpe no ha sido tan fuerte debido a los mecanismos de preservación desarrollados por parte de los mismos habitantes de esta comuna, mecanismos que deberían ser proporcionados por el gobierno.

Las comunidades rurales han mantenido sus tradiciones en procesos agropecuarios, formas de preparar sus alimentos, formas de consumir sus alimentos, lo cual se configura como una cultura gastronómica que bien gestionada se la podría aprovechar, sin embargo, según (Ecuador, s.f.) menciona que “muchos elementos del patrimonio cultural inmaterial pueden estar amenazados debido a la falta de medios de

valorización y de entendimiento, factores que conducen al deterioro de las funciones y la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones”

La introducción de productos alimenticios del sector globalizado en las comunas Tsáchilas no solo responde a necesidades prácticas como la disponibilidad y calidad de alimentos, sino que también puede ser vista como una forma de integración económica dentro de la comunidad

La parte teórica, se pretende aprovechar todo el referencial teórico mediante el contenido en: libros, revistas especializadas, artículos científicos, investigaciones, documentos, páginas web, y todo material referente al tema con el propósito que sirva como base adecuada para su debida fundamentación.

Lo referente a la parte metodológica se justificará en el presente trabajo, en el que se pretenderá aplicar el tipo y nivel de la investigación con un enfoque cualitativo en base al método inductivo, con un nivel descriptivo, diseño no experimental, técnicas e instrumentos como las encuestas y entrevistas, mediante cuestionarios y la observación

### **1.2.1. Objetivo general: 1**

Analizar las consecuencias de la introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado de Santo Domingo de los Tsáchilas en la gastronomía de la comuna Tsáchila Chigülpe.

### **1.2.2. Objetivos específicos:**

- Identificar las técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado de Santo Domingo de los Tsáchilas que han sido introducidos en la comuna Tsáchilas Chigülpe y que han impactado la gastronomía local de esta comuna
- Evaluar cómo la introducción de estas técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado ha modificado los ingredientes, sabores y

preparaciones tradicionales de la gastronomía en la comuna Tsáchila

Chigüilpe.

- Examinar los efectos sociales, culturales y económicos de la adopción de estas nuevas técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado en la comunidad Chigüilpe, incluyendo posibles cambios en las prácticas alimentarias, la identidad cultural y el desarrollo económico local.

## **2. REVISIÓN DE LA LITEARATURA**

### **2.1. Globalización**

(Internacional, 2000) la "globalización" económica es un proceso histórico, el resultado de la innovación humana y el progreso tecnológico. Se refiere a la creciente integración de las economías de todo el mundo, especialmente a través del comercio y los flujos financieros.”

A pesar de que la globalización ha sido un proceso que ha ayudado con el crecimiento económico de los países y a las relaciones diplomáticas entre ellos, ha sido también la causante de la pérdida de identidad cultural en muchas partes del mundo, en especial en los países llamados en vías de desarrollo, esto debido a que la gente de estos países concibe al eurocentrismo como la única forma de desarrollo social y cultural, a pesar de que no es algo propio de sus países. Por ello la protección de nuestros pueblos y nacionalidades indígenas es tan importante.

### **2.2. Alimentación**

Según (Rhoton, s.f.) “La alimentación es el proceso mediante el cual los seres vivos obtienen y consumen los alimentos necesarios para su supervivencia, o sea que satisface una necesidad primaria del ser humano”

La alimentación también está estrechamente relacionada con la cultura, la sociedad y el medio ambiente. Los hábitos alimenticios pueden variar considerablemente de una cultura a otra, influenciados por factores como la disponibilidad de alimentos, las tradiciones culinarias, las creencias religiosas y los valores culturales. Además, la producción y el consumo de alimentos pueden tener un impacto significativo en el medio ambiente, desde la deforestación hasta la contaminación del agua y el cambio climático.

### **2.3. Gastronomía**

La gastronomía comprende un gran conjunto de platos típicos de una localidad que además abarca bebidas, tradiciones, procesos de producción y cocción, personas con diferentes estilos de vida que se definen alrededor de la gastronomía. (Gonzales, 2019)

Dentro de la relación entre las personas y la alimentación (Gonzales, 2019) manifiesta que:

La gastronomía se enfoca en explorar la interacción entre la cultura y la alimentación, y no se limita exclusivamente al acto de cocinar y disfrutar de platos en una mesa.

Aunque se tiende a pensar de manera equivocada que gastronomía es sinónimo de cocina, esta disciplina abarca muchos otros aspectos. Ser un chef no siempre implica ser un experto en gastronomía, ya que esta área de estudio se ocupa de múltiples elementos culturales que giran en torno a la comida.

De acuerdo con (Mejia, 2014) es una ciencia que cada día se va modificando en diferentes formas una de ellas la elaboración de alimentos mediante comprobaciones e iniciativas de gastrónomos, de igual manera también es un arte que produce experiencias y muestra significados estéticos con la finalidad de alimentar a la humanidad y a la misma vez proveer nuevas experiencias sensoriales.

### **2.4. Gastronomía Típica**

En el Ecuador la fusión de platos a consecuencia del mestizaje permitió el nacimiento de nuevos platos de sal y de dulce. “La influencia de las culturas antiguas existentes, la influencia del Tahuantinsuyo, la colonización de los españoles, la llegada de los esclavos africanos traídos por los españoles, desde los mercaderes del Caribe hasta las costas litorales” (Guzman, 2023) Han dado origen a una vasta influencia cultural que se refleja claramente en la gastronomía ecuatoriana.

“La amplia variedad gastronómica en nuestro país se debe a la presencia de cuatro microclimas diferentes, los cuales se ven reflejados en cada territorio y ofrecen una

gran diversidad de opciones culinarias, otorgando una gran diversidad de alternativas culinarias y un estilo de vida único en cada región” (Guzman, 2023).

La gastronomía tradicional se beneficia de las condiciones geográficas, gracias a la presencia de varios microclimas que permiten la existencia de una gran diversidad de ingredientes en diferentes épocas del año. Esto facilita que los turistas puedan disfrutar de platos típicos durante todo el año.

De acuerdo con Gonzales (Gonzales, 2019) La gastronomía típica se refiere a las comidas, bebidas y postres que se preparan con frecuencia en regiones específicas de un territorio, mediante recetas que han sido transmitidas de generación en generación sin sufrir cambios significativos. Estas especialidades culinarias se caracterizan por presentar particularidades únicas en cuanto a su color, aroma, sabor, presentación y hasta la forma en que se consumen, lo que las hace destacar y diferenciarse de otras comidas.

## **2.5. Identidad Gastronómica**

La identidad se refiere a la sensación individual de cada persona en cuanto a su pertenencia a determinados grupos sociales con los que se identifica debido a sus tradiciones, creencias religiosas, políticas, costumbres, vestimenta o formas de alimentación. “Es común que en la vida social exista una diferencia entre la imagen que una persona tiene de sí misma y la forma en que es percibida por los demás. En este sentido, es esta última percepción la que finalmente determina la identidad de la persona en el contexto de sus relaciones sociales” (Unigarro, 2010)

Recuperar las tradiciones culinarias es esencial para preservar la identidad cultural de las comunidades, Investigar y revivir la comida típica como expresión cultural ayuda a reconocer el valor de las tradiciones y a que los miembros de la comuna conozcan mejor sus raíces y su historia.

Según Harrington (2012) citado en (Unigarro, 2010) “La idea de Identidad Gastronómica describe cómo los ingredientes utilizados en la cocina son influenciados por el entorno (geografía y clima) y la cultura (historia e influencias étnicas)., sabores y texturas que se mantienen en la comida a lo largo del tiempo.”

La identidad gastronómica se refiere a los alimentos y productos alimentarios preparados por una persona o comunidad de acuerdo a sus recetas, prácticas y conocimientos, que se distinguen por sus propias texturas y sabores derivados del uso de ingredientes autóctonos. Estos alimentos se convierten en una tradición para las personas que habitan en una localidad o región, y su preparación se transmite de generación en generación (Unigarro, 2010).

### **2.5.1. Gastronomía típica de Santo Domingo**

La gastronomía tradicional de la provincia tiene una relación directa con la migración que ha ocurrido en la zona, por lo que no hay platos típicos exclusivos o representativos de la región. Sin embargo, hay algunas exquisiteces culinarias de esta área del país que comparten su cultura con otras partes de la nación (Velasquí, 2018).

Los asados son un plato muy destacado en esta provincia y se pueden encontrar en diferentes lugares a lo largo de la misma. Por lo general, se trata de asados de carne de res y cerdo que se sirven con arroz, plátano verde asado y menestra de lentejas o frijoles. También es muy popular en la región el jugo de caña, que se suele servir con panela y limón.

Durante una visita a las comunidades Tsáchilas, es posible degustar platos típicos de estas comunidades, como el maito de trucha con hoja de banano. Este plato se sirve de manera tradicional, al igual que en la región amazónica, acompañado de yuca, plátano verde asado, encurtidos y arroz (Velasquí, 2018).

