

Preservación del conocimiento culinario ancestral de la cultura montubia

Preservation of the ancestral culinary knowledge of the montubia culture

<https://doi.org/10.5281/zenodo.18499936>

AUTORES: Ronald Astudillo Morán

Universidad Técnica de Babahoyo

rastudillo@utb.edu.ec

Nelly Castro Molina

Universidad Técnica de Babahoyo

ncastro@utb.edu.ec

Johanna Santillán Montalván

Universidad Técnica de Babahoyo

jsantillan@gmail.com

Dilanny Santillán Velasco

Universidad Técnica de Babahoyo

dsantillan@gmail.com

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: rastudillo@utb.edu.ec

Fecha de recepción: 25 / 06 / 2025

Fecha de aceptación: 05 / 09 / 2025

RESUMEN

El trabajo de investigación denominado “Preservación del conocimiento culinario ancestral de la cultura montubia” Su propósito es rescatar, documentar y compartir los saberes gastronómicos ancestrales de este pueblo, que forman una parte esencial de su herencia cultural viva. Históricamente, las comunidades montubias han empleado ingredientes como el verde, la yuca, el maní, el pescado y la gallina de campo, sumado a técnicas transmitidas por sus mayores, para crear sus comidas. Este conocimiento y sus herramientas han permitido que su arte culinario sea valorado como patrimonio cultural inmaterial del

Ecuador. Sin embargo, se percibe una creciente desconexión de los jóvenes con esta herencia, impulsada por la adopción de costumbres alimentarias externas y por la escasez de información oficial disponible para su uso tanto académico como en la creación de planes de turismo cultural costeño fundamentados en su cocina originaria. Este estudio emplea una metodología cualitativa, de corte descriptivo y etnográfico. Se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas a portadores clave de la tradición culinaria, elegidos por su saber y experiencia, apoyadas con observación participante y un análisis documental de las categorías investigadas. El trabajo de campo se ejecutó con cocineros tradicionales, gastrónomos y ancianos de comunidades montubias, quienes aportaron relatos sobre recetas, métodos de cocción, utensilios antiguos y los sentidos culturales ligados a la alimentación de sus antepasados. Toda esta información se sistematizó en fichas que facilitan conservar y difundir el saber culinario. Los resultados muestran que la gastronomía montubia trasciende el mero acto de comer; funciona como un vínculo entre generaciones para comunicar valores, promover la unión social y robustecer la identidad cultural. Igualmente, se vislumbra su potencial como un activo estratégico para fomentar un turismo cultural y gastronómico sostenible, que puede crear medios de vida y reivindicar la cultura del lugar. En conclusión, esta investigación destaca la necesidad de continuar actuando para preservar esta cocina como manifestación activa de la memoria colectiva: un legado que requiere ser salvaguardado, promocionado y sostenido con vigor hacia el porvenir.

Palabras clave: *Cultura montubia, Gastronomía ancestral, Identidad cultural, Patrimonio cultural inmaterial, Preservación del conocimiento, Saberes culinarios, Turismo gastronómico*

ABSTRACT

The research project entitled “Preservation of the Ancestral Culinary Knowledge of the Montubio Culture” This work seeks to reclaim, record, and pass on the age-old gastronomic wisdom of the Montubio people—a vital component of their enduring cultural legacy. For generations, these communities have crafted their meals using local ingredients like green

plantains, yuca, peanuts, fish, and free-range chicken, alongside time-honored methods handed down through families. This rich repository of know-how and custom has led to their cuisine being honored as part of Ecuador's intangible cultural heritage. Yet there is a noticeable and widening gap between younger community members and this heritage. This shift is fueled by the embrace of outside food trends and a lack of readily available, formal resources that could support both academic study and the design of cultural tourism initiatives for the coast, rooted in its authentic cuisine. Our inquiry adopts a qualitative, descriptive, and ethnographic framework. We conducted semi-structured interviews with central figures in the culinary tradition, chosen for their deep understanding and practice. These were enriched by immersive observation and a thorough review of relevant documents. On-the-ground research involved working alongside traditional cooks, food specialists, and Montubio elders. They shared stories detailing recipes, preparation techniques, historic cooking tools, and the deeper cultural significance behind their ancestors' foodways. We organized these insights into detailed profiles that aid in both safeguarding and sharing this culinary heritage. Findings illustrate that Montubio gastronomy reaches far beyond sustenance. It acts as a vital link across ages, communicating shared values, fostering community bonds, and reinforcing a sense of cultural identity. Moreover, it emerges as a strategic asset for developing sustainable cultural and food-based tourism—a means to create economic opportunities and revitalize local cultural pride. Ultimately, this study affirms the urgency of ongoing action to protect this cuisine as a dynamic embodiment of collective memory: a precious inheritance that demands active safeguarding, celebration, and energetic nurturing for generations to come.

