

Economía Digital y Responsabilidad Social, un Análisis Multifacético

Javier Solano Solano
Francisco Zagari Forte

[Organizadores]

UMET
UNIVERSIDAD
METROPOLITANA

RILCO
Red de Investigación Latinoamericana en
Competitividad de Organizaciones

FAEDPYME
Fundación Análisis Estratégico
para el Desarrollo de la Pyme

RIIM
Red de Investigación
de Responsabilidad
Social

EA EDITORA
ARTEMIS
2023

Economía Digital y Responsabilidad Social, un Análisis Multifacético

Javier Solano Solano
Francisco Zagari Forte

[Organizadores]

UMET
UNIVERSIDAD
METROPOLITANA

RILCO
Red de Investigación Latinoamericana en
Competitividad de Organizaciones

FAEDPYME
Fundación Análisis Estratégico
para el Desarrollo de la Pyme

R11M
Red de Investigación
de Mercados
de América Latina



**EDITORIA
ARTEMIS**
2023



O conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons Atribuição-Não-Comercial NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Direitos para esta edição cedidos à Editora Artemis pelos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento, desde que sejam atribuídos créditos aos autores, e sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A responsabilidade pelo conteúdo dos artigos e seus dados, em sua forma, correção e confiabilidade é exclusiva dos autores. A Editora Artemis, em seu compromisso de manter e aperfeiçoar a qualidade e confiabilidade dos trabalhos que publica, conduz a avaliação cega pelos pares de todos manuscritos publicados, com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

Editora Chefe	Prof. ^a Dr. ^a Antonella Carvalho de Oliveira
Editora Executiva	M. ^a Viviane Carvalho Mocellin
Direção de Arte	M. ^a Bruna Bejarano
Diagramação	Elisangela Abreu
Organizadores	Javier Solano Solano Francisco Zagari Forte
Imagem da Capa	gulzarkarimn/123RF
Bibliotecário	Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Conselho Editorial

Prof.^a Dr.^a Ada Esther Portero Ricol, *Universidad Tecnológica de La Habana “José Antonio Echeverría”*, Cuba
Prof. Dr. Adalberto de Paula Paranhos, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil
Prof. Dr. Agustín Olmos Cruz, *Universidad Autónoma del Estado de México*, México
Prof.^a Dr.^a Amanda Ramalho de Freitas Brito, Universidade Federal da Paraíba, Brasil
Prof.^a Dr.^a Ana Clara Monteverde, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina
Prof.^a Dr.^a Ana Júlia Viamonte, Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP), Portugal
Prof. Dr. Ángel Mujica Sánchez, *Universidad Nacional del Altiplano*, Peru
Prof.^a Dr.^a Angela Ester Mallmann Centenaro, Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil
Prof.^a Dr.^a Begoña Blandón González, *Universidad de Sevilla*, Espanha
Prof.^a Dr.^a Carmen Pimentel, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
Prof.^a Dr.^a Catarina Castro, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Prof.^a Dr.^a Cirila Cervera Delgado, *Universidad de Guanajuato*, México
Prof.^a Dr.^a Cláudia Neves, Universidade Aberta de Portugal
Prof.^a Dr.^a Cláudia Padovesi Fonseca, Universidade de Brasília-DF, Brasil
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos, Universidade Federal da Grande Dourados, Brasil
Prof. Dr. David García-Martul, *Universidad Rey Juan Carlos de Madrid*, Espanha
Prof.^a Dr.^a Deuzimar Costa Serra, Universidade Estadual do Maranhão, Brasil
Prof.^a Dr.^a Dina Maria Martins Ferreira, Universidade Estadual do Ceará, Brasil
Prof.^a Dr.^a Edith Luévano-Hipólito, *Universidad Autónoma de Nuevo León*, México
Prof.^a Dr.^a Eduarda Maria Rocha Teles de Castro Coelho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal
Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers, Universidade de São Paulo (USP), Brasil
Prof. Dr. Eloi Martins Senhoras, Universidade Federal de Roraima, Brasil

Prof.ª Dr.ª Emilas Darlene Carmen Lebus, *Universidad Nacional del Nordeste/ Universidad Tecnológica Nacional, Argentina*
Prof.ª Dr.ª Erla Mariela Morales Morgado, *Universidad de Salamanca, Espanha*
Prof. Dr. Ernesto Cristina, *Universidad de la República, Uruguay*
Prof. Dr. Ernesto Ramírez-Briones, *Universidad de Guadalajara, México*
Prof. Dr. Fernando Hitt, *Université du Québec à Montréal, Canadá*
Prof. Dr. Gabriel Díaz Cobos, *Universitat de Barcelona, Espanha*
Prof.ª Dr.ª Gabriela Gonçalves, Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP), Portugal
Prof. Dr. Geoffroy Roger Pointer Malpass, Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Brasil
Prof.ª Dr.ª Gladys Esther Leoz, *Universidad Nacional de San Luis, Argentina*
Prof.ª Dr.ª Glória Beatriz Álvarez, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof. Dr. Gonçalo Poeta Fernandes, Instituto Politécnico da Guarda, Portugal
Prof. Dr. Gustavo Adolfo Juarez, *Universidad Nacional de Catamarca, Argentina*
Prof. Dr. Håkan Karlsson, *University of Gothenburg, Suécia*
Prof.ª Dr.ª Iara Lúcia Tescarollo Dias, Universidade São Francisco, Brasil
Prof.ª Dr.ª Isabel del Rosario Chiyon Carrasco, *Universidad de Piura, Peru*
Prof.ª Dr.ª Isabel Yohena, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof. Dr. Ivan Amaro, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil
Prof. Dr. Iván Ramon Sánchez Soto, *Universidad del Bío-Bío, Chile*
Prof.ª Dr.ª Ivânia Maria Carneiro Vieira, Universidade Federal do Amazonas, Brasil
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz, *University of Miami and Miami Dade College, Estados Unidos*
Prof. Dr. Jesús Montero Martínez, *Universidad de Castilla - La Mancha, Espanha*
Prof. Dr. João Manuel Pereira Ramalho Serrano, Universidade de Évora, Portugal
Prof. Dr. Joaquim Júlio Almeida Júnior, UniFIMES - Centro Universitário de Mineiros, Brasil
Prof. Dr. Jorge Ernesto Bartolucci, *Universidad Nacional Autónoma de México, México*
Prof. Dr. José Cortez Godínez, Universidad Autónoma de Baja California, México
Prof. Dr. Juan Carlos Cancino Diaz, Instituto Politécnico Nacional, México
Prof. Dr. Juan Carlos Mosquera Feijoo, *Universidad Politécnica de Madrid, Espanha*
Prof. Dr. Juan Diego Parra Valencia, *Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín, Colômbia*
Prof. Dr. Juan Manuel Sánchez-Yáñez, *Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, México*
Prof. Dr. Juan Porras Pulido, *Universidad Nacional Autónoma de México, México*
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
Prof. Dr. Leinig Antonio Perazolli, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Brasil
Prof.ª Dr.ª Livia do Carmo, Universidade Federal de Goiás, Brasil
Prof.ª Dr.ª Luciane Spanhol Bordignon, Universidade de Passo Fundo, Brasil
Prof. Dr. Luis Fernando González Beltrán, *Universidad Nacional Autónoma de México, México*
Prof. Dr. Luis Vicente Amador Muñoz, *Universidad Pablo de Olavide, Espanha*
Prof.ª Dr.ª Macarena Esteban Ibáñez, *Universidad Pablo de Olavide, Espanha*
Prof. Dr. Manuel Ramiro Rodríguez, *Universidad Santiago de Compostela, Espanha*
Prof.ª Dr.ª Márcia de Souza Luz Freitas, Universidade Federal de Itajubá, Brasil
Prof. Dr. Marcos Augusto de Lima Nobre, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Brasil
Prof. Dr. Marcos Vinicius Meiado, Universidade Federal de Sergipe, Brasil
Prof.ª Dr.ª Mar Garrido Román, *Universidad de Granada, Espanha*
Prof.ª Dr.ª Margarida Márcia Fernandes Lima, Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil
Prof.ª Dr.ª María Alejandra Arecco, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof.ª Dr.ª Maria Aparecida José de Oliveira, Universidade Federal da Bahia, Brasil
Prof.ª Dr.ª Maria Carmen Pastor, *Universitat Jaume I, Espanha*
Prof.ª Dr.ª Maria do Céu Caetano, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Prof.ª Dr.ª Maria do Socorro Saraiva Pinheiro, Universidade Federal do Maranhão, Brasil
Prof.ª Dr.ª Maria Gracinda Carvalho Teixeira, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil

Prof.^ª Dr.^ª Maria Lúcia Pato, Instituto Politécnico de Viseu, Portugal
Prof.^ª Dr.^ª Maritza González Moreno, *Universidad Tecnológica de La Habana*, Cuba
Prof.^ª Dr.^ª Mauriceia Silva de Paula Vieira, Universidade Federal de Lavras, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Ninfa María Rosas-García, Centro de Biotecnología Genómica-Instituto Politécnico Nacional, México
Prof.^ª Dr.^ª Odara Horta Boscolo, Universidade Federal Fluminense, Brasil
Prof. Dr. Osbaldo Turpo-Gebera, *Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa*, Peru
Prof.^ª Dr.^ª Patrícia Vasconcelos Almeida, Universidade Federal de Lavras, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Paula Arcoverde Cavalcanti, Universidade do Estado da Bahia, Brasil
Prof. Dr. Rodrigo Marques de Almeida Guerra, Universidade Federal do Pará, Brasil
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares, Universidade Federal do Piauí, Brasil
Prof. Dr. Sergio Bitencourt Araújo Barros, Universidade Federal do Piauí, Brasil
Prof. Dr. Sérgio Luiz do Amaral Moretti, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Silvia Inés del Valle Navarro, *Universidad Nacional de Catamarca*, Argentina
Prof.^ª Dr.^ª Solange Kazumi Sakata, Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN)- USP, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Stanislava Kashtanova, *Saint Petersburg State University*, Russia
Prof.^ª Dr.^ª Teresa Cardoso, Universidade Aberta de Portugal
Prof.^ª Dr.^ª Teresa Monteiro Seixas, Universidade do Porto, Portugal
Prof. Dr. Valter Machado da Fonseca, Universidade Federal de Viçosa, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Vanessa Bordin Viera, Universidade Federal de Campina Grande, Brasil
Prof.^ª Dr.^ª Vera Lúcia Vasilévski dos Santos Araújo, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Brasil
Prof. Dr. Wilson Noé Garcés Aguilar, *Corporación Universitaria Autónoma del Cauca*, Colômbia
Prof. Dr. Xosé Somoza Medina, *Universidad de León*, Espanha

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

E19 Economía digital y responsabilidad social: un análisis multifacético
[livro eletrônico] / Organizadores Javier Solano Solano, Francisco
Zagari Forte. – Curitiba, PR: Artemis, 2023.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

Edição bilíngue

ISBN 978-65-87396-97-2

DOI 10.37572/EdArt_181023972

1. Administração. 2. Economia digital. 3. Desenvolvimento
sustentável – Aspectos sociais. I. Solano Solano, Javier. II. Zagari
Forte, Francisco.

