REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Cultura alimentaria en las comunidades andinas de Chimborazo
Food Culture in the Andean Communities of Chimborazo

Angélica Salomé Herrera Molina[1] Viviana del Rocío Mera Herrera[1] Mayra Carola León Insuasty[1] Liliana Alexandra Ríos García[1] Jessica Paulina Guerrero Rodríguez[1]

[1] Universidad Nacional de Chimborazo, Red Latinoamericana de Cuidado al Paciente Crónico y la Familia, Grupo de Investigación Cuidados en Procesos Vitales., Riobamba, Ecuador

Cómo citar este artículo:
Molina A, Herrera V, Insuasty M, García L, Rodríguez J. Cultura alimentaria en las comunidades andinas de Chimborazo. **Medisur** [revista en Internet]. 2026 [citado 2026 Nov 28]; 24(1):[aprox. 0 p.]. Disponible en: https://medisur.sld.cu/index.php/medisur/article/view/53257

Resumen

Fundamento: la provincia de Chimborazo, Ecuador, es un territorio andino con una alta población indígena que enfrenta elevados índices de pobreza. La cultura alimentaria en esta región se limita por condiciones económicas y climatológicas y comprende patrones dietéticos, métodos de cultivo y creencias ligados a la alimentación.
Objetivo: identificar las prácticas interculturales de alimentación en zonas andinas de Chimborazo.
Método: se realizó una revisión sistematizada basada en la guía Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses. Se consultaron las bases de datos Web of Science, SciELO, PubMed, Lilacs y ResearchGate. Se utilizaron descriptores DeCS y MeSH y sus equivalentes en inglés, combinados mediante operadores booleanos. Se incluyeron estudios publicados entre 2020 y 2025, en inglés y español.
Resultados: las prácticas alimentarias son interculturales, integra saberes ancestrales con influencias externas, bajo la cosmovisión Kichwa. La producción agrícola familiar sostiene la soberanía alimentaria, aunque persiste una grave inseguridad alimentaria y malnutrición en la región.
Conclusiones: la cultura alimentaria en Chimborazo es un modelo biocultural resiliente que integra identidad, salud y territorio por medio de saberes ancestrales, sin embargo, la tensión entre la dieta ancestral sostenible y las barreras socioeconómicas resulta en inseguridad alimentaria y malnutrición, se destacó la necesidad de que las políticas públicas revaloricen esta cultura como eje de salud y nutrición.

Palabras clave: nutrición, alimentación y dieta, población rural, pueblos indígenas, cultura indígena, andes, ecuador

Abstract

Foundation: the province of Chimborazo, Ecuador, is an Andean territory with a large indigenous population facing high rates of poverty. Food culture in this region is limited by economic and climatic conditions and encompasses dietary patterns, cultivation methods, and beliefs related to food.
Objective: to identify intercultural food practices in Andean areas of Chimborazo.
Method: a systematic review was conducted based on the Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses guide. The Web of Science, SciELO, PubMed, LILACS, and ResearchGate databases were consulted. DeCS and MeSH descriptors and their English equivalents were used, combined with Boolean operators. Studies published between 2020 and 2025, in English and Spanish, were included.
Results: food practices are intercultural, blending ancestral knowledge with external influences, within the Kichwa worldview. Family farming sustains food sovereignty, although serious food insecurity and malnutrition persist in the region.
Conclusions: the food culture in Chimborazo is a resilient biocultural model that integrates identity, health, and territory through ancestral knowledge. However, the tension between a sustainable ancestral diet and socioeconomic barriers results in food insecurity and malnutrition. The need for public policies to revalue this culture as a cornerstone of health and nutrition was highlighted.

