

04

Fecha de presentación: marzo, 2024

Fecha de aceptación: agosto, 2024

Fecha de publicación: octubre, 2024

ANÁLISIS

DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU RELEVANCIA CULTURAL

ANALYSIS OF ANCESTRAL GASTRONOMY AND ITS CULTURAL RELEVANCE

Manuel Fernando Jaramillo Burgos ^{1*}

E-mail: ur.manueljaramillo@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4955-1842>

Aníbal Fernando Franco Pérez ²

E-mail: us.anibalfranco@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5958-1618>

Edison Adrián Perugachi Cerna ³

E-mail: ga.edisonapc44@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-9543-2618>

¹ Universidad Regional Autónoma de los Andes, Riobamba. Ecuador.

² Universidad Regional Autónoma de los Andes, Santo Domingo. Ecuador.

³ Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato. Ecuador.

*Autor para correspondencia

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Jaramillo Burgos, M. F., Franco Pérez, A. F., & Perugachi Cerna, E. A. (2024). Análisis de la gastronomía ancestral y su relevancia cultural. *Universidad y Sociedad*, 16(S1), 39-46.

RESUMEN

La gastronomía de Latacunga, una ciudad ecuatoriana destacada por su rica tradición culinaria, ha sido objeto de un análisis para comprender los platos tradicionales y el impacto cultural. Se ha examinado la historia, los ingredientes y las técnicas culinarias de los platos típicos de Latacunga. Así como la influencia en la identidad cultural y el potencial económico y turístico de la región. Para alcanzar estos objetivos, se ha empleado una metodología basada en el análisis etnográfico. De hecho, se incluyó entrevistas con informantes clave, revisión de literatura histórica y observación directa de la preparación y consumo de los platos tradicionales. Platos como las Tortillas de Palo, el Chaguarmishqui, el Champús y las Ugtotortillas han sido investigados. De modo que se han identificado los ingredientes locales, técnicas ancestrales y contextos de consumo. Entre los resultados, se han puesto de relieve la necesidad de ingredientes autóctonos, como el maíz y el dulce de cabuya, en la elaboración de estos platos, que se encuentran arraigados en las tradiciones locales. Además, se ha constatado que estos platos desempeñan un papel crucial en festividades y eventos religiosos, mientras que también presentan un notable potencial como atractivos turísticos. En conclusión, la gastronomía de Latacunga ha reflejado vitalmente la herencia cultural y ofrece un significativo potencial para el desarrollo del turismo gastronómico. Para preservar estas tradiciones y fomentar la valorización, se han recomendado estrategias de promoción y apoyo a los productores locales, así como la difusión de conocimientos culinarios ancestrales.

Palabras clave: Gastronomía, Técnicas culinarias, Identidad cultura, Cocina tradicional.

ABSTRACT

The gastronomy of Latacunga, an Ecuadorian city noted for its rich culinary tradition, has been the subject of analysis to understand traditional dishes and cultural impact. The history, ingredients and culinary techniques of the typical dishes of Latacunga have been examined. As well as the influence on the cultural identity and the economic and tourist potential of the region. To achieve these objectives, a methodology based on ethnographic analysis has been used. In fact, it included interviews with key informants, a review of historical literature and direct observation of the preparation and consumption of traditional dishes. Dishes such as Tortillas de Palo, Chaguarmishqui, Champús and Ugtotortillas have been investigated. So local ingredients, ancestral techniques and consumption contexts have been identified. Among the results, the need for native ingredients, such as corn and cabuya candy, has been highlighted in the preparation of these dishes, which are rooted in local traditions. Furthermore, it has been found that these dishes play a crucial role

in festivities and religious events, while also presenting notable potential as tourist attractions. In conclusion, the gastronomy of Latacunga has vitally reflected the cultural heritage and offers significant potential for the development of gastronomic tourism. To preserve these traditions and promote their appreciation, strategies to promote and support local producers have been recommended, as well as the dissemination of ancestral culinary knowledge.

Keywords: Gastronomy, Culinary techniques, Cultural identity, Traditional cuisine

INTRODUCCIÓN

La antropología culinaria estudia la historia y cultura de los platos tradicionales, al ser esencial para la soberanía alimentaria de una región (Poveda et al., 2021). Esta disciplina no solo busca satisfacer necesidades, sino también mejorar la calidad de vida. La antropología se define como el estudio de los aspectos físicos, sociales y culturales de las comunidades humanas (Aguirre et al., 2024; Oviedo et al., 2023).

