

---

## La identidad cultural gastronómica en el Ecuador

### The cultural gastronomic indentity in Ecuador

---

**Marco Paúl Cáceres Charro**

Instituto Tecnológico Internacional  
Universitario - ITI, Ecuador  
marco.caceres@iti.edu.ec  
<https://orcid.org/0009-0009-5595-549X>

**Pro Sciences: Revista de Producción,  
Ciencias e Investigación**

CIDEPRO, Ecuador  
e-ISSN: 2588-1000  
Periodicidad: Trimestral  
Vol. 8, No. 53, GASTEC 2024  
[editor@journalprosciences.com](mailto:editor@journalprosciences.com)

Recepción: 23 agosto 2024  
Aprobación: 13 septiembre 2024

**DOI:** <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>

**Resumen:** La identidad cultural gastronómica en el Ecuador, es sin lugar a dudas, un tema de gran impacto, dado que la evolución de la cocina en términos de técnicas, tendencias, implementación de ingredientes y demás ha generado una pérdida de apropiación de la cultura y las tradiciones. Gastronómicamente hablando ha llevado a la casi extinción de cocinas ancestrales, dejando de lado una rica herencia cultural, por temas de modas y tendencias, debido a la globalización y al mestizaje de la gastronomía, sobre todo de la ecuatoriana. De esta manera nos referimos a la identidad cultural gastronómica, como la apropiación de una autoidentificación, de una comunidad definida a través de expresiones, en este caso gastronómicas, como expresión de creencias, valores, tradiciones derivadas de la alimentación. Es necesario recalcar que la investigación, hace particular énfasis en el mestizaje, que la gastronomía ecuatoriana ha sufrido debido a la colonización española, y a la injerencia de técnicas de vanguardia y nuevas tendencias, por la globalización y el libre acceso a la información. Este artículo busca rescatar la herencia gastronómica del Ecuador, usando como ejemplo platillos tradicionales del país. Así como la derivación de varios de estos, de fiestas y tradiciones, propias de cada comunidad. Así mismo resalta la implementación de productos autóctonos del país, en varias preparaciones tradicionales, y de la misma manera técnicas de cocina ancestral, que se están perdiendo por el desarrollo de tecnologías, que se aplican diariamente a la cocina moderna. La investigación resalta también la importancia del apoyo y la difusión de restaurantes que intentan mantener la identidad cultural gastronómica en el Ecuador. Incentivando el respeto por los procesos y los productos, buscando generar una nueva tendencia de rescatar esta herencia nos solo a nivel local. Cabe recalcar que, para lograr esta

apropiación de la cultura gastronómica, es necesario que se trabajen en las bases, desde lo académico, en generar el interés de investigar la rica herencia cultural y gastronómica del Ecuador.

**Palabras clave:** cultura gastronómica, conservación, identidad, tradición.

**Como citar:** Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación*, 8(53). Recuperado a partir de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>

**Abstract:** The gastronomic cultural identity in Ecuador is undoubtedly an issue of great impact, given that the evolution of cuisine in terms of techniques, trends, implementation of ingredients and others has generated a loss of appropriation of culture and traditions. Gastronomically speaking, it has led to the near extinction of ancestral cuisines, leaving aside a rich cultural heritage, due to fashions and trends, due to globalization and the crossbreeding of gastronomy, especially Ecuadorian gastronomy. In this way we refer to gastronomic cultural identity as the appropriation of a self-identification, of a community defined through expressions, in this case gastronomic, as an expression of beliefs, values, traditions derived from food. It is necessary to emphasize that the research makes particular emphasis on the crossbreeding that Ecuadorian gastronomy has suffered due to Spanish colonization, and the interference of avant-garde techniques and new trends, due to globalization and free access to information. This article seeks to rescue the gastronomic heritage of Ecuador, using as an example traditional dishes of the country. As well as the derivation of several of these, from festivals and traditions, typical of each community. It also highlights the implementation of native products of the country, in several traditional preparations, and in the same way ancestral cooking techniques, which are being lost due to the development of technologies, which are applied daily to modern cuisine. The research also highlights the importance of the support and diffusion of restaurants that try to maintain the gastronomic cultural identity in Ecuador. Encouraging respect for the processes and products, seeking to generate a new trend of rescuing this heritage not only at the local level. It should be emphasized that, in order to achieve this appropriation of the gastronomic culture, it is necessary to work at the grassroots, from the academic level, to generate interest in researching the rich cultural and gastronomic heritage of Ecuador.