Keywords: *Ancestral gastronomy, Cultural identity, Gastronomic tourism, Intangible cultural heritage, Knowledge preservation, Montubian culture, Culinary knowledge.*

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una de las más representativas expresiones del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos dado que en ella se recogen saberes, prácticas y significados que van pasando de una generación a otra. En este sentido, la gastronomía montubia es parte constitutiva de la identidad cultural de las comunidades rurales de la costa ecuatoriana, pues

resulta de su vínculo familiar con el territorio, de sus recursos naturales y de las dinámicas sociales que han dado lugar a una vida. Sus recetas tradicionales, basadas en ingredientes del lugar como el plátano, la yuca, el maíz, el maní, el pescado o la gallina criolla, y en técnicas ancestrales de cocción y utensilios tradicionales, constituyen un legado cultural de alto simbolismo y valor social.

Sin embargo, hoy en día el conocimiento culinario ancestral de la cultura montubia está en un proceso de progresiva desaparición por causas como el desinterés de las nuevas generaciones, la escasa documentación escrita, el cambio de costumbres alimenticias y por la presencia de paradigmas de gastronomía extraña. Es más, esto pone en riesgo no solo la continuidad de las prácticas culturales tradicionales, sino que limita las posibilidades de poder hacer uso de las oportunidades de valorización social, educativa y turística que puede ofrecer la gastronomía montubia en los espacios donde se lleva a cabo. La cultura montuvia ha construido su identidad a través de la su gastronomía y saberes ancestrales propios de las comunidades rurales de la Costa ecuatoriana.

Las técnicas de cocción heredadas, uso de productos agrícolas propios de la zona, así como también el intercambio de conocimientos de generación en generación y la experiencia vivencial del sabor a campo son símbolos propios de su cultura. Sin embargo, el escaso reconocimiento de, deficiente trasmisión de los saberes en el contexto académico e investigativo impide que su valoración en la problemática central de esta investigación radica en la desvalorización de la gastronomía montuvia, debido a la pérdida de identidad culinario por nuevas formas de alimentación de la Comunidad y deficiente intercambio de saberes hacia las nuevas generaciones. Además de las escasas políticas públicas que busquen la preservación del arte culinario como patrimonio de los pueblos y nacionalidades, limita literatura académica, e inexistentes estrategias de desarrollo turístico vinculadas al consumo alimentario. Como resultado las recetas de los platos típicos tradicionales, sus técnicas de preparación y significados propios de su cultura corren el riesgo de desaparecer o de ser interpretados desde un contexto diferente su origen sociocultural.

Esta investigación busca preservar y revalorizar la gastronomía montuvia como pilar fundamental del patrimonio y cultura ecuatoriana. La preservación del arte culinario no es

solo realizar un archivo histórico de recetas e ingredientes más bien debe ser considerado como un proceso dinámico imprescindible para el fortalecimiento de la identidad montuvia, el reconocimiento de los saberes y tradiciones ancestrales, uso del conocimiento en contextos educativos en el área turística y una oportunidad para el desarrollo sostenible y economía local a través del turismo cultural.

Este trabajo es pertinente contribuye a la investigación de las ciencias sociales, el patrimonio gastronómico, y estudios etnográficos, propicia el conocimiento culinario desde un abordaje sistemático a través un proceso científico riguroso. Ofrece herramientas para diseñar nevos contenidos curriculares relacionados con saberes ancestrales y prácticas tradicionales montuvias y fortalecer la academia desde un enfoque intercultural. Además, este estudio está relacionado con proyectos de investigación semilleros de la asignatura Alimentos y bebidas de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Babahoyo.

Por último, la investigación posee relevancia social y cultural al analizar la relación entre la gastronomía, identidad, cultura y espacio territorial. Además de reconocer los saberes culinarios de las comunidades montuvias con sentido de pertenencia cultural. Es decir, es un aporte para el país, para establecer nuevas políticas públicas en defensa la preservación del patrimonio cultural e inmaterial que garanticen la continuidad de las tradiciones y conocimientos ancestrales, de tal manera que se materialicen en una insignia representativa de la Costa ecuatoriana.

Varias investigaciones indican que la preservación de los saberes culinarios tradicionales potencia la identidad cultural y la seguridad alimentaria y que además puede contribuir al desarrollo local sostenible en contextos rurales. En este sentido, documentar sistemáticamente recetas tradicionales, técnicas de elaboración y usos culturales vinculados a la cocina montubia se convierte en una estrategia esencial para preservarla como patrimonio inmaterial y quizás hacerlo posible en la intergeneracionalidad.