La antropología culinaria se conceptualiza como la técnica de cocinar de una persona o país (Espinoza et al., 2021). Incluso, implica describir las formas de vida, costumbres y técnicas de consumo de alimentos en un grupo social específico (Arellano et al., 2023). Por ejemplo, la ciudad de Latacunga que aporta al recetario de la cocina ecuatoriana platos tradicionales ricos tanto en sabor como en productos locales (Erazo et al., 2024). Como resultado, la preservación y promoción de estas recetas mantienen viva la cultura gastronómica de Latacunga y el patrimonio ecuatoriano.

Historia y origen de los platos tradicionales de Latacunga.

La historia, que expone el desarrollo de la humanidad, y la tradición, que se transmite de generación en generación, constituyen las bases para comprender la gastronomía de Latacunga (Benalcazar & Valdés, 2023). Trabajos anteriores destacan la riqueza culinaria de la región, así como la historia y el origen de los platos tradicionales de Latacunga (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024). Entre los que se destacan:

1. 1. Togro.

- Origen e historia: El togro es un plato tradicional de la ciudad de Latacunga que se remonta a tiempos coloniales y precoloniales. Su origen se relaciona con prácticas culinarias ancestrales de la región serrana de Ecuador, particularmente de la provincia de Cotopaxi. Históricamente, el togro se preparaba al utilizar cartílagos y huesos de cerdo, cocidos por largas

horas para extraer colágeno, lo que confería a este plato una textura gelatinosa y un sabor distintivo.

- Argumentos: Se afirma que el togro era usado como forma de pago o intercambio en tiempos de la colonia. Este producto se usaba en trueques por productos agrícolas y como herramienta para el trabajo en el campo. La preparación implica cocción prolongada con ingredientes como patas de cerdo y especias, al resultar en una gelatina de sabor concentrado.

2. 2. Tortillas de palo.

- Origen e historia: Las tortillas de maíz, conocidas localmente como tortillas de palo, tienen su origen en la parroquia rural de Guaytacama, en Latacunga. El nombre proviene del método tradicional de cocción en fogones a leña, lo que les confiere un sabor característico. Esta práctica se ha mantenido por generaciones, con una tradición de tres generaciones de productores que han transmitido la receta y técnica de elaboración.

- Argumentos: Se destaca que las tortillas de palo eran vendidas históricamente a la salida del cementerio local. Este plato ha sido adaptado y preservado en el mercado de Pichincha y otros mercados tradicionales de la ciudad.

3. 3. Chaguarmishqui

- Origen e historia: El chaguarmishqui tiene sus raíces en la época colonial y es producto de la adaptación de una planta de agave negra, similar al agave azul mexicano. El nombre proviene de los vocablos quichuas "tzawar" (penco) y "mishki" (dulce). Se ha utilizado históricamente como una bebida curativa y energizante en las comunidades andinas.

- Argumentos: Se explica que el chaguarmishqui se obtiene de la sabia del penco, la cual se fermenta y se cocina con cebada y especias. El uso tradicional incluye la prevención de enfermedades y como bebida refrescante durante eventos festivos y celebraciones populares.

4. 4. Champús

- Origen e historia: El champús es una bebida tradicional originaria de Latacunga, que se remonta a tiempos prehispánicos y coloniales. La preparación incluye ingredientes locales como maíz, mote y panela, y se vincula con ritos ancestrales y celebraciones importantes. Históricamente, el champús era una bebida consumida por los Incas y en ritos funerarios.

- Argumentos: Se menciona que el champús se preparaba como una bebida nutritiva para los trabajadores y se servía en festividades, especialmente en la fiesta de la Mama Negra. La elaboración implica la fermentación del maíz y su cocción con especias y frutas.

5. 5. Ugotortillas

- Origen e historia: Las ugtotortillas son tortillas tradicionales de Latacunga que se caracterizan por el uso de harina de maíz y dulce de cabuya. Se conocen también como tortillas de canasto debido a su forma de comercialización. La receta tiene aproximadamente 80 años de antigüedad y se ha mantenido a través de la práctica del trueque en comunidades locales.
- Argumentos: Se relata que las ugtotortillas se preparan mezclando mishki tibio con harina de maíz y otros ingredientes, y se cocinan en tientos de barro. Aunque no están vinculadas a celebraciones específicas, son un refrigerio común en la vida cotidiana de los latacungueños.