La provincia está profundamente arraigada en su pasado indígena, lo que se refleja en su cultura y tradiciones. Aún hoy en día, al visitar las comunidades Tsáchilas, es posible observar estas tradiciones y ritos ancestrales, como la ceremonia de las "limpias". Esta ceremonia de bienvenida es realizada por un sabio o brujo de la comunidad, quien, a través de cánticos, bailes y rituales mágicos, recibe a los visitantes. Además, en estas comunidades se puede disfrutar de música y danzas nativas que acompañan las actividades cotidianas de los Tsáchilas.

### **2.5.2. Platos típicos de Santo Domingo de los Tsáchilas**

- **La parrillada:** es una comida que destaca por ser rica en nutrientes, especialmente en proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales, al ser preparada con carne de res.
- **La bandera:** es el plato típico más representativo de la provincia, y consiste en servir ceviche de camarón con concha, acompañado de pescado y guatita.
- **La chicha de chonta y maduro:** es una bebida alcohólica fermentada elaborada con la pulpa de los frutos de la chonta, conocidos como chontaduros (Calazacón A., 2022).

### **2.5.3. Ecuador: sus pueblos y nacionalidades indígenas**

En este país se encuentran 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas datos registrados en el consejo de desarrollo de las nacionalidades y pueblos del Ecuador (CODENPE). Las nacionalidades indígenas definidas por el INEC de la siguiente manera, son un conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, las cuales presentan características propias tales como: el idioma, identidad histórica y cultura comunes. Estas habitan en lugares determinados del país mediante su propia organización social, económica, política, jurídica y ejercicio de autoridad. Mientras tanto los pueblos indígenas “se definen como las colectividades originarias, conformadas por comunidades o centros con identidades culturales que les

distinguen de otros sectores de la sociedad ecuatoriana, regidos por sistemas propios de organización social, económica, política y legal.” (INEC, 2022).

Los pueblos indígenas del Ecuador son los siguientes:

Chibuleo, Kañari, Karanki, Huancavilca, Kayambi, Kisapincha, KituKara, Manta, Natabuela, Otavalo, Palta, Panzaleo, Pastos, Puruwa, Salasaka, Saraguro, Tomabela, Waran

#### **2.5.4. Nacionalidades indígenas del Ecuador**

En el país habitan 14 nacionalidades indígenas, que suman más de 1 millón de personas y están aglutinados en un conjunto de organizaciones locales, regionales y nacional. Las nacionalidades y pueblos indígenas se encuentran habitando la sierra el 68,20%, seguido de la Amazonia (24,06%), y solo un 7,56% se los encuentra en la costa. Para la autoidentificación en el Censo realizado en el año 2010 se consideraron las siguientes nacionalidades indígenas: Tsáchila, Chachi, Epera, Awa, Kichwas, Shuar, Achuar, Shiwar, Cofán, Siona, Secoya, Zápara, Andoa y Waorani<sup>[2]</sup>. La Nacionalidad Kichwa es la de mayor porcentaje (85,87%) e incluye a cerca de 800 mil personas. A pesar de los bajos porcentajes que presentan la mayoría de nacionalidades, en el marco de un Estado Plurinacional, todas tienen la misma importancia.

#### **2.5.5. Comunidades Tsáchilas muestran toda su riqueza cultural**

Las comunidades de la nacionalidad Tsáchila poseen una gran riqueza cultural, que se evidencia en sus prácticas cotidianas. La etnia Tsáchila es la cultura más representativa del cantón Santo Domingo y se asienta en siete comunidades: Poste, Peripa, Chiguilpe, Otongo Mapalí, Los Naranjos, Colorados del Búa y Cóngoma. El nombre Tsáchila, que significa “verdadera gente”, define a estos grupos aborígenes asentados en la zona.

Su lengua es el Tsáfiqui (verdadera palabra) y es considerada una pieza especial del Patrimonio Lingüístico de nuestro país. Sus viviendas son construidas con madera y pambil.

En cuanto a su vestimenta, los habitantes de estas comunidades utilizan prendas con características particulares y con amplio significado cultural, es así que hombres y mujeres las usan de distintas maneras. Las mujeres utilizan una falda llamada tunán, es multicolor para hacer referencia al arco iris; en el cabello utilizan cintas de colores, además usan vistosos collares elaborados con semillas de la zona. Por su parte los hombres utilizan una falda llamada mampé tsampá de colores negro y blanco, sujeta por una tela color rojo. Además, usan pintura roja en los cabellos.

Para esta cultura es muy importante la conservación del espacio territorial, al que consideran la base del núcleo familiar y comunitario, en donde además conviven con cientos de especies animales y vegetales. Ellos viven de la pesca, agricultura y turismo. Poseen su propia alimentación y además utilizan el poder de las plantas en sus ritos shamánicos.

Las festividades y celebraciones en Santo Domingo de los Tsáchilas tienen una amplia agenda en las que se muestran exposiciones culturales, gastronómicas, competencias de deportes extremos y conciertos.

Uno de los festivales culturales más reconocidos en la Provincia es la celebración del Kasama, una fiesta tradicional de la etnia Tsáchila, que muestra el inicio de un nuevo año y siempre coincide con el sábado de Gloria, en el que se puede disfrutar del despliegue de cultura, tradición y costumbres.

La nacionalidad Tsáchila ofrece elementos artesanales representativos para la decoración y algunos de ellos son elaborados con la semilla de San Pedro, que dentro de su cosmovisión es un protector espiritual para el portador de la prenda.

### **2.5.6. Las comunas Tsáchilas**

La población de la Nación Tsáchila; ha sido a través del tiempo, alarmantemente decreciente, tanto la tradición como la historia señalan varios motivos para que reprodujera este fenómeno.

El cual parte a raíz de la llegada de los españoles que en su bárbara y cruel conquista trajeron enfermedades como la viruela, sífilis, gonorrea, peste negra, sarampión, varicela, peste bubónica, entre otras, las cuales diezmaron paulatina y rápidamente, con niños, mujeres, ancianos y hombres, sumada a la esclavitud por los españoles en la era de la colonia.

En 1750 la población Cayapa. Tsáchila abarcaba 30.000 personas.

En septiembre de 1984 el grupo Tsáchila realizó un censo de población, en que alcanzó a 1.043 habitantes repartidos así en las 8 comunas:

Chigüilpe, Congoma, El Bua, Naranjo, El Poste, Peripa, Tahuasa, Otongo

A este total se han agregado a los 250 colonos que viven en propiedades agrícolas independientes en diferentes sectores de la zona fuera de las comunas, otros que se han alejado de las labores agrícolas para dedicarse a lo largo de la de la vivía asfaltada, a prácticas de la hechicería y herbologías, así como otros poco que han abandonado la nación, por haber contraído matrimonio con mestizos.

En la actualidad, el último censo realizado y en base a datos del CODENPE, se han registrado 2.640 personas, lo cual habla de una recuperación de la Nacionalidad Tsáchila la cual aún permanece frágil y con serios problemas de desaparecer, por la pérdida de sus tradiciones, costumbres y su paulatina aculturación. A este total se han agregado a los 438 colonos que viven en propiedades agrícolas, y que conviven tanto con hombres como con mujeres Tsáchilas.

### **2.5.7. Comuna Chigüilpe**

La Comuna Chigüilpe, una de las siete comunas tsáchilas del cantón Santo Domingo, se extiende sobre unas 1.300 hectáreas y es el hogar de unas 350 personas, repartidas en unas 100 familias aproximadamente. (Díaz R. & Vargas M., 2010).

Ubicada en el suroeste de la ciudad de Santo Domingo, la Comuna Chigüilpe se encuentra en la intersección de tres parroquias: la parroquia urbana Santo Domingo, y las parroquias rurales de El Esfuerzo y Luz de América. Está ubicada en el kilómetro 7 de la vía Quevedo, a unos 30 minutos en coche del centro poblado. La comuna recibe su nombre del río Chigüilpe, uno de los ríos más importantes de la zona, que atraviesa la zona donde se ubica.

#### **Utensilios culinarios**

Los pueblos indígenas de Santo Domingo son conocidos como "colorados" debido al uso del achiote en su cabeza. El achiote tiene una gran importancia en las comunidades, ya que las plantaciones de achiote que rodean las aldeas se utilizan como ejemplo para explicar la adaptación de las personas al entorno. Se dice que las personas son como las semillas de achiote que "viven en una cápsula buscando un terreno favorable", lo que demuestra la adaptación al medio ambiente" (Rumingano, 2012)

Para los colorados, el achiote en la cabeza es un símbolo de vigor y energía, así como una forma de protección contra diversas enfermedades. Los colorados lograron evitar la conquista española debido a que se encontraban en la selva, donde era difícil para los españoles llegar. En el siglo XVIII, se inició la explotación del caucho, y los afroecuatorianos eran abusados por los colorados debido a que estos últimos conocían muy bien la zona y las diferentes variedades de plantas, incluyendo el caucho. Los colorados tienen una estrecha relación con los Cayapas, ya que comparten un dialecto similar y ambos grupos comprenden el español debido a su contacto con los españoles (Calazacón A., 2022).