Dentro de esta perspectiva, el propósito del artículo en cuestión es el de realizar una investigación donde el tema de lo que es el conocimiento culinario ancestral de la gastronomía montubia sea analizada y documentada, a través de una propuesta metodológica a partir de un enfoque cualitativos y etnográficos, mediante la participación de los testimonios de los portadores de los saberes donde se darán a conocer la

sistematización de las prácticas gastronómicas tradicionales. Se desea poner de manifiesto la gastronomía montubia como un recurso cultural y turístico, que pueda mostrar los conocimientos ancestrales de la gastronomía, que podría servir para el fortalecimiento de la identidad local y para el desarrollo sostenible de la costa ecuatoriana.

La gastronomía como eje fundamental del patrimonio cultural

La gastronomía es cultura en acción. No es solo alimento. Es memoria. Es práctica cotidiana. Es conocimiento acumulado. En las últimas décadas, la investigación académica ha reconocido que las cocinas tradicionales constituyen uno de los núcleos más sensibles del patrimonio cultural inmaterial. En ellas se condensan saberes transmitidos por generaciones, técnicas aprendidas en la práctica y significados que articulan identidad, territorio y comunidad (UNESCO, 2024; Rebaï, 2025).

Hablar de patrimonio cultural inmaterial implica reconocer formas de conocimiento que no siempre están escritas. Son saberes que viven en las personas. En sus manos. En sus decisiones diarias. En la manera de sembrar, cocinar y compartir. La alimentación tradicional forma parte de este patrimonio porque expresa una relación histórica entre los grupos humanos y su entorno natural. Esta relación no es estática, muchas veces se adapta al mundo, evoluciona de acuerdo al contexto y perdura en el tiempo. Es por esta razón que la gastronomía local no se trata solo de recetas tradicionales, sino de medio de transmisión de saberes ancestrales y culturales (Ossowska, 2024).

Hoy en día los procesos de alimentación han cobrado mucho interés por parte de las comunidades. Unas reconocen que es parte de su tradición e identidad y otros adoptan nuevos hábitos gastronómicos de acuerdo al contexto donde se desenvuelvan, debido a esta situación la gastronomía local empieza a ser reemplazada por nuevas formas de alimentación que muchas veces van de acuerdo a lo que se observa en las redes sociales o los restaurantes de moda. Este fenómeno afecta con mayor fuerza a las comunidades rurales, donde la cocina tradicional ha sido históricamente un espacio central de transmisión intergeneracional del conocimiento (Zheng, 2023).

Estudios recientes advierten que el debilitamiento de las cocinas tradicionales no ocurre de manera abrupta. Es un proceso silencioso. Se manifiesta en el abandono de técnicas

ancestrales. En la sustitución de ingredientes locales. En la reducción del tiempo dedicado a cocinar. También en la pérdida de interés de las generaciones más jóvenes. Estos cambios no solo transforman la dieta. Transforman la cultura. Y con ella, la identidad colectiva (UNESCO, 2025).

Desde una perspectiva académica actual, la gastronomía es entendida como un campo interdisciplinario. Dialoga con la antropología, la sociología, la historia, la educación y el turismo. Por esta razón la cocina es analizada desde el punto de vista social como un fenómeno complejo. Por cuanto no se trata solo de la comida, sino la forma de elaborarla, en qué lugar cómo, cuándo, con quien, y las razones para preparar un menú. Todas estas características de la alimentación permiten identificar las comunidades y su comportamiento gastronómico desde un punto de vista social (Silva et al., 2025).

La cocina tradicional es una parte de las costumbres que representan la identidad cultural en América Latina. Más aún si estas prácticas se realizan en comunidades rurales donde se transmiten conocimientos agrícolas, técnicas de cocción y diferentes formas agrupación y organización de sus miembros. En este sentido, la gastronomía ancestral se vincula directamente con la soberanía alimentaria y con modelos de desarrollo más sostenibles, basados en el uso responsable de los recursos locales (FAO, 2019).

Sin embargo, la preservación del patrimonio culinario enfrenta desafíos estructurales. Uno de los más relevantes es la falta de documentación sistemática. Muchos saberes gastronómicos continúan transmitiéndose únicamente por vía oral.

Esta es una gran debilidad, porque cuando el transmisor del conocimiento deja la práctica, sea por enfermedad, cambio de domicilio o fallece, los saberes que son parte del patrimonio se pierden. Es por esta razón la importancia de registrar estos conocimientos ancestrales antes de que se pierdan estos tesoros intangibles de forma definitiva (Rueda, 2025).

