



Uniandes Episteme. Revista digital de Ciencia,
Tecnología e Innovación
ISSN:
ISSN: 1390-9150
revista.editor@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes
Ecuador

Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador

 **Zada González, Eylen**

 **Bravo Placeres, Ismel**

Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador

Uniandes Episteme. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación, vol. 10, núm. 1, pp. 69-87, 2023

Universidad Regional Autónoma de los Andes

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=564676367007>

©2023 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.


Ciencias Sociales
Saberes ancestrales para la conservación
del patrimonio cultural inmaterial de la
comunidad Cofán Dureno, Ecuador

Ancestral knowledge for the conservation of the intangible cultural
heritage of the Cofan Dureno community, Ecuador

Eylen Zada González
Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Amazonas,
Ecuador

 <https://orcid.org/0000-0002-1181-2122>

Ismel Bravo Placeres
Universidad de Guayaquil, Ecuador
ismel.bravopla@ug.edu.ec

 <https://orcid.org/0000-0002-5862-169X>

Uniandes Episteme. Revista digital de
Ciencia, Tecnología e Innovación, vol.
10, núm. 1, pp. 69-87, 2023

Universidad Regional Autónoma de los
Andes

Recepción: 03 Marzo 2022
Aprobación: 30 Diciembre 2022

Resumen: El artículo versa sobre la necesidad de conservar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno. Para ello se propone como objetivo principal analizar los saberes ancestrales basados en la gastronomía para conservar el patrimonio cultural inmaterial. La metodología utilizada tiene un enfoque cualitativo, empleándose la observación, con el propósito de identificar los diferentes fenómenos culturales centrados en las experiencias de la vida cotidiana, lo que le confiere un carácter exploratorio etnográfico; y el método analítico sintético, que permitió determinar las características generales relacionadas con la gastronomía de la comunidad Dureno, lo que permitió reconocer sus preparaciones y bebidas típicas. El principal resultado alcanzado se sustenta en demostrar la riqueza gastronómica que tiene esta comunidad, lo cual se evidencia en la variedad de preparaciones que consumen, y en la identificación de las bebidas que tienen un maridaje con cada plato.

Palabras clave: comunidad, maridaje, gastronomía, patrimonio cultural inmaterial, saberes ancestrales.

Abstract: This paper presents the need to conserve the intangible cultural heritage of the Cofan Dureno community. The main objective of the research was to analyze the ancestral knowledge based on gastronomy to conserve the intangible cultural heritage. The methodology used was exploratory qualitative documentary and the method of bibliographic review was used willing to explore different cultural phenomena, focusing on the experiences of everyday life. The synthetic analytical method was also applied in order to analyze the general characteristics related to the gastronomy of the Dureno, which made it possible to identify their typical preparations and beverages. As a result, it was obtained that this community has a gastronomic richness which is evidenced in the variety of dishes consumed, the foods are classified according to their impact on human health and some drinks are identified that pair with the most common typical dishes, the special ones and those consumed in festivities.

Keywords: community, pair, gastronomy, intangible cultural heritage, ancestral knowledge.

INTRODUCCIÓN

En la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural (Unesco, 2001), se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe solo a las comunidades originarias; sino que constituyen un importante recurso para toda la humanidad. Por tal motivo, estos saberes deben ser protegidos y promovidos, reconocidos y consolidados en el beneficio de las generaciones presentes y futuras.

De esta manera, los saberes ancestrales se definen como el conjunto de conocimientos, enseñanzas, métodos y técnicas que se mantienen de una generación a otra en cada comunidad, que la identifica y preserva, y, además, permite salvaguardar una riqueza cultural incalculable. Esta última forma parte del patrimonio cultural inmaterial de una nación, región o grupo (Inga Aguagallo y Cruz Pucha, 2020; Uribe Pérez, 2019).

En el año 2003, se da a conocer el Primer Anteproyecto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, apoyado por la Declaración de Estambul en el año 2003, cuyos principales puntos de acuerdo común constituyen un importante aporte para su conceptualización (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2008). Entre ellos se encuentran:

Las múltiples manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial forman parte de los elementos determinantes de la identidad cultural de los pueblos y comunidades, y constituyen una riqueza común para toda la humanidad, profundamente arraigadas en la historia y el medio natural de cada lugar. Se plasman entre otras como un gran número de idiomas que traducen otras tantas visiones del mundo. Esas manifestaciones son un factor esencial en la conservación de la diversidad cultural.

El patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas; gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar en todos los planos su concepción del mundo mediante un sistema de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y, en ese sentido, se considera uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural.

La conservación de los conocimientos ancestrales en algunos momentos de la historia de América Latina se ha visto amenazada, y en muchos casos, estos han sido transformados debido a diversas circunstancias por la que ha atravesado el continente, comenzando por la colonización. Por ello, la preservación de este patrimonio cultural inmaterial es uno de los objetivos de muchos pueblos y nacionalidades para no perder su idiosincrasia y mantener vivos sus valores.

Los pueblos y nacionalidades ecuatorianos también tienen estos retos, no solo conservar el legado cultural de sus antepasados, sino también para ponerlos en valor y evitar que se pierdan. Sucumbíos,

provincia al norte de la amazonía ecuatoriana, tiene una extensión de 18.612 km², y según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, en el censo de población y vivienda del 2010, refleja una población de 176.472 habitantes, que representa el 1,22% de la población nacional. En la misma, habitan seis nacionalidades y un pueblo.

La comunidad Cofán Dureno, ubicada en la parroquia Dureno, asentada en las riberas del río Aguarico, a 30 minutos de la ciudad de Lago Agrio, no está exenta del cumplimiento de esta premisa, no solo para la conservación del patrimonio, sino también para mostrarlo a los turistas que recibe. La comunidad, en los últimos años, ha apostado por el desarrollo del turismo comunitario, el que se ve motivado por conocer las tradiciones y los saberes ancestrales de los cofanes, sin embargo, estos no están documentados, solo se conocen porque han sido transmitidos de generación en generación, y algunos hábitos alimenticios han tenido que ser sustituidos. Por ejemplo, la carne de monte, que es considerada alimento principal para muchas festividades, ha escaseado con el crecimiento de la población y ha sido reemplazada por el pollo en muchos casos.