Los colorados de Santo Domingo poseen una artesanía única que forma parte de su vida diaria y que incluye una variedad de utensilios, entre los cuales se pueden destacar: la tabla de madera para moler verde, piedra para moler, badeas para la recolección de fruta y agua y ollas de barro.

### 3. METODOLOGIA

Esta investigación se realizará con un enfoque mixto, con técnicas e instrumentos como las encuestas y entrevistas integrando también la metodología observacional, mediante cuestionarios precisos se busca que los resultados a obtener sean lo más relevantes para la el cumplimiento de los objetivos de esta investigación

#### 3.1. Enfoque y tipo de investigación

Para investigar a profundidad temas o tópicos sociales y poder medir los resultados de manera más precisa empleado un análisis matemático el enfoque mixto es el predilecto, permitiéndonos con este no solo tomar datos de testimonios de los encuestados si no también nos permite aplicar la metodología observacional que nos ayudará a conocer comportamientos sociales y características que podrían no constar como respuestas en las preguntas de las encuestas

Para desarrollar este trabajo de investigación se usó un enfoque mixto, considerando como un enfoque completo que integra procedimientos de recolección y análisis de datos tanto cualitativos como cuantitativos dándonos una mayor profundidad y amplitud de entendimientos sobre el tema de estudio. Al ser este un tema de estudio social demanda que se lo aborde de manera completa de una manera integral y triangulada. Además, el enfoque mixto le proporciona flexibilidad al estudio, permitiéndole integrar los mecanismos o métodos que sean necesarios para poder cumplir los objetivos del mismo. Al respecto (Medina, s.f.) concluye en su analisis del enfoque mixto para su tesis titulada *"Políticas públicas en salud y su impacto en el seguro popular en Culiacán, Sinaloa, México"* que el enfoque mixto es adecuado para su estudio ya que el enfoque cualitativo y cuantitativo se interrelacionan en varias etapas, su combinación facilita la triangulación, lo que permite explorar diferentes perspectivas y obtener una comprensión más completa del fenómeno investigado.

### **3.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Para garantizar el éxito de una investigación es primordial elegir correctamente las técnicas e instrumentos a utilizar para recolectar los datos más precisos que nos faciliten su mismo análisis. En el caso de este proyecto se usarán como instrumentos las encuestas y entrevistas, que esta última nos ayuda a explorar las experiencias, percepciones y sentimientos detallados de los entrevistados y como técnica se usará la metodología observacional, esta nos permite integrarnos en el entorno o comunidad que se está estudiando, participando en sus actividades cotidianas mientras se observa y se registran comportamientos. Estos instrumentos y técnicas se aplican para la recolección de datos en proyectos de estudio social, y como se ve en el presente trabajo, perfectamente aplicables a investigaciones de índole gastronómica enfocados en la preservación de la gastronomía autóctona de una región.

A la gastronomía le compete el estudio, análisis y detección de los factores que propician la pérdida cultural gastronómica de una región o en el caso de este estudio, de una comuna indígena para poder preservar la identidad cultural gastronómica de estos lugares

### **3.3. Grupo de estudio**

Al determinar la población podemos enfocarnos en un grupo específico, en este caso el objetivo del proyecto es analizar las consecuencias de la introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado en Santo Domingo de los Tsáchilas en la gastronomía de la comuna Tsáchila Chigüilpe por lo que el grupo escogido serán las mujeres casadas pertenecientes a esta comuna, al ellas tener más contacto que su contraparte masculina con la cocina son el grupo perfecto para darnos información sobre técnicas y procesos gastronómicos de su comuna teniendo en cuenta que estos procesos alimenticios son parte fundamental de sus tradiciones que se han transmitido generacionalmente de madres a hijas

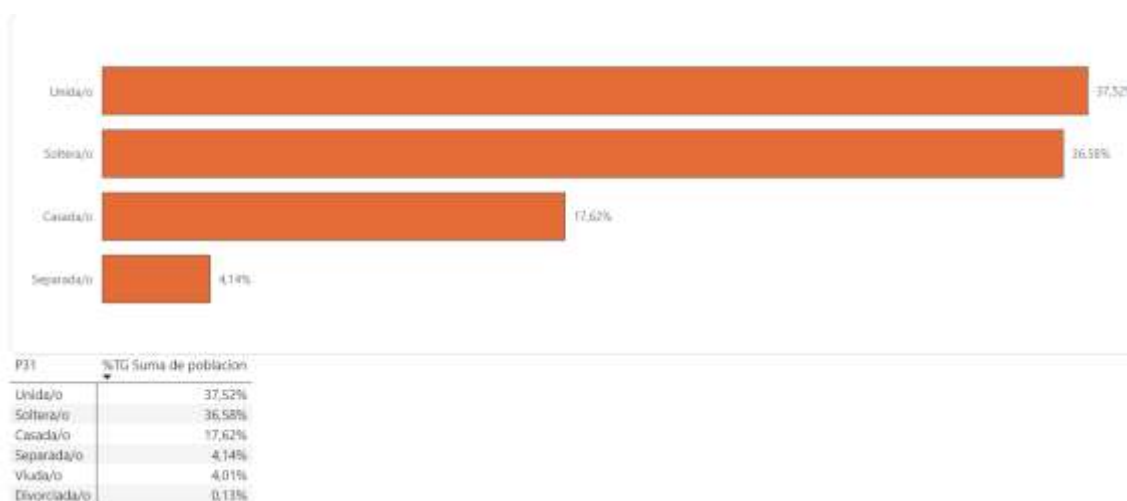
### 3.3.1. Ubicación y población

La comuna Chigüilpe se encuentra ubicada en la parroquia rural Puerto Limón y Luz de América y ocupan un área de 2.014 hectáreas, el acceso a esta comuna es por la vía Quevedo km 7, desde la vía principal hasta la comuna son 2 km, sus coordenadas geográficas son -0.32032344166324533, -79.21763070366603

En esta comuna habitan 993 personas según cifras de (Provincial, 2022), para esta cifra se toman en cuenta desde recién nacidos hasta personas de 94 años de edad, que divididos en sexos son 497 mujeres y 496 hombres, en donde el número de mujeres casadas es de 65.

Siendo que el grupo o muestra a estudiar son las mujeres casadas de la comuna Chigüilpe de Santo Domingo de los Tsáchilas, teniendo estos datos exactos sobre de la cantidad de mujeres casadas se procede de manera más fácil a formar y determinar las técnicas y métodos a emplear para la recolección de datos

#### *Estado civil de las personas de la comuna Chigüilpe*



**Figura 1 Estado civil de las personas de la comuna Chigüilpe**

*Cantidades exactas, cifras de (Provincial, 2022)*

#### 4. Resultados

Se utilizaron técnicas de tipo cualitativo para la recolección de la información como la entrevista semiestructurada guiada por un esquema de tabla y preguntas que podían ser reforzadas por el entrevistado a través de observaciones adicionales.

Grados y Sánchez (2007) conceptualizan a la entrevista como una forma de comunicación orientada a la recopilación de información de las partes involucradas, misma que generalmente está bien planeada y acompañada o no según el caso de una guía de preguntas.

La encuesta como una técnica de investigación cuantitativa utilizada en un primer momento de la investigación (exploratorio) acompañada de un cuestionario dirigido a los miembros de la comunidad la cual fue dirigida a las mujeres del lugar para conseguir datos que permitieron cuantificar su percepción en relación con el uso de ingredientes globalizados dentro de comuna.

Por medio de la metodología observacional se determinó que los miembros de la comuna Tsáchila Chigüilpe usan dentro de sus cocinas productos procedentes del sector globalizado de Santo Domingo, estos productos han pasado a formar parte de sus dietas, en su mayoría los productos que usan son el aceite vegetal, el azúcar, arroz, carne de res y vegetales, estos dos últimos no son productos procesados pero son una muestra de cómo la globalización ha influido para que se produzca esta pérdida de las tradiciones y costumbres de esta comuna, al tener la posibilidad de acceder a más productos han optado por dejar un poco de lado su propia agricultura, pesca, porcicultura y avicultura, y las personas que sí mantienen la agricultura o la cría de animales es en su mayoría para la venta, representando una forma de generar ingresos. Cabe señalar que la pérdida de estas prácticas relacionadas a la alimentación también se debe al aumento de la contaminación, esto ha hecho que actividades como la pesca dejen de ser viables por el peligro que representa consumir

peses de ríos contaminados, y la contaminación viene a ser un efecto secundario de la globalización

En la entrevista realizada como parte de las técnicas y métodos de recolección de datos para este proyecto se determinó que gran parte de la comuna ha dejado a un lado los métodos y técnicas tradicionales de su gastronomía, han empezado a utilizar ingredientes ajenos a lo tradicional, incorporando en sus dietas productos que aporten más sabor a las comidas, como lo son el tomate, la cebolla, el ajo, cilantro, zanahoria, etc. Esto se debe a la influencia de técnicas del sector globalizado ya que tradicionalmente las personas de esta comuna usaban únicamente la sal como ingrediente para dar sabor a la comida. Ya con esto se puede determinar que efectivamente ha habido un cambio en la preparación de recetas tradicionales introduciendo productos ajenos a sus costumbres; los únicos que siguen manteniendo las preparaciones como tradicionalmente se hacían son los adultos mayores miembros de la comuna, ya que los miembros jóvenes prefieren en su dieta preparaciones no tradicionales, al respecto “entrevistada 1” planteo que “la pérdida de estas costumbres en especial en las generaciones más jóvenes se debe a que los padres no inculcan mantener estas tradiciones o no se las enseñan”. Lo moderno es atractivo, en especial para los jóvenes, con este proyecto no solo se pretende analizar las consecuencias de la introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios del sector globalizado, sino que también se espera generar conciencia de lo importante que es preservar las tradiciones de esta nacionalidad indígena ya que las tradiciones de los pueblos originarios representan la historia del lugar en el que habitan, en este caso Santo Domingo de los Tsáchilas.