La historia y el origen de los platos tradicionales de Latacunga reflejan una rica herencia cultural que combina influencias indígenas y coloniales (Navarrete et al., 2024). Estos platos representan la identidad local, al ofrecer una ventana a las prácticas culinarias ancestrales y las tradiciones de la región (Marín et al., 2023). Sin embargo, con el paso del tiempo la falta información sobre la antropología culinaria de Latacunga, ha contribuido a la pérdida de identidad entre sus habitantes (Ordoñez et al., 2022).

Por tanto, la presente investigación, enfocada en Latacunga, tiene como objetivo analizar la riqueza y diversidad de la cultura gastronómica de la ciudad de Latacunga. De modo que se destaque las tradiciones ancestrales, ingredientes nativos y prácticas culinarias, con el fin de preservar y promover el legado cultural y el potencial como atractivo turístico (Llangoma et al., 2022). Para ello, se proponen los siguientes objetivos específicos:

- Analizar los ingredientes nativos y describir las técnicas y utensilios tradicionales utilizados en la preparación de platos típicos.
- Analizar el papel de la gastronomía en festividades y eventos religiosos, y cómo la transmisión de recetas contribuye a la identidad cultural local.
- Proponer estrategias de promoción y desarrollo para preservar y difundir la gastronomía local, al apoyar a productores, comerciantes y fomentar el turismo gastronómico.


MATERIALES Y MÉTODOS

Este estudio etnográfico describe y analiza las costumbres alimentarias de los habitantes de Latacunga, al utilizar una metodología cualitativa basada en observaciones y entrevistas (Tramullas, 2020). Se realizaron entrevistas con historiadores y familias con tradición culinaria, incluso se consultaron fuentes bibliográficas para validar la información. La investigación, de carácter descriptivo, se centró en el registro e interpretación de fenómenos actuales. Además, los datos obtenidos fueron validados por expertos para garantizar la precisión y fiabilidad de los instrumentos utilizados (Granikov et al., 2020).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La gastronomía de Latacunga refleja una fusión de herencias culturales y eventos históricos significativos, como la fundación española de la ciudad y la introducción de técnicas y alimentos por los colonizadores. Además, festividades como la Mama Negra y el carnaval, junto con celebraciones como el Inti Raymi, juegan un papel crucial en la consolidación de la identidad gastronómica regional. La cocina tradicional, que utiliza ingredientes locales y técnicas ancestrales, ejemplo de ello, el togro y las tortillas de palo (ver tabla 1 y 2), refleja la preservación y evolución de la herencia culinaria, al consolidar una identidad cultural distintiva.

Tabla 1: Elaboración del Togro.


Nombre de la receta:		Togro	
Pax:	10	Tiempo cocción:	24 h
		Ingredientes	Cantidades
		Pata de res	1000 g.
		Cuerdo de cerdo	500 g.
		Ajo	50 g.
		Cebolla paitaña	75 g.
		Cilantro	10 g.
		Sal	5g.
		Pimienta	5 g.

Procedimiento:

Primero, prepare un refrito con cebolla, ajo y achiote. Luego, agregue la pata de res troceada en pedazos pequeños y un poco de agua. Lleve a ebullición, inmediatamente incorpore el cuero de cerdo y cocine durante una hora y media. Después, añada cilantro y continúe la cocción a fuego lento por 24 horas más. Una vez listo, retire los huesos y deje enfriar en un molde con forma de queso. Finalmente, sirva con mote cocido y ají de piedra.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2: Tortillas de palo.

Nombre de la receta:		Tortillas de palo	
Pax:	20	Tiempo cocción:	45 min
		Ingredientes	Cantidades
		Harina de maíz crudo	500 g.
		Huevo	50 g.
		Manteca de Chancho	50 g.
		Achiote	20 g.
		Queso	50 g.
		Cebolla blanca	25 g.
		Sal	5 g.
		Manteca de Cerdo	Freír
<p>Procedimiento: Primero, caliente una taza y media de agua con manteca y sal hasta que se disuelvan. Luego, agregue la harina y mezcle bien hasta obtener una masa manejable; ajuste la sal si es necesario. Posteriormente, prepare un condumio de queso y cebolla picada. Con la masa, forme bolitas y rellénelas con queso. Aplánelas para formar las tortillas. Fría las tortillas en el tiesto con manteca de cerdo hasta que se doren. Para su consumo, sirva con ají.</p>			

Fuente: Elaboración propia.