CDD 658.4038

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422



AGRADECIMENTOS

Queremos expresar nuestro profundo agradecimiento a todos los revisores por su esmerada labor y dedicación en el proceso de revisión por pares. Su intervención ha sido esencial para el enriquecimiento y fortalecimiento de este proyecto. El riguroso y colaborativo esfuerzo de revisión por pares ha infundido en este trabajo un alto grado de calidad, al incorporar observaciones perspicaces y críticas constructivas.

Es indiscutible que el rigor y la generosidad intelectual de los revisores merecen especial reconocimiento. En este sentido, deseamos expresar nuestro más profundo reconocimiento a:

Alejandro **Balcázar González**,
Universidad Politécnica del Valle de Toluca
(México)

Luis **Brito Gaona**,
Universidad Técnica de Machala (Ecuador)

Cintha **Carmona Ochoa**,
Universidad Autónoma de Tlaxcala (México)

Ronald **Chaca Espinoza**,
Universidad del Azuay (Ecuador)

Ricardo **Contreras Chacón**,
Universidad Agraria del Ecuador (Ecuador)

Miriam **Farez Arias**,
Universidad Técnica de Machala (Ecuador)

Laura **Fischer de la Vega**,
Universidad Nacional Autónoma de México
(México)

José Guadalupe **Flores López**,
Instituto Tecnológico de Sonora (México)

Roberto **Jácome Galarza**,
Universidad Internacional del Ecuador
(Ecuador)

Iris **García García**,
Universidad Autónoma de Tlaxcala (México)

William **Pacheco Jaramillo**,
Universidad de Canberra (Australia)

José **Salum Tomé**,
Universidad Católica de Temuco (Chile)

Cesar **Villagómez Buele**,
Universidad de Guayaquil (Ecuador)

Stalin **Zurita Vargas**,
Universidad Agraria del Ecuador (Ecuador)

Sin su valiosa aportación, este proyecto no habría alcanzado su realización plena.
Con gratitud,

Javier Solano y Francisco Zagari, Organizadores

PRÓLOGO

En la complejidad de la era contemporánea, el avance irrefrenable de la tecnología ha impulsado la economía hacia dimensiones antes insospechadas. No sólo ha cambiado la forma en que las empresas operan, sino también la relación entre éstas y la sociedad. Al encontrarnos en este umbral de transformación, la presente obra surge como un esfuerzo colectivo por desentrañar las múltiples caras de una economía digital en constante evolución y su interacción con la responsabilidad social.

Desde mi vida profesional, he sido testigo de cómo la transformación digital (TD) ha revolucionado la dinámica empresarial. Sin embargo, con grandes poderes vienen grandes responsabilidades. El primer capítulo de este libro, que establece la relación entre TD y Responsabilidad Social Empresarial (RSE), nos brinda una perspectiva crucial al respecto. Esta intersección entre la tecnología y la ética empresarial no sólo redefine las operaciones de las organizaciones, sino que también suscita un análisis profundo sobre cómo pueden estas coexistir en beneficio mutuo.

El surgimiento de la era digital ha modificado por completo el paradigma de la investigación de mercados. Antes relegada a encuestas presenciales y análisis estadísticos manuales, esta disciplina ha encontrado en las herramientas digitales un aliado que, correctamente empleado, puede brindar resultados más precisos y a un ritmo más acelerado. El segundo capítulo ilustra esta revolución y las implicaciones que tiene para las empresas en su búsqueda por entender y responder a las demandas del consumidor.

En este océano de datos e información, la inteligencia artificial (IA) emerge como el timonel que guía a las organizaciones en su travesía por las aguas de la economía digital. Sin embargo, la IA no está exenta de controversias y el tercer capítulo nos presenta un análisis equilibrado de sus beneficios y desafíos. Es vital que, en nuestro empeño por aprovechar esta tecnología, no perdamos de vista los valores humanos que nos han traído hasta aquí.

La teoría crítica, con su lente agudo y perspicaz, encuentra un espacio en este libro para analizar el fenómeno del consumo responsable. En un mundo en el que el consumismo desenfrenado a menudo eclipsa la ética y la sostenibilidad, este capítulo nos invita a reflexionar sobre cómo nuestras decisiones de compra pueden ser más conscientes y alineadas con un futuro más equitativo y sostenible.

La pandemia de COVID-19, que sacudió al mundo de formas inimaginables, también ha dejado huellas en la economía de regiones específicas. El Estado de Tlaxcala en México es un claro ejemplo de ello. Las plataformas digitales, que antes eran vistas

con escepticismo por muchos, se convirtieron en salvavidas para las empresas durante la crisis. Este capítulo nos brinda una visión detallada de cómo la adaptación al entorno digital ha sido esencial para la supervivencia y el crecimiento en tiempos de adversidad.

Finalmente, en un giro hacia lo cultural, el libro concluye con un viaje por la rica gastronomía de Ecuador. Esta joya culinaria, con sus raíces profundas y sus múltiples influencias, sirve como recordatorio de que la economía no es sólo cifras y gráficos; es también cultura, tradición y herencia.

Al cerrar este prólogo, insto al lector a embarcarse en esta travesía por el complejo mundo de la economía digital y la responsabilidad social. Este libro es más que una compilación de textos; es una brújula que nos guía a través de los desafíos y oportunidades que presenta esta nueva era. A medida que navegamos por sus páginas, descubriremos que el futuro de la economía digital no está escrito en piedra, sino que está en nuestras manos moldearlo de una manera que beneficie a todos.

Emanuel Ferreira Leite

Facultad de Ciencias de la Administración

Universidad de Pernambuco

Recife, Brasil

PREFÁCIO

La economía, como ciencia social que es, siempre ha estado en constante evolución. Sin embargo, las últimas décadas han testificado un cambio sin precedentes, principalmente impulsado por la digitalización y la cada vez más presente responsabilidad social empresarial (RSE). Ambas dimensiones han reconfigurado el paisaje de las prácticas comerciales, la investigación de mercados y el comportamiento del consumidor, y han abierto un vasto campo de oportunidades y desafíos. Es en este contexto donde “Economía digital y responsabilidad social, un análisis multifacético” se presenta como un texto esencial para comprender esta nueva realidad.

Como parte de la misión adoptada por la Universidad Metropolitana, Sede Machala, este libro continúa una serie de discusiones contemporáneas sobre sostenibilidad. Se enmarca dentro de un proyecto investigativo titulado “Gestión de empresas y grupos de interés en pro de la sostenibilidad a través de la responsabilidad social empresarial”. La obra se propone desentrañar las múltiples dimensiones empresariales que se dirigen hacia la sostenibilidad en la era digital, adoptando un enfoque interdisciplinario para ofrecer una visión panorámica de las prácticas empresariales actuales.

El primer capítulo, titulado “Responsabilidad Social en la Era Digital: Desafíos y Oportunidades”, establece el tono y sienta las bases de nuestra exploración. Al integrar la Transformación Digital (TD) y la RSE, emerge un panorama donde las empresas no sólo enfrentan desafíos operativos sino también éticos. En una época donde la tecnología avanza a pasos agigantados, es fundamental que las organizaciones se muevan con responsabilidad, entendiendo que sus acciones tienen un impacto profundo en la sociedad y en el medio ambiente.

Pasando a la investigación de mercados en un mundo digitalizado, el segundo capítulo profundiza en cómo las empresas pueden y deben adaptar sus estrategias para obtener información relevante en un entorno saturado de datos. La digitalización ha democratizado el acceso a la información, pero la verdadera maestría radica en cómo se extraen, interpretan y utilizan esos datos para tomar decisiones informadas.

El tercer capítulo nos lleva a una de las aristas más comentadas y, a la vez, malentendidas de la economía contemporánea: la inteligencia artificial (IA). Al destilar la verdadera naturaleza de la IA y su impacto en la economía digital, somos llevados a reflexionar sobre sus beneficios, limitaciones y riesgos inherentes. La IA tiene el potencial de remodelar no solo cómo operan las empresas, sino cómo comprendemos y valoramos el trabajo humano.

La relación entre el consumo responsable y la teoría crítica se analiza en el cuarto capítulo, invitándonos a cuestionar nuestras propias prácticas de consumo y cómo éstas se ajustan (o no) a ideales más amplios de justicia, equidad y sostenibilidad. A través de un riguroso análisis teórico, se invita al lector a ser consciente del poder de su elección como consumidor y a reconocer las complejidades subyacentes en las prácticas de consumo moderno.

El quinto capítulo ofrece una perspectiva localizada al analizar el impacto de las plataformas digitales en el comercio del Estado de Tlaxcala durante la pandemia de COVID-19. Más allá de una mirada a la adaptabilidad y resiliencia del comercio local, este estudio arroja luz sobre cómo la tecnología puede actuar como un facilitador vital en tiempos de crisis.

Finalmente, el sexto capítulo nos sumerge en la riqueza culinaria del Ecuador, más allá de un simple recuento de platos y recetas, este capítulo subraya la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial. Cada bocado de la comida ecuatoriana no solo satisface el paladar, sino que también conecta al comensal con un legado ancestral, con comunidades y tradiciones que han resistido el paso del tiempo. Es un llamado a valorar, conservar y promover la riqueza de esta tradición culinaria, entendiendo que es tanto un tesoro del pasado como una promesa para el futuro.

Este libro no es solo una exploración académica, sino también una llamada a la acción. Es una invitación a comprender los desafíos y oportunidades inherentes a la economía digital y a la responsabilidad social, y a actuar de manera informada y ética en este nuevo paradigma. A medida que avances en la lectura, espero que encuentres en sus páginas no sólo conocimientos, sino también inspiración para contribuir de manera positiva a un mundo en constante cambio.

Javier Solano Solano

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Universidad Metropolitana, Sede Machala

SUMÁRIO

SECCIÓN I. TÓPICOS SOBRE LA EMPRESA Y ERA DIGITAL

CAPÍTULO 1..... 1

RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA ERA DIGITAL: DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

Fernando Juca-Maldonado

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239721

CAPÍTULO 2..... 21

LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS EN LA ERA DIGITAL

Carolina Uzcátegui-Sánchez

Adriana Santamaría-Mendoza

David Zaldumbide-Peralvo

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239722

CAPÍTULO 3..... 46

LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y LA MAXIMIZACIÓN DE BENEFICIOS DESDE LA RACIONALIDAD ECONÓMICA

Tulio Carrión-González

Andrea Herrera-Ríos

Carolina Uzcátegui-Sánchez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239723

SECCIÓN II. INSIGHTS DEL CONTEXTO Y ECONOMÍA NARANJA

CAPÍTULO 4..... 63

ESTUDIO DEL CONSUMO RESPONSABLE Y SU RELACIÓN CON LA TEORÍA CRÍTICA

Javier Solano-Solano

Verónica Arrata-Corzo

Francisco Zagari-Forte

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239724

CAPÍTULO 5.....75

IMPACTO DE PLATAFORMAS DIGITALES EN EL COMERCIO DEL ESTADO DE TLAXCALA DURANTE LA PANDEMIA COVID-19

Gloria Ramírez-Elías

Marisol Yáñez-Sarmiento

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239725

CAPÍTULO 6..... 89

GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y SU HERENCIA PATRIMONIAL

Jean Palomeque-Jaramillo

Saulo Ribeiro dos Santos

Jessica Lalangui-Ramírez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_1810239726

SOBRE OS ORGANIZADORES112

SOBRE OS AUTORES 113

SOBRE AS REDES DE INVESTIGAÇÃO..... 116

ÍNDICE REMISSIVO117

CAPÍTULO 6

GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y SU HERENCIA PATRIMONIAL



Data de submissão: 21/09/2023

Data de aceite: 11/10/2023

Jean Palomeque-Jaramillo

Universidad Metropolitana

Sede Machala

Machala, Ecuador

Universidad Nacional de Cuyo

Mendoza, Argentina

<https://orcid.org/0000-0003-0508-1826>

Saulo Ribeiro dos Santos

Universidade Federal do Maranhão

São Luís, Brasil

<http://lattes.cnpq.br/6334574563260950>

Jessica Lalangui-Ramírez

Universidad Metropolitana

Sede Machala

Machala, Ecuador

<https://orcid.org/0000-0001-8524-9101>

RESUMEN: El presente trabajo ofrece una breve exploración del patrimonio culinario de Ecuador, subrayando cómo su rica herencia cultural ha moldeado su diversidad gastronómica. Se traza un arco desde la historia precolombina hasta la actualidad, ilustrando cómo las influencias de comunidades indígenas, mestizas, afroecuatorianas y europeas han contribuido a la construcción de la identidad culinaria de la nación. Se enfatiza el papel

central de las sopas en la cocina ecuatoriana, destacando su relevancia cultural, nutricional y simbólica. Las sopas son presentadas como una manifestación de la creatividad culinaria del país, siendo parte esencial de la comida cotidiana y de las celebraciones especiales, cada una con su propia historia y confluencia cultural. La diversidad culinaria de Ecuador es también resultado de las influencias extranjeras, incluyendo las cocinas italiana, francesa, alemana, china y libanesa, lo que añade más capas a su compleja identidad gastronómica. A pesar de esta amalgama de influencias, en este trabajo se destaca la preservación y adaptación de su esencia cultural distintiva. Además, se resalta la importancia de reconocer la gastronomía ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial, destacando las iniciativas de salvaguardia y promoción que han contribuido a su creciente perfil internacional. Se concluye subrayando que la gastronomía ecuatoriana es más que un sustento; es una forma de expresión cultural que transmite significados, conecta a personas y lugares, y cuenta historias sobre nuestra experiencia humana compartida. Se enfatiza la necesidad de entender, apreciar y promover este patrimonio gastronómico para preservar las tradiciones culinarias de Ecuador, enriquecer su identidad cultural y contribuir a la escena gastronómica mundial.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía ecuatoriana. Patrimonio cultural inmaterial. Influencias culturales. Sopas tradicionales. Preservación gastronómica.

ECUADORIAN GASTRONOMY AND ITS CULTURAL HERITAGE

ABSTRACT: This paper offers a brief exploration of Ecuador's culinary heritage, highlighting how its rich cultural heritage has shaped its gastronomic diversity. An arc is traced from pre-Columbian history to the present day, illustrating how the influences of indigenous, mestizo, Afro-Ecuadorian and European communities have contributed to the construction of the nation's culinary identity. The central role of soups in Ecuadorian cuisine is emphasized, highlighting their cultural, nutritional and symbolic relevance. Soups are presented as a manifestation of the country's culinary creativity, being an essential part of everyday food and special celebrations, each with its own history and cultural confluence. Ecuador's culinary diversity is also the result of foreign influences, including Italian, French, German, Chinese and Lebanese cuisines, adding further layers to its complex gastronomic identity. Despite this amalgam of influences, this work highlights the preservation and adaptation of its distinctive cultural essence. It also highlights the importance of recognizing Ecuadorian gastronomy as intangible cultural heritage, highlighting the safeguarding and promotion initiatives that have contributed to its growing international profile. It concludes by stressing that Ecuadorian gastronomy is more than sustenance; it is a form of cultural expression that conveys meanings, connects people and places, and tells stories about our shared human experience. It emphasizes the need to understand, appreciate and promote this gastronomic heritage in order to preserve Ecuador's culinary traditions, enrich its cultural identity and contribute to the global gastronomic scene.

KEYWORDS: Ecuadorian gastronomy. Intangible cultural heritage. Cultural influences. Traditional soups. Gastronomic preservation.

JEL: Z1-Z13.

1 INTRODUCCIÓN

Este estudio se adentra en el fascinante ámbito de la gastronomía ecuatoriana y examina cómo su rico patrimonio cultural ha conformado el paisaje culinario de la nación. Ofrece una perspectiva exclusiva de la diversidad culinaria de Ecuador, explorando su historia, sus influencias culturales y regionales, así como el papel crucial de las sopas en la tradición gastronómica del país.

Se presenta una concisa visión histórica de la gastronomía ecuatoriana, rastreando sus raíces desde la época precolombina hasta nuestros días. A lo largo de esta narración, se hace hincapié en cómo la cocina ecuatoriana ha sido moldeada por las diversas culturas y regiones que conforman el país, abarcando la influencia de las comunidades indígenas, mestizas, afroecuatorianas y europeas. Además, se profundiza en el papel esencial de las sopas en la cocina ecuatoriana, ilustrando la diversidad y creatividad de las recetas de sopas en todo el territorio y describiendo cómo estas exquisitas preparaciones se han transmitido de generación en generación.

El presente trabajo celebra el patrimonio cultural de la gastronomía ecuatoriana y su creciente reconocimiento a nivel nacional e internacional. A través de sus páginas se descubre cómo la riqueza culinaria ecuatoriana ha sido reconocida en diversos contextos, resaltando la importancia de preservar y promover estas tradiciones gastronómicas para las futuras generaciones. Este análisis es una lectura indispensable para académicos, entusiastas culinarios, viajeros interesados en descubrir la cultura ecuatoriana a través de su comida y ecuatorianos deseosos de redescubrir sus raíces culinarias.

2 BREVE HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

La gastronomía ecuatoriana es un reflejo de la diversidad geográfica y cultural del país, resultado de siglos de interacción entre los diversos pueblos y comunidades que habitan sus cuatro regiones naturales: Costa, Sierra, Amazonía e Islas Galápagos (Ayala, 2013). En esta primera sección se analiza la historia de la gastronomía ecuatoriana, considerando la influencia de diversas culturas y procesos históricos que han moldeado la cocina del país a lo largo del tiempo.

2.1 PERIODO PRECOLOMBINO

Antes de la llegada de los españoles al actual territorio ecuatoriano, diversas culturas indígenas desarrollaron una rica tradición culinaria basada en los recursos naturales disponibles en cada región. Los primeros habitantes de Ecuador, como los Valdivia, Machalilla, Chorrera, entre otros, cultivaban productos como el maíz, la yuca, el camote y la calabaza. También domesticaron animales como la llama y el cuy y recolectaron frutos y plantas silvestres (Méndez, 2018; Moya, 2012).

Las comunidades indígenas desarrollaron técnicas de conservación de alimentos, como la deshidratación y la fermentación, y preparaciones culinarias que perduran hasta nuestros días, como el mote, las humitas y los tamales (Koch et al., 2011). Además, el uso de plantas medicinales y condimentos como el achiote, el chile y el limoncillo fue fundamental en la construcción de la identidad culinaria precolombina (Campos y Favila, 2017).

2.2 LA CONQUISTA Y LA COLONIZACIÓN ESPAÑOLA

La llegada de los españoles a América trajo consigo una serie de cambios en la dieta de los habitantes del territorio ecuatoriano. La introducción de ingredientes

como el trigo, la cebada, la caña de azúcar, la cebolla y el ajo, así como de animales como cerdos, gallinas, vacas y caballos, alteró profundamente la dieta local (Daza, 2013; Frago, 2015). A su vez, los intercambios con otras colonias americanas y el comercio con Asia y África a través de la ruta del Pacífico permitieron la incorporación de nuevos productos y técnicas culinarias (Orellana, 2020).

La gastronomía ecuatoriana durante el período colonial se caracterizó por la fusión de tradiciones culinarias indígenas, españolas y africanas (Gualpa, 2017; Ortiz, 2009), dando origen a platos como la fanesca, el seco de chivo, el arroz con pollo y el encocado. El mestizaje cultural se reflejó en la mesa (Choza y Ponce, 2010), y la cocina ecuatoriana comenzó a adoptar rasgos únicos que la distinguían de otras cocinas latinoamericanas (Varese, 2018).

2.3 LA INDEPENDENCIA Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN

El proceso de independencia de Ecuador y la formación del Estado ecuatoriano en el siglo XIX implicó la búsqueda de una identidad nacional y la consolidación de una cultura criolla (Coba, 2016), en la que la gastronomía jugó un papel fundamental. Sin embargo, los platos típicos de cada región empezaron a ser subvalorados a medida que aumentaba la educación. Aunque esta diversidad era una expresión de la identidad ecuatoriana, la cocina criolla fue asociada a un “profundo complejo de inferioridad colectiva” y progresivamente tildada de inculta e invisibilizada (Unigarro, 2010).

Además, durante este periodo se produjeron cambios significativos en la economía y la sociedad ecuatorianas, como el auge de la producción de cacao y la expansión del ferrocarril, que influyeron en la alimentación y la gastronomía (Ayala, 2008). La apertura de Ecuador al comercio internacional permitió la importación de nuevos productos y la adopción de costumbres culinarias extranjeras, como el consumo de café y la influencia de la cocina francesa en la élite (Unigarro, 2010).

2.4 EL SIGLO XX Y LA CONSOLIDACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

A lo largo del siglo XX, la gastronomía ecuatoriana experimentó un proceso de consolidación y diversificación, en el que se reafirmaron las tradiciones culinarias de diferentes regiones y se incorporaron nuevos ingredientes y técnicas de preparación. La urbanización y la industrialización inicial del país durante el boom petrolero, así como el crecimiento del turismo (Acosta, 2017), impulsaron la creación de restaurantes y establecimientos gastronómicos especializados en cocina ecuatoriana, que contribuyeron a la promoción y difusión de la gastronomía local.

La migración interna y la emigración de ecuatorianos al exterior también influyeron en la evolución de la gastronomía ecuatoriana en el siglo XX. El intercambio cultural entre regiones y el contacto con otras cocinas latinoamericanas y mundiales permitieron la adaptación y reinterpretación de platos tradicionales (Orellana, 2015), así como la creación de nuevas recetas y fusiones culinarias.

A finales del siglo XX y principios del XXI, la gastronomía ecuatoriana ha ganado un creciente reconocimiento nacional e internacional, gracias a la labor de chefs, investigadores, instituciones y organizaciones que han trabajado en la revalorización y promoción de la cocina ecuatoriana (Orellana, 2015; Segura, 2016). La participación en eventos gastronómicos internacionales, la publicación de libros y estudios sobre la cocina ecuatoriana y la creación de programas de formación culinaria han contribuido a situar a la gastronomía ecuatoriana en el mapa mundial de la gastronomía (Méndez, 2009; Segura, 2016).

Este breve recorrido por la historia de la gastronomía ecuatoriana es un reflejo de la diversidad cultural y geográfica del país, así como de los procesos históricos y sociales que han influido en su evolución (Oñate et al., 2018). Desde las tradiciones culinarias precolombinas hasta el reconocimiento internacional de la cocina ecuatoriana, la gastronomía de Ecuador es un elemento fundamental de su identidad y patrimonio cultural, merecedor de estudio y valoración (León, 2022). Podemos apreciar cómo la comida y la cocina han sido espacios de encuentro, mestizaje, resistencia y creatividad, que han permitido a los habitantes del Ecuador construir una identidad culinaria única y diversa, local y global, tradicional y moderna, que constituye una fuente inagotable de sabores, aromas y experiencias (Triviño et al., 2019).

3 LA INFLUENCIA DE LAS DIFERENTES CULTURAS Y REGIONES EN LA COCINA ECUATORIANA

La cocina ecuatoriana es el resultado de la confluencia de diversas culturas y regiones que han dejado su huella en la gastronomía del país (Montenegro, 2016). A lo largo de su historia, Ecuador ha experimentado la influencia de comunidades indígenas, afroecuatorianas, mestizas y europeas en la construcción de su identidad culinaria (Naranjo, 2007; Palomo, 2022). Esta sección aborda la influencia de diferentes culturas y regiones en la cocina ecuatoriana, analizando cómo sus interacciones han dado lugar a una rica diversidad de sabores, ingredientes y técnicas culinarias.

3.1 LA HERENCIA INDÍGENA

Las comunidades indígenas han tenido un papel fundamental en la conformación de la cocina ecuatoriana. Desde tiempos precolombinos, los pueblos originarios del territorio ecuatoriano desarrollaron una rica tradición culinaria basada en los recursos naturales disponibles en cada región (León, 2022). Algunos de los ingredientes fundamentales en la cocina indígena ecuatoriana incluyen el maíz, la papa, la yuca, el camote, la quinoa, el chocho y el tomate de árbol, entre otros (Ayala, 2019). Al analizar su influencia, se revela un mapa de sabores y prácticas culinarias profundamente arraigadas en la cosmovisión indígena, que celebra la naturaleza, su generosidad y la relación armónica del ser humano con su entorno.

Desde las llanuras costeras hasta las altas cumbres de la sierra, y la exuberante Amazonía, las comunidades indígenas han nutrido la gastronomía ecuatoriana con una diversidad de ingredientes, que son tanto emblemáticos como esenciales en la dieta local. La papa, el maíz, la quinoa y el cacao, por citar algunos, son productos de la agricultura precolombina que aún hoy se emplean profusamente en la cocina ecuatoriana (León, 2022). No obstante, la contribución indígena no se limita a la provisión de ingredientes. Sus técnicas de cocción y preparación han perdurado en el tiempo, demostrando su versatilidad y adaptabilidad (Unigarro, 2010). Los llapingachos, tortillas de papa rellenas de queso, y el loco de papa, una sopa cremosa que representa la esencia de la cocina andina, son dos ejemplos emblemáticos de platos que han perdurado siglos y que muestran la resistencia de las tradiciones indígenas en el contexto de un mundo en constante cambio.

La herencia indígena en la cocina ecuatoriana es un hilo conductor que enlaza el pasado con el presente, resaltando la importancia de la memoria colectiva y la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario (Vega, 2018). Al valorar estas tradiciones y preservarlas, la cocina ecuatoriana puede continuar evolucionando sin perder su esencia ancestral, rica en sabores, en técnicas y, sobre todo, en significado. En este sentido, la influencia indígena es mucho más que un componente de la gastronomía ecuatoriana; es un patrimonio vivo que continúa modelando su identidad culinaria.

3.2 LA INFLUENCIA AFROECUATORIANA

La influencia afroecuatoriana en la cocina del Ecuador, aunque a veces se pasa por alto, es un componente esencial que da forma a su diversidad culinaria. A través de su rica diáspora de sabores, esta comunidad ha dejado una huella indeleble,

enriqueciendo la gastronomía ecuatoriana con un conjunto único de técnicas culinarias, ingredientes y recetas que simbolizan su historia, luchas y celebraciones (Bracero, 2019). Esclarecedor es el hecho de que las comunidades afroecuatorianas han sido artífices en la adaptación y transformación de ingredientes y técnicas culinarias heredadas de la esclavitud africana.

Su resiliencia y creatividad se manifiestan en platos como el encocado, un guiso de pescado o mariscos bañado en salsa de coco, una fruta que simboliza su ancestral relación con la región costera y la influencia de la diáspora africana. Más allá del encocado, hay otras delicias culinarias que hablan de la herencia africana (Tapia et al., 2022). El tapao de pescado, un guiso espeso con pescado y plátano verde, y la deliciosa sopa de bolas de plátano, son platos que ilustran la maestría afroecuatoriana para combinar sabores de la tierra y el mar.

La presencia afroecuatoriana se percibe también en la musicalidad y el ritmo que marcan las celebraciones gastronómicas, es una voz potente que enriquece el coro de la gastronomía ecuatoriana. Es un recordatorio de cómo la cocina es un vehículo para la historia y la identidad, de cómo los ingredientes, las recetas y las tradiciones culinarias son manifestaciones tangibles de la cultura (Tapia et al., 2022). Al reconocer y celebrar esta influencia, el Ecuador puede abrazar una visión de su gastronomía que es tan diversa y vibrante como su gente.

3.3 LA HERENCIA MESTIZA Y CRIOLLA

El mestizaje cultural que se produjo a raíz de la conquista y colonización española dio lugar a una cocina mestiza y criolla, que incorporó elementos de las tradiciones indígenas, afroecuatorianas y europeas. La introducción de ingredientes como el arroz, el trigo, la cebolla, el ajo y el aceite de oliva, así como de animales como el cerdo, el pollo y la vaca, transformaron la cocina ecuatoriana y dieron origen a platos como la fanesca, el loco de papas, el seco de chivo y el arroz con pollo (Goyes, 2020).

La gastronomía ecuatoriana también refleja la diversidad geográfica y climática del país, con una gran variedad de ingredientes y platos típicos en cada región. La cocina ecuatoriana se puede dividir en cuatro grandes regiones culinarias: la costa, la sierra, la Amazonía y las islas Galápagos (Unigarro, 2010; Berrú y Guiñán, 2021).

La cocina de la Costa se caracteriza por el uso de productos del mar, como pescados, mariscos y algas, así como de frutas tropicales y tubérculos como el plátano y la yuca. Platos como el ceviche, el viche de pescado y el encebollado son ejemplos

de la riqueza culinaria de esta región (Vega, 2018). La cocina de la Sierra se basa en ingredientes andinos como el maíz, la papa, la quinoa y el chocho, así como en productos lácteos y carnes de animales de montaña como el cuy y la llama. Ejemplos de platos típicos de esta región incluyen el locro de papas, el hornado, el cuy asado y el tigrillo (Beltrán, 2013).

La cocina de la Amazonía se distingue por el uso de ingredientes amazónicos como la chonta, el maito, la palmita y el chontaduro, así como de pescados de río y carnes de animales selváticos. Platos como el maito de pescado, el chontacuro y el ayampaco evidencian la diversidad culinaria de esta región (Unigarro, 2010). La cocina de las islas Galápagos, aunque menos conocida, también presenta particularidades propias, como el uso de productos marinos endémicos y la influencia de comunidades extranjeras que han migrado al archipiélago (Zambrano, 2020). Algunos ejemplos incluyen el pez brujo, el mero, el bacalao de Galápagos y la langosta espinosa. Estos ingredientes se utilizan en platos típicos como el ceviche galapagueño, el encocado de pescado y el caldo de mero, así como en preparaciones a la parrilla y al horno.

3.4 LA INFLUENCIA DE OTRAS CULTURAS

A lo largo de su historia, la cocina ecuatoriana ha recibido influencias de otras culturas y países, enriqueciendo su diversidad culinaria con la incorporación de nuevos ingredientes, técnicas y platos. A continuación, se presentan algunos ejemplos de platos ecuatorianos que evidencian la influencia de otras culturas (ver Tabla 1).

Los ejemplos de la Tabla 1, demuestran cómo la influencia de otras culturas ha enriquecido la gastronomía ecuatoriana, aportando nuevos sabores, ingredientes y técnicas culinarias que han sido adoptadas y adaptadas en función de los recursos locales y las preferencias del paladar ecuatoriano. La cocina ecuatoriana, en su constante evolución, refleja la diversidad cultural y la historia compartida con otras naciones, lo que le confiere un carácter único y distintivo.

Tabla 1. Influencia extranjera de la cocina ecuatoriana.

Cultura	Descripción
Italiana	La pasta y las salsas de tomate, así como la pizza y las lasañas, son ejemplos de la influencia italiana en la cocina ecuatoriana. Muchos restaurantes y hogares ecuatorianos han adaptado estas preparaciones incorporando ingredientes locales y creando variantes de platos italianos, como la lasaña de plátano maduro, en la que se sustituyen las láminas de pasta por plátano maduro.

Francesa	La técnica de la repostería francesa y ciertos platos como el soufflé y las crepes han influido en la cocina ecuatoriana. En la repostería, se pueden encontrar postres como el merengón, que guarda similitudes con el merengue francés. También se han adaptado algunas recetas francesas utilizando ingredientes locales, como las crepes rellenas de dulce de guayaba o de higos con queso.
Alemana	La influencia alemana se puede apreciar en la elaboración de embutidos y la producción de cerveza artesanal en Ecuador. En la Sierra, es común encontrar platos como el eisbein (codillo de cerdo) y las salchichas alemanas, así como panes y repostería de influencia germana, como el strudel de manzana o de piña.
China	La llegada de inmigrantes chinos a Ecuador trajo consigo la introducción de ingredientes y técnicas culinarias propias de la gastronomía china. En Ecuador, se han adaptado platos como el arroz chino o el chaulafán, que incluyen ingredientes locales como camarones, pollo, cerdo y verduras típicas de la región. También se pueden encontrar otros platos chinos como el chop suey, el wantán y el tallarin salteado en restaurantes chinos y ecuatorianos.
Libanesa	La comunidad libanesa en Ecuador ha influido en la gastronomía local con la introducción de platos como el shawarma, el tabulé, el hummus y el kibbeh. Estos platos han sido adoptados y adaptados en la cocina ecuatoriana, y es común encontrarlos en restaurantes de comida rápida y en eventos sociales y familiares.

Nota. Parrales (2020).

4 EL PAPEL DE LAS SOPAS EN LA COCINA ECUATORIANA

Las sopas ocupan un lugar central en la gastronomía ecuatoriana, siendo una parte esencial de la comida cotidiana y celebraciones especiales en todas las regiones del país. A continuación, se explorará el papel de las sopas en la cocina ecuatoriana, abordando su importancia cultural, nutricional y simbólica en el marco del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

4.1 IMPORTANCIA CULTURAL Y DIVERSIDAD REGIONAL

En Ecuador, las sopas son un elemento fundamental de la identidad cultural y gastronómica. Cada región tiene sus propias especialidades y recetas, reflejando la diversidad geográfica, climática y étnica del país. La preparación y consumo de sopas en Ecuador trasciende las clases sociales y se considera un elemento unificador en la cultura ecuatoriana (Oñate et al., 2018). Además, las sopas son un componente esencial en celebraciones religiosas, festividades y eventos familiares, donde su preparación y consumo refuerzan la cohesión social y la identidad local (Ver Figura 1).

Figura 1. Encebollado de pescado, plato típico de la costa ecuatoriana.



Nota. Fotografía de Jean Palomeque-Jaramillo.

La diversidad geográfica y cultural de Ecuador se refleja en la amplia variedad de sopas que se pueden encontrar en cada región. En la Costa, predominan las sopas a base de mariscos y pescados, como el encebollado, el viche y el caldo de bolas de verde. En la Sierra, las sopas tienden a ser más consistentes y contundentes, como el locro de papas, el yaguarlocro y la sopa de quinoa. En la Amazonía, las sopas se caracterizan por incorporar ingredientes exóticos y endémicos, como el chontaduro, el maito y la yuca (Parra, 2010). Esta diversidad regional enriquece el patrimonio culinario ecuatoriano y demuestra la adaptabilidad de las sopas a los recursos y tradiciones locales.

4.2 NUTRICIÓN Y SALUD

Las sopas en la cocina ecuatoriana cumplen una función nutricional importante, ya que a menudo son ricas en proteínas, vitaminas y minerales. Elaboradas con una variedad de ingredientes, como carnes, pescados, mariscos, granos, tubérculos y vegetales, las sopas proporcionan una fuente de nutrientes esenciales y contribuyen a una dieta equilibrada (Vallejo, 2010). Además, las sopas son consideradas alimentos reconfortantes y se les atribuyen propiedades medicinales en la cultura popular, como por ejemplo, en el caso de la sopa de gallina criolla, que se considera beneficiosa para la recuperación de enfermedades y el fortalecimiento del sistema inmunológico.

4.3 SIMBOLISMO Y TRADICIÓN

En el corazón de la gastronomía ecuatoriana, las sopas no solo representan una suntuosa amalgama de sabores y nutrientes, sino que también portan un simbolismo profundo y una fuerte tradición arraigada en la historia y cultura del país. Esta dualidad

en su naturaleza subraya la importancia intrínseca de las sopas en la cocina ecuatoriana, que va más allá de su presencia en la mesa de comedor.

El simbolismo de las sopas en la gastronomía ecuatoriana se extiende desde la celebración de hitos vitales hasta la interacción con lo divino. En eventos de trascendencia como bodas, cumpleaños y funerales, las sopas a menudo ocupan un lugar central, sirviendo como un vínculo tangible que conecta a las personas con la celebración de la vida, el amor y la memoria (Unigarro, 2010). Cada plato de sopa se convierte en un recipiente que contiene no solo ingredientes, sino también las emociones y experiencias humanas asociadas con estos momentos. Además, las sopas en Ecuador también reflejan la relación entre los humanos y la naturaleza. Los ingredientes utilizados en las recetas de sopa son un homenaje a la generosidad de la tierra y sus estaciones (León, 2014). De esta manera, cada cucharada representa una interacción con el entorno natural y un reconocimiento de la importancia de la sostenibilidad.

En cuanto a la tradición, las sopas en la cocina ecuatoriana son portadoras de un patrimonio ancestral, transmitido de generación en generación. Son un lenguaje culinario a través del cual se transmiten los conocimientos, habilidades y valores de una generación a la siguiente. En este sentido, cada plato de sopa es un eslabón en una cadena ininterrumpida de transmisión cultural que conecta el pasado, el presente y el futuro (León, 2014; Unigarro, 2010). De esta forma lo simbólico y espiritual, subyacen y trascienden las recetas. Por ejemplo, la fanesca, una sopa típica de la Semana Santa, representa la mezcla de culturas indígenas y europeas en Ecuador. Sus ingredientes, que incluyen doce granos diferentes, simbolizan a los doce apóstoles, mientras que el pescado representa a Jesucristo. La preparación de la fanesca es un ritual familiar y comunitario que refuerza la tradición y la conexión con la fe cristiana (Ver Figura 2).

Figura 2. Caldo de bolas, plato típico de la costa ecuatoriana.



Nota. Fotografía de Jean Palomeque-Jaramillo.

4.4 TÉCNICAS HEREDADAS E INNOVACIÓN

Las sopas ecuatorianas reflejan una amplia gama de técnicas culinarias heredadas de generaciones anteriores y adaptadas a lo largo del tiempo. Desde la cocción lenta hasta la preparación en fogones tradicionales y modernos, las sopas son un testimonio de la evolución y la creatividad de la cocina ecuatoriana (Unigarro, 2010). La utilización de caldos caseros, sofritos y guisos en la preparación de las sopas aporta riqueza y complejidad de sabores, mientras que la incorporación de especias y hierbas locales, como el achiote y el cilantro, realza el carácter distintivo de cada receta.

Por otro lado, a lo largo del tiempo, las sopas ecuatorianas han experimentado procesos de innovación y adaptación a las nuevas tendencias culinarias y a los cambios en los patrones de consumo. Por ejemplo, algunas recetas tradicionales de sopas se han reinventado para satisfacer las preferencias de un público más consciente de la salud, utilizando ingredientes más ligeros o alternativas vegetarianas y veganas. Asimismo, la cocina ecuatoriana ha adoptado influencias de otras culturas y gastronomías, lo que ha dado lugar a la creación de sopas fusionadas que combinan lo mejor de la tradición local y la innovación culinaria global.

4.5 PRESERVACIÓN Y PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

La importancia de las sopas en la gastronomía ecuatoriana también se evidencia en los esfuerzos por preservar y promover el patrimonio culinario del país. La realización de festivales gastronómicos, concursos de cocina y eventos culturales en torno a las sopas ecuatorianas contribuye a la difusión y valoración de la riqueza y diversidad de la cocina ecuatoriana tanto a nivel nacional como internacional (Oñate et al., 2018). Estas iniciativas también fomentan el intercambio de conocimientos y técnicas culinarias entre generaciones y comunidades, asegurando la continuidad y vitalidad de las tradiciones gastronómicas del país.

Las sopas en la cocina ecuatoriana cumplen múltiples funciones y desempeñan un papel clave en la consolidación de la identidad cultural, nutricional y patrimonial del país. Desde su diversidad regional y simbolismo hasta su capacidad de adaptación e innovación, las sopas ecuatorianas son un elemento fundamental en la riqueza y complejidad del patrimonio gastronómico de Ecuador.

5 HERENCIA PATRIMONIAL DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y PROYECCIÓN

La gastronomía ecuatoriana, con sus ricas tradiciones y diversidad culinaria, es un elemento fundamental del patrimonio cultural del país. Este último tema del capítulo abordará la herencia patrimonial de la gastronomía ecuatoriana, así como su reconocimiento a nivel nacional e internacional desde una perspectiva académica.

5.1 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Como país enriquecido por un mosaico de diversas culturas y terrenos geográficos, Ecuador posee un patrimonio cultural inmaterial amplio y polifacético, del que su gastronomía constituye un pilar central. Reconocer y comprender la gastronomía ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial es fundamental para apreciar su profundo impacto en la sociedad y, por consiguiente, para orientar los esfuerzos destinados a preservar y promover este rico tapiz de tradiciones culinarias (Unigarro, 2010; Pincay, 2021). El patrimonio cultural inmaterial, tal y como lo define la UNESCO, engloba prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su patrimonio cultural (UNESCO, 2010). Este término, aunque a menudo menos tangible que los monumentos o artefactos, no es menos significativo. De hecho, constituye la savia de las identidades culturales, salvaguardando la continuidad de los recuerdos y valores comunitarios compartidos.

En este contexto, la gastronomía ecuatoriana es más que una colección de recetas regionales. Es un recipiente portador de historias, rituales y conocimientos agrícolas heredados de antepasados indígenas, afroecuatorianos, mestizos y europeos. Desde el cultivo de cosechas ancestrales hasta la preparación de platos tradicionales durante las fiestas, estas tradiciones encierran una compleja red de interacciones humanas con la naturaleza, estructuras sociales y creencias espirituales (Moya, 2019). Son, en esencia, expresiones vivas de la identidad de Ecuador, que van más allá del placer gustativo para alimentar la cohesión y la continuidad sociales. Sin embargo, estos bienes intangibles pueden ser vulnerables. La urbanización, la globalización y el cambio de las normas culturales pueden amenazar su conservación. Esta urgencia refuerza la importancia de valorar y salvaguardar el patrimonio gastronómico de Ecuador como patrimonio cultural inmaterial, no sólo por razones nostálgicas, sino como un paso necesario para fomentar el desarrollo sostenible y la diversidad (Quezada et al., 2022).

El reconocimiento de la gastronomía ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial exige un gran esfuerzo, que incluya iniciativas de investigación, educación

y políticas públicas, fomentando la concienciación y la apreciación tanto dentro como fuera de Ecuador (Unigarro. 2010). De este modo, no sólo celebramos el patrimonio culinario, sino que también capacitamos a las comunidades para que mantengan sus tradiciones al tiempo que innovan para el futuro. La exploración de la gastronomía ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial nos brinda la oportunidad de conectar con las raíces de la sociedad ecuatoriana, comprender su evolución y contribuir a su futuro (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). Al hacerlo, podemos garantizar que este rico tapiz de conocimientos, habilidades y tradiciones siga enriqueciendo el paisaje cultural de Ecuador para las generaciones venideras.

5.2 INICIATIVAS DE SALVAGUARDIA Y PROMOCIÓN

A nivel nacional, existen diversas iniciativas y programas destinados a proteger y promover la herencia patrimonial de la gastronomía ecuatoriana. Estos incluyen la creación de políticas públicas, la realización de eventos y festivales gastronómicos, y la implementación de proyectos de investigación y documentación sobre las tradiciones culinarias del país (Triviño et al., 2019). Además, se promueve la formación de profesionales en gastronomía y turismo, lo que contribuye a la valorización y difusión del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

De esta manera, la gastronomía ecuatoriana ha ganado reconocimiento en el ámbito internacional gracias a la creciente popularidad de sus platos y productos emblemáticos, así como a la participación de chefs y restaurantes ecuatorianos en eventos y competiciones culinarias internacionales. El cacao ecuatoriano, por ejemplo, es considerado uno de los mejores del mundo, mientras que platos como el ceviche, la fanesca o el encebollado han sido objeto de elogio por parte de críticos gastronómicos y visitantes extranjeros (Zauzich, 2018).

5.3 TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico, a menudo denominado “turismo culinario”, ha surgido como un área crítica dentro del dominio más amplio del turismo cultural, mostrando profundas implicaciones para el patrimonio cultural de naciones de todo el mundo. Al examinar el patrimonio culinario de Ecuador y su proyección, se hace evidente que el turismo gastronómico encierra un gran potencial tanto para la conservación del patrimonio cultural como para la mejora de la economía local (Bravo y Loor, 2023). La gastronomía ecuatoriana, como se esboza a lo largo de este estudio, representa un rico

tapiz de sabores y prácticas culinarias enraizadas en la diversidad histórica, geográfica y cultural.

Esta riqueza gastronómica proporciona una amplia plataforma para promocionar Ecuador como destino culinario, donde los turistas pueden sumergirse en la cultura alimentaria del país, experimentando así su historia, cultura y diversidad regional. El turismo culinario en Ecuador presenta una forma experiencial de viajar en la que los turistas participan activamente en diversas actividades culinarias, desde visitar mercados locales, degustar delicias regionales, participar en talleres de cocina hasta relacionarse con artesanos y productores locales de alimentos (UTPL. 2022). Estas experiencias ofrecen a los visitantes una visión auténtica de las tradiciones culinarias y el estilo de vida local de Ecuador, al tiempo que contribuyen a la economía local apoyando a los pequeños productores, las prácticas alimentarias tradicionales y la innovación culinaria.

Además, el turismo gastronómico actúa como vehículo para promover la sostenibilidad y la soberanía alimentaria. Fomenta el uso de ingredientes locales y de temporada, apoya las prácticas agrícolas tradicionales y favorece la conexión entre productores y consumidores. Estos elementos son fundamentales para sostener los sistemas alimentarios locales y proteger la biodiversidad (Félix, 2020). Sin embargo, es crucial gestionar el turismo gastronómico con sensibilidad hacia la cultura y el medio ambiente locales. El turismo no regulado puede correr el riesgo de diluir las prácticas alimentarias tradicionales, explotar los recursos naturales y socavar el propio patrimonio cultural que pretende celebrar. Por lo tanto, la promoción del turismo gastronómico debe integrarse con prácticas de viaje responsables, iniciativas educativas y políticas que protejan y promuevan el patrimonio culinario de Ecuador (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012).

5.4 COLABORACIONES INTERNACIONALES Y REDES DE CONOCIMIENTO

La cooperación entre Ecuador y otros países en el ámbito gastronómico ha permitido el intercambio de conocimientos y experiencias, lo que ha contribuido a la promoción y enriquecimiento del patrimonio culinario ecuatoriano. Instituciones educativas, organismos internacionales y organizaciones no gubernamentales han colaborado en proyectos de investigación, capacitación y promoción, favoreciendo el posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana en el escenario global (Unigarro, 2010; Quezada et al. 2022). La participación de Ecuador en redes internacionales

de gastronomía y patrimonio alimentario, como la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en el ámbito de la gastronomía, también ha fomentado la cooperación y el diálogo entre diferentes culturas culinarias y ha impulsado el reconocimiento de la riqueza gastronómica ecuatoriana.

El patrimonio gastronómico ecuatoriano ha sido objeto de numerosas distinciones y premios a nivel nacional e internacional, lo que ha contribuido a consolidar la reputación del país en el ámbito culinario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). Estos reconocimientos incluyen premios a productos ecuatorianos de alta calidad, como el cacao, el café y el queso; galardones a chefs y restaurantes ecuatorianos por su excelencia y creatividad; y menciones en listas y rankings internacionales de destinos gastronómicos.

5.5 DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

A pesar del creciente reconocimiento y valoración del patrimonio gastronómico ecuatoriano, aún existen desafíos y oportunidades para fortalecer su salvaguardia y promoción. Estos desafíos incluyen la necesidad de enfrentar la pérdida de la biodiversidad y de proteger los saberes y prácticas tradicionales en un contexto de globalización y cambio climático. Además, es fundamental promover la inclusión y la equidad en el acceso a los beneficios generados por el turismo gastronómico y el reconocimiento internacional, garantizando que las comunidades locales y los pequeños productores participen activamente en el desarrollo y valorización del patrimonio culinario ecuatoriano (Félix, 2020).

De esta forma, la herencia patrimonial de la gastronomía ecuatoriana y su reconocimiento a nivel nacional e internacional son aspectos clave para comprender la importancia y la riqueza de la cocina ecuatoriana en el ámbito cultural, social y económico (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013). La salvaguardia y promoción de este patrimonio culinario, así como el enfrentamiento a los desafíos y el aprovechamiento de las oportunidades que presenta, son fundamentales para garantizar la continuidad y vitalidad de las tradiciones gastronómicas del país y para posicionar a Ecuador como un referente en el escenario gastronómico mundial.

6 CONCLUSIONES

La gastronomía, en su forma más pura, es mucho más que la simple acción de alimentarse. Es una manifestación de nuestra historia, tradiciones, valores y, por lo

tanto, constituye un componente esencial de nuestro patrimonio cultural intangible. La visión económica de la gastronomía va más allá de la mera contabilidad de ganancias y pérdidas en la industria de la alimentación y el hotelaría. Es más bien una apreciación del papel multifacético que juega la comida en nuestra economía y sociedad.

De manera directa, el patrimonio gastronómico influye en el crecimiento económico de varias maneras. Primero, es un impulsor significativo del turismo. Los visitantes se sienten atraídos por las experiencias culinarias únicas que ofrecen diferentes regiones y países, y esto impulsa el flujo de dinero a través de las fronteras (Testa et al., 2019). Al invertir en el reconocimiento y desarrollo de su patrimonio gastronómico, los países pueden atraer a un mayor número de turistas, lo que a su vez genera ingresos para los restaurantes locales, hoteles y otros servicios relacionados. En segundo lugar, el patrimonio gastronómico juega un papel importante en el mantenimiento y desarrollo de las comunidades rurales y agrícolas. Muchos alimentos y platos tradicionales requieren ingredientes específicos que solo se cultivan en ciertas regiones. Esto proporciona una fuente de ingresos sostenible para estas comunidades, ayudándolas a preservar su modo de vida y evitar la urbanización masiva (Kelenjuk et al., 2023).

En este mismo orden de ideas, la gastronomía puede ser un vehículo para la inclusión social y económica. Las técnicas de cocina tradicionales, las recetas y los conocimientos transmitidos de generación en generación pueden proporcionar habilidades y oportunidades laborales para aquellos que de otra manera podrían ser marginados en la economía (Cava, 2022). Esta es una consideración particularmente relevante en países en desarrollo, donde la economía informal representa una proporción importante del sistema económico.

Reafirmando lo anterior, la gastronomía tiene un potencial de promoción de la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Al rescatar los ingredientes locales y estacionales, y las tradiciones culinarias se puede ayudar a fomentar sistemas alimentarios más resilientes y sostenibles, que son esenciales en un mundo que enfrenta el cambio climático, otros desafíos ambientales y de salud (Pereira, et al., 2019).

Aunque para aprovechar este potencial económico, es esencial el reconocimiento y la protección a nivel gubernamental y supranacional. Las leyes, normativas y políticas deben funcionar y tender a la protección de las recetas, ingredientes y técnicas tradicionales de preparación para promover su valor no solo como bienes culturales, sino también como activos económicos. Esto puede implicar medidas como la concesión de denominaciones de origen protegidas, la promoción de la cocina local en el contexto local y extranjero, y la inclusión de la gastronomía en las estrategias nacionales de turismo.

A su vez, estos esfuerzos pueden respaldarse con el apoyo a la investigación y la educación en torno a la gastronomía. Esto podría tomar la forma de programas de formación para jóvenes chefs, o la inclusión de la gastronomía y la alimentación en los currículos escolares, por ejemplo. Al educar a las generaciones futuras sobre la importancia y el valor de su patrimonio gastronómico, podemos ayudar a garantizar su supervivencia y desarrollo en los años venideros (Pereira et al., 2019).

Como un esfuerzo para generar consciencia sobre estos temas, este estudio se ha adentrado en el extraordinario ámbito de la gastronomía ecuatoriana, revelando cómo su rico patrimonio cultural ha conformado el paisaje culinario de la nación. Los relatos desarrollados a lo largo del estudio subrayan las intrincadas conexiones entre el pasado y el presente, encarnando la resistencia y adaptabilidad de la identidad cultural y culinaria de Ecuador. El examen del viaje gastronómico recorrido por Ecuador desde la época precolonial hasta la actualidad, la influencia de diversas culturas y regiones, y el papel esencial de las sopas en su tradición culinaria proporcionan una comprensión global del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

Reflexionando sobre la historia de la gastronomía ecuatoriana, podemos apreciar las profundas influencias que diversas culturas y procesos históricos han ejercido sobre ella. Es un testimonio de la diversidad geográfica y cultural de Ecuador. Son evidentes las polifacéticas influencias de las comunidades indígenas, afroecuatorianas, mestizas y europeas en las tradiciones culinarias de Ecuador (León, 2022). Los relatos de esta evolución gastronómica refuerzan la noción de que la comida, como artefacto cultural, trasciende las fronteras temporales y espaciales, integrando diferentes épocas y culturas en una identidad culinaria unificada, aunque diversa.

La exploración de las diferentes influencias culturales en la cocina ecuatoriana revela un exquisito mosaico de sabores, ingredientes y técnicas culinarias. Las arraigadas prácticas culinarias de las comunidades indígenas, afroecuatorianas, mestizas y criollas se han adaptado, mezclado y diversificado, infundiendo a la cocina ecuatoriana un rico tapiz de experiencias gastronómicas (Unigarro, 2010). Además, la afluencia de culturas extranjeras ha introducido nuevas dimensiones culinarias, enriqueciendo aún más el repertorio gastronómico del país. Esta compleja interacción de influencias locales y extranjeras subraya la naturaleza dinámica de la gastronomía ecuatoriana, que evoluciona y se adapta continuamente al tiempo que preserva su esencia cultural distintiva.

La centralidad de las sopas en la cocina ecuatoriana ha sido especialmente esclarecedora. La cultura de las sopas en Ecuador simboliza la creatividad culinaria del

país, su diversidad y el legado perdurable de prácticas alimentarias ancestrales (León, 2014). Cada receta de sopa narra una historia de confluencia cultural, singularidad regional y unión entre generaciones. Las sopas, que son un alimento cotidiano o un banquete festivo, constituyen un hilo reconfortante y unificador en el tejido culinario de Ecuador. Su importancia va más allá de la nutrición y la salud, abarcando los ámbitos del simbolismo, la tradición y la innovación.

Este trabajo refuerza la importancia de reconocer la gastronomía ecuatoriana como parte integrante del patrimonio cultural inmaterial del país. Las iniciativas encaminadas a salvaguardar y promover este patrimonio culinario, el reconocimiento internacional que ha recibido, el floreciente turismo gastronómico y las colaboraciones a nivel internacional contribuyen al creciente perfil mundial de la cocina ecuatoriana (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). Sin embargo, la preservación de las prácticas culinarias tradicionales en medio de las fuerzas de la globalización y su transmisión a las generaciones futuras plantean retos. Superar estos retos requiere un esfuerzo concertado, lo que refuerza la necesidad de la investigación académica, las iniciativas políticas y el compromiso de la comunidad.

Finalmente, la gastronomía ecuatoriana, con sus ricas tradiciones, diversos ingredientes y técnicas culinarias innovadoras, representa un patrimonio cultural único que combina historia, geografía y creatividad. Representa la resistencia de la cultura ecuatoriana, su capacidad de integración y adaptación, y su continuidad en medio de los cambios (Unigarro, 2015). Como ilustra este estudio, la comida es más que un sustento; es una forma de expresión cultural que transmite significados y recuerdos, conecta a personas y lugares y cuenta historias sobre nuestra experiencia humana compartida. Al comprender, apreciar y promover su patrimonio gastronómico, Ecuador tiene la oportunidad de preservar sus tradiciones culinarias, enriquecer su identidad cultural y contribuir a la escena gastronómica mundial (Merino, 2010). Este esfuerzo es esencial no sólo para la vitalidad cultural de Ecuador, sino también para la apreciación global de la miríada de sabores, aromas y experiencias que constituyen nuestro patrimonio gastronómico compartido.

Frente a un mundo que se globaliza rápidamente, es esencial reconocer, celebrar y preservar las diversas y distintivas tradiciones gastronómicas que nos definen. A través de este estudio, se espera poder apreciar la riqueza de la gastronomía ecuatoriana y que esta apreciación pueda contribuir a una comprensión más profunda de la cultura ecuatoriana y de la importancia de salvaguardar su patrimonio culinario.

7 AGRADECIMIENTOS

Este capítulo ha sido posible gracias al patrocinio del proyecto de investigación “Gestión de empresas y grupos de interés hacia la sostenibilidad desde la responsabilidad social empresarial”, proyecto que está adscrito a la carrera de Administración de Empresas de la UMET, Sede Machala.

REFERENCIAS

- Acosta, J. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 17 (15), 27-38. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7548140>
- Ayala, E. (2008). *Resumen de historia del Ecuador*. Corporación Editora Nacional.
- Ayala, E. (2013). *Ecuador patria de todos*. Corporación Editora Nacional.
- Ayala, E. (2019). *La ilustración y su aporte al reconocimiento de la historia incaica en el Ecuador*. [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/29389>
- Beltrán, M. (2013). *Menú Nacional, Deleitando por Los Andes, rescate de nuestra gastronomía ecuatoriana serrana*. [Tesis de grado, Universidad San Francisco de Quito]. <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/2394>
- Berrú, S. y Guiñan, K. (2021). *Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico*. [Tesis de grado, Universidad de las Fuerzas Armadas]. <https://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/handle/21000/25541>
- Bracero, A. (2019). La cultura afroecuatoriana y su aporte en el desarrollo musical del Ecuador, a través de sus ritmos tradicionales. *Revista de Investigación y Pedagogía del Arte*, 5, 1-11. <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/revpos/article/view/2376/1515>
- Bravo, D. y Loor, J. (2023). *Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor: emprendimiento turístico en Portoviejo-Ecuador*. [Tesis de grado, Universidad Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí MFL]. https://repositorio.espam.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/2102/TIC_T19D.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Campos, A. y Favila, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27 (2), 194-212. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180755394002>
- Cava, J. (2022). *Análisis de las rutas gastronómicas en el marco de las denominaciones de origen protegidas de Córdoba*. [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/23890>
- Choza, J. y Ponce, E. (2010). *Breve historia cultural de los mundos hispánicos (la hispanidad como encuentro de culturas)*. Thémata.
- Coba, A. (2016). *Valoración simbólica de la comida típica en la provincia de Pichincha: caso Cantón Quito*. [Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/10277>

- Daza, B. (2013). *Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia*. [Tesis de doctorado, Universitat de Barcelona]. <https://www.tesisenred.net/handle/10803/127392>
- Félix, A. (2020). Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo en A. Nieto (Ed.), *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural* (pp. 112-131). Fundación Universitaria San Mateo. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/382>
- Frago, J. (2015). De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta la Independencia. In *Los alimentos que llegaron de América (II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía)* (pp. 17-40). <https://academiaaragonesadegastronomia.com/alma-zen/los-alimentos-que-llegaron-de-america-2015.pdf>
- Goyes, B. (2020). *La huella del pasado colonial en la alimentación actual de los afroecuatorianos del Territorio Ancestral Imbabura-Carchi (2007-2017)*. [Tesis de doctorado, Universidad de Oviedo]. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=301231>
- Gualpa, D. (2017). *Investigación sobre los platos típicos de la parroquia La Magdalena del Cantón Quito*. [Tesis de grado, Universidad de las Américas]. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7298>
- Kalenjuk, B.; Grubor, B.; Banjac, M.; Đerčan, B.; Tešanović, D.; Šmugović, S.; Radivojević, G.; Ivanović, V.; Vujasinović, V.; Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>
- Koch, G., Hernández, M., Biffi, V. y Zuleta, M. (2011). Cocina e identidad: la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. <https://visitavirtual.cultura.pe/recorridos/casa-gastronomia-peruana/casa-gastronomia-peruana/images/pdf/cocina-identidad.pdf>
- León, E. (2014). *Sopas, la identidad de Ecuador*. FONSAL.
- León, J. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*. [Tesis de grado, Universidad Iberoamericana del Ecuador]. <http://repositorio.unibe.edu.ec/handle/123456789/487>
- Méndez, C. (2009). Gastronomía afroecuatoriana. Valle del Chota, provincia de Imbabura en S. García (Ed.), *Seminario Regional Las mujeres afrodescendientes y la cultura latinoamericana: identidad y desarrollo* (pp. 94-96). PNUD. <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2011/7427.pdf?view=1>
- Méndez, T. (2018). *Historia de la cocina ecuatoriana*. SUTORI. file:///C:/Users/HP/Documents/UMET%20Docencia/Trabajo%20de%20INVESTIGACIÓN/Patrimonio%20Gastronómico%20EI%20Oro/Bibliografía/Mendez%202018%20Historia%20de%201a%20Cocina%20Ecuatoriana%20_%20Sutori.html
- Ministerio Coordinador de Patrimonio (2012). Introducción al patrimonio cultural. Manual introductorio para personal municipal. <https://amevirtual.gob.ec/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). ¿Qué es el patrimonio alimentario? Fascículo 1. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Montenegro, E. (2016). *Cocina tradicional ecuatoriana*. [Tesis de grado, Universidad San Francisco de Quito]. <https://repositorio.usfq.edu.ec/browse?type=author&value=Montenegro+Solórzano%2C+Estefanía+Alexandra>
- Moya, A. (2019). *La Sierra. Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*. FLACSO. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>

- Oñate, F., Romero, J., y Viteri, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de la SEECI*, 44, 1-13. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Orellana, P. (2015). *Lo que comen los migrantes ecuatorianos en Granada. Análisis desde los procesos de hibridación a través de la comida*. [Tesis de doctorado, Universidad de Granada]. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=55893>
- Ortiz, L. (2009). *La fusión de tendencias culinarias. Cuatro libros de cocina novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII*. [Tesis de grado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/6525>
- Palomo, M. (2022). *Oralidad de la Etnia afroecuatoriana y construcción de identidad cultural*. [Tesis de grado, Universidad Central del Ecuador]. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/28492>
- Parrales, S. (2020). *Estudio de hábitos y preferencias de consumo de cocina internacional en ciudad de Guayaquil*. [Tesis de grado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49517/1/BINGQ-GS-20P08.pdf>
- Pereira, L., Calderón-Contreras, R., Norström, A., Espinosa, D., Willis, J., Guerrero, L., Khan, Z., Rusch, L., Correa, E. & Pérez, O. (2019). Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. como agentes de cambio desde la cocina: saberes indígenas y comida tradicional como innovaciones de sostenibilidad. *Sostenibilidad Global*, 2, E16. <http://doi:10.1017/S2059479819000139>
- Pincay, M. (2021). *La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de Mayo*. [Tesis de grado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/3476>
- Quezada, M., Luján, G., y Segovia, G. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. In Siembra, 9 (1). <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA/article/view/3592/4584>
- Segura, V. (2016). *Fortalecimiento del atractivo turístico gastronómico de Cotacachi a través de la potencialización, de platos derivados del legado gastronómico ancestral local*. [Tesis de maestría, Universidad Tecnológica Equinoccial]. <https://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/17466>
- Tapia, E., Valdiviezo, J., Navas, S., Cisneros, D., Chacón, D., Vanín, A., Recalde, A., Sinchiguano, C., Moncayo, M., Vela, A., Villafuerte, V., y Molina, M. (2022). *Biodiversidad, cocina e identidad de los pueblos afroecuatorianos*. USFQ PRESS. <https://libros.usfq.edu.ec/index.php/usfqpress/catalog/book/53>
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption – Understanding Italian Tourists' Motivations. *Sustainability*, 11(17), 4588. <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- Triviño, K., Arandía, J., Robles, G., y Rivera, G. (2019). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7 (1), 1-15. <http://portal.amelica.org/ameli/journal/215/215974010/html/>
- UNESCO (2010). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- UTPL (2022). *Ecuador, un territorio de gastronomía única*. <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

Vallejo, C. (2010). *Sopas típicas y tradicionales del Ecuador y propuesta gastronómica*. [Tesis de grado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11564/2/41702_2.pdf

Varese, M. (2018). *La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito*. [Tesis de maestría, FLACSO]. <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/14688>

Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., y Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos; Educación, Política y Valores*. 6 (1), 1-18. file:///C:/Users/HP/Downloads/18.09.69Gastronomiaecuadorianayturismolocal..pdf

Zambrano, G. (2020). *Gastronomía como fuente de desarrollo turístico y cultural de la ciudad de Guayaquil*. [Tesis de maestría, UTEG]. <http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/handle/123456789/1292>

Zauzich, I. (2018). ¿Emblema de la concina ecuatoriana? Por Dios juro sagrada bandera. <https://www.nodalcultura.am/2018/05/emblema-de-la-cocina-ecuatoriana/>

SOBRE OS ORGANIZADORES



Javier Solano-Solano: Ingeniero en Gestión Empresarial por la UMET Sede Machala, Master en Finanzas por la UC3M (España), Magíster en Economía y Dirección de Empresas por la ESPOL (Ecuador), Doctorando en Ciencias Económicas, mención Administración en UNCUYO (Argentina). Actualmente profesor titular agregado en Universidad Metropolitana, Sede Machala, y Coordinador de Comisión Académica de la Sede. Integrante del proyecto de investigación Gestión de Empresas y grupos de interés hacia la sostenibilidad desde la responsabilidad social empresarial, y del Centro de Emprendimiento y Estudios Empresariales UMET.



Francisco Zagari-Forte: Francisco Zagari-Forte: Tiene un grado en Ciencias Contables, Licenciatura en Contabilidad por la Universidad Católica de Brasilia, MBA en Controladoría por la USP, grado en Licenciatura con especialización en Matemáticas por la Universidad Católica de Brasilia, Especialista en Marketing por la Universidad Cândido Mendes, Gestión de Empresas por la UFLA, Maestría en Ciencias de la Educación por la Universidad Internacional de Lisboa (revalidado por la prestigiosa Universidad Rural de Pernambuco) y Doctorado en Educación por la Universidad del Mar - Chile. Actualmente es profesor

en la Secretaría de Educación del Distrito Federal. Tiene experiencia en las áreas de educación, contabilidad, emprendimiento, innovación e incubadoras de empresas.

SOBRE OS AUTORES

Verónica Arrata-Corzo

Licenciada en Marketing en Universidad Laica Vicente Rocafuerte; Magíster en Economía y Dirección de Empresas por la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Actualmente profesora de pregrado en la Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

Tulio Carrión-González

Ingeniero en Sistemas e Ingeniero Comercial por la Universidad Nacional de Loja, Magíster en Redes de comunicaciones por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Magíster en Administración de Empresas por la Universidad Metropolitana, Doctorando en Ciencias Económicas, Mención Administración por la Universidad Nacional de Cuyo, actualmente docente titular de la Universidad Metropolitana del Ecuador-Sede Machala, tcarrion@umet.edu.ec, <https://orcid.org/0000-0002-8971-0628>.

Andrea Herrera-Ríos

Estudiante de octavo semestre de la Licenciatura en Administración de Empresas en Universidad Metropolitana Sede Machala. Actualmente participó en actividad de investigación de la carrera como parte del proceso de Integración Curricular previo a la finalización de la carrera.

Fernando Juca-Maldonado

Con estudios en Análisis de Sistemas en la Universidad del Azuay, Ingeniería en Sistemas en la Universidad Metropolitana, Maestría en Administración de Empresas en la ENAE – Universidad de Murcia; desde 1992 involucrado en el desarrollo de sistemas de información, en 1997 se inició en la cátedra a nivel universitario y desde el año 2000 en el desarrollo web, ecommerce y aulas virtuales. En el campo académico ha sido docente de las universidades UMATCH y UMET con cátedras relacionadas a la tecnología y matemáticas. Así también cuenta con varias publicaciones científicas como: artículos, libros y participaciones en ponencias y eventos académicos. Adicionalmente, se dedica a la divulgación de contenido académico y educativo de temas tecnológicos y académicos en redes sociales desde el 2011.

Jessica Lalangui-Ramírez

Lcda. en Administración de Hotelería y Turismo, Magíster en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos de la Universidad Agraria de Guayaquil. Doctora en Turismo por la Universidad de Alicante de España. Desde el año 2010 se desempeña como docente universitaria: UMET Sede Machala. Tiene varias publicaciones de artículos científicos, 1 libro y capítulos de libros, participaciones en ponencias.

Jean Palomeque-Jaramillo

Licenciado en Gestión y Desarrollo turístico, Magíster en Planificación Turística en la Universidad del Azuay, Doctorando en Ciencias Económicas Mención Administración en Universidad Nacional de Cuyo. Actualmente docente Titular Auxiliar en Universidad Metropolitana Sede Machala.

Gloria Ramírez-Elías

Licenciada en Contaduría Pública, Maestría en Administración Tributaria, Doctorado en ciencias administrativas. Profesora en Universidad Autónoma de Tlaxcala (México), actualmente Coordinadora de la División de Ciencias Sociales y Administrativas de la Universidad Autónoma de Tlaxcala. Posee certificación ANFECA.

Saulo Ribeiro dos Santos

Tiene un Doctorado en Gestión Urbana de la Pontificia Universidad Católica de Paraná y otro en Geografía de la Universidad Federal de Paraná. Además, posee un Máster en Dirección y Desarrollo de Empresas y un MBA en Turismo. Es profesor en la Universidad Federal y Estadual de Maranhão, y ha tenido roles de liderazgo en diferentes instituciones relacionadas con el turismo. Ha trabajado en cargos relevantes en la administración pública y ha sido reconocido con premios en su área. Actualmente, es el Secretario Municipal de Turismo de São Luís.

Elizabeth Adriana Santamaría-Mendoza

Profesora Investigadora de Tiempo Completo de la División de Ingeniería en Biotecnología y Licenciatura en Negocios Internacionales, Universidad Politécnica del Valle de Toluca. Profesora de Asignatura de la Facultad de Economía. Universidad Autónoma del Estado de México. Egresada de la Licenciatura en Relaciones Económicas Internacionales, de la Maestría en Economía y Negocios Internacionales y del Doctorado en Administración. Representante del Cuerpo Académico en Consolidación de Negocios Internacionales. Ha publicado artículos arbitrados e indexados así como capítulos de libro en temas de Economía Social, Competitividad y Emprendimiento Social. Ha participado en eventos académicos nacionales e internacionales.

Carolina Uzcátegui-Sánchez

Ingeniera Empresarial por la Escuela Politécnica Nacional EPN, Magíster en Gestión Empresarial por la Universidad Técnica Particular de Loja UTPL, Doctorando en Ciencias Económicas, mención Administración en UNCUYO (Argentina). Actualmente me desempeño como profesora titular agregado en Universidad Metropolitana, Sede Machala, y Coordinadora de la Maestría en Administración y Dirección de Empresas de la UMET Sede Machala. Profesora de pregrado y posgrado en Investigación de Mercados en UMET y PUCE. Correo electrónico: cuzcategui@umet.edu.ec

Marisol Yáñez-Sarmiento

Ingeniera Comercial. Licenciado en Contabilidad y Auditoría. Contador Público. Técnico Superior en Programación de Sistemas. Diploma Superior en Tributación. Magíster en Tributación Y Finanzas. Docente Titular y Coordinadora de la Carrera de Contabilidad y Auditoría en la Universidad Metropolitana Sede Machala. Doctorando en Ciencias Económicas Mención Contabilidad en la Universidad Nacional del Cuyo en Argentina.

David Zaldumbide-Peralvo

Catedrático de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Doctorando en Ciencias Económicas UCAB, Experto en Investigación por la Universidad de Córdoba España. Specialty in Circular Economy Wageningen University & Research- Netherland, Majoring in Environmental Management & Master of Economics por James Cook University, Australia. Investigador acreditado, Especialista en Marketing Digital por la Universidad de Córdoba Argentina, Ingeniero en Mercadotecnia por la ESPE. dzaldumbide@puce.edu.ec, <https://orcid.org/0000-0001-7969-7573>

SOBRE AS REDES DE INVESTIGAÇÃO

RILCO

Se crea el 8 de noviembre del 2012 la Red de Investigación Latinoamericana en Competitividad Organizacional en las instalaciones de la Dirección de Educación Continua y a Distancia de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Su misión se centra en promover los estudios sobre la competitividad en Latinoamérica desarrollando líneas de generación y aplicación del conocimiento pertinentes y generar medios de difusión eficientes que permitan la divulgación permanente de los conocimientos desarrollados. Se aspira ser la Red de Investigación de mayor influencia por la producción académica y de investigación generada en América Latina en las temáticas interdisciplinarias y transdisciplinarias sobre la competitividad.

Para mayores detalles visitar: <https://www.rilco.org/>

RIIM

La RIIM, acrónimo de Red Internacional de Investigadores en Mercadotecnia, es una plataforma global dedicada al campo de la investigación en marketing. Establecida en 2014, su propósito es fomentar la colaboración, facilitar el intercambio de ideas y coordinar proyectos de investigación relacionados con el marketing. Con más de mil miembros activos, la RIIM ha producido investigaciones que se han presentado en eventos académicos y publicado en libros y artículos de reconocidas editoriales internacionales.

Mayores detalles en: <https://www.facebook.com/groups/150960438905802/about>

FAEDPYME

Las pymes han adquirido relevancia en los últimos años por su capacidad de generar empleo y riqueza. A pesar del incremento en el conocimiento sobre ellas, requieren un mayor entendimiento de sus problemas y estrategias para facilitar la toma de decisiones a nivel interno y de políticas regionales o estatales. Las Universidades de Murcia, Cantabria y Politécnica de Cartagena, especializadas en áreas económicas y empresariales, han unido esfuerzos para profundizar en temas relacionados con las pymes y abrir nuevas líneas de investigación. Con este fin, se creó el Grupo Interuniversitario de Investigación Análisis Estratégico para el Desarrollo de la Pyme, promoviendo la colaboración, intercambio y asesoramiento mutuo. Además, se expandieron estos estudios a Latinoamérica a través de la Fundación FAEDPYME y se estableció una Red de Universidades e Instituciones de Investigación en mPymes. Una reunión técnica internacional se celebró en abril de 2008 en la Universidad de Cantabria, con expertos de universidades latinoamericanas y españolas, para profundizar en estos estudios y promover nuevas investigaciones y formaciones.

Para mayores detalles visitar: <http://faedpyme.upct.es/faedpyme/introduccion>

ÍNDICE REMISSIVO

A

Avances tecnológicos 1, 2, 46

C

Comercio 6, 38, 43, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 83, 85, 86, 87, 92

Consumismo 63, 64, 67, 68, 70, 71, 73, 74

Consumo socialmente responsable 63, 64, 65, 71, 72, 73

D

Desafíos 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 28, 38, 46, 55, 56, 57, 65, 71, 76, 104, 105, 108

E

E-commerce 75, 76, 77, 87

Economía digital 46, 51, 52, 54, 55, 76

Encuestas en línea 21, 31, 36, 37, 41

Era digital 1, 3, 4, 5, 6, 10, 16, 17, 21, 22, 37, 40, 41, 52, 54, 56

G

Gastronomía ecuatoriana 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 111

I

Ideología capitalista 63

Influencias culturales 89, 90, 106

Inteligencia artificial (IA) 4, 37, 46, 47, 52

Investigación de mercados 21, 22, 23, 26, 27, 28, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43

Investigación primaria 21, 22, 23, 24, 28, 29, 41

Investigación secundaria 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 35, 41

O

Oportunidades 1, 3, 4, 5, 7, 12, 13, 14, 16, 22, 40, 49, 58, 76, 104, 105

P

Patrimonio cultural inmaterial 89, 101, 102, 107, 109, 110

Plataformas digitales 6, 7, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87

Preservación gastronómica 89

Privacidad de los datos 11, 16, 46

R

Redes sociales 6, 7, 9, 12, 27, 29, 37, 38, 39, 44, 45, 56, 75, 76, 87, 113

Responsabilidad social 1, 2, 3, 11, 15, 18, 19, 42, 72, 108

S

Sopas tradicionales 89

T

Tecnología 1, 2, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 15, 19, 27, 39, 40, 47, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 87, 110

Teoría crítica 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 72, 73

Transformación digital 1, 18, 19, 52

V

Ventas 45, 75