#### **4.1. Población y muestra**

##### **4.1.1. Población**

En un proyecto de investigación de tipo social, se define a la población como el conjunto total de personas miembros de una comunidad, sociedad o grupo. En el caso

de este proyecto la población a estudiar fue la de la comuna Tsáchilas Chigüilpe de Santo Domingo, de la cual se eligió como muestra de estudio a todas las mujeres casadas miembros de esta comuna.

El número total de habitantes de la comuna Tsáchilas Chigüilpe es de 993 personas estos datos se encuentran en (Provincial, 2022)

#### **4.1.2. Muestra**

La obtención de esta muestra se logró gracias a datos proporcionados por (Provincial, 2022) y el número de la muestra es de 65 mujeres casadas

### **4.2. Interpretación y presentación de resultados**

Los resultados obtenidos de las encuestas que se realizó a los habitantes de la comuna Chigüilpe, es decir 30 encuestas.

1. ¿Qué tan frecuentemente consume productos alimenticios externos (por ejemplo, alimentos envasados, comida rápida) en comparación con alimentos tradicionales de la comunidad?

Tabla 1: Pregunta 1 productos alimenticios externos

	MUJERES	PORCENTAJE
NUNCA	0	0,00%
RARAMENTE	7	23,33%
A VECES	16	53,33%
FRECUEMENTEMENTE	7	23,33%
SIEMPRE	0	0,00%
TOTAL	30	100%

Fuente: Encuesta a la comuna Chigüilpe

Elaborado por: Mateo Vasquez, 2024

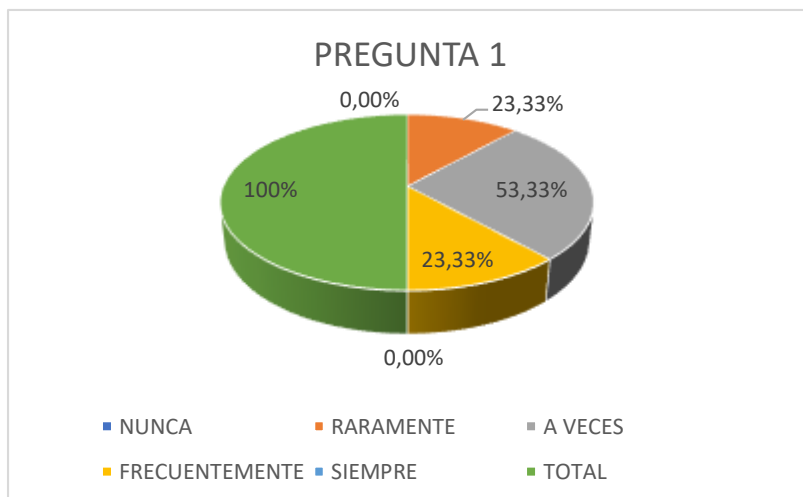


Figura 2 productos externos

Elaborado por: Mateo Vásquez, 2024

Análisis e Interpretación

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar 53.33% de las mujeres encuestadas a veces suelen consumir productos alimenticios externos debido a que ellas prefieren consumir sus productos tradicionales y originarios de la comunidad ya que estos representan su forma de vida manteniendo la cultura, valorando la identidad, idioma y las actividades que se desarrolla por lo que prefieren lo tradicional. El 23,33% raramente consume productos externos y, sin embargo, el otro 3,33% lo consume con frecuencia esto nos refleja las aportaciones alimenticias que se dan dentro de cada hogar.

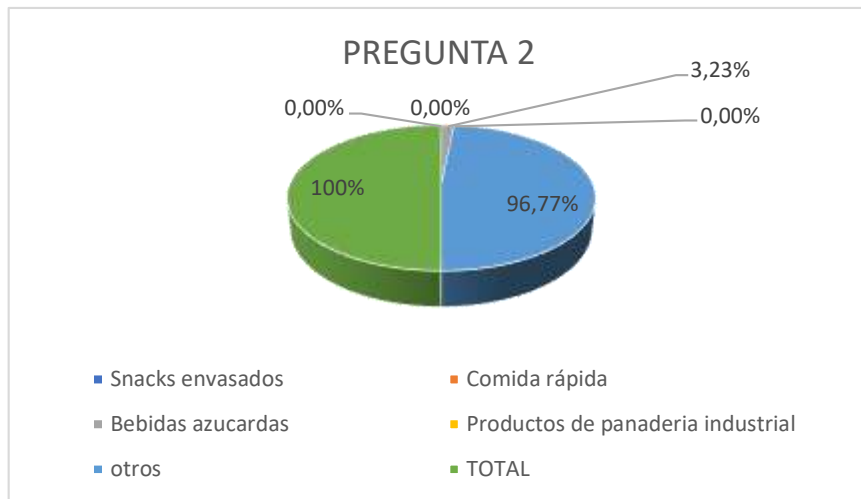
**2. ¿Cuáles son los productos globalizados que más consumes en tu dieta diaria? (Puedes elegir más de uno)**

**Tabla 2:** *Pregunta 2 productos globalizados*

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Snacks envasados</b>	0	0,00%
<b>Comida rápida</b>	0	0,00%
<b>Bebidas azucaradas</b>	1	3,23%
<b>Productos de panadería industrial</b>	0	0,00%
<b>otros</b>	30	96,77%
<b>TOTAL</b>	31	100%

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez, 2024



**Figura 3 productos globalizados**

**Elaborado por:** Mateo Vásquez, 2024

### **Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar 96,77% de las mujeres encuestadas a veces suelen consumir productos alimenticios globalizados que no sean snacks, bebidas azucaradas o comida rápida ya que de los productos globalizados que ellas consumen están las harinas, pastas de las cuales las han incluidos en sus dietas diarias por la leve pérdida de sus costumbres, las cuales han afectado levemente su gastronomía. El 3,23% tiene un alto porcentaje de bebidas azucaradas en su dieta lo cual ha sido causante de enfermedades dentro de la comunidad.

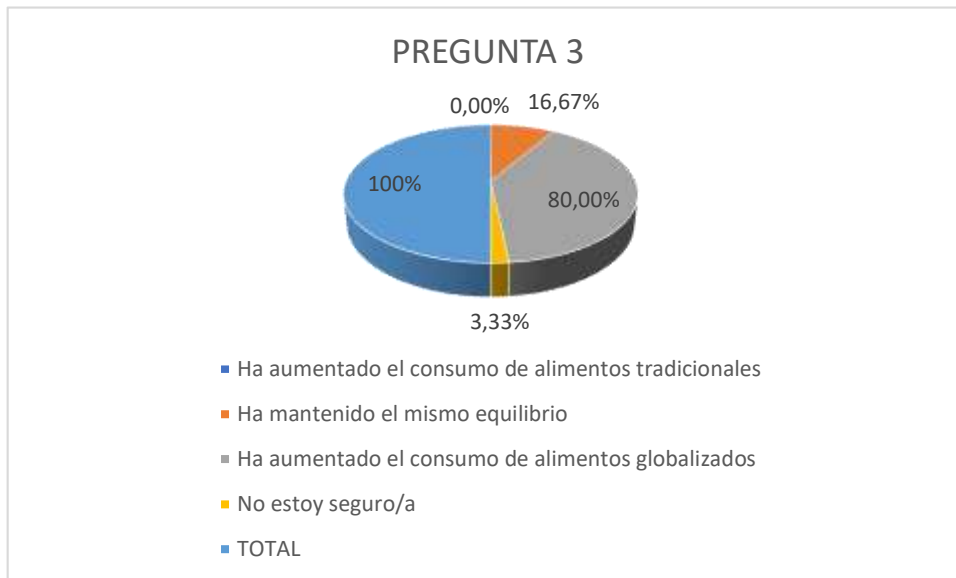
**3. ¿Cómo ha cambiado tu dieta en los últimos 5 años en términos de la cantidad de alimentos tradicionales vs. externos?**

**Tabla 3:** Pregunta 3 cambio de dieta

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Ha aumentado el consumo de alimentos tradicionales	0	0,00%
Ha mantenido el mismo equilibrio	5	16,67%
Ha aumentado el consumo de alimentos globalizados	24	80,00%
No estoy seguro/a	1	3,33%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez, 2024



**Figura 4 cambio de dieta**

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

### **Análisis e interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que el 80% de las mujeres encuestadas han aumentado el consumo de productos globalizados debido a que estos productos, suelen estar más disponibles y accesibles en los mercados locales debido a la expansión de cadenas de distribución y comercio global. Esto puede hacer que estos productos sean más fáciles de obtener para los residentes de la comuna. El 16,67% ha mantenido la misma dieta durante los últimos 5 años es decir que mantienen sus costumbres y mantienen un equilibrio con sus alimentos en la cual priorizan sus productos autóctonos o productos que sean de la zona. El 3,33% no está seguro de sus cambios en sus dietas en relación con la cantidad.