Existen dos estudios que han tratado el tema, el primero “Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador” (Moya, 2010); y el segundo, es el trabajo titulado “Saberes ancestrales de Sucumbíos”, los cuales han abordado algunos platos y recetas, así como tradiciones culinarias de los cofanes (Alvarado et al., 2011). Los habitantes de la comunidad temen que con el decurso del tiempo se sustituyan muchas de sus tradiciones gastronómicas y las mismas queden en el olvido. Por ello, en la investigación se ha propuesto como objetivo analizar los saberes ancestrales basados en la gastronomía, para conservar el patrimonio cultural inmaterial en la comunidad Cofán Dureno.

DESARROLLO

1.1. Antecedentes del turismo comunitario

El turismo comunitario es una modalidad que comienza en las dos últimas décadas del siglo XX, en países de menor desarrollo de América Latina, África y Asia como una opción para recaudar ingresos, disminuir la pobreza, y mejorar las condiciones de vida de los habitantes de pueblos originarios y campesinos (Guananga Zumbana y Santiago Chávez, 2020).

Su surgimiento se relaciona con el deterioro que han registrado las comunidades rurales en cuanto a su calidad de vida por la crisis del sector agropecuario, y las limitaciones que presentan las políticas públicas para atender la difícil situación que presentan. De allí que se haya hecho evidente la necesidad de explorar actividades alternativas a las convencionales, en aras de identificar nichos para complementar el ingreso y empleo de la población.

Los territorios que son propiedad de las comunidades poseen una gran riqueza natural, valiosos recursos forestales y agrícolas, los que, en gran medida, han sido objeto de sobrexplotación, comercialización por grandes empresas, y políticas dispuestas por los Estados, que, en

muchos casos, no han tomado en cuenta los impactos negativos sociales, económicos y culturales que estas medidas han acarreado (Flores Pacheco, 2019).

Otro de los escenarios que provoca el surgimiento del turismo comunitario es la decadencia del modelo de turismo de sol y playa, y los cambios en los intereses de los turistas, que muchas veces se inclinan hacia el turismo vinculado con la naturaleza. De allí que surja el turismo rural, de naturaleza o de aventura, expresándose así la revaloración de la naturaleza, la cultura rural, y una utilización diferente del tiempo libre (Ramos Ballesteros, 2021).

Por ello, surgen distintas vertientes del turismo alternativo vinculado al cuidado socioambiental, como es el caso del ecoturismo y el turismo sustentable; o bien orientadas desde la valoración del patrimonio cultural material e inmaterial vía al turismo rural y cultural. En Ecuador, también se materializan las condiciones para el surgimiento del turismo comunitario a inicios de la década de los 80 's, debido a la resistencia de las comunidades indígenas a la extracción petrolera y actividades madereras de los años 70 's (Vargas Cumbajín et al., 2018).

El territorio ecuatoriano es megadiverso en flora y fauna, cuenta con una amplia riqueza natural, pero, además, es un estado plurinacional donde habitan nacionalidades y pueblos indígenas que le otorgan a su vez un valor cultural único. De allí que pueda afirmarse que, dentro de América Latina, Ecuador es el país pionero por el peso cuantitativo y cualitativo de sus experiencias de turismo comunitario, siendo así una actividad estratégica para muchas comunidades que actúa como catalizador de diferentes procesos, y que, constituyen a su vez, un motor estratégico para el desarrollo local de las mismas.

Estas comunidades ecuatorianas no solo ofrecen sus recursos naturales, sino también el patrimonio cultural, que se manifiestan a través de emprendimientos relacionados al turismo y la gastronomía (Fusté Forné et al., 2020), no solo como fuente de ingresos, sino también como un medio para identificar, conservar, y dar a conocer su riqueza incalculable.

1.2. Patrimonio cultural, herencia de la humanidad

El patrimonio cultural es aquello que se hereda de los antepasados y se transmite de generación en generación, el mismo promueve el acceso a la diversidad cultural y su disfrute. Puede también enriquecer el capital social y conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo, que ayude a mantener la cohesión social y territorial. Por otra parte, esta modalidad del patrimonio ha adquirido una gran importancia económica para el sector del turismo en muchos países, lo que también genera nuevos retos para su conservación.

A su vez, el patrimonio cultural se clasifica en patrimonio material e inmaterial. El primero se refiere a todas aquellas obras, construcciones, edificios con valor arquitectónico, histórico o religioso que se mantienen de una generación a otra para su disfrute y aprendizaje (Marzal Raga, 2018). En el segundo caso se trata de todas aquellas tradiciones, conocimientos, idiomas y cosmovisión que caracterizan y representan cada cultura (Sáez Pérez, 2019)

Por otra parte, el patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. Estos saberes hacen únicas e identifican cada comunidad, constituyendo este, el principal interés de los turistas que visitan Ecuador (Jiménez de Madariaga, 2022; Arroyo Ilera, 2018).

El patrimonio cultural inmaterial es un tema que ha tomado fuerza en las últimas décadas a partir de la aprobación de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cuyos objetivos centrales son la salvaguardia y el respeto por las comunidades, grupos e individuos de todas las culturas del mundo (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2008).

A escala regional, 22 países latinoamericanos han ratificado la Convención; y con el fin de articular, promover y apoyar las acciones de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial encaminadas por estos países, se creó el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina, como un Centro de Categoría 2 de la UNESCO, del cual Ecuador forma parte a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural como núcleo focal. En ese orden, en Ecuador, se ratificó la Convención a través del Decreto Ejecutivo Nro. 871 del 18 de enero de 2008, entrando en vigor el 17 de junio de 2008 cuando es publicada en el Registro Oficial Nro. 361 (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2008).