**Keywords:** gastronomic culture, conservation, identity, tradition.

## INTRODUCCIÓN

La riqueza gastronómica de Ecuador se debe en gran medida a su variada geografía, que ha propiciado la creación de una amplia gama de platos y postres en cada región del país. Este contexto geográfico diverso subraya la importancia de definir la identidad cultural gastronómica ecuatoriana. A través de investigaciones y estudios arqueológicos, se busca entender el significado profundo de esta identidad culinaria.

Además, este trabajo explora cómo las diversas culturas mestizas y mestizadas gestionan el patrimonio culinario del país. Estas prácticas reflejan el respaldo cultural de la sociedad en su conjunto. Es crucial entender que la comida adquiere un papel significativo en nuestras vidas no solo al satisfacer nuestras necesidades nutricionales, sino también al proporcionar placer. Este placer culinario permite a cada individuo desarrollar una relación personal y cultural con la comida.

Es decir, la comida no solo cumple una función básica, sino que también es un vehículo para la expresión cultural y la construcción de identidad personal y colectiva. Este entendimiento es fundamental para apreciar plenamente la riqueza gastronómica de Ecuador y su impacto en la identidad cultural de sus habitantes. (Fernández, 2002)

La presente investigación tiene como objetivo resaltar la importancia de la identidad cultural gastronómica en el Ecuador, esto debido a que la influencia de factores como la globalización, el mestizaje y la migración, se ha detectado una falta de apropiación de la identidad cultural gastronómica de los ecuatorianos. La investigación ayudará a reflejar la importancia de esta apropiación cultural en el tema gastronómico.

De la misma manera, se busca identificar la necesidad de actualizar la bibliografía y mejorar los contenidos en cuanto a técnicas y métodos ancestrales dentro de la gastronomía. Incluso como un medio de innovación para la cocina ecuatoriana. Generando de esta manera valor agregado a la identidad cultural gastronómica en el Ecuador.

## METODOLOGÍA

Para llevar a cabo la investigación sobre identidad cultural gastronómica en el Ecuador, se ha realizado una metodología de búsqueda exhaustiva, que abarcó fuentes y estrategias diversas. En primer lugar, se realizó una revisión de bases de datos académicas, como Scopus y Google Scholar, utilizando terminología acorde a la investigación, tales como, “identidad gastronómica”, “cultura gastronómica”, “cocina tradicional ecuatoriana”, entre otros.

Además, se recurrió a la búsqueda de informes y bibliografía especializada en temas relacionados a la gastronomía ecuatoriana, a las fiestas y tradiciones en el Ecuador y a la influencia de la globalización en la gastronomía. Se incluyeron, así mismo, libros y capítulos de libros que abordan aspectos importantes, sobre la identidad cultural de la sociedad en general y de la cocina tradicional y ancestral ecuatoriana.

Para garantizar la calidad de la investigación y ampliar la perspectiva, sobre todo de conceptos básicos aplicados a la investigación, como son la identidad y herencia cultural, se consideraron dentro de la investigación estudios realizados en varias zonas geográficas y regiones, haciendo especial énfasis, en América Latina, dada su riqueza cultural gastronómica y, por supuesto, la similitud y la cercanía geográfica con el Ecuador.

De la misma manera, se establecieron criterios aplicados tanto en la inclusión como en la exclusión de bibliografía. Para ello se priorizaron aquellos trabajos que han sido publicados en los últimos diez años, de esta manera aseguramos la actualidad y lo relevante que pueda ser la información recopilada. Para la investigación se excluyó información que no estuviera directamente relacionados con la cultura e identidad gastronómica.

Debemos recalcar que, la información recopilada, tenía un rango de actualización de diez años, se tomó la decisión, enfocando el análisis de estudiar la información que contenga registros más antiguos, de esta manera generamos un espectro de comparación más amplio. Que en este caso consideramos importante. Debido a que analizamos el comportamiento de la apropiación de la cultura en el tiempo.

Con lo mencionado, es necesario recalcar que para este estudio. Los datos y la información analizada. Es información que nos ayuda a demostrar la influencia de la globalización en la identidad cultural gastronómica del Ecuador, debido a esta razón, recalcamos la importancia de incluir material de hasta 10 años de publicación.

La mayor parte de la investigación, así mismo, excluye información de recetarios y guías de cocina, que no aportan con el tema central de la investigación, que es la identidad cultural gastronómica del Ecuador y que solo nos muestran, indicaciones y fotografías de preparaciones ecuatorianas. Incluso sesgando la información al criterio del autor sin base científica de investigación, de los antecedentes de este tipo de recetas tradicionales o ancestrales.

Con toda la información relevante recopilada, se procedió a realizar el análisis y la sintetización de los datos obtenidos. Esta metodología de búsqueda permitió obtener información relevante, con una visión completa y actualizada sobre la cultura y la identidad gastronómica, proporcionando una base sólida, para el desarrollo de la investigación y futuras estrategias, para impulsar la misma más adelante.

## **RESULTADOS**

Tras realizar el análisis de la literatura disponible, sobre la cultura y la identidad culinaria en Ecuador. Se identificaron varios aspectos importantes en la investigación. En primer lugar, se identificaron los conceptos básicos de cultura, tradición, herencia, apropiación. Que son conceptos que ayudarán a definir, cómo se ve representado a nivel gastronómico en el Ecuador.

Estos conceptos nos trazaron un camino, que a su vez se vieron reforzados por la bibliografía en cuanto a la cultura y tradiciones en el Ecuador. De esta manera, el

resultado principal de la cultura e identidad gastronómica en el Ecuador, parte de la derivación sectorizada de fiestas y tradiciones.

Con esta premisa, es necesario acotar que la investigación se dividió en tres partes, siendo el 33% siguiente, el análisis de la influencia externa en la identidad cultural y gastronómica del Ecuador. Este apartado de la investigación nos refleja, que gran parte de la cocina actualmente conocida en el Ecuador tiene rasgos de mestizaje y globalización. Revisando la bibliografía, nos trasladamos a la época de la conquista, en donde se vio afectada la cocina “ancestral”.

De esta manera, reconocemos que debido al mestizaje se han incluido productos introducidos, provenientes de diferentes partes del mundo. Lo que ha generado que la identidad cultural y gastronómica del Ecuador, sea una adaptación. Como parte del análisis, se concluye la falta de difusión y por ende de apropiación de la identidad ecuatoriana y sobre todo de la cultura gastronómica como tal. Encontramos que la literatura refleja gran riqueza cultural y gastronómica, que no es apreciada y especialmente no es difundida. Se valora más el tema de la vanguardia, por tendencias y modas.

La bibliografía nos demuestra que es importante regresar a ver la historia. Que es ahí en donde encontramos gran riqueza cultural y en una sociedad como la ecuatoriana que, acotando las ideas de la literatura revisada, es bendecida por su geografía y su entorno. De esta manera, visibilizamos una herencia rica en cultura, generando apropiación de costumbres y tradiciones, que se pueden representar visualmente de manera gastronómica en platos representativos del país. Para terminar con los resultados de la investigación, el análisis del último tercio, nos muestra que es bajo el porcentaje de restaurantes y comercios ecuatorianos que se han decidido a incursionar en la gastronomía ecuatoriana.

De esta manera se refleja que, gran porcentaje de este grupo, ha modificado la estructura de la misma. Incluso en la literatura de gastronomía ecuatoriana, encontramos pocos referentes bibliográficos. Es necesario resaltar que hay mucho camino por recorrer, en cuanto al desarrollo de investigación de la identidad cultural gastronómica en el Ecuador. De esta manera, podemos expresar que el gran resultado de la investigación se define, en el camino hacia la investigación gastronómica a nivel país. Así como trabajar desde la literatura y la investigación en la apropiación de tan rica herencia cultural gastronómica.

## **DISCUSIÓN**

La discusión que genera la identidad cultural gastronómica en el Ecuador, aterriza en varios aspectos claves que merecen atención y especial reflexión. En primer lugar, la investigación revela que existe una evidente falta de desarrollo académico, por parte de los principales actores involucrados en la industria gastronómica y académica.

De esta manera, se identifica la falta de apropiación cultural y gastronómica a nivel país. Es necesario que, en este aspecto importante, se genere un enfoque diferente, que genere el interés del público en general. Llegando a transmitir el sentido de

pertenencia necesario, para que esa identidad cultural gastronómica del Ecuador se desarrolle de manera importante.

Es indispensable señalar en este punto, que la cultura ecuatoriana tiene una extensa e interesante historia, que se debe rescatar y difundir, siendo esta la base de la herencia que generará un producto a nivel país, que identifique a la gastronomía ecuatoriana.

Como mencionamos anteriormente, la investigación revela la gran historia de la gastronomía ecuatoriana. Sin embargo, de la misma manera refleja una gran cantidad de bibliografía, que descubre una importante presencia de mestizaje y de influencia externa en la gastronomía ecuatoriana. Es ahí en donde surge la discusión de definir, hasta qué punto la gastronomía ecuatoriana, es propia. Es decir, cuáles son los métodos y técnicas tradicionales o ancestrales que se utilizaban en el territorio ecuatoriano. Qué productos se rescatan como cien por ciento ecuatorianos.

Otro punto de análisis es el efecto de la globalización, esta ha influido significativamente en la gastronomía ecuatoriana, facilitando el intercambio cultural y la integración de ingredientes y técnicas culinarias extranjeras. Este fenómeno ha propiciado una fusión de cocinas donde los platos tradicionales se reinventan con toques modernos y elementos internacionales. Un ejemplo es la incorporación de ingredientes asiáticos como la salsa de soya y el jengibre en la cocina ecuatoriana (Pérez, 2018).

Con esta acotación, es necesario resaltar que esta fusión culinaria, ofrece oportunidades para la innovación y la creatividad, pero también presenta desafíos en términos de preservación de la identidad gastronómica. Existe el riesgo de que las recetas y técnicas tradicionales se pierdan o se diluyan en la búsqueda de nuevas tendencias culinarias. Es crucial encontrar un equilibrio entre la innovación y la preservación, asegurando que las generaciones futuras continúen valorando y practicando la cocina ancestral. De esta manera, se puede mantener viva la rica herencia gastronómica del Ecuador.

En respuesta a los efectos de la globalización, han surgido diversas iniciativas destinadas a preservar y promover la gastronomía tradicional ecuatoriana. Los restaurantes dedicados a la cocina tradicional desempeñan un papel crucial en este esfuerzo, al ofrecer menús que destacan ingredientes y recetas autóctonas. Estos establecimientos no solo mantienen viva la tradición culinaria, sino que también educan a los clientes sobre la historia y el valor cultural de los platos que sirven.

Además, proyectos comunitarios y programas educativos han sido implementados para revalorizar las técnicas de cocina ancestrales y promover una alimentación sostenible. Estos proyectos a menudo involucran a comunidades locales, chefs y agricultores en un esfuerzo colaborativo para proteger y revitalizar las prácticas alimentarias tradicionales.

Podemos concluir la discusión, resaltando La gastronomía ecuatoriana, con sus profundas raíces históricas y culturales, es un componente vital de la identidad nacional. La preservación y promoción de esta rica tradición culinaria son esenciales para mantener el patrimonio cultural del país y fomentar un sentido de pertenencia y orgullo entre sus

ciudadanos. La gastronomía no solo es una fuente de placer y nutrición, sino también un medio para conectar con la historia, la cultura y la identidad de la nación (Vallejo A., 2022). Para garantizar la continuidad de la gastronomía tradicional, es fundamental apoyar iniciativas de conservación y promoción a nivel local e internacional.

Esto incluye la educación sobre la importancia de la gastronomía en la cultura ecuatoriana, la valorización de los ingredientes y técnicas autóctonas, y el fomento de la innovación culinaria que respete las tradiciones. Al hacerlo, se puede asegurar que las futuras generaciones continúen disfrutando y apreciando la riqueza gastronómica de Ecuador.

## **CONCLUSIONES**

Como conclusión, es necesario resaltar varios aspectos de la investigación, desde el inicio en el mestizaje que ha sufrido la gastronomía ecuatoriana. Al ser colonizados por parte de los españoles, la gastronomía ecuatoriana ha fusionado, ingredientes, técnicas, sabores, entre otros. Lo que lleva a reinterpretar la identidad cultural y gastronómica.

Como siguiente punto de referencia para concluir, analizamos la globalización en la industria de la gastronomía, en donde la evolución constante, las tendencias, y el marketing, han generado cierto abandono de lo tradicional. Gastronómicamente hablando, el medio ha generado que las tendencias, impulsadas con campañas de marketing agresivas generen mayor interés en la vanguardia.

Como conclusión final, la investigación busca generar un impacto hacia la cultura e identidad gastronómica. Al ser un país con gran diversidad cultural, con gran biodiversidad, con variedad de productos autóctonos, es necesario impulsar el conocimiento a través del turismo gastronómico. El Ecuador es un país que cautiva. Su ecosistema, la calidez de su gente, sus fiestas tradicionales y su rica gastronomía, son un complemento ideal para que los ecuatorianos generen esa identidad cultural y gastronómica.

La investigación realizada se basa en la apropiación de una cultura gastronómica rica, con un trasfondo cultural con mucha historia, como es la gastronomía ecuatoriana. Siendo la misma considerada por historiadores e investigadores como un mundo por explorar, que sin lugar a dudas generará mucha gratificación y conocimiento.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bermúdez, M. (2020). *Gastronomía y globalización: Desafíos y oportunidades*. Quito: Ediciones Patrimonio.
- Cevallos, G. (2010). *Historia Culinaria del Ecuador Precolombino*. Cuenca: Ediciones Patrimonio.
- Fernández, A. (2002). *Comida: Una historia Mundial*. Madrid: Alianza Editorial.
- García, M. (2016). *Cultura y gastronomía en Ecuador*. Quito: Editorial universitaria.
- Gutiérrez, M. (2005). *Rituales y celebraciones andinas*. Loja: Publicaciones Andinas.
- López, J. (2018). *Gastronomía y diversidad cultural en Ecuador*. Cuenca: Ediciones Patrimonio.
- Martínez, R. (2019). *Preservación de la gastronomía ecuatoriana: Iniciativas y desafíos*. Quito: Ediciones Patrimonio.
- Montanari, M. (2006). *El hambre y la abundancia: Historia y cultura de la alimentación*. Barcelona: Crítica.
- Pérez, A. (2018). *Fusión culinari en el Ecuador: nuevas Tendencias*. Cuenca: Innovación.
- Ramírez, L. (2015). *Gastronomía ecuatoriana: Identidad y símbolo*. Quito: Casa de la cultura ecuatoriana.
- Rojas, P. (2009). *Festividades y comidas en Ecuador*. Quito: Editorial tradiciones.
- Sánchez, P. (2019). *Identidad culinaria y patrimonio cultural*. Guayaquil: Fundación Sabores.
- Vallejo, A. (2022). *Gastronomía ecuatoriana: Raíces y futuro*. Quito: Ediciones Cultura.
- Vallejo, S. (2020). *Arqueología y gastronomía en el Ecuador*. Quito: Universidad Central.