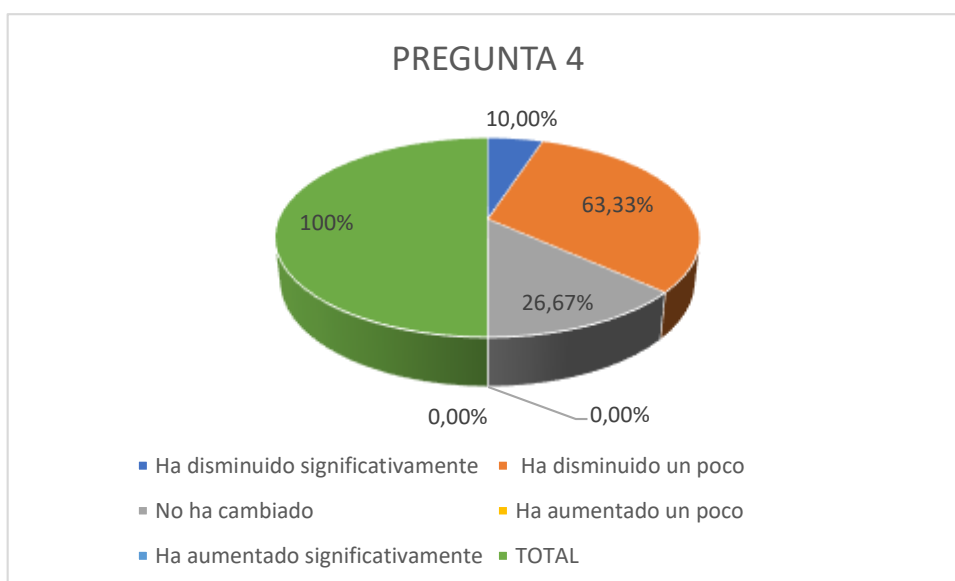
4. ¿En qué medida crees que los productos alimenticios globalizados han afectado la disponibilidad y consumo de alimentos tradicionales en tu comunidad?

**Tabla 4** Pregunta 4 disponibilidad de productos

	MUJERES	PORCENTAJE
Ha disminuido significativamente	3	10,00%
Ha disminuido un poco	19	63,33%
No ha cambiado	8	26,67%
Ha aumentado un poco	0	0,00%
Ha aumentado significativamente	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 5** disponibilidad de productos

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

## **Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que 63,33% de las mujeres encuestadas han disminuido un poco la disponibilidad de productos tradicionales o endémicos de la zona por la llegada de los productos globalizados. Los productos globalizados pueden ser vistos como una forma de modernidad o como una opción atractiva frente a los alimentos tradicionales. En algunos casos, los productos globalizados pueden ser más económicos o tener una vida útil más larga que los productos locales. Esto puede hacer que sean una opción preferida, especialmente si los recursos económicos son limitados. El 26,67% no ha cambiado su ingesta de alimentos tradicionales es decir este porcentaje sigue manteniendo su cultura y su tradición gastronómica ya se considera patrimonio cultural. El 10% ha disminuido significativamente la ingesta de productos locales y por lo cual se es muy palpable la adaptación a alimentos globalizados.

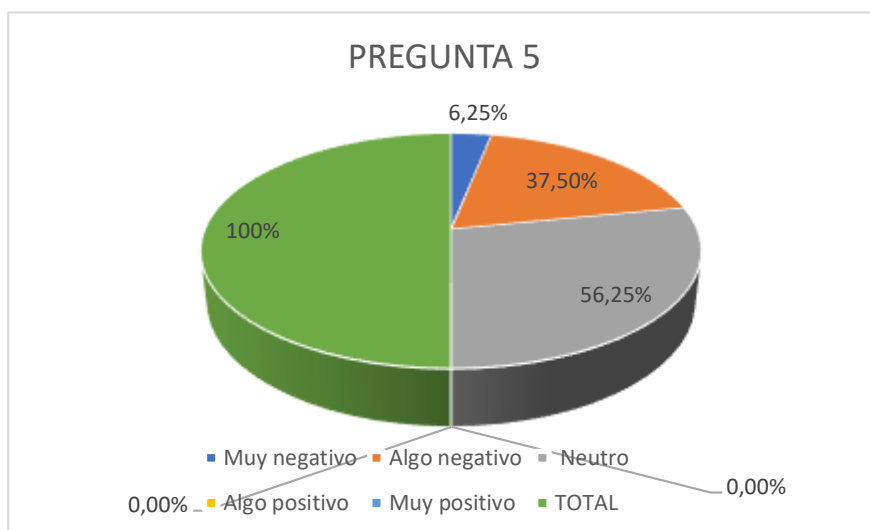
**5. ¿Cómo valoras el impacto de los productos globalizados en la salud de los miembros de tu comunidad**

**Tabla 5** Pregunta 5 impacto de productos globalizados

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Muy negativo	2	6,25%
Algo negativo	12	37,50%
Neutro	18	56,25%
Algo positivo	0	0,00%
Muy positivo	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	32	100%

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 6** impacto de productos globalizados

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

**Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que 56,25% de las mujeres encuestadas han tenido un impacto en la salud neutro por la ingesta de alimentos

globalizados en su comunidad esta ingesta puede ofrecer tanto oportunidades como desafíos. Es fundamental abordar estos cambios de manera holística, considerando tanto los aspectos nutricionales como culturales para lograr un equilibrio que promueva la salud y el bienestar general. El 37,50% ha tenido un impacto negativo en su salud por la adopción de alimentos globalizados puede llevar a la disminución del consumo de alimentos tradicionales y a la pérdida de técnicas culinarias ancestrales. Esto no solo afecta la salud nutricional, sino también el patrimonio cultural y la identidad de la comunidad. El 6,25% lo ha visto como algo muy negativo en su salud ya que la ingesta excesiva de alimentos procesados y ultra procesados, está relacionada con un aumento en la incidencia de enfermedades no transmisibles como diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares. Estos problemas de salud pueden estar emergiendo en comunidades que antes no tenían estas enfermedades.

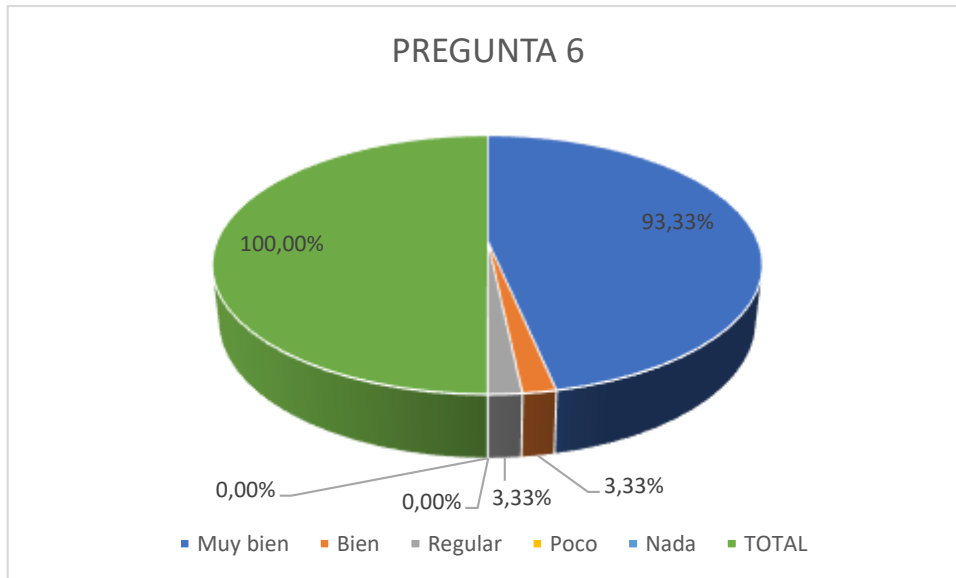
**6. ¿Cuánto conoces sobre las técnicas ancestrales de preparación y conservación de alimentos de la comunidad Tsáchila?**

**Tabla 6** Pregunta 6 técnicas ancestrales

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Muy bien	28	93,33%
Bien	1	3,33%
Regular	1	3,33%
Poco	0	0,00%
Nada	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	30	100,00%

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 7 técnicas ancestrales**

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

### **Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar 93,33% de las mujeres encuestadas conocen muy bien las técnicas ancestrales de preparación y conservación de alimentos, sus técnicas ancestrales han sido transmitidas a lo largo de generaciones y reflejan un profundo conocimiento del entorno natural y la biodiversidad local. Estas técnicas ancestrales no solo son funcionales, sino que también están profundamente conectadas con la identidad cultural y el respeto por el medio ambiente de los Tsáchilas. Cada técnica refleja un conocimiento detallado de los recursos locales y una adaptación ingeniosa a las condiciones naturales de su entorno. El 3,33% no tiene un conocimiento tan profundo de estas técnicas, sin embargo, si tienen conocimiento de las mismas. El 3,33% tiene un conocimiento regular en la cual se da a entender de su conocimiento, pero no de su aplicación por tal motivo no profundizan su conocimiento.