Del análisis realizado se puede concluir que, la conservación y difusión del patrimonio cultural inmaterial ha tomado relevancia en las últimas décadas, no sólo para los países europeos, región donde se desarrolló la convención, sino también para los países latinoamericanos, incluyendo el estado ecuatoriano, el que ha adoptado y aplicado las acciones propuestas en este evento.

1.3. Saberes ancestrales: un rescate del legado cultural

En la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural de 2001, se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que constituyen un importante recurso para toda la humanidad, por tal motivo, deben ser protegidos y promovidos, reconocidos y consolidados en el beneficio de las generaciones presentes y futuras. Los saberes ancestrales son el conjunto de conocimientos y técnicas que se conservan de una generación a otra en cada comunidad, permitiendo preservarlo y aplicarlo en sus tareas diarias.

En los pueblos de América, los saberes ancestrales se han visto afectados y en otros, mejor conservados. En el caso ecuatoriano, el Consejo Nacional de Planificación (2021-2025), ha tenido en cuenta la conservación del conocimiento a través del Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025, en el que se busca revalorizar las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural comunitario y memoria social, considerando alternativas que se ajusten a las características territoriales (Secretaría Nacional de Planificación, 2021).

En tal sentido, cada pueblo tiene sus propios pensamientos, prácticas y costumbres que configuran la particularidad de sus diversas identidades. Esto se manifiesta en la diferencia entre una artesanía de semillas silvestres del cofán, y las conocidas artesanías de tejido de los Otavalo, pertenecientes a la nacionalidad Kichwa; o en la diferencia entre la gastronomía, la música y la danza del pueblo amazónico Shuar; y la gastronomía, danza y música de otras nacionalidades y pueblos de la Sierra o de la Costa.

Sin embargo, a pesar de estas diferencias, existen elementos comunes, puntos de encuentro que constituyen ejes centrales dentro de sus cosmovisiones, hermanando sus formas de concebir, interpretar y relacionarse con el mundo. Además, al ser transmitidos de forma generacional, integran el patrimonio cultural de los pueblos como muestra de identidad, arraigo y respeto por las tradiciones de cada región (Triana Casallas & Pérez Arteaga, 2020).

El patrimonio cultural se considera cada vez más un recurso turístico, al señalar productos y destinos construidos para satisfacer las expectativas de los consumidores en áreas del patrimonio alimentario, las artesanías elaboradas con productos locales, y el turismo cultural. Por otra parte, el patrimonio alimentario muestra la fusión de sabores de cada pueblo que está vinculado estrechamente a su forma de vivir y creencias. También forman parte de él la gastronomía autóctona y tradicional, los utensilios, alimentos, y las técnicas empleadas en cada preparación (Villalba Guevara e Inga Aguayo, 2020).

La conservación de los conocimientos ancestrales que tienen las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos son susceptibles de constantes amenazas por la influencia e intercambio con otras culturas, como la que se realiza al recibir turistas; pero en estas comunidades existe la obligación y el derecho de identificar ese legado cultural para transmitirlo no solo a las generaciones jóvenes, sino también a los visitantes, evitando de ese modo que sean afectados. En todo caso, no sólo es responsabilidad de las comunidades la preservación y difusión de los saberes alimentarios, también constituye un deber del estado fomentar y potenciar su conocimiento (Inga Aguagallo y Avilés Peñafiel, 2021).

Con este objetivo, en el Ecuador se han creado programas para la recuperación de los saberes ancestrales, dentro de los que se destaca el programa educa 593 que es un modelo de gestión para incluir estos saberes dentro de las instituciones educativas del país, entregando a la sociedad profesionales innovadores y generadores de conocimiento (Villalba Guevara e Inga Aguayo, 2020).

1.4. Áreas en las que intervienen los saberes ancestrales: la gastronomía

Los saberes ancestrales que constituyen la base del conocimiento, la información y las técnicas de los miembros de una comunidad, son empleados en diversas áreas. De acuerdo con Ruiz y Romero (2019) estas áreas son las siguientes:

- La medicina, donde más usos se pueden encontrar, puesto que las comunidades indígenas a través de sus curanderos o chamanes han sabido conservar sus métodos e ideas específicas sobre las

enfermedades y sus curaciones con el uso exclusivo de plantas que son proporcionadas por la naturaleza del medio donde se desenvuelven los pueblos indígenas (Rengifo Salgado et al., 2017).

– La educación: en los últimos años se implementa en el currículo nacional determinados criterios a ser enseñados con el afán de incentivar la recuperación de los saberes ancestrales de los pueblos y nacionalidades. Por tal motivo, existen establecimientos educativos destinados solo para estos pueblos donde se respeta la interculturalidad.

También los saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del conocimiento y la técnica, que van desde el lenguaje hasta la gastronomía, desde las matemáticas hasta la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura, las técnicas de conservación del ambiente y microclimas, la producción y alimentación, la agricultura, y el riego, el transporte y la comunicación (Ruiz Tacuri, 2016).

En este sentido, la gastronomía se asocia a la mezcla de ingredientes, sabores, recetas, técnicas culinarias, y una constante búsqueda de nuevos e interesantes sabores (Villalba Guevara e Inga Aguagallo, 2021). Está asociada a la cultura porque a través de ella se transmiten conocimientos, tradiciones y hábitos de los diversos grupos humanos (González Peláez, 2018; Avalos Pérez et al., 2018). La valorización del patrimonio culinario nace con los agricultores que apoyan y adaptan al sistema los productos alimentarios de diferentes áreas geográficas (Villalba Guevara e Inga Aguayo, 2020).

La identidad gastronómica se identifica con todos los alimentos preparados; las prácticas y conocimientos en la producción que requieren los alimentos. La elaboración de recetas de un lugar y consumo de estas que tienen una importancia simbólica, cultural e identitaria para determinado sitio, comunidad, ciudad o país (Rebelo Burbano, 2018).