Key words: diet, food, and nutrition, rural population, indigenous peoples, indigenous culture, andes, ecuador

Aprobado: 2026-03-15 20:19:03

Correspondencia: Angélica Salomé Herrera Molina. Universidad Nacional de Chimborazo. Riobamba. Red Latinoamericana de Cuidado al Paciente Crónico y la Familia. Grupo de Investigación Cuidados en Procesos Vitales. Ecuador. mleon@unach.edu.ec

INTRODUCCIÓN

La provincia de Chimborazo, ubicada en la sierra central del Ecuador, constituye uno de los territorios andinos de mayor diversidad geográfica, demográfica y sociocultural del país.[1] Su relieve está marcado por el volcán Chimborazo, cuya altitud influye en la variedad de ecosistemas altoandinos que sustentan prácticas productivas tradicionales en las zonas rurales.[2] En este territorio predominan las comunidades indígenas, el 68,8 %, que enfrentan elevados índices de pobreza, un 54,1 % y mantienen una estrecha relación con el territorio mediante prácticas agrícolas ancestrales.[1]

Ecuador cuenta con características climatológicas que permiten el cultivo de varios productos agrícolas con el incremento de su producción durante todo el año, sin embargo, la cultura alimentaria, especialmente, en regiones andinas como Chimborazo presenta limitantes, entre las que se destacan las económicas, pobreza y actuales condiciones climatológicas. El cantón Colta en la provincia de Chimborazo, es una comunidad rural dedicada principalmente a la agricultura, en especial a los cultivos de *quinoa* como principal sector productivo debido a su alta comercialización, sin embargo, el cultivo direccionado a un solo producto ha causado la pérdida en la variedad y disponibilidad de alimentos.[3]

Se entiende como cultura alimentaria aquello que representa conocimientos, creencias, prácticas tradicionales o aprendidas, ligadas a la alimentación, que son compartidas dentro de un grupo cultural. [4] La cultura alimentaria comprende los patrones dietéticos y nutricionales que forman parte del patrimonio cultural, se incluyen, los métodos de cultivo, cosecha y preparación de alimentos, así como los rituales y celebraciones asociados, además, el ámbito metafísico, como la gastronomía, entendida como la apreciación espiritual del placer de comer. En la actualidad, el concepto tiende a enfatizar elementos intangibles como las creencias, representaciones y conocimientos asociados a la comida que posee un grupo social determinado.[5]

La situación actual evidencia una brecha existente entre la cultura y la seguridad alimentaria, donde más de 40 millones de personas enfrentan hambre en América Latina, lo que representa un 90 % de la inseguridad en la alimentación. En la provincia Chimborazo se estima que el 50 % de los consumidores optan por la preparación de comida rápida, pero la ingesta de alimentos como la papa, legumbres y frutas es menor en comparación con los productos ultra procesados.[6,7] La revisión bibliográfica realizada tuvo como objetivo: identificar las prácticas interculturales de alimentación en las zonas andinas de Chimborazo.

DESARROLLO

Esta investigación se realizó mediante una revisión bibliográfica basada en la declaración *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA) (por sus siglas en inglés) orientada a la identificación, selección y posterior evaluación de las investigaciones mediante cuatro etapas que incluyen el proceso de cribado, elegibilidad e inclusión. Estos aspectos aseguraron una selección sistematizada, rigurosa y transparente con el fin de exponer de forma clara el objetivo de la revisión y alcanzar los resultados esperados.[8]

La pregunta de investigación: ¿Cómo se expresan las prácticas interculturales de alimentación en comunidades andinas de Chimborazo dentro de su contexto sociocultural y geográfico? se estructuró sobre la base del modelo o formato: Paciente, Intervención, Comparación y Desenlace (PICO) (por sus siglas en inglés).

Se utilizaron bases de datos científicos como: *Web of Science*, SciELO, PubMed, Lilacs y *ResearchGate*, mediante descriptores de Ciencias de la Salud establecidos DeSC/MESH: alimentación, dieta, población rural, pueblos indígenas, cultura indígena, Andes, Ecuador, junto con los operadores booleanos: *AND*, *OR* para la optimización de la búsqueda. El período de selección se estableció entre el 2020 al 2025, se incluyeron artículos publicados en idioma español e inglés.