Ingredientes y técnicas culinarias ancestrales.

En la gastronomía ancestral de Latacunga, los ingredientes y técnicas culinarias reflejan una rica tradición. Los ingredientes nativos esenciales incluyen:

- El maíz, al utilizarse en tortillas y champús.
- El dulce de cabuya, que enriquece bebidas como el chaguarmishqui y las ugotortillas.
- El mote, que añade textura a platos tradicionales.
- El achiote, que da color y sabor.
- La panela, que endulza el champús.

Entre las técnicas culinarias, destaca la cocción prolongada, utilizada en el togro para concentrar sabores. La fermentación, aplicada en el chaguarmishqui, desarrolla un sabor distintivo. La cocción en fogón a leña imparte un sabor ahumado a las tortillas de palo y al champús. Por otro lado, la fritura es fundamental para obtener una textura crujiente en las tortillas de palo y las ugotortillas.

Los utensilios específicos incluyen tiestos de barro para freír, ollones de barro para cocción prolongada, cucharones y espumaderas para manejar platos líquidos, y cedazos para ajustar la consistencia de mezclas. Estos elementos no solo definen la elaboración de los platos tradicionales, sino que también preservan la identidad cultural de Latacunga.

Impacto cultural y social de la gastronomía en la comunidad de Latacunga.

Para entender la relevancia de la gastronomía en Latacunga, es crucial observar su impacto en la identidad cultural y su papel en las festividades. La gastronomía local no solo preserva tradiciones, sino que también enriquece las celebraciones y eventos religiosos. La siguiente tabla resume cómo los platos tradicionales fortalecen la identidad cultural, al integrarse en festividades y transmitirse a través de generaciones (ver tabla 3).

Tabla 3: Impacto cultural y rol de la gastronomía en Latacunga.

Categoría	Aspecto	Descripción
Impacto cultural.	Identidad cultural y tradición.	Los platos tradicionales como togro, tortillas de palo, chaguarmishqui, champús y ugtotortillas representan la identidad cultural de Latacunga. Reflejan ingredientes locales y técnicas ancestrales.
	Transmisión de conocimientos.	La transmisión de recetas y técnicas culinarias de generación en generación, como la cocción en fogón de leña y la fermentación de la sabia de penco, fortalece la continuidad cultural.
Rol en festividades y eventos religiosos.	Fiesta de la Mama Negra.	El champús, entre otros platos tradicionales, se sirve en esta festividad, al proporcionar energía y frescos. Refleja la tradición y la historia de los incas en la celebración.
	Celebraciones ancestrales.	En festividades como San Juan Bautista, alimentos tradicionales como las tortillas de palo son ofrecidos en rituales. De modo que integran la gastronomía en la celebración y fortalecen la comunidad.
Transmisión de recetas e identidad cultural.	Preservación de tradiciones.	La preparación de platos como chaguarmishqui y ugtotortillas mantiene vivas las técnicas culinarias y las historias asociadas.
	Cohesión comunitaria.	La preparación y consumo de estos platos en eventos familiares y comunitarios refuerza los lazos entre los miembros de la comunidad, al crear un sentido de pertenencia.
	Valoración de la gastronomía local.	La documentación y promoción de recetas contribuye a la valorización de la gastronomía local y al reconocimiento de Latacunga como un destino con una rica herencia culinaria.

Fuente: Elaboración propia.

Estrategias para la preservación y promoción de la gastronomía local de Latacunga.

A continuación, se presentan estrategias enfocadas a fortalecer la identidad cultural, mejorar la visibilidad de los productos gastronómicos y fomentar la economía local de Latacunga. Las siguientes tablas detallan las acciones para preservar las recetas tradicionales, al promover la gastronomía local a través de medios educativos y turísticos (ver tabla de la 4 a la 6). Incluso fomenta el apoyo a los productores y comerciantes locales.

Tabla 4: Estrategias para la preservación de la gastronomía local.