La gastronomía es un área importante en las que las comunidades demuestran los conocimientos que han heredado de sus antepasados y que los identifica. Los pueblos amazónicos consiguen su alimentación de dos fuentes fundamentales: la selva y la huerta. El papel del mercado es mínimo, al menos en cuanto a los pueblos que siguen conservando su forma de vida tradicional. La huerta es la fuente de abastecimiento de los alimentos básicos: la yuca, en primer término; y el plátano, en segundo. En cambio, la selva y los ríos proveen los alimentos de origen animal, así como también una infinidad de frutos y de plantas que sirven para que disfruten de una dieta rica y variada; siempre que las condiciones tradicionales de vida no sean trastocadas (Moya, 2010).

En cuanto a los peces, se señala que cuando estos migran aguas arriba para el desove, no son muy apreciados, porque adelgazan debido al esfuerzo que despliegan; mientras que, cuando se dirigen aguas abajo, es el mejor momento para pescar porque están llenos de huevos y han engordado. También los kurus o gusanos, muy consumidos en la región, son apetecidos en su madurez, que es cuando están gordos (Moya, 2010).

La Amazonía cuenta con dos estaciones bien marcadas, una de abundancia que se refiere a los meses lluviosos, entre abril y julio principalmente. En estos meses se realizan las principales festividades de las comunidades amazónicas, las que representan cada cultura. La otra, comprendida entre agosto y marzo, se considera de escasez de alimentos a causa de las escasas lluvias (Portilla, 2018).

Los animales de monte, por ejemplo, son apetecidos en la época de engorde, cuando los frutos de los árboles de los que se alimentan están maduros. La carne de mono también es muy deliciosa en este período, en cambio en otras épocas del año, cuando consume principalmente hojas, se torna desagradable.

La dieta de las comunidades que se ubican en la región amazónica ecuatoriana está caracterizada y depende de la época del año, según las condiciones climáticas, porque en dependencia de lo que ingieran los animales que acompañan las mesas de estos habitantes, van a ser más consumidos en una estación que en otra (Caiza, 2020).

Para adaptarse a las condiciones del medio donde viven y mantener sus comunidades, los habitantes de las nacionalidades han tenido que sustituir algunos alimentos principales por otros no tan tradicionales como el pollo, especialmente en los llamados períodos de escasez. También han incentivado la creación de huertas por el papel tan importante que juegan estas en la obtención de productos que complementan la alimentación diaria de sus familias.

1.5. Características generales de la comunidad Cofán Dureno

Una de las comunidades que habita en la Amazonía ecuatoriana es la nacionalidad A' indeccu, aunque se autodenominan Aguarico Na'esu A'i. (Alvarado et al., 2011). Después de la invasión española se denominó a esta nacionalidad cofán.

El cofán es un término occidental que se refiere a un grupo que habla un mismo idioma. Sin embargo esta comunidad que habita en las fuentes de dos grandes ríos: el Aguarico y el San Miguel, desconoce exactamente los orígenes del mismo (Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Sucumbíos, 2011).

La comunidad del Milenio A'I Dureno, forma parte de esta nacionalidad y se encuentra ubicada en la ribera del río Aguarico, parroquia Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. La comunidad tiene un territorio global de 9.571,6 ha; y, limita al Norte con las cooperativas: Puerto Libre y Sol Naciente; al Sur con las cooperativas: Paz y Progreso, Estrella del Oriente, 24 de mayo, al Este con las cooperativas: 12 de octubre y Bellavista y al Oeste con la comuna: Voluntad de Dios y las cooperativas: Atenas y Los Rivereños (Figura 1). Su población es de 600 habitantes, distribuidos en 84 familias (Caiza Barahona, 2021).

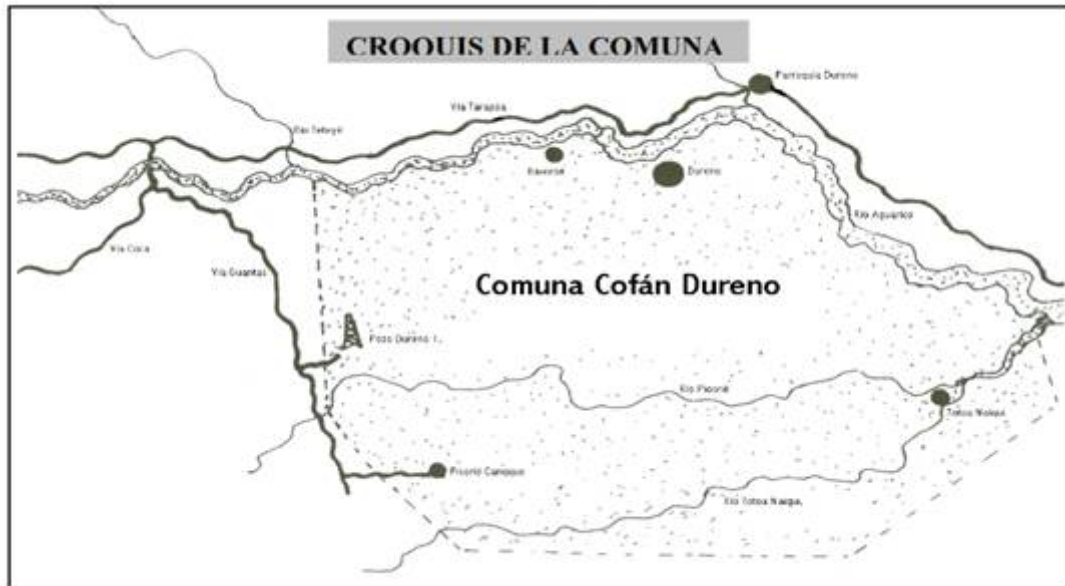


Figura 1
Croquis de la comunidad Cofán Dureno
(Caiza Barahona, 2021)

El espacio ocupado por la comunidad Cofán Dureno ha sido el escenario de enfrentamientos interétnicos. Desde la época de la colonia tuvieron contacto con los cofanes, Francisco de Orellana y el padre Ferrer, quien funda algunas misiones; pero después de una década fue muerto en manos de los cofanes, los que quedaron liberados de la dominación española. En el siglo XIX fueron redescubiertos en la cabecera del río San Miguel y en el curso medio del Aguarico (Alvarado et al., 2011).