Dentro de los criterios de inclusión se contemplaron: el impacto relacionado con el estudio, la relevancia en concordancia al objetivo de la investigación y la calidad metodológica de los estudios evaluada mediante las guías *Critical Appraisal Skills Programme* (CASPe) (por sus siglas en inglés) de acuerdo con el formato pertinente según el diseño de estudio. La identificación permitió valorar las fortalezas y limitaciones de la solidez metodológica, la formulación adecuada de objetivos y

aplicabilidad de los hallazgos en la práctica clínica. De forma complementaria, se incluyeron los criterios de impacto de las revistas utilizando *SCImago Journal Rank* (SJR) (por sus siglas en inglés) para clasificar las publicaciones de acuerdo con el prestigio y la influencia de las citas recibidas.[8]

El proceso de búsqueda y selección de la bibliografía se realizó en tres etapas: revisión sistemática en bases de datos, criterios de inclusión y exclusión definidos y los artículos científicos fueron evaluados de forma estandarizada como CASPe. Para la organización de información se empleó el gestor de referencias *Mendeley* y herramientas como *Microsoft Excel* y *Word* que permitieron una clasificación sistemática de artículos y creación de tablas estructuradas de los documentos seleccionados.

De acuerdo con esta metodología se aseguró la imparcialidad en la elección de los estudios, la interpretación objetiva y alineada con el objetivo de la investigación, de igual forma las investigaciones que fueron seleccionadas se sometieron a un proceso basado en la pertinencia del enfoque metodológico relacionado con la cultura alimentaria de las comunidades andinas en Chimborazo.

Durante la ejecución de la estrategia de búsqueda expuesta en la metodología, se determinaron 63 registros de forma inicial en las bases de datos anteriormente mencionadas, que fueron sometidos a un proceso de selección mediante el gestor bibliográfico *Mendeley* y se excluyeron un total de 41 artículos duplicados.

En la selección o cribado inicial por títulos se excluyeron 9 artículos que no eran de libre acceso, para un total de 13 artículos científicos potencialmente elegibles.

En la etapa de análisis detallado, se eliminaron 5 artículos con posterioridad a la revisión completa de la investigación, debido a la falta de relación con el tema centrado en la cultura alimentaria en Chimborazo. Cabe recalcar que los documentos se sometieron a un análisis crítico mediante el instrumento CASPe, donde se identificaron 5 estudios con un riesgo de sesgo elevado, resultados incompletos o fundamentos insuficientes. La muestra final incluyó 8 artículos científicos que cumplieron con los criterios metodológicos y temáticos establecidos y sintetizados mediante un diagrama de flujo para el análisis y la integración de hallazgos. (Fig. 1).

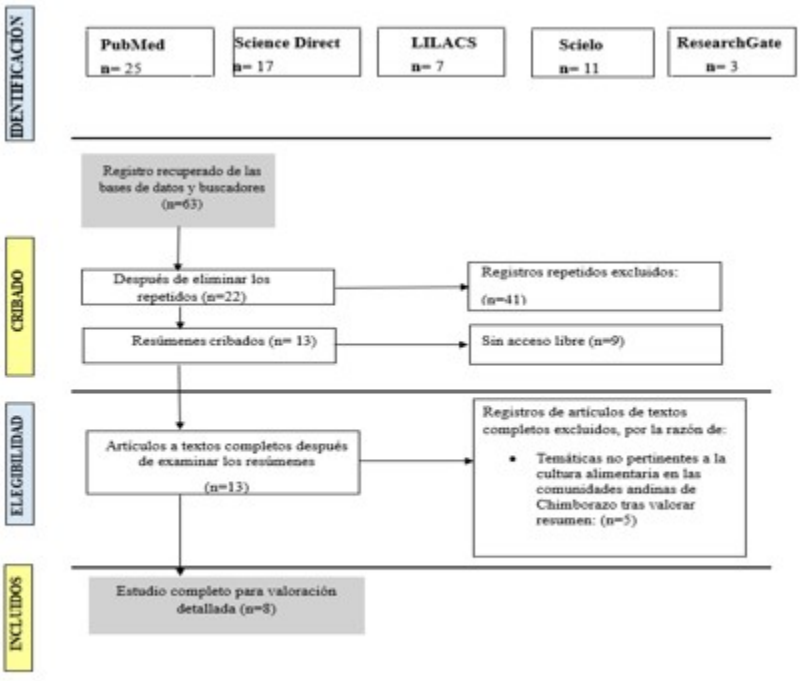

Fig. 1. Diagrama de flujo que describe el proceso de búsqueda, identificación, cribado, elegibilidad, incluidos para el análisis de resultado

Para la elaboración de la presente revisión sistemática se utilizaron 8 artículos de alto impacto publicados entre 2020-2025 que abordan la cultura alimentaria en comunidades andinas de Chimborazo. La metodología incluida en estos estudios se trata de métodos mixtos, investigaciones cuantitativas, descriptivo-transversales y revisión cualitativa en idioma español e inglés, los que fueron traducidos para realizar un análisis adecuado.