Uno de los patrimonios con mayor riesgo de desaparecer son las prácticas gastronómicas. Sobre todo, en las comunidades rurales debido a la migración, analfabetismo y los cambios culturales productos de la globalización. Por lo tanto, la cocina tradicional podría dejar de ser un acto cotidiano comunitario y pasar a ser una práctica que se realice de forma ocasional o en eventos específicos como parte ceremonial (UNESCO, 2024).

Sin embargo, las investigaciones sociales permiten buscar soluciones ante los retos citados y revalorizar la comida tradicional como pilar fundamental del turismo cultural y de las prácticas comunitarias. Varios estudios demuestran que el patrimonio gastronómico fortalece la identidad local, genera nuevas fuentes económicas para las comunidades, sin perder la identidad a través de la originalidad de sus prácticas (Bajrami, 2025; Silva et al., 2025).

No obstante, esta revalorización implica riesgos. La mercantilización de la cocina tradicional puede vaciarla de sentido si se desvincula de su contexto cultural. Por ello, los enfoques actuales insisten en la necesidad de procesos participativos, donde las comunidades sean protagonistas de la preservación y difusión de sus saberes culinarios. En este sentido la investigación adopta un carácter interpretativo para documentar sus tradiciones. (Rebai, 2025).

La Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Babahoyo cumple un rol fundamental en el estudio del patrimonio culinario de la comunidad montuvia para el reconocimiento y preservación de los saberes ancestrales; por cuanto la academia no es solo un lugar de donde se transmiten conocimientos sino también debe ser vigilante de la conservación de los patrimonios locales. Por lo tanto, el conocimiento académico se verá fortalecido a través de los conocimientos ancestrales. (Cedeño, 2025).

La gastronomía tradicional, entendida como sistema de saberes, se construye en la práctica. No responde a manuales. Responde a la experiencia. A la observación. A la repetición. Cada preparación implica decisiones basadas en el clima, la disponibilidad de ingredientes y las costumbres familiares. Este carácter práctico convierte a la cocina en un espacio pedagógico informal, donde el aprendizaje ocurre de manera natural, pero constante (Ossowska, 2024).

En este sentido, la transmisión intergeneracional es un elemento central. Cocinar junto a otros. Observar. Preguntar. Repetir. Así se aprende. Sin embargo, cuando estos espacios se reducen, el conocimiento se fragmenta. La investigación reciente subraya que la ruptura de estos procesos de transmisión es uno de los principales factores de pérdida del patrimonio culinario en comunidades rurales (Rueda, 2025).

La identidad montuvia mantiene estrecha relación con su territorio, es decir no puede ser analizada al margen de la vida cotidiana de la zona rural de la Costa ecuatoriana. Su forma de organización social, trabajo y formas de alimentación es directamente influenciada por su clima, tipo de tierra y ciclos productivos. La cocina ancestral no es solo una práctica cotidiana sino envuelve la identidad, memoria y pertenencia de un pueblo (Cedeño,2025).

Cultura montuvia y su relación con la memoria colectiva de un territorio.

La Costa ecuatoriana forma parte de la memoria colectiva de la comunidad montuvia. Es por esta razón que no puede ser analizada sin considerar su territorio. Por cuanto su forma de organización y alimentación se han ido transformando de acuerdo la tierra, clima y ciclos productivos. Esta práctica desarrolla la identidad cultural y pertenencia a un contexto específico (Cedeño,2025)

El pueblo montubio ha desarrollado un conocimiento profundo del entorno natural. Este saber se expresa en la selección de cultivos, en el aprovechamiento de productos locales y en la adaptación de técnicas culinarias a las condiciones del medio. La gastronomía montubia surge de esta interacción constante con la naturaleza. No responde a recetas estandarizadas. Responde a la experiencia. A lo que da la tierra. A lo que se tiene en cada temporada (FAO, 2019).

Cocinar en familia es una actividad tradicional que se transmite entre las generaciones de las comunidades rurales montuvias. Las madres cumplen un rol fundamental, son las mayores portadoras del conocimiento culinario que es transferidos a sus hijas. A través de un proceso empírico donde predomina la observación y la práctica, sin recetas ni manuales escritos tan solo con el ejemplo y repetición (Rueda, 2025).

La cocina, en este sentido, funciona como un espacio de memoria. Cada preparación evoca experiencias compartidas. Fiestas patronales. Jornadas de trabajo en el campo. Reuniones familiares. Los alimentos no solo alimentan el cuerpo. Activan recuerdos. Refuerzan vínculos. Reafirman la identidad colectiva. Por ello, la pérdida de prácticas culinarias tradicionales implica también una pérdida de memoria social (Rebaï, 2025).

Algunas investigaciones realizadas sobre el patrimonio vinculado con la gastronomía relacionan la cocina con el territorio como parte de los ejes fundamentales para entender la dinámica en la construcción de la identidad cultural de los pueblos montuvios. Los ingredientes usados en sus recetas no son reemplazables debido a su significado y porque representan estilos de vida, saberes ancestrales, prácticas agrícolas y formas de organización de las comunidades. Los productos como el plátano, maíz, yuca, maní no son solo ingredientes, al contrario, son símbolos de identidad local (Ossowska 2024).

Sin embargo, esta relación se encuentra actualmente en tensión. Los procesos de modernización y la expansión de mercados alimentarios globales han introducido cambios significativos en las dietas rurales. El consumo de productos industrializados ha aumentado. El tiempo destinado a la preparación de alimentos tradicionales ha disminuido. Estos cambios afectan directamente la continuidad de la cocina montubia como práctica cotidiana (Zheng, 2023).

Otro factor importante de la perdida de los saberes ancestrales culinarios en las comunidades rurales son la migración por parte de los jóvenes, quienes se desplazan a las grandes ciudades en busca nuevas oportunidades tanto en el ámbito educativo y laboral. Esta dinámica impide la trasmisión de los conocimientos culinarios entre las distintas generaciones. Las tradiciones y costumbres de los pueblos se van perdiendo, y cuando los jóvenes regresan a sus comunidades insertan nuevas recetas que se han adoptado en sus nuevos contextos (UNESCO, 2024).

De acuerdo con la academia los cambios culinarios no deben ser analizados desde la nostalgia, por el contrario, deben ser analizados desde sus transformaciones e impactos culturales en las comunidades rurales. Se debe analizar el patrimonio gastronómico desde enfoques críticos, donde se examine a profundidad las diferentes dinámicas y procesos de cambios en las prácticas culinarias tradicionales (Silva et al, 2025).

En el caso de la cultura montubia, la cocina continúa siendo un espacio de resistencia cultural. A pesar de las transformaciones, muchas familias mantienen prácticas tradicionales en su vida diaria. Estas prácticas se adaptan. Se transforman. Pero conservan elementos esenciales del conocimiento ancestral. Esta capacidad de adaptación es una de



las fortalezas de la gastronomía tradicional y una clave para su preservación futura (Bajrami, 2025).

La documentación de estos saberes se vuelve, por tanto, una tarea urgente. No basta con registrar recetas. Es necesario comprender los contextos en los que se preparan los alimentos. Quiénes cocinan. Cuando se cocina. Para qué ocasiones. Qué significados se atribuyen a cada preparación. La etnografía alimentaria ha demostrado ser una herramienta eficaz para captar esta complejidad, al situar la cocina dentro de la vida social de las comunidades (Rebaï, 2025).

Durante mucho tiempo a través de estudios académicos la cultura montubia ha sido investigada. Inicialmente sus conocimientos ancestrales fueron considerados sin algún tipo de valor cultural y científico. Sin embargo, en los últimos años esta percepción ha venido cambiando ubicando los saberes montuvios como una forma legítima de transmisión de identidad, memoria y cultura. (UNESCO, 2025).

Hoy en día la gastronomía ocupa un lugar estratégico en la expresión cultural. Permite la trasmisión de saberes entre diferentes generaciones, entre su comunidad local y promueve la apertura de visitantes para conocer un poco más de su cultura. En tal virtud el arte culinario montuvio tiene mucho que aportar para el fortalecimiento de la identidad local y el desarrollo cultural y turístico desde un enfoque sostenible por parte de las comunidades y turistas (Silva et al., 2025).

Sin embargo, existen desafíos para el desarrollo del turismo gastronómico. Cuando la gastronomía local es el producto turístico lugar, sin aplicar medidas de conservación y preservación corre el riesgo de desaparecer o transformarse. Por esta razón es necesario priorizar a las comunidades como parte integral activa de la localidad y no usarlos como objetos de aprendizaje cultural (Bajrami, 2025).

Al explorar la cultura montubia y su tradición culinaria, podemos poner en tela de juicio los modelos de conocimiento dominantes y fomentar un intercambio de saberes más justo. En este contexto, el docente investigador asume un compromiso tanto ético como pedagógico. Su labor no se realiza desde la distancia, sino junto a la comunidad. Consiste en escuchar, aprender y organizar lo aprehendido (Cedeño, 2025).

La cocina montubia, vivida como memoria compartida, es inseparable de quienes la mantienen viva. Cada técnica, cada ingrediente y cada receta traen consigo relatos personales y experiencias. Documentar este saber exige reconocer la voz de quienes guardan la tradición. Requiere respetar sus ritmos, sus maneras de enseñar y lo que para ellos significa. Únicamente de esta forma el trabajo investigativo puede apoyar genuinamente la salvaguardia de este patrimonio cultural vivo.

METODOLOGÍA

La investigación se llevó a cabo a partir de un enfoque cualitativo, cuya finalidad fue la de lograr comprender, interpretar y rescatar el saber culinario ancestral de la cultura montubia a partir de la experiencia en primera persona de los portadores de tradición. Este enfoque resulta ser funcional porque nos permite analizar la gastronomía como práctica cultural viva, cargada de significados simbólicos, sociales e identitarios y no sólo como un conjunto de recetas. El trabajo se basó un diseño descriptivo y etnográfico, cuyo fin fue registrar, caracterizar y sistematizar recetas, técnicas de elaboración, utensilios y costumbres gastronómicas que constituyen el patrimonio cultural inmaterial montubio. A partir de esta óptica, la etnografía facilitó el acercamiento a las comunidades, pudiendo observar las prácticas culinarias en sus contextos de naturalidad y cotidianidad.

La fase de trabajo de campo se realizó en las comunidades rurales de la costa ecuatoriana, resguardando la provincia de Los Ríos en particular. La recogida de información se llevó a cabo a través de entrevistas semiestructuradas dirigidas a cocineros tradicionales, empresarios de la gastronomía, a líderes de las comunidades y a los adultos mayores ya que se consideran los portadores de los saberes culinarios ancestrales, las entrevistas sirvieron para recoger información sobre los ingredientes, los procesos de cocción, las formas de preparación, los utensilios tradicionales y los significados culturales relacionados con cada plato. Lateralmente se efectuó la observación participante los espacios de la cocina como las ferias gastronómicas, los talleres comunitarios y las cocinas tradicionales para documentar en la más directa cotidianidad los procesos de elaboración de los alimentos, el uso de los insumos locales y la simbología cultural que rodea cada una de las prácticas gastronómicas. A la par se llevó a cabo la investigación documental que consistió en la

revisión de recetarios tradicionales, de publicaciones académicas, de estudios previos y de normativas relacionadas con el patrimonio cultural, lo que sustentó teóricamente la importancia de preservar la gastronomía montubia.

Los datos se analizaron cruzando la información obtenida de las entrevistas, la observación en campo y la revisión bibliográfica. Este proceso permitió reconocer patrones, temas comunes y elementos repetidos que vinculan la transferencia del saber culinario entre generaciones, la identidad cultural y el valor tanto social como turístico de la gastronomía montubia. Como resultado, se obtuvo una perspectiva integral y fidedigna sobre la situación de este patrimonio cultural, así como de las medidas requeridas para asegurar su preservación.

RESULTADOS

El análisis de la información obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas permitió identificar una serie de patrones y categorías que evidencian la relevancia cultural, social y simbólica de la gastronomía montubia como patrimonio cultural inmaterial. Los testimonios de cocineros tradicionales, portadores de saberes y miembros de la comunidad revelan que el conocimiento culinario ancestral se mantiene principalmente mediante la transmisión oral y la práctica cotidiana, constituyéndose en un elemento central de la identidad cultural montubia.

El conocimiento culinario que se hereda de generación en generación

Esta investigación resalta un hallazgo modular: la cocina montubia se forja en el ámbito doméstico, transmitiéndose de forma oral y práctica. Las madres, abuelas y ancianos de la comunidad son los principales depositarios de este legado, el cual comparten mediante la enseñanza directa. Recetas, trucos de cocina y el uso de enseres ancestrales no se encuentran en libros; se adquieren con la guía, la repetición y el contacto cotidiano. Por eso, preparar los alimentos se transforma en una ceremonia que refuerza los vínculos del hogar y en un espacio simbólico donde se edifica y preserva la identidad del pueblo. No obstante, existe una inquietud compartida entre los participantes: este diálogo entre las generaciones se está desgastando. La creciente separación de los más jóvenes, junto con la fuerte



influencia de hábitos alimenticios ajenos, compromete gravemente la continuidad de este tesoro cultural.

La cocina como lenguaje de identidad

El estudio muestra que la gastronomía montubia es mucho más que una forma de alimentarse; es un símbolo vivo de su historia, sus principios y su manera de ver el mundo. Platos tradicionales como la tonga, el bollo de pescado, el seco de gallina criolla o el caldo de salchicha integran productos de la tierra, técnicas heredadas y costumbres que dejan ver la profunda conexión de este pueblo con su medio ambiente. El empleo de herramientas propias —como ollas de barro, fogones de leña, morteros y hojas de plátano— representa otro rasgo distintivo que otorga autenticidad a su cocina y alimenta el orgullo de pertenecer a esta cultura.

Los guardianes del saber culinario y los especialistas locales

La investigación permitió identificar a los portadores del conocimiento gastronómico como figuras clave para su conservación. Cocineras tradicionales, productores del campo y emprendedores de la comida actúan como verdaderos custodios del saber ancestral, manteniéndolo vigente mediante la práctica diaria y la enseñanza oral. De modo similar, expertos locales —entre ellos gestores culturales, chefs dedicados a la cocina de raíz e investigadores— aportan una mirada reflexiva que ayuda a revalorar socialmente esta gastronomía, subrayando su riqueza cultural, educativa y turística. Su intervención es vital para ordenar este conocimiento y para promoverlo tanto en círculos académicos como en las propias comunidades.

Cómo documentar y conservar el legado culinario

Al organizar la información en fichas detalladas se logró un registro ordenado de las recetas ancestrales, capturando sus ingredientes, pasos de preparación, técnicas de fuego y el sentido cultural que las envuelve. Este trabajo de registro se erige como una herramienta fundamental para salvaguardar la herencia gastronómica montubia, pues convierte el saber transmitido oralmente en un material disponible para la enseñanza, el estudio y la difusión

de su cultura. En síntesis, los hallazgos confirman que la cocina montubia es un patrimonio cultural con vida propia, cuya protección exige esfuerzos integrales centrados en su documentación, en el traspaso del conocimiento a las nuevas generaciones y en el reconocimiento de su valor social. Igualmente, se destaca su capacidad como activo estratégico para un turismo basado en la cultura y la buena mesa, el cual puede apoyar un desarrollo local sostenible y consolidar la identidad de las comunidades montubias.

DISCUSIÓN

Los hallazgos de este estudio corroboran que la cocina montubia representa una expresión activa del patrimonio cultural vivo, cuyo significado va más allá de lo nutricional para afirmarse como un pilar esencial de la identidad, la memoria compartida y la unidad social en los pueblos costeros del Ecuador. El traspaso de este conocimiento culinario entre generaciones, observado principalmente mediante la tradición oral y el hacer diario, concuerda con lo planteado por Arias et al. (2022), quienes resaltan que la gastronomía tradicional perdura gracias a prácticas culturales que se heredan y se reinventan en el ámbito familiar. La centralidad de madres, abuelas y adultos mayores como portadores del conocimiento culinario evidencia que la cocina tradicional funciona como un espacio educativo no formal, donde se transmiten valores, técnicas y significados culturales. Este hallazgo guarda relación con lo expuesto por Ayala (2023), quien sostiene que la identidad cultural se construye a partir de la interacción social y del reconocimiento de prácticas compartidas que fortalecen el sentido de pertenencia. Sin embargo, el estudio también pone de manifiesto la fragilidad de este proceso frente al desinterés de las nuevas generaciones y a la influencia de patrones alimentarios globalizados, situación que ya había sido advertida por Espinales (2023) como un factor de riesgo para la continuidad de las tradiciones montubias.

De igual forma, el estudio demuestra que el saber culinario montubio guarda una relación íntima con su territorio y los recursos que ofrece, reforzando así su sentido de pertenencia y su equilibrio ecológico. El empleo de ingredientes de la zona, métodos antiguos y herramientas propias revela una convivencia armónica entre la gente y su medio, una visión que se alinea con el concepto de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO (2003), que

destaca cómo estos conocimientos se reinventan sin cesar según el contexto social, histórico y ambiental de cada comunidad. El involucramiento directo de cocineras tradicionales, emprendedores de alimentos y conocedores locales dejó ver que conservar esta gastronomía no depende solo de la práctica diaria, sino también de tareas como documentar, organizar y compartir el saber. Desde esta perspectiva, los hallazgos entran en diálogo con Montalván y Cabrero (2021), para quienes identificar y registrar los elementos gastronómicos desde un enfoque patrimonial es un primer paso necesario para afianzar la identidad cultural e impulsar un turismo rural con raíces comunitarias.

Del mismo modo, ordenar recetas y prácticas de cocina se perfila como una vía esencial para frenar la erosión del conocimiento transmitido oralmente y asegurar que llegue a quienes vengan después. Este camino no solo ayuda a mantener viva la cultura, sino que también crea oportunidades para revalorizar social y económicamente la cocina montubia, sobre todo mediante el turismo que busca experiencias culturales y gastronómicas genuinas. Como bien apunta Mikuy (2010), recuperar productos y saberes ancestrales permite diversificar la alimentación y abrir nuevas fuentes de ingreso en entornos rurales, impulsando así un desarrollo local con bases sostenibles. En resumen, el análisis lleva a sostener que la gastronomía montubia es un recurso cultural de gran valor que exige acciones integrales enfocadas en protegerla, transmitirla y reivindicarla. La colaboración entre la comunidad, la academia y los gestores culturales emerge como un factor clave para asegurar que este legado perdure, afirmando a la cocina montubia no solo como una herencia cultural, sino también como una posibilidad concreta para fortalecer la identidad y el desarrollo sostenible del territorio.