Posteriormente, es a mediados del siglo XX que comienza a desarrollarse la extracción petrolera en la zona de los cofanes lo que provoca que se vieran afectados. A ello se suma la deforestación realizada por los colonos, lo que conlleva a que fueran perjudicadas la caza y la pesca, además de buscar medios alternativos como la agricultura y que sus instrumentos de caza fueran empleados como artesanías para el turismo (Angelo, 2020).

Debido a la influencia de la cultura occidental, fueron afectadas algunas costumbres como el vestido tradicional, la *cushma*, y el consumo del *yagé*. También han abandonado la poligamia por la monogamia, y actualmente no existe la casa de la menstruación (lugar donde se debían aislar las mujeres durante su período). Su lengua es el *A'ingae*, y consideran como su dios a Chiga.

Las actividades productivas fundamentales de la comunidad siguen siendo la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Pocas personas tienen trabajos remunerados (Ardisana, Gaínza et al., 2018). En Dureno, se desarrollan actividades vinculadas al turismo y las actividades agrícolas están fundamentalmente relacionadas al consumo doméstico, aunque algunas familias cultivan productos como el cacao, el café, el plátano y la yuca, destinados a la venta (Moya, 2010).

La comunidad del Milenio A'I Dureno, ha transitado por momentos difíciles en el transcurso de su historia, a pesar de que han sido influenciados por otras culturas, lo que ha producido algunos cambios en sus tradiciones, han sabido conservar y defender su identidad, siempre adaptándose a las condiciones del medio natural, de dónde obtienen sus principales alimentos.

1.6. Alimentación de la comunidad Cofán Dureno

La alimentación de la comunidad Cofán Dureno depende fundamentalmente de la combinación de los productos de la nasipa (chacra pequeña donde se cultivan los productos destinados al consumo familiar), el bosque, y las proteínas que se obtienen de la caza y la pesca (Alvarado et al., 2011).

En la cultura cofán, el hombre es quien se ocupa principalmente de casi todas las labores agrícolas, exceptuando la cosecha de la yuca y la papachina, actividad que es desempeñada por las mujeres (Moya, 2010).

Entre los principales cultivos se encuentran: la yuca, en sus variedades blanca, amarilla y morada (negra), y el plátano, en sus variedades barraganete, maqueño, seda, orito, dishababu (un plátano pequeño). Les siguen en importancia el maíz (sobre todo orientado a la alimentación de pollos), papachina, luego el chontaduro, caimito, uva de monte, guabas, camote amarillo, blanco y morado (también conocido como negro); aguacate, caña de azúcar, kefa (similar a la yuca pero de color café), piña con espinas y sin espinas; papaya, toronja, macabe, naranja, lima, ungurahua, mil pesos, hierbas medicinales, naranjilla, cafés, frutipan (pan de árbol), morete, maní mestizo, shincapa o culantro, achiote y ají (Moya, 2010).

Estos alimentos de origen vegetal, así como los de origen animal, son consumidos de acuerdo con su temporada como se muestra en la Tabla 1. Se puede mencionar otro grupo de alimentos que son obtenidos en el mercado durante todo el año y también son empleados en las viviendas Cofán; aunque en menor medida.

Tabla 1. Alimentos consumidos por temporadas.

Tabla 1

Alimentos consumidos por temporadas

Alimentos de origen vegetal	Temporada	Alimentos de mercado
Morete	Febrero a abril	Arroz
Shankokukuicho (cacao de monte)	Febrero a abril	Fideos
Zapote silvestre	Abril	Papa
Chontaduro	Febrero a abril	Atún
Tsutsuki (granadilla de monte)	Abril	Sardina
Yukofacho (fruta redonda y dulce)	Noviembre-diciembre	Sal
Unguragua	Noviembre a marzo	Azúcar
Ungurahua	Noviembre a marzo	Aceite
Pebicho	Noviembre a junio	Manteca vegetal
Caimito	Noviembre-diciembre	Cebolla
Uva de monte pequeña	Diciembre	Harina
Casepachu (maní de monte)	Diciembre	Huevos
Teinpacho (coco de monte)	Todo el año	Panela
Palmito	Todo el año	Fréjol
Alimentos de origen animal	Temporada	Lenteja
Tuin (gusanos de chonta)	Todo el año	Comino
Huevos de lagarto	Diciembre	
Huevos de charapa	Diciembre	
Mono	Mayo-junio	
Saíno	Mayo-junio	
Guanta	Mayo-junio	
Danta	Mayo-junio	
Guatusa	Mayo-junio	
Armadillo	Mayo-junio	
Tucán	Mayo-junio	
Tortuga	Mayo-junio	
Pava	Mayo-junio	
Venado	Mayo-junio	
Perdiz	Mayo-junio	

En la actualidad, se observan cambios importantes en la actividad de la cacería respecto a las prácticas tradicionales por la influencia religiosa, así como el deterioro de las condiciones ambientales les ha inducido a cazar animales que antes no se cazaban, como el venado, considerado como un cofán o un cucuyo (espíritu maligno), mientras que el venado es parte de la dieta cofán. Otro animal que es visto como ser humano, y que, además es prohibido cazar es el mono machín. No se cazan tigres de ningún tipo, oso hormiguero ni perezoso, porque son como personas invisibles que viven en la selva. Algunos dicen que el espíritu de sus antepasados se engendró en el oso hormiguero. Si se les dispara el mal se revierte en el cazador (Moya, 2010).

En síntesis, puede afirmarse que, la acción del hombre en la extracción petrolera, los cambios ambientales que esto produce, así como la influencia de otras culturas, ha provocado que los principales alimentos de origen animal de esta comunidad sean consumidos

solamente en festividades entre mayo y junio, incorporándose a su alimentación diaria productos obtenidos en el mercado, como: el atún, la sardina, manteca vegetal, entre otros, que antes no adquirían.