Continuidad y resiliencia biocultural de los sistemas agroalimentarios andinos

La sostenibilidad de los sistemas productivos indígenas de la sierra central ecuatoriana se rige por la fuerte capacidad de mantenerse estable ante la transición nutricional global.[9] Las comunidades andinas situadas en la provincia de Chimborazo han establecido un sistema activo que les permite conservar las prácticas alimentarias tradicionales y precolombinas, lo que destaca el fundamento de la interculturalidad culinaria. Esta integración protege el patrimonio biocultural de forma que, fortalece el modelo agrícola ancestral y ayuda a preservar una alimentación saludable. La sabiduría intergeneracional sobre la incorporación de plantas comestibles y medicinales, documentado en Pungalá se estable como una relación entre la alimentación y la salud tradicional.[10] Este abordaje holístico se manifiesta como una respuesta comunitaria a la resiliencia frente a estructuras socioculturales históricas para consolidar la soberanía alimentaria.[9,11]

La reivindicación de la identidad indígena emerge como un motor esencial que promueve la continuidad de las dietas y prácticas agrícolas autóctonas en la provincia de Chimborazo. El sistema agroecológico que mantienen las familias andinas mejora los cultivos ancestrales, así como, las técnicas de producción que fortalecen una dieta rica en nutrientes y culturalmente aceptable.[11] El legado culinario de carácter medicinal forma parte de un campo que integra la cultura y el bienestar mediante los alimentos que mantienen viva a su cultura. Según investigaciones se identificaron más de 20 plantas y 38 preparaciones con fines terapéuticos y nutricionales, lo que demuestra la vigencia del saber tradicional local.[10]

La persistencia de la cultura alimentaria tras el cambio global, resulta un hecho histórico al vincularse a la identidad cultural y la memoria colectiva de los grupos humanos en Hispanoamérica.[12,13] En los territorios del altiplano andino, la cultura alimentaria forma parte de la vida comunitaria y se extiende por medio de rituales, conocimiento empírico y representaciones tradicionales.[13,14] La transmisión de experiencias es propia de las comunidades indígenas, que aseguran la transferencia intergeneracional del saber. Dicho de otra manera, la comunidad indígena se expresa mediante un mecanismo de resiliencia y soberanía cultural.[9,10]

Prácticas interculturales y soberanía alimentaria en el contexto sociocultural y geográfico

En la provincia de Chimborazo, las prácticas alimentarias interculturales se hacen evidentes en la aplicación local del concepto de sostenibilidad alimentaria. Investigaciones en comunidades como Caliata, exponen que el movimiento comunitario, establecido en estructuras sociales andinas, es clave para la preservación de sus sistemas agroalimentarios. La interculturalidad se manifiesta en la combinación de conocimientos culturales y la adaptación de tradiciones precolombinas, coloniales y contemporáneas que definen su dieta actual, debido a las mezclas de las diferentes tradiciones enriquece sus costumbres gastronómicas.[11] Esta organización fomenta una perspectiva colectiva, en la que la transferencia individual de alimentos se convierte en un acto de apoyo bilateral.[4]

El entorno sociocultural andino está determinado por la conservación y transmisión de memorias relacionadas con la alimentación y los rituales, que edifican la identidad colectiva. Un claro ejemplo de ello son los pueblos *Kichwa* de Ecuador, para quienes la comida es tanto una marcación de sus raíces como una estrategia de diferenciación con otras culturas.[13] Desde una visión ecológica, las producciones agrícolas de la sierra de Ecuador representan la base fundamental de estas dietas, ya que se enlazan directamente con la cultura alimentaria y su sostenibilidad.[11] La investigación etnográfica destaca el papel del territorio en la persistencia histórica de la gastronomía latinoamericana y hace la observancia que el espacio geográfico moldea las expresiones culinarias.[12]

El estudio del cuidado comunitario demuestra que, para las comunidades indígenas, la salud es un concepto holístico que combina la nutrición a través de la producción de alimentos y una visión

ancestral del bienestar.[4] La alimentación saludable se alcanza mediante la recuperación activa de los platos tradicionales, lo que reafirma a la cultura como un componente terapéutico y nutritivo fundamental.[15]