Estrategia	Descripción	Implementación
Archivo culinario.	Establecer un archivo digital y físico con recetas y relatos históricos.	Colaborar con historiadores y chefs locales. Utilizar plataformas digitales para acceso y consulta.
Programas de capacitación y talleres.	Desarrollar cursos prácticos y teóricos sobre técnicas culinarias tradicionales.	Colaborar con escuelas y universidades. Incluir chefs locales como instructores.
Publicaciones y medios educativos.	Publicar libros y artículos sobre gastronomía local. Crear documentales y videos educativos.	Trabajar con editoriales y productoras. Promover en librerías, bibliotecas y plataformas digitales.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5: Estrategias para la difusión a través de medios educativos y turísticos.

Estrategia	Descripción	Implementación
Rutas gastronómicas y tours culturales.	Desarrollar tours que incluyan visitas a restaurantes y mercados locales.	Colaborar con operadores turísticos y guías locales. Incluir degustaciones y experiencias prácticas.
Eventos y festivales gastronómicos.	Organizar ferias y concursos sobre cocina tradicional.	Coordinar con autoridades locales y asociaciones. Promocionar a través de medios de comunicación.
Integración en el currículo educativo.	Integrar la gastronomía local en el currículo escolar y universitario.	Desarrollar programas de estudio con participación de estudiantes en investigación y prácticas culinarias.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6: Estrategias para el apoyo a productores y comerciantes locales.

Estrategia	Descripción	Implementación
Programa de certificación y marca local.	Crear un programa de certificación para productos gastronómicos locales.	Establecer criterios de certificación y promover el uso del sello para aumentar reconocimiento.
Apoyo financiero y asesoramiento.	Ofrecer apoyo y formación en gestión empresarial y marketing.	Crear fondos de apoyo y programas de capacitación en colaboración con instituciones financieras.
Plataformas de venta y promoción en línea	Desarrollar plataformas en línea para la venta y promoción de productos locales.	Colaborar con desarrolladores y proporcionar formación a los productores sobre comercio electrónico.
Integración en el turismo gastronómico.	Incluir productos locales en paquetes turísticos y experiencias gastronómicas.	Trabajar con agencias de turismo para diseñar paquetes que incluyan visitas y degustaciones.

Fuente: Elaboración propia.

Potencial económico y turístico de la gastronomía de Latacunga.

Para comprender mejor el potencial económico y el desarrollo del turismo gastronómico en Latacunga, es fundamental analizar los factores clave que contribuyen a la valorización de su gastronomía tradicional. La siguiente tabla resume los principales aspectos económicos, de demanda y modelos de negocio relacionados con el turismo gastronómico en la región (ver tabla 7).

Tabla 7: Potencial económico y desarrollo del turismo gastronómico en Latacunga.

Categoría	Subcategoría	Descripción
Potencial económico.	Diversificación de la economía local.	Gastronomía como motor económico: La gastronomía tradicional de Latacunga tiene un potencial significativo para diversificar la economía local, al atraer a turistas y generar ingresos adicionales. Empleo y desarrollo comunitario: El turismo gastronómico puede crear empleos y fomentar el desarrollo de PYMEs especializadas en productos locales.
	Incremento en la valoración de productos locales.	Preservación y valoración de ingredientes: Productos tradicionales pueden recibir una mayor valoración y demanda, incentivando su cultivo y preservando la biodiversidad agrícola. Valor añadido a los productos: Ingredientes y platos tradicionales pueden comercializarse con un valor añadido, al aprovechar la autenticidad cultural.
Demanda y aceptación de platos tradicionales entre los turistas.	Apreciación cultural y experiencia auténtica.	Interés en la cultura local: Los turistas buscan experiencias auténticas que conecten con la cultura local, y los platos tradicionales de Latacunga ofrecen una forma única de experimentar la identidad cultural. Aceptación por diversidad de sabores: La diversidad y el carácter distintivo de los sabores tradicionales pueden atraer a un amplio espectro de turistas.
	Desafíos en la aceptación.	Adaptación a preferencias internacionales: Algunos platos tradicionales pueden tener sabores o ingredientes no familiares para los turistas internacionales, por lo que es importante educar a los visitantes y ofrecer opciones de degustación adaptadas.
Modelos de negocio y comercialización para potenciar el turismo gastronómico.	Desarrollo de rutas gastronómicas.	Modelos de ruta gastronómica: Crear rutas gastronómicas que incluyan visitas a restaurantes, mercados y talleres de preparación de platos tradicionales. Paquetes turísticos temáticos: Ofrecer paquetes turísticos que combinen visitas a puntos de interés cultural con experiencias gastronómicas.
	Eventos gastronómicos y ferias.	Festivales de gastronomía local: organizar festivales y ferias que celebren la comida tradicional de Latacunga. De modo que promueva la participación de chefs locales, productores y artesanos. Concursos de cocina: Crear concursos y eventos que incentiven la creatividad en la preparación de platos tradicionales.
	Promoción y marketing.	Campañas de promoción digital: Utilizar estrategias de marketing digital para promocionar la gastronomía local, incluyendo redes sociales y blogs de viaje. Colaboraciones con influencers: Trabajar con influencers de gastronomía y viajes para aumentar la visibilidad de los platos tradicionales.
	Apoyo a emprendedores locales.	Formación y capacitación: Ofrecer programas de formación en negocios y marketing para emprendedores locales en el sector gastronómico. Incentivos y subvenciones: Proporcionar incentivos financieros y subvenciones para iniciativas que promuevan la gastronomía local.