1.7. Estudio etnográfico y de prácticas gastronómicas

Culturalmente, los Cofanes han practicado una horticultura con pequeños cultivos para autoconsumo. La chacra siempre fue manejada a orillas del río, especialmente en las islas que se inunda estacionalmente (varzea), por la facilidad de llegar en sus canoas, y por ser suelos bastante fértiles que no constituyen mayor esfuerzo para derrumbar árboles. En estos sitios se siembra el plátano (*Musa paradisíaca*), el orito (*Musa acuminata*) y la yuca (*Manihot esculenta*), los frutales se siembran alrededor de la vivienda. Entre las frutas cultivadas se encuentran: uvas de monte (*Pourouma cecropiifolia*), guabas (*Inga Edulis*), caimitos (*Chrysophyllum cainito*), piña (*Ananas comosus*), que son cosechados y consumidos por temporada. La chacra cofán no sobrepasa del cuarto de hectárea, aunque actualmente se escucha hablar de una o dos hectáreas, entendible, porque sus productos son vendidos ocasionalmente a los propios comuneros, y a veces se lleva al mercado de Dureno o Lago Agrio (Alvarado et al., 2011).

Para los comuneros, la chacra se considera un lugar protegido por sus dueños. Otras personas no pueden tomar lo que está sembrado ahí, sin la presencia del dueño, porque pueden enfermarse o morir. Los shamanes pueden dejar espíritus para que cuiden su chacra.

Luego de la revisión bibliográfica, se evidenció que la comunidad Cofán Dureno tiene una extensa variedad gastronómica (Lapo Tandazo, 2018) obteniéndose algunas de las recetas culinarias como se muestra en la tabla 2.

Tabla 2. Platos y bebidas consumidas en la comunidad Cofán Dureno.

Platos y bebidas consumidas en la comunidad Cofán Dureno	
Recetas culinarias	
Thsathapecha	Rayana de carne ahumada
Añachu san jan	Carne ahumada de danta, mono chorongo
Kui khu	Bebida primordial
Sancocho	Es un plato típico de la cultura A'i preparada con plátano y yuca picada
Ahumado de carne la nacionalidad	Carne de guangana, saíno, danta o monos
Bebidas tradicionales	
Canapecha	Es chucula de maduro u orito
Chicha de chonta	Bebida preparada con la chonta
Chicha blanca	Bebida preparada con la yuca
Chicha roja	Se prepara con yuca, plátano verde
Kunapecha	Se prepara con yuca y camote
Jugo de ungurahua	Se prepara con maduro y ungurahua
Guarapo de yuca	Bebida de yuca fermentada con panela

Los ahumados son platos muy apetecibles en esta comunidad. Se preparan con carnes de monte y también de pescado como la guangana, saíno, danta o monos; mientras que las bebidas más consumidas son las que emplean en su preparación alimentos como la yuca y el plátano, sobresaliendo la chicha blanca, chicha roja y chicha de yuca con camote.

1.8. Maridaje: el arte de combinar los sabores ancestrales

El término maridaje viene del francés *mariage* que su origen refiere a la unión o casamiento. Con la generalización de su uso, esta denominación se aplica en el arte de unir elementos, principalmente para referirse a la combinación de comidas y vinos (Benavides, 2018).

El maridaje es la unión armoniosa de dos cosas. En el caso de la gastronomía, el maridaje es la combinación armoniosa entre alimentos y bebidas en una comida (El Universo, 2019).

En los últimos años, el maridaje ha ocupado un punto de interés entre especialistas gastronómicos y avezados del sector, donde no solo capta la atención la combinación de los platos con los vinos, sino también con otros tipos de bebidas como cocteles, espirituosos, dulces, fermentaciones ligeras no siempre alcohólicas que proporcionan continuidad a los platos, entre otros. Ejemplo de esto es que **los cocineros y barman del Norte de Europa llevan años desarrollando armonías líquidas sin alcohol para acompañar sus menús.**

En la actualidad, es común escuchar que determinado plato no se corresponde con cierta bebida, haciendo alusión a esa mezcla perfecta que potencia cada uno de los sabores. En Ecuador se combinan los platos típicos con bebidas elaboradas en una misma zona o para una celebración específica: platos típicos como la fritada de cerdo con llapingachos y mote se acompañan del aguardiente puntas o el canelazo, mientras que el destilado Solveso, elaborado con pulpa de cacao, hace una perfecta combinación con el arroz marinero (Benavides, 2018).

Variados son los maridajes que se pueden encontrar en el país, como diversos son los platos representativos de cada región. En las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos, aun desconociendo el término maridaje, se tratan de consumir sus platos típicos con las bebidas tradicionales que consideran perfectas para ellos. Muchos de los platos típicos que se elaboran en esta comunidad son acompañados con bebidas específicas para cada ocasión.

En la comunidad Cofán Dureno, también se maridan las comidas y bebidas en el momento que escogen los líquidos más idóneos para acompañar las preparaciones que realizan, fundamentalmente para celebraciones y eventos importantes. En la tabla 3 se muestran algunos de los maridajes más relevantes.

Tabla 3

Platos y bebidas tradicionales más comunes

Platos	Bebidas
Sopa de guanta	kui khu[1], canepecha[2]
Amba sejechupa (tortillas de yuca)	kui khu, canepecha
Chontaduro con pescado	kui khu, canepecha
Caldo de pescado	kui khu, canepecha
Caldo de carne de monte	kui khu, canepecha
Soin (tamal dulce)	kui khu, canepecha
Kikupeche (dulce de maduro)	kui khu, canepecha

Estos platos son denominados tradicionales más comunes porque se pueden encontrar en las preparaciones diarias de la comunidad (Troncoso Pantoja, 2019). Todos pueden ser acompañados de kui khu, o chucula que son bebidas consumidas frecuentemente (Moya, 2010).

- La sopa de guanta se elabora con plátano verde rallado y yuca.
- Amba sejechupa o rallado de yuca: tortillas de yuca rallada, fritas.
- Chontaduro con pescado: los dos productos son cocinados separadamente.
- Caldo de pescado: se prepara con plátano verde rallado y trozos de yuca, y se condimenta con culantro.
- Caldo de carne de monte con plátano verde rallado y yuca: la carne es previamente ahumada.
- Soin: especie de tamal dulce, preparado con yuca rallada y orito majado, envuelto en hoja de soinkake, asado en la brasa.
- Kikupeche: dulce de maduro (un tipo de plátano).

Los platos tradicionales especiales se consideran aquellos que son consumidos algunas veces al año y son preparados por motivo de festividades (Troncoso Pantoja, 2019), los que se presentan en la Tabla 4.

Tabla 4

Platos tradicionales especiales

Alimentos	Bebidas
Sopa de palmito y yuca	Tsetsepa, kunapecha
Soín de maíz	Tsetsepa, kunapecha
Macabe	Tsetsepa, kunapecha
Caldo de huevos de pescado	Tsetsepa, kunapecha
Envuelto de huevos de pescado	Tsetsepa, kunapecha

En las celebraciones más relevantes para la comunidad se encuentran la gallina y el saíno, que se consumen fundamentalmente en celebraciones como matrimonios y bautizos. La guanta, el mono asado y la carne de danta, se ingieren en las festividades más importantes de la comunidad como la fiesta de la chonta. Aunque debido a la escasez de estas carnes en la actualidad se consumen también la carne de res o de pollo, mientras que el pescado se considera un alimento muy saludable y marida muy bien con la chicha

roja o tsetsepa. Además de ser consumido en celebraciones especiales, el pescado es muy recomendado para cualquier ocasión, al ser considerado un alimento muy sano por la comunidad. En la Tabla 5 se presenta un resumen estos platos y las bebidas preferidas para su acompañamiento.

Tabla 5

Platos consumidos en las fiestas de la chonta matrimonios y bautizos

Alimentos	Bebidas
Gallina	Chicha de yuca blanca o roja, guarapo, cerveza, chicha de chonta
Saíno	Chicha de yuca blanca o roja, guarapo, cerveza
Guanta	Chicha de chonta (u 'ma tsetsepa), vinillo de yuca
Mono asado	Chicha de chonta, vinillo de yuca
Danta	Chicha de chonta, vinillo de yuca
Pollo	Chicha de chonta, vinillo de yuca
Res	Chicha de chonta, vinillo de yuca
Pescado	Chicha roja o tsetsepa

Los platos denominados tradicionales, especiales y consumidos en las festividades más importantes de la comunidad Cofán Dureno, son acompañados con determinadas bebidas idóneas para elevar y potenciar los sabores de cada uno de ellos. A pesar de que en la comunidad no se conoce el tema maridaje, pues es un concepto relativamente nuevo y generalmente aplicado a la combinación de platos con vinos, se ha aplicado siempre al seleccionar las bebidas que resaltan los sabores de cada receta, potenciando así la exquisitez de las preparaciones.

El maridaje no ha sido abordado anteriormente en una investigación en la comunidad, es algo que se aplica porque se ha transmitido de generación en generación, sin embargo, es un tema muy de moda donde los gastrónomos más avezados ya no sólo identifican el maridaje tradicional, sino también a la unión de cualquier bebida con su plato, mientras surja de ella una combinación excelente, que eleve la experiencia del comensal. Y tal como se aplica en la actualidad, también en la Cofán Dureno no queda exenta la probabilidad de que a gusto personal puedan ser acompañados por algún otro líquido, aunque no es algo obligatorio o impuesto. Sin embargo, la práctica del maridaje prevalece, pues son las tradiciones que han heredado de sus antepasados y que la comunidad trata de ponerlas en práctica para mantenerlas vivas y darlas a conocer a los visitantes que arriban a su territorio.

CONCLUSIONES

La comunidad Milenio A'Í Dureno posee un legado gastronómico ancestral único basado fundamentalmente en los cultivos de la huerta, la pesca y la caza, los que armonizan su mesa y las celebraciones que en ella se desarrollan, los mismos que permiten su conservación.

Con la presente investigación se asientan los platos y las bebidas consumidos en diferentes períodos del año por la comunidad, que

sólo se conocen por la transmisión oral de los habitantes; y que cuentan con escasos registros bibliográficos para rescatarlos y preservarlos.

El pueblo Cofán Dureno consume principalmente los alimentos con las bebidas típicas más idóneas, lo que propicia que se realice un maridaje para cada uno de los platos preparados en la comunidad, obteniéndose así bebidas y platos tradicionales más comunes, que se consumen prácticamente a diario, platos tradicionales especiales ingeridos en menor frecuencia, y los que se consumen en determinadas fechas como la fiesta de la chonta.

Entre los platos especiales sobresalen los que son preparados con pescado, al ser considerado un alimento muy saludable que puede ser consumido no solo en festividades, sino que forma parte de las dietas más estrictas como el postparto, mientras que las bebidas más consumidas son las que intervienen en su preparación, alimentos como la yuca y el plátano, sobresaliendo la chicha blanca, chicha roja y chicha de yuca con camote.