En este sentido, las prácticas interculturales funcionan como un espacio de encuentro donde saberes y costumbres se preservan, lo que influye de manera directa en la nutrición y en la medicina, evidente de forma especial, en el repertorio culinario con fines medicinales.[10] En conjunto, las prácticas interculturales en Chimborazo se manifiestan como un sistema de autogestión del territorio y de articulación comunitaria, en el que el alimento opera como un vínculo que refuerza el cuidado colectivo y la autodeterminación cultural.[11]

Impacto de la transición nutricional y la inseguridad alimentaria en las tierras altas

El enfoque lineal de la transición nutricional, que plantea un abandono homogéneo de las dietas tradicionales, se ve ampliamente refutado por las evidencias empíricas en la sierra central del

Ecuador, particularmente en Chimborazo. Aunque se ha documentado una importante resiliencia biocultural, la inseguridad alimentaria y nutricional continúa siendo un problema grave y extendido en los cantones rurales de la provincia.[16] Esta situación se relaciona con marcadas limitaciones en los pilares de disponibilidad, acceso y aprovechamiento de los alimentos, lo que se refleja en diversos indicadores socioeconómicos y de salud.[16] La distancia entre el consumo y el uso adecuado de los alimentos deriva directamente en cuadros de malnutrición en poblaciones vulnerables, evidentes en la alta frecuencia del sobrepeso y la obesidad, condiciones asociadas con mayores niveles de morbilidad y mortalidad.[9] Estas dinámicas no se expresan de manera uniforme, sino que están profundamente condicionadas por los contextos históricos, geográficos y culturales de la población.[9]

En el escenario más amplio del altiplano andino, la anemia en la infancia se reconoce como un problema de Salud Pública altamente prevalente, lo que evidencia la gravedad de la situación nutricional en la región.[14] La literatura analizada indica que las carencias en la dieta, relacionadas tanto con ciertas prácticas culturales como con la limitada disponibilidad de alimentos con alta densidad nutricional, constituyen un factor determinante en la aparición de anemia en esta zona.[14] En este sentido, resulta indispensable que los programas sociales orientados a enfrentar estas carencias no se limiten a la suplementación, sino que integren la cultura alimentaria como eje clave para asegurar la pertinencia y eficacia de sus acciones.[14] Frente a la riqueza biocultural de los sistemas tradicionales, la persistente malnutrición en Chimborazo revela una tensión permanente entre la continuidad de una dieta ancestral sostenible y la expansión de patrones de consumo basados en productos ultra procesados.[16]

El contraste de la cultura alimentaria con distintos contextos geográficos y etarios apoya el hecho de que los cambios en la dieta dependen directamente del desarrollo social-económico de la comunidad y son influenciados por factores contextuales como la educación.[15] En Chimborazo, los hallazgos sobre la seguridad alimentaria coinciden con la problemática en otras zonas rurales como en México, donde se refleja el cambio en los hábitos tradicionales debido a la modernización y el consiguiente aumento de enfermedades relacionadas a una alimentación inadecuada como: la obesidad y la desnutrición.[17]

Algunos estudios mencionan que para disminuir el impacto de la transición nutricional es necesario que las políticas públicas implementen la cultura alimentaria para la mejora de la salud y nutrición de la población, revaloriza las dietas tradicionales y productos alimenticios tradicionales.[9]

CONCLUSIONES

Las prácticas interculturales en la alimentación incluyen dietas saludables y sostenibles que deben ser integradas como estrategias de gestión nutricional, de esta forma se disminuyen los indicadores y alertas de inseguridad alimentaria en poblaciones vulnerables como las comunidades andinas de Chimborazo en Ecuador y parte de la población peruana mencionadas en un estudio realizado en Perú, comunidades que han sido afectadas por la influencia de inadecuadas prácticas alimentarias que ha llevado a un aumento de la incidencia de enfermedades como la anemia.[11,16]

Las conductas culturales de alimentación en las poblaciones andinas de Chimborazo se presentan como un modelo biocultural cambiante y resiliente que relaciona la identidad, la salud y el

territorio. Este fenómeno se manifiesta mediante la integración de saberes ancestrales precolombinos, con el resultado de una participación activa que provoca un cambio reinventado de las costumbres gastronómicas. Las raíces de esta cultura alimentaria parten de la cosmovisión *Kichwa* del *Sumak Kawsay* (Buen vivir) (neologismo en lengua *quechua* ecuatoriana), en la que la producción agrícola familiar de alimentos no procesados como la *oca*, *mashua* y *mellocos*, son imprescindibles para la autosuficiencia y soberanía alimentaria.