Fuente: Elaboración propia.

Consideraciones finales.

Los resultados confirman que la gastronomía de Latacunga ha logrado mantener la esencia y el sabor de sus platos tradicionales a pesar de los cambios socioeconómicos y culturales. Esta observación es consistente con estudios previos que destacan la necesidad de la gastronomía como un vehículo para la preservación cultural en comunidades indígenas y rurales. La persistencia de técnicas culinarias ancestrales, como el uso de fogones de leña y tiestos de barro, subraya la resistencia y la adaptabilidad de estas prácticas en un mundo en constante cambio.

El rol de la gastronomía en las festividades locales y su contribución a la identidad cultural han sido corroborados por investigaciones similares en contextos latinoamericanos. Los platos tradicionales no solo mantienen vivas las tradiciones, sino que también fortalecen el sentido de comunidad y pertenencia. La inclusión de platos como el Champús en eventos religiosos refuerza la conexión entre la cultura gastronómica y las prácticas sociales y ceremoniales. De modo que coincide con las observaciones de otros estudios que destacan el papel central de la comida en las celebraciones culturales.

El análisis del potencial económico y turístico de la gastronomía local revela tanto oportunidades como desafíos. La alta demanda de platos tradicionales entre los turistas resalta la posibilidad de desarrollar rutas gastronómicas y eventos culturales como estrategias efectivas para atraer visitantes. Sin embargo, la adaptación de sabores tradicionales a preferencias internacionales requiere un enfoque cuidadoso para evitar la pérdida de autenticidad. Estudios anteriores han mostrado que la educación y la promoción son claves para mejorar la aceptación de la gastronomía local en el mercado turístico global.

CONCLUSIONES

La investigación ha demostrado que la gastronomía de Latacunga actúa como un pilar fundamental para la preservación cultural y la identidad local. Los platos tradicionales como las Tortillas de Palo, el Chaguarmishqui, el Champús y las Ugotortillas no solo han mantenido prácticas culinarias ancestrales, sino que también han reforzado el sentido de comunidad y pertenencia en la región. La continuidad de estos platos a través de generaciones ha reflejado la resistencia cultural frente a la globalización y los cambios socioculturales. De modo que ha establecido una base sólida para futuros estudios sobre la persistencia de tradiciones en contextos modernos.

Los resultados han indicado un notable potencial para el desarrollo del turismo gastronómico en Latacunga. La

alta aceptación de los platos tradicionales por parte de los turistas y su integración en eventos culturales y festividades han ofrecido oportunidades significativas para promover la ciudad como un destino gastronómico único. Sin embargo, para capitalizar este potencial, se deben implementar estrategias que faciliten la adaptación de los sabores tradicionales a los gustos internacionales. Así como iniciativas que fortalezcan la infraestructura turística y la comercialización de productos locales.

La investigación ha revelado la necesidad de desarrollar estrategias integrales para la preservación y promoción de la gastronomía local. La difusión de conocimientos culinarios ancestrales a través de medios educativos y turísticos es esencial para garantizar la continuidad de las tradiciones. Asimismo, el apoyo a los productores y comerciantes locales mediante iniciativas que valoricen sus productos y fortalezcan la identidad cultural, al fomentar el crecimiento económico en la región. Futuras investigaciones podrían explorar métodos innovadores para la integración de la gastronomía local en el mercado global y evaluar el impacto de estas estrategias en la sostenibilidad cultural y económica de Latacunga

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre Rodríguez, A., Duarte Casar, R., Rojas Le-Fort, M., & Romero Benavides, J. C. (2024). Food Uses, Functional Activities, and Bioactive Compounds of Three Ecuadorian Vasconcellea fruits: Bibliometric analysis and review. *Journal of agriculture and food research*, 17(September), 1-9. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154324002813>
- Arellano Narváez, R., Escamilla García, P. E., Zavala Cortés, A., Arellano Narváez, R., Escamilla García, P. E., & Zavala Cortés, A. (2023). Inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional del centro y Montaña de Guerrero: una revisión crítica. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 33(62), e231337. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2395-91692023000200108&script=sci_arttext
- Benalcazar, L. A., & Valdés Alarcón, M. E. (2023). Evaluación del Impacto de Reducción de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios en Restaurantes de Gastronomía Típica Andina en el Centro Histórico de Quito | MUNDO RECURSIVO. *Revista Científica Mundo Recursivo*, 6(2), 132-158. <http://www.atlantic.edu.ec/ojs/index.php/mundor/article/view/214>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316. <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49/80>

- Erazo Calvopiña, R. M., Barrera Castro, M. J., Murillo Bustillos, O. J., Fernández Rodríguez, S. I., & Montalvan Fernández, A. S. (2024). Rutas Turísticas que Ofrecen Aventura, Naturaleza, Gastronomía, Intercambio Cultural y Agroturismo. Caso Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(3), 3955-3980. <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/11605>
- Espinoza Briones, H. B., Chang Muñoz, W. L., Carranza Patiño, H. M., & Tubay Moreira, M. F. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(Extra 3), 112-128. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8168767>
- Granikov, V., Hong, Q. N., Crist, E., & Pluye, P. (2020). Mixed methods research in library and information science: A methodological review. *Library & Information Science Research*, 42(1), 3-6. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0740818819302294>
- Llangoma Sisa, C. F., Galarza Reyes, E. S., Ochoa Ochoa, B. S., & Haro Sosa, G. L. (2022). Influencia del Marketing Relacional y el Boca a Boca en la Gastronomía Tradicional Ecuatoriana. *Revista economía y negocios*, 13(2), 133-144. <https://revistas.ute.edu.ec/index.php/economia-y-negocios/article/view/1010>
- Marín Parra, I. M., Guambi Espinosa, D. R., Vera Lucas, A. M., & Ávalos Pérez, M. C. (2023). Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local. *Dominio de las Ciencias*, 9(Esp), 70-89. <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3185>
- Navarrete, I., Parra Rondinel, F., Scurrah, M., Bonifacio, A., & Andrade Piedra, J. L. (2024). Recent developments for robust potato seed systems through agrobiodiversity and farmers engagement in the Andes. *Current opinion in environmental sustainability*, 69(August), 1-5. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877343524000411>
- Ordoñez Araque, R., Ruales, J., Vargas Jentzsch, P., Ramos Guerrero, L., Romero Bastidas, M., Montalvo Puente, C., & Serrano Ayala, S. (2022). Pre-Hispanic Periods and Diet Analysis of the Inhabitants of the Quito Plateau (Ecuador): A Review. *Heritage*, 5(4), 3446-3462. <https://www.mdpi.com/2571-9408/5/4/177>
- Oviedo Cevallos, F. V., Solórzano Costales, Á. X., & López Chiriboga, M. A. (2023). Estado del arte: Manifestaciones Culturales Populares en Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 9(2), 495-2516. <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3423/7698>
- Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., & Arriaga Cruz, V. D. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante "Rocío del Ecuador", Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 8(3), 2-4. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-78902021000200054&script=sci_arttext
- Tramullas, J. (2020). Temas y métodos de investigación en Ciencia de la Información, 2000-2019. Revisión bibliográfica. *El profesional de la información*, 29(4), 2-6. <https://revista.profesionaldelainformacion.com/index.php/EPI/article/view/77328>