CONCLUSIONES

La gastronomía montubia constituye una expresión esencial del patrimonio cultural inmaterial, al integrar saberes ancestrales, memoria colectiva y cosmovisión comunitaria que se han preservado históricamente a través de la práctica culinaria. La investigación evidencia que las preparaciones tradicionales no solo cumplen una función alimentaria, sino que desempeñan un papel fundamental en la cohesión social, la transmisión

intergeneracional del conocimiento y el fortalecimiento de la identidad cultural de las comunidades montubias, a partir del uso de ingredientes locales, técnicas ancestrales y utensilios tradicionales que reflejan una estrecha relación con el entorno natural. Sin embargo, el estudio también advierte sobre amenazas que ponen en peligro la supervivencia de este legado: una documentación escasa y dispersa, la creciente desvinculación de los jóvenes y el impacto de tendencias gastronómicas ajenas que uniformizan los hábitos alimenticios. En este escenario, preservar la cocina montubia se revela como una urgencia cultural y social. Para ello, son imprescindibles iniciativas centradas en registrar, transmitir y revalorizar este saber ancestral, no solo para proteger la identidad de sus comunidades, sino también para afianzar este acervo como parte del patrimonio nacional y como un motor estratégico del desarrollo sostenible local. Solo así se podrá asegurar que este patrimonio se mantenga vivo y sea sentido como propio por quienes hereden la tradición.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, D. V., Caiza, M. A., León, M. A., & Sosa, G. H. (2022). Posicionamiento de la gastronomía ancestral de la sierra ecuatoriana mediante el marketing de nostalgia. *MKTDescubre*, 1(19), 89–100. <https://doi.org/10.36779/mktdescubre.v1i19.684>
- Ayala, G. (2023). Modelo de gestión cultural para la revitalización del rodeo montubio como manifestación cultural de la costa ecuatoriana [Tesis de maestría, Universidad Politécnica Salesiana]. <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/26613>
- Bajrami, D. D. (2025). Preserving culinary heritage through sustainable tourism: Case studies from rural Serbia. *Bizinfo Journal*. <https://www.bizinfo.edu.rs/index.php/bizinfo/article/view/418>
- Cedeño, Z. (2025). La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico local [Tesis de grado]. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/9460/1/ULEAM-HH-114.pdf>
- Espinales, G. S. (2023). Conceptualización de la cultura montubia. *Polo del Conocimiento*, 8(3), 2919–2932. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9252119.pdf>
- FAO. (2019). Sistemas alimentarios sostenibles y patrimonio cultural. <https://www.fao.org/3/ca4289es/ca4289es.pdf>
- Mikuy. (2010). El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales asociados a la culinaria nacional y regional. FAO. <https://www.fao.org>



Montalván Fernández, A., & Cabrero Miret, F. (2021). Identidad cultural y gastronomía tradicional en el desarrollo turístico comunitario. Revista Amazónica de Ciencia y Tecnología. <https://revistas.uea.edu.ec/index.php/racyt/article/view/113>

Ossowska, L. (2024). Local food production based on culinary heritage. Sustainability, 16(24), 11310. <https://www.mdpi.com/2071-1050/16/24/11310>

Rebaï, N. (2025). Patrimonios alimentarios en América Latina: Enfoques comparativos. Anthropology of Food. <https://journals.openedition.org/aof/15402>

Rueda, E. G. R. (2025). Saberes intergeneracionales y preservación del patrimonio culinario. Revista de Gastronomía y Cocina, 4(1). <https://www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/91/115>

Silva, F. M., et al. (2025). Safeguarding traditional gastronomy: Perceptions of residents on heritage and tourism development. Heritage, 6(2). <https://www.mdpi.com/2673-5768/6/2/92>

UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/convencion>

UNESCO. (2024). Foodways: Growing recognition and reinforced safeguarding measures. <https://ich.unesco.org/en/news/foodways-growing-recognition-and-reinforced-safeguarding-measures-13541>

UNESCO. (2025). Food and intangible cultural heritage: A flavourful relationship. UNESCO Courier. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000393310>

UNESCO. (2025). Food and intangible heritage: A flavourful relationship. <https://courier.unesco.org/en/articles/food-and-intangible-heritage-flavourful-relationship>

Zheng, S. (2023). Safeguarding food heritage through social media. Cultural Trends. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X23000203>