De igual manera las mujeres con un conocimiento empírico actúan como defensoras del saber culinario, porque resguardan la transmisión de generación en generación de este patrimonio. En el contexto sociocultural y geográfico, estas prácticas se manejan mediante un sistema de resiliencia comunitaria frente a la transición nutricional global, lo que impulsa a un consumo de productos poco saludables y amenaza la diversidad biocultural.

La diversidad cultural alimentaria se manifiesta por medio de la organización social, prácticas tradicionales y rituales como la pampa mesa, que consolida el cuidado colectivo y la autonomía cultural. A pesar de esta resiliencia se ha mantenido la inseguridad alimentaria y la malnutrición, que demuestran una tensión entre la dieta ancestral sostenible y las barreras socioeconómicas, lo que resalta la importancia en la aplicación políticas públicas que revaloricen la cultura alimentaria como eje de la salud y nutrición. La gastronomía con fines medicinales en la zona ha demostrado que los alimentos son elementos terapéuticos y nutritivos importantes.

Conflicto de intereses

Los autores declaran la no existencia de conflictos de intereses relacionados con el estudio.

Contribuciones de los autores

1- Conceptualización: Angélica Salomé Herrera Molina, Viviana del Rocío Mera Herrera, Mayra Carola León Insuasty, Liliana Alexandra Ríos García, Jessica Paulina Guerrero Rodríguez.

2- Curación de datos: Angélica Salomé Herrera Molina, Viviana del Rocío Mera Herrera, Mayra Carola León Insuasty, Liliana Alexandra Ríos García, Jessica Paulina Guerrero Rodríguez.

3- Análisis formal: Angélica Salomé Herrera Molina, Viviana del Rocío Mera Herrera, Mayra Carola León Insuasty, Liliana Alexandra Ríos García, Jessica Paulina Guerrero Rodríguez.

4- Redacción del borrador original: Angélica Salomé Herrera Molina, Viviana del Rocío Mera Herrera, Mayra Carola León Insuasty, Liliana Alexandra Ríos García, Jessica Paulina Guerrero Rodríguez.

5- Redacción, revisión y edición: Angélica Salomé Herrera Molina, Viviana del Rocío Mera Herrera, Mayra Carola León Insuasty, Liliana Alexandra Ríos García, Jessica Paulina Guerrero Rodríguez.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1- Inca AF, Reinoso GG, Mantilla CE, Vimos KE. Comercialización de productos agrícolas en la Provincia de Chimborazo-Ecuador: Actualidad y perspectiva sociocultural. RCS[Internet]. 2025[citado 24/3/25];21(12):[aprox. 19p.]. Disponible en: https://www.produccioncientificaluz.org/index.php/rcs/article/view/44557/53088.

2- Rivera MF, Cóndor CG, Lapo CM, Viteri DP, Saigua VS. Environmental Concern in Rural Andean Communities: Comparative Study in Central Ecuadorian Highlands. Sustainability. 2025;17(12):5551.

3- Andrade MJ, Guallo MJ, Mejía FA, Salazar DP, Andrade MJ, Guallo MJ, et al. Rev Cubana Reumatol[Internet]. 1999[citado 18/11/25];24(1):[aprox. 5p.]. Disponible en: https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1817-59962022000100005&lng=es&nrm=iso&tlng=es.

4- Loaiza DF, Colimba YL, Castro ME, Zambrano RN. Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena. Cult Cuid[Internet]. 2023[citado 19/11/25];27(66):[aprox. 14p.]. Disponible en: https://rua.ua.es/server/api/core/bitstreams/ea954afd-c23e-48b2-8384-2c8c240bfcd6/content.

5- Ekmeiro JE, Matos JM. Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual. An Venez Nutr[Internet]. 2022[citado 24/3/25];35(2):[aprox. 9p.]. Disponible en: https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2022/2/art-5/.