REFERENCIAS

- Alvarado, A., Sanda, M., Tapuy, R., Yumbo, A., Maniguaje, E., Payaguaje, H., Taánt, J., Mera, G., y Vera, N. (2011). *Saberes Ancestrales de Sucumbíos*. Unesco.
- Angelo, M. (4 de julio de 2020). *La Amazonía está amenazada por inversiones de miles de millones de dólares en petróleo*. Mongabay, periodismo ambiental independiente en Latinoamérica. <https://n9.cl/tfyoo>
- Ardisana, E., Gaínza, B., Antonio, T., & Fosado, O. (2018). Agricultura en Sudamérica: la huella ecológica y el tuturo de la producción agrícola. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (5), 90-101. <http://bitly.ws/A5A8>
- Arroyo Ilera, F. (2018). La toponimia como patrimonio cultural inmaterial. *Boletín de la Real Sociedad geográfica*, (153), 33-60. <https://n9.cl/5hiw9>
- Avalos Pérez, M. C., Muquinche Usca, M. D., & Avalos Pérez, M. Á. (2018). Cultura gastronómica del pueblo Puruhá de la parroquia Cacha centro de la provincia de Chimborazo. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, (septiembre 2018), 213-231. <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cultura-gastronomica-chimborazo.html>
- Benavides, E. (2018). *Maridaje de licores espirituosos ecuatorianos con platos típicos del Ecuador*. [Tesis de pregrado, Universidad de las Américas]. Repositorio Digital Universidad de las Américas. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10469>
- Caiza, E. (2 de febrero de 2020). La gastronomía amazónica del Ecuador, en una publicación. *El Comercio*. <https://n9.cl/gpauhr>
- Caiza Barahona, A. M (2021). Diseño de una ruta etno-agroturística en la comunidad del milenio A'i Dureno, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos. *MQR Investigar*, 5(4), 385-399. <http://bitly.ws/A5yH>
- El Universo. (22 de junio de 2019). Maridajes. *El Universo*. <http://bitly.ws/A5A7>
- Flores Pacheco, N. A. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>
- Fusté Forné, F., Medina, F. X., & Mundet i Cerdan, L. (2020). La proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Rev. geogr. Norte Gd.*, 213-231. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022020000200213>
- González Peláez, M. (24 y 25 de enero de 2018). La gastronomía, la tradición culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto

- diferencial en las ciudades [conferencia]. *ACTAS ICONO14 – VI Congreso Internacional Ciudades Creativas*, Orlando, Florida, EUA. <http://bitly.ws/A5A3>
- Guananga Zumbana, H. O., & Santiago Chávez, N. I. (2020). Turismo comunitario desde una perspectiva del modelo ANHOLT. *Dominio de las Ciencias*, 6(3), 674-692. <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i3.1308>
- Inga Aguagallo, C. F., & Avilés Peñafiel, C. E. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar. *Polo del Conocimiento*, 6(9), 1679-1691. <http://dx.doi.org/10.23857/pc.v6i9>
- Inga Aguagallo, C. F., & Cruz Pucha, M. P. (2020). Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo. *Kairós. Revista de Ciencias económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(4), 36-42. <https://doi.org/10.37135/kai.003.04.04>
- Jiménez de Madariaga, C. (2022). Patrimonio cultural inmaterial. la realidad imaginada. En C. Jiménez de Madariaga (Ed.), *Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad* (pp. 53-80). Universidad de Huelva. <http://bitly.ws/A5ok>
- Lapo Tandazo, J. (2018). *Diseño de la guía gastronómica ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno, del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja]. Repositorio Digital-Universidad Nacional de Loja. <http://bitly.ws/A5zW>
- Marzal Raga, R. (2018). *El patrimonio cultural inmaterial: el impacto de la ley 10/2015, de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Arazandi Thomson Reuters.
- Ministerio de Relaciones Exteriores. (2008). *Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial por parte de Ecuador*. (Registro Oficial 361 de 17-jun.-2008). <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/Convencion%202003.pdf>
- Moya, A. (2010). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*. Flacso-Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>
- Portilla, F. (2018). *Agroclimatología del Ecuador*. Abya-Yala. <http://bitly.ws/A5vI>
- Ramos Ballesteros, P. (2021). Cuidados y turismo comunitario. En E. Ruiz Ballesteros, *Turismo de base local: resiliencia, alternativa socio-ambiental y comunidad* (pp. 317-346). Icaria.
- Rebelo Burbano, J. C. (2018). *Diseño de una guía gastronómica tradicional como aporte a la cultura gastronómica de Riobamba*. [Trabajo de

- grado, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. Repositorio Institucional Uniandes. <http://bitly.ws/A5zT>
- Rengifo Salgado, E., Ríos Torres, S., Fachín Malaverri, L., & Vargas Arana, G. (2017). Saberes ancestrales sobre el uso de flora y fauna en la comunidad indígena Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil. *Rev. peru biol.* 24(1), 67-78. <http://dx.doi.org/10.15381/rpb.v24i1.13108>
- Romero Caizagauno, A. (2019). *Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el turismo étnico*. [Trabajo de grado, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Digital. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/18302>
- Ruiz Tacuri, R. (2016). *Saberes ancestrales. Estudio de caso: la comunidad de Los Chachis en Santo Domingo de los Tshachilas*. [Trabajo de Maestría, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Digital. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/7170>
- Sáez Pérez, L. A. (2019). Despoblación y patrimonio cultural inmaterial. En C. Martínez Samper, & M. Lacambra Gambau (eds.), *Actas 8va Jornada sobre Patrimonio Cultural Inmaterial de la Sierra de Albarracín* (págs. 101-110). Comarca de la Sierra Albarracín. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=781059>
- Secretaría Nacional de Planificación. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025*. <https://n9.cl/pmq6v>
- Triana Casallas, L. F., & Pérez Arteaga, S. L. (2020). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el Departamento de Cudinamarca, provincia Oriente, 2020. *Sosquua*, 3(1), 20-37. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.412>
- Troncoso Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana. Perspect Nut Hum*, 21(1), 105-114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Unesco. (2 de noviembre de 2001). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. <http://bitly.ws/A5zM>
- Unesco. (17 de octubre de 2003). *Declaración universal sobre la diversidad cultural*. <http://bitly.ws/A5xa>
- Uribe Pérez, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y ciudad*, 2(37), 58-71. <https://doi.org/10.36737/01230425.v2.n37.2019.2148>
- Vargas Cumbajín, C., Yáñez Segovia, S. G., Hernández Benalcázar, H. W., Méndez Játiva, J. F., Valdiviezo Leroux, W. R., & Tafur, V. (2018). La situación del turismo comunitario en Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 4(1), 80-101. <http://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/724>

Villalba Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 6(2), 65-82. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

Villalba Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *CHAKIÑAN. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>