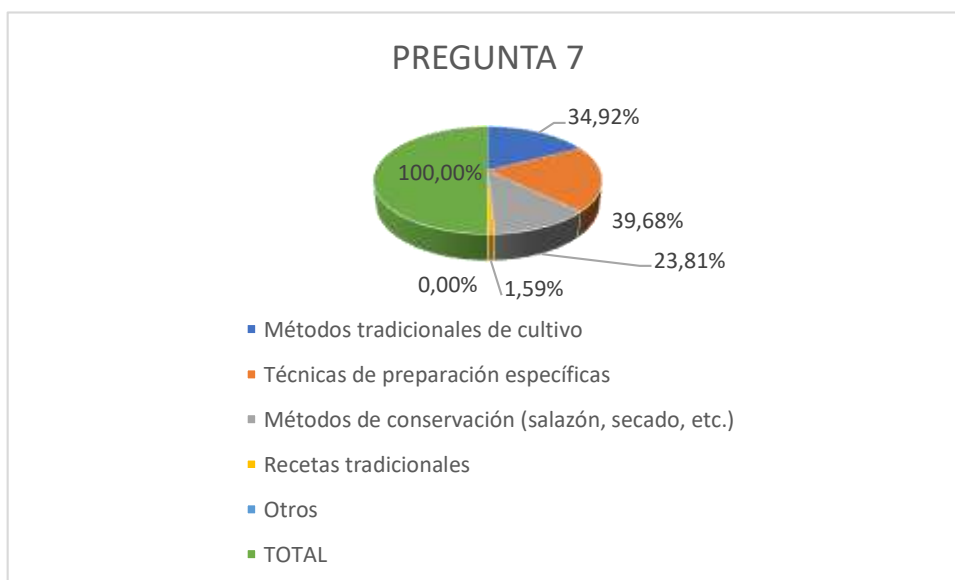
**7. ¿Qué técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación crees que se han perdido en tu comunidad? (Puedes elegir más de uno)**

**Tabla 7** Pregunta 7 técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Métodos tradicionales de cultivo	22	34,92%
Técnicas de preparación específicas	25	39,68%
Métodos de conservación (salazón, secado, etc.)	15	23,81%
Recetas tradicionales	1	1,59%
Otros	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>63</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 8** técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

## **Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se pueden observar 39,68% de las mujeres encuestadas conocen muy bien las técnicas de preparación específicas como “Cocción en Horno de Tierra (Bana)” los Tsáchilas utilizan un método tradicional de cocción en horno de tierra llamado "bana", en la cual los alimentos se colocan sobre las piedras calientes, se cubren con tierra y se dejan cocinar durante varias horas. Este método es ideal para cocinar tubérculos como la yuca y el camote. El 34,92% conoce los métodos tradicionales de cultivo en la cual practican la rotación de cultivos para mantener la salud del suelo y evitar el agotamiento de nutrientes. Alternan entre diferentes tipos de cultivos en una misma área para prevenir el desarrollo de plagas y enfermedades, y para mejorar la fertilidad del suelo. El 23,81% conoce los métodos de conservación como el secado a sol, ahumado, salazón y envoltura en hojas. El 1,59% conoce las recetas tradicionales en la cual se refleja su conexión profunda con la tierra y sus recursos naturales. Sus recetas se basan en ingredientes autóctonos y métodos de preparación que han sido transmitidos a lo largo de generaciones.

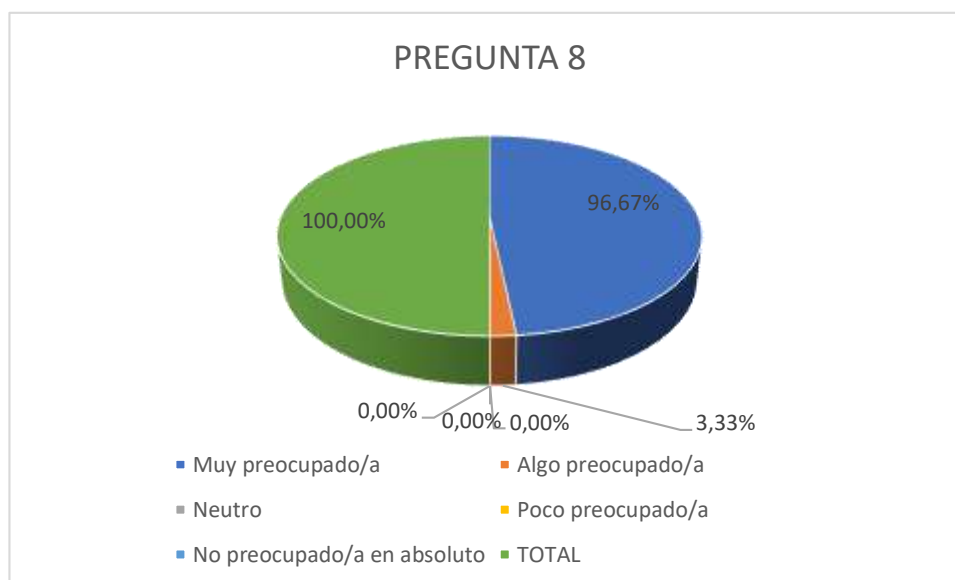
**8. ¿Cómo te sientes respecto a la pérdida de técnicas ancestrales en tu comunidad?**

**Tabla 8** Pregunta 8 pérdida de técnicas ancestrales

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Muy preocupado/a	29	96,67%
Algo preocupado/a	1	3,33%
Neutro	0	0,00%
Poco preocupado/a	0	0,00%
No preocupado/a en absoluto	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 9** pérdida de técnicas ancestrales

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

**Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que el 96,67% de las mujeres encuestadas reflejaron una fuerte preocupación por la pérdida de técnicas ancestrales ya que esto puede ser un fenómeno complejo con múltiples causas y consecuencias.

Estas técnicas incluyen métodos tradicionales de cultivo, preparación de alimentos, medicina, y otras prácticas culturales. La pérdida de estas prácticas puede afectar profundamente la identidad cultural, la salud y la sostenibilidad de la comunidad. El 3,33% se muestran algo preocupados ya que la desaparición de técnicas ancestrales puede llevar a una pérdida de identidad cultural y un debilitamiento del sentido de comunidad. Las prácticas tradicionales son una parte integral de la identidad cultural y la cohesión social.

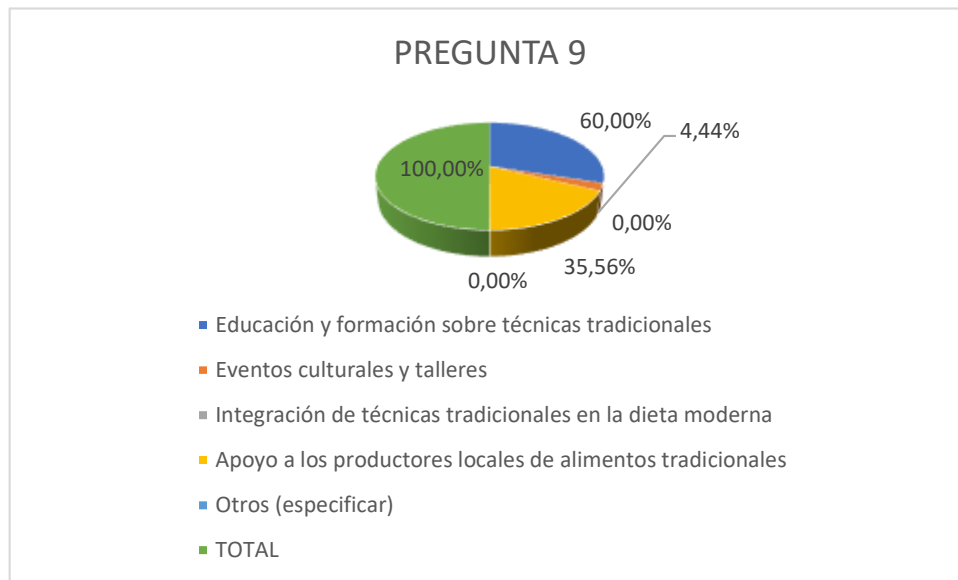
**9. ¿Qué medidas crees que podrían tomarse para preservar las técnicas ancestrales de alimentación en tu comunidad? (Puedes elegir más de uno)**

**Tabla 9** Pregunta 9 medidas para perseverar técnicas ancestrales

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Educación y formación sobre técnicas tradicionales	27	60,00%
Eventos culturales y talleres	2	4,44%
Integración de técnicas tradicionales en la dieta moderna	0	0,00%
Apoyo a los productores locales de alimentos tradicionales	16	35,56%
Otros (especificar)	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>45</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez, 2024



**Figura 10 Medidas para perseverar técnicas ancestrales**

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024

### **Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que el 60% de las mujeres encuestadas creen que para mantener las tradiciones y costumbres ancestrales se debe brindar educación y formación sobre técnicas ancestrales tradicionales ya que estas técnicas abarcan una variedad de prácticas relacionadas con la agricultura, la preparación de alimentos, la medicina y la vida cotidiana. Estas técnicas han sido desarrolladas y perfeccionadas a lo largo de generaciones y están profundamente conectadas con el entorno natural y la cultura de la comunidad. El 35,56% manifiesta una falta de apoyo hacia los productos locales y alimentos tradicionales ya que estas técnicas ancestrales no solo reflejan el profundo conocimiento de los Tsáchilas sobre su entorno, sino que también son fundamentales para su identidad cultural y su forma de vida. A medida que la modernización y la globalización afectan a las comunidades indígenas, es crucial preservar y revitalizar estas prácticas para mantener la herencia cultural y asegurar la sostenibilidad a largo plazo. El 4,44% expresa que para poder

preservar las técnicas ancestrales se debe realizar eventos culturales y talleres en la cual se de información sobre todas su técnicas y costumbres ancestrales.

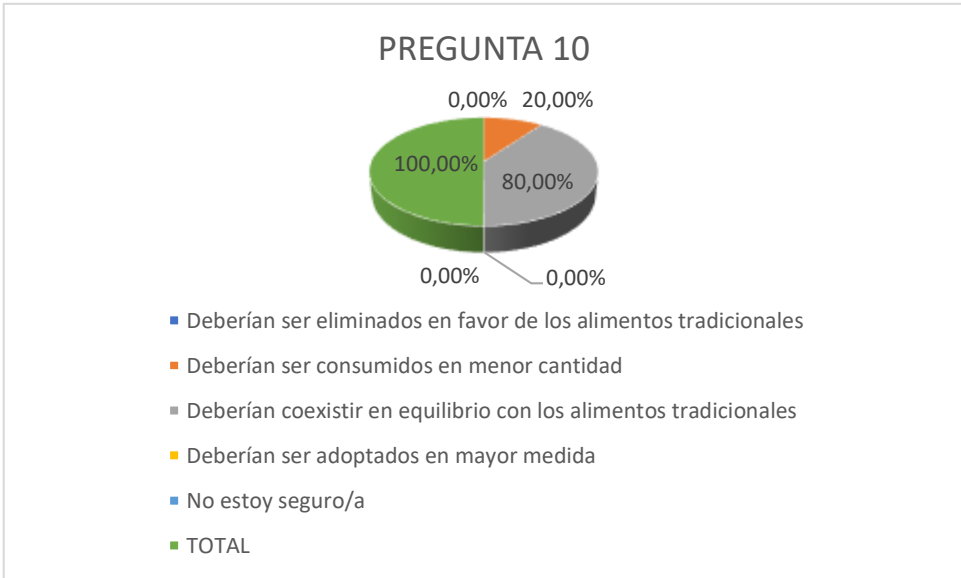
**10. ¿Qué papel crees que deben jugar los productos globalizados en tu dieta y en la de tu comunidad en el futuro?**

**Tabla 10** Pregunta 10 dieta y comunidad en el futuro

	<b>MUJERES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Deberían ser eliminados en favor de los alimentos tradicionales	0	0,00%
Deberían ser consumidos en menor cantidad	6	20,00%
Deberían coexistir en equilibrio con los alimentos tradicionales	24	80,00%
Deberían ser adoptados en mayor medida	0	0,00%
No estoy seguro/a	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	30	100,00%

**Fuente:** Encuesta a la comuna Chigüilpe

**Elaborado por:** Mateo Vasquez,2024



**Figura 11 dieta y comunidad en el futuro**

**Elaborado por:** Mateo Vasquez, 2024

**Análisis e Interpretación**

Del 100% de las encuestas realizadas se puede observar que el 80% de las mujeres encuestadas consideran que deberían coexistir con los alimentos tradicionales, pero siempre manteniendo un equilibrio en la comunidad ya que los alimentos globalizados pueden llevar a la disminución del uso y conocimiento de técnicas culinarias ancestrales. El 20% manifiesta que deberían ser consumidos a menor escala para así no afectar el equilibrio de la comunidad y no perder sus tradiciones.

## 5. DISCUSIÓN

La comuna Chigüilpe, ubicada en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas en Ecuador, es una comunidad indígena que mantiene una rica tradición culinaria basada en ingredientes y técnicas ancestrales. La globalización ha introducido nuevas técnicas y productos modernos en muchas regiones del mundo, como se puede observar en el ensayo de (Leyva Trinidad & Pérez Vásquez, 2015) con el título *“Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria”* en donde se aborda los efectos de la globalización en la pérdida de las raíces culinarias prehispánicas en México concluyendo en que la pérdida de la cultura es una consecuencia multifactorial, pero se destaca la creciente incorporación de alimentos procesados y comida rápida como uno de los factores claves para la pérdida cultural. Entonces se puede deducir que este fenómeno se puede ver replicado en muchas otras partes del mundo en donde la globalización tenga influencia. Por ello este fenómeno también ha afectado a la gastronomía local en comunas como la estudiada en este caso. Esta comuna está arraigada a las costumbres y tradiciones ancestrales siendo sus alimentos tradicionales los más consumidos en su dieta como el maíz, yuca, plátano, la pesca y la variedad de diversas hierbas y plantas consumidas.

La introducción de técnicas modernas como el uso de estufas eléctricas, hornos de microondas y otros electrodomésticos puede cambiar la forma en que se preparan los alimentos. Aunque estos equipos ofrecen comodidad, pueden desplazar las técnicas tradicionales de cocción que forman parte de la herencia cultural, estas adaptaciones a métodos modernos pueden transformar notablemente la calidad, textura, sabor y presentación de su cocina.

La incorporación de alimentos globalizados dentro de su dieta cambia la receta y modifica los sabores y saberes ancestrales dentro de la comuna y esto puede afectar su autenticidad cultural.

La adopción de técnicas modernas puede llevar a una disminución en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales. Las nuevas generaciones pueden estar menos interesadas en aprender y mantener las tradiciones culinarias locales.

La implementación de programas que enseñen y promuevan las técnicas culinarias tradicionales puede ayudar a asegurar que las nuevas generaciones continúen valorando y practicando sus costumbres gastronómicas. Fomentar la creatividad en la cocina que respete las tradiciones pero que también explore nuevas formas de preparación puede mantener la relevancia de la gastronomía local en un mundo globalizado, creando así una fusión equilibrada entre estas dos técnicas y así aprovechar y mantener una coexistencia entre productos.

## 6. CONCLUSIONES

- ✓ La introducción de técnicas culinarias y productos alimenticios globalizados en Santo Domingo de los Tsáchilas ha diversificado y enriquecido la oferta gastronómica local, fomentando la innovación y la experimentación culinaria. No obstante, este proceso también ha traído desafíos relacionados con la preservación de la identidad cultural y la competencia económica. La comunidad debe encontrar un equilibrio que permita disfrutar de las ventajas de la globalización mientras se protege y celebra la rica herencia culinaria local.
- ✓ La globalización ha tenido un efecto profundo en la gastronomía de la comuna Tsáchilas Chigüilpe, modificando ingredientes, sabores y técnicas de preparación tradicionales. La integración de productos y técnicas internacionales ha diversificado y modernizado la oferta culinaria, creando nuevas oportunidades y experiencias gastronómicas. Sin embargo, este cambio también ha llevado a una transformación en los sabores tradicionales y en la manera de preparar los alimentos, lo que plantea un desafío para mantener la autenticidad y la identidad de la cocina local mientras se exploran nuevas influencias. La comunidad debe gestionar cuidadosamente esta evolución para equilibrar la riqueza de las influencias globales con la preservación de sus raíces culturales.
- ✓ La adopción de técnicas culinarias y productos alimenticios globalizados en la comunidad Chigüilpe ha provocado cambios notables en las prácticas alimentarias, la identidad cultural y el desarrollo económico local. Si bien la globalización ha enriquecido la oferta gastronómica y ha creado nuevas oportunidades económicas, también ha presentado desafíos significativos para la preservación de las tradiciones culturales y la competencia en el mercado. La comunidad debe navegar estos cambios con un enfoque equilibrado que permita aprovechar los beneficios de la globalización mientras se preserva y celebra su patrimonio cultural y se apoya el desarrollo económico local.

## 7. RECOMENDACIONES

- ✓ Para identificar y gestionar efectivamente el impacto de las técnicas culinarias y productos alimenticios globalizados en Santo Domingo de los Tsáchilas, es crucial realizar un estudio exhaustivo del mercado, catalogar las innovaciones, evaluar su impacto en la gastronomía local, y fomentar la preservación cultural y la innovación responsable. Implementar estrategias de monitoreo y evaluación continua ayudará a mantener un equilibrio entre la integración de influencias globales y la preservación de la identidad culinaria local.
- ✓ Para evaluar de manera efectiva el impacto de técnicas culinarias y productos alimenticios globalizados en la comuna Tsáchilas Chigüilpe, es esencial mapear los cambios en ingredientes, técnicas y sabores, realizar análisis sensoriales, recopilar opiniones de la comunidad, documentar casos específicos y evaluar el impacto cultural. Las comunidades deben enfocarse en encontrar un equilibrio entre la preservación de la identidad culinaria local y la incorporación de innovaciones globales, apoyando la educación y la promoción de una cocina que refleje tanto la tradición como la modernidad.
- ✓ Para examinar efectivamente los efectos de la adopción de nuevas técnicas culinarias y productos globalizados en la comunidad Chigüilpe, es fundamental realizar un análisis exhaustivo de los impactos sociales, culturales y económicos. Esto incluye evaluar los cambios en las prácticas alimentarias, la influencia en la identidad cultural, y el desarrollo económico local. Además, se deben fomentar políticas que equilibran la integración de influencias globales con la preservación de las tradiciones, apoyar la innovación local y promover la oferta gastronómica como un atractivo turístico. Implementar un sistema de monitoreo continuo garantizará una adaptación efectiva y una integración armoniosa de las nuevas tendencias

## 8. ANEXOS

Tabla de dato sobre mujeres y hombres casados dentro de la comuna

**Tabla 11**

Casada/o	Mujeres	65
	Hombres	67

Encuesta que se realizo a las mujeres de la comunidad Tsáchila Chigüilpe.

**1. ¿Qué tan frecuentemente consume productos alimenticios externos (por ejemplo, alimentos envasados, comida rápida) en comparación con alimentos tradicionales de la comunidad?**

- ( ) Nunca
- ( ) Raramente
- ( ) A veces
- ( ) Frecuentemente
- ( ) Siempre

**2. ¿Cuáles son los productos globalizados que más consumes en tu dieta diaria? (Puedes elegir más de uno)**

- ( ) Snacks envasados
- ( ) Comida rápida (hamburguesas, pizzas, etc.)
- ( ) Bebidas azucaradas
- ( ) Productos de panadería industrial
- ( ) Otros (especificar)

-----

-----

**3. ¿Cómo ha cambiado tu dieta en los últimos 5 años en términos de la cantidad de alimentos tradicionales vs. externos?**

- Ha aumentado el consumo de alimentos tradicionales
- Ha mantenido el mismo equilibrio
- Ha aumentado el consumo de alimentos globalizados
- No estoy seguro/a

**4. ¿En qué medida crees que los productos alimenticios globalizados han afectado la disponibilidad y consumo de alimentos tradicionales en tu comunidad?**

- Ha disminuido significativamente
- Ha disminuido un poco
- No ha cambiado
- Ha aumentado un poco
- Ha aumentado significativamente

**5. ¿Cómo valoras el impacto de los productos globalizados en la salud de los miembros de tu comunidad?**

- Muy negativo
- Algo negativo
- Neutro
- Algo positivo
- Muy positivo

**6. ¿Cuánto conoces sobre las técnicas ancestrales de preparación y conservación de alimentos de la comunidad Tsáchila?**

( ) Muy bien

( ) Bien

( ) Regular

( ) Poco

( ) Nada

-----

-----

**7. ¿Qué técnicas ancestrales relacionadas con la alimentación crees que se han perdido en tu comunidad? (Puedes elegir más de uno)**

( ) Métodos tradicionales de cultivo

( ) Técnicas de preparación específicas

( ) Métodos de conservación (salazón, secado, etc.)

( ) Recetas tradicionales

( ) Otros (especificar)

-----

-----

**8. ¿Cómo te sientes respecto a la pérdida de técnicas ancestrales en tu comunidad?**

( ) Muy preocupado/a

( ) Algo preocupado/a

Neutro

Poco preocupado/a

No preocupado/a en absoluto

**9. ¿Qué medidas crees que podrían tomarse para preservar las técnicas ancestrales de alimentación en tu comunidad? (Puedes elegir más de uno)**

Educación y formación sobre técnicas tradicionales

Eventos culturales y talleres

Integración de técnicas tradicionales en la dieta moderna

Apoyo a los productores locales de alimentos tradicionales

Otros (especificar)

-----  
-----

**10. ¿Qué papel crees que deben jugar los productos globalizados en tu dieta y en la de tu comunidad en el futuro?**

Deberían ser eliminados en favor de los alimentos tradicionales

Deberían ser consumidos en menor cantidad

Deberían coexistir en equilibrio con los alimentos tradicionales

Deberían ser adoptados en mayor medida

No estoy seguro/a

## FOTOGRAFÍAS







## 9. Referencias

- Castro, N. E. (2014). *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*.  
Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10402/1/84T00380.pdf>
- Ecuador, A. d. (s.f.). *ASOCIACIÓN DE MUNICIPALIDADES DEL ECUADOR*. Obtenido de [https://internetsegura.gob.ec/?wpbdp\\_listing=asociacion-de-municipalidades-del-ecuador-ame](https://internetsegura.gob.ec/?wpbdp_listing=asociacion-de-municipalidades-del-ecuador-ame)
- Gonzales. (2019). *LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN SECTOR GASTRONOMICO*.  
Obtenido de <https://repositorio.comillas.edu/rest/bitstreams/272538/retrieve>
- Gürtler, L. (s.f.). *pepsic*. Obtenido de [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1729-48272007000100005](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100005).
- Guzman, C. (MARZO de 2023). *LA GASTRONOMIA TIPICA, UN PATRIMONIO VIVO*.  
Obtenido de LA GASTRONOMIA TIPICA, UN PATRIMONIO VIVO:  
<https://fundacionmuseosquito.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/Cocina-Y-Mestizaje.pdf>
- INEC. (febrero de 2022). *CENSOS ECUADOR*. Obtenido de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Sitios/Programa\\_Nacional\\_de\\_Estadistica/Micrositio\\_PNE\\_2021\\_2025/index.html](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Sitios/Programa_Nacional_de_Estadistica/Micrositio_PNE_2021_2025/index.html).
- Internacional, F. M. (abril de 2000). *FONDO MONETARIO INTERNACIONAL*. Obtenido de FONDO MONETARIO INTERNACIONAL:  
<https://www.imf.org/external/np/exr/ib/2000/esl/041200s.htm#:~:text=Se%20refiere%20a%20la%20creciente,trav%C3%A9s%20de%20las%20fronteras%20internacionales>.
- Leo-Amador, G. V.-M.-M.-M.-C.-S. (mayo de 2024). *European Scientific Journal (European Scientific Institute)*. Obtenido de <https://core.ac.uk/reader/236413540>.

- Leyva Trinidad, D., & Pérez Vásquez, A. (2015). *Scielo*. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000400016](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016)
- Medina, M. I. (s.f.). *UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOA* . Obtenido de <https://defiscal.posgrado.fca.uas.edu.mx/wp-content/uploads/2020/07/ruiz-medina-manuel.pdf>
- Mejia, L. (2014). *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. CULINARIA Revista Virtual Especializada En Gastronomía* <http://www.revistaespacios.com>. Obtenido de . <http://www.revistaespacios.com>
- Paipa, V. (01 de JUNIO de 2024). *HISTORIA DE LA GASTRONOMIA EN ECUADOR* . Obtenido de HISTORIA DE LA GASTRONOMIA EN ECUADOR : <https://medium.com/@valentinapaipa2001/cap%C3%ADtulo-1-historia-de-la-gastronom%C3%ADa-en-ecuador-551c9d851384>
- Provincial, S. D. (2022). [https://gptsachila.gob.ec/sil\\_gad/index.php/menu-componentes/submenu-informativo-provincial?view=article&id=123](https://gptsachila.gob.ec/sil_gad/index.php/menu-componentes/submenu-informativo-provincial?view=article&id=123). Obtenido de Gad Provincial .
- Rhoton, S. (s.f.). *enciclopedia* . Obtenido de <https://www.significados.com/alimentacion/>
- Ruminguano, C. (2012). *valor de los recursos gastronómicos del Ecuador - cantón Santo*. Obtenido de valor de los recursos gastronómicos del Ecuador - cantón Santo: <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2888/1/Tesis%20de%20Ruminguano%20Castro%20Celina%20Galut.pdf>
- Smith, P., & Thomas, A. (s.f.). *Corte interamericana de los derechos humanos*. Obtenido de <https://www.corteidh.or.cr/tablas/r34766.pdf>
- Unigarro, C. (2010). PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO. En C. UNIGARRO, *PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO*. QUITO.