6- Herrera SP, Castillo LE. Análisis de la seguridad

alimentaria en comunidades rurales de la provincia Chimborazo. Rev Inves Enlace Univ[Internet]. 2021[citado 24/3/25];20(2):[aprox. 10p.]. Disponible en: https://enlace.ueb.edu.ec/index.php/enlaceuniversitario/article/download/226/251/.

7- Jaramillo AM, Lozada ML. Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. INNOVA[Internet]. 2018[citado 24/3/25];3(12):[aprox. 10p.]. Disponible en: https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/863/927.

8- Page MJ, McKenzie JE, Bossuyt PM, Boutron I, Hoffmann TC, Mulrow CD, et al. A declaração PRISMA 2020: diretriz atualizada para relatar revisões sistemáticas. Rev Panam Salud Pública[Internet]. 2022[citado 24/3/25];46(2):[aprox. 12p.]. Disponible en: https://www.scielosp.org/pdf/rpsp/2022.v46/e112/pt.

9- Gallegos CA, Waters WF, Carrasco A, Iannotti LL. Encuentros impensados en la transición nutricional: agroecosistemas andinos en la Sierra central ecuatoriana. Mundos Plurales[Internet]. 2024[citado 24/3/25];11(1):[aprox. 32p.]. Disponible en: https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/items/160609a5-1013-404b-b3a3-5dcf7198f760.

10- Zurita RM, Bastidas MB, Saeteros AM, Herrera RH, Cardenas MY. The indigenous bioculture of the Pungalá parish of Ecuador an approach to their culinary and medicinal heritage. J Ethnic Foods. 2024;11(1):6.

11- Gallegos CA, Waters WF, Carrasco A, Riofrío LA, Pintag M, Caranqui M, et al. Caliata: An Indigenous Community in Ecuador Offers Lessons on Food Sovereignty and Sustainable Diets. Curr Dev Nutr. 2021;5(1):61-73.

12- Trillo C, López LM. La cultura alimentaria hispanoamericana en la actualidad. continuidad histórica y transformación del uso de las plantas comestibles en la provincia de Córdoba, Argentina. Andes[Internet]. 2023[citado 24/3/25];34(1):[aprox. 6p.]. Disponible en: https://www.scielo.org.ar/scieloOrg/php/articleXML.php?pid=S1668-80902023000100162&lang=es.

13- Robalino JA, Moreno AM, Zurita RM, Peralta LO. Memorias culinarias y representaciones tradicionales caracterizadas en la cultura ecuatoriana. Horizontes[Internet]. 2020[citado 24/3/25];4(16):[aprox. 20p.]. Disponible en: https://revistahorizontes.org/index.php/revistahorizontes/article/view/141/394.

14- Callohuanca E, Sucari W, Choque J, Rocha N, Pineda H, Málaga F, et al. Cultura alimentaria y anemia en el altiplano del Perú: realidad y perspectivas desde la gestión pública. Gestionar[Internet]. 2022[citado 24/3/25];2(4):[aprox. 25p.]. Disponible en: https://revistagestionar.com/index.php/rg/article/view/70/148.

15- Corea JA, Espinoza S, Quintanilla K. Comparación de la cultura alimentaria de la población en adultez temprana y adultez media, por la influencia del desarrollo social y económico propio o cercado al cantón de Cañas, Guancaste, Costa Rica. Ciencia Reflexión[Internet]. 2024[citado 24/3/25];3(2):[aprox. 36p.]. Disponible en: https://cienciayreflexion.org/index.php/Revista/article/view/21.

16- Peralta L, Mejia MC, Gavidia MA, Granizo AV. Seguridad alimentaria y nutricional en los cantones de la provincia de Chimborazo-Ecuador. Espacios[Internet]. 2021[citado 24/3/25];42(18):[aprox. 20p.]. Disponible en: https://www.revistaespacios.com/a21v42n18/a21v42n18p01.pdf.

17- Esponda JA, Galindo SM. Cultura alimentaria del municipio de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas. Relaciones[Internet]. 2025[citado 24/1/26];46(182):[aprox. 12p.]. Disponible en: http://ojs.revistarelaciones.com/index.php/relaciones/article/view/1127/2531.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS