

Revisiones

Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina

Ismael Sarmiento Ramírez¹, Eugenia Eliza Andrade Hernández², Bella Romelia Goyes Huilca²,
Florinda Edelina Zambrano Pesántez², Patricia Mercedes Carrasco Paredes²

¹Proyecto Prometeo SENESCYT. Universidad de Oviedo. ²Universidad Técnica del Norte. Ibarra-Ecuador.

Resumen

Fundamento: Presentación del Proyecto: "Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 de Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina", con cobertura en las provincias de Esmeraldas, Imbabura, Sucumbíos y Carchi.

Objetivo: Caracterizar la alimentación y los hábitos alimentarios de la población de la Zona 1 de Ecuador, resaltando aquellas comidas, platos y preparaciones que constituyen aportes a la identidad cultural andina y de América Latina.

Métodos: Se ha catalogado, desde el punto de vista teórico-metodológico, como un estudio de larga duración por la extensión del tiempo histórico, los marcos geográficos inherentes y las realidades biológicas actuantes. Por tanto, es diacrónico y sincrónico: lo primero, porque analiza un fenómeno social a lo largo de diversas fases históricas, atendiendo a su desarrollo y la sucesión cronológica de los hechos relevantes a lo largo del tiempo; lo segundo, porque a su vez permite la observación de este mismo fenómeno en un momento dado de su evolución, en el presente. Complementándose con aspectos tanto cualitativos como cuantitativos.

Palabras clave: Alimentación. Hábitos alimentarios. Ecuador. Identidad cultural

NUTRITION AND NUTRITIONAL IN ZONE 1 IN ECUADOR: CONTRIBUTIONS TO THE ANDEAN AND LATIN AMERICAN CULTURAL IDENTITY

Abstract

Background: Presentation of the project: "Nutrition and nutritional habits of the population in Zone 1 in Ecuador: Contributions to the Andean and Latin American cultural identity", with coverage in the provinces of Esmeraldas, Imbabura, Sucumbíos and Carchi.

Objective: The main goal of this research is to characterize the nutrition and nutritional habits of the population of Zone 1 in Ecuador, highlighting those meals, plates and preparations that contribute to the Latin American and Andean cultural identity.

Methods: The research catalogues, from a theoretical and methodological point of view, and as a long duration study because of the length of the historical time, the inherent geographical frames and the acting biological realities. Therefore, the study is diachronic and synchronous. Diachronic because it analyses a social phenomenon through several historical phases, attending to its development and the chronological succession of relevant facts through time; synchronous because at the same time it permits the observation of the same phenomenon in a certain moment of its evolution, the present time. Both quantitative and qualitative aspects complement the research.

Key words: Nutrition. Food habits. Ecuador. Cultural identity.

Introducción

Teniendo como base a los estudios de la alimentación, se registran importantes resultados a nivel internacional vinculados con los términos identidad cultural y herencia cultural. Contribuciones que van desde las individualidades a las generalidades de los pueblos, en ocasiones empleándose el método comparado.

Correspondencia: Ismael Sarmiento Ramírez.
c/ Tte. Alfonso s/n.
Campus de Humanidades, Departamento de Historia.
Universidad de Oviedo
33011. Oviedo. Asturias.
E-mail: sarmientoismael@uniovi.es

Dentro del campo de la antropología de la alimentación destaca la contribución de N. Carrasco¹; quien brinda una actualización bibliográfica y aborda la identificación y discusión de los procesos de construcción de políticas e intervención alimentaria en América Latina, desde una perspectiva de análisis del conocimiento científico en su contexto político de surgimiento y aplicación.

De forma prioritaria están las aportaciones que caracterizan a diferentes grupos étnicos. Con relación a los indígenas destacan las contribuciones de J. Odette Pérez Izquierdo² y J. López García³; y, específicamente en Ecuador las de: V. D. Nazarea, J. Camacho y N. Parra⁴, J. Pletre-Wurtz⁵ y F. Guerrero⁶. De la América Negra, A. Valencia Llano⁷ reflexiona en torno a la integración de este

sector de la población en las sociedades andinas; M. J. Becerra y D. Buffa⁸ dan a conocer algunas de las iniciativas institucionales desarrolladas hasta el 2006, que apuntan a diagnosticar y revertir, mediante diversas acciones, la exclusión, discriminación y la falta de oportunidades de las cuales resulta objeto la población afrodescendiente del continente. I. Sarmiento Ramírez⁹ enfatiza las llamadas "*comidas de negros*", como parte consustancial de la herencia esclavista culinaria y referencia determinadas asimilaciones y aportaciones que tanto los esclavos como sus descendientes hacen de la dieta de su entorno más inmediato. También, son válidas las contribuciones de A. José¹⁰ y A. Albán¹¹; este último realiza un estudio comparado entre comunidades afrodescendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador).

En materia de seguridad alimentaria, D. López Paredes¹² analiza los cambios fundamentales asociados a los procesos de globalización y modernización que, en diferentes periodos históricos, han llevado a una progresiva pérdida de la seguridad alimentaria a numerosos grupos indígenas y campesinos; para C. Vaca Espín¹³ la seguridad alimentaria en el Ecuador se ha convertido en uno de los principales problemas nacionales debido a que revela una situación crítica de deterioro de las condiciones de vida de gran parte de su población y en tal sentido es que propone un modelo de gestión; R. Gortaire¹⁴ advierte que como consumidores no sabemos qué ocurre con nuestro alimento, que no tenemos idea de donde proviene, quién lo produce, en qué condiciones es producido, qué se han perdido amplios conocimientos sobre la diversidad alimentaria y culinaria, y que a menudo confundimos calidad con apariencia y perdemos de vista que la verdadera calidad de un alimento está en su contenido nutricional, producido sin tóxicos químicos y en su diversidad y heterogeneidad, siendo las condiciones que garantizan nuestra salud.

Hay una acumulación de investigaciones que se ven enriquecidas con otros estudios salidos del campo de la nutrición y que realzan, a la hora de interrelacionarlos, sus valores científicos. Centrados en la realidad latinoamericana, M. Montilva de Mendoza¹⁵ indica que en esta parte del continente ocurre un proceso de transición alimentaria y nutricional en la población caracterizado por cambios en el patrón de consumo de alimentos y el estado nutricional, observándose alta prevalencia de retardo del crecimiento y un aumento de sobrepeso y obesidad en los diferentes grupos etarios; por lo que, los programas de nutrición comunitaria constituyen un gran reto para todo el área y es necesario orientar los esfuerzos a la prevención en el espectro de las afecciones nutricionales desde la desnutrición hasta la obesidad, tomando en cuenta la diversidad cultural y las desigualdades sociales. También, R. Crocker Sagastume, J. L. Vázquez Castellanos y V. G. García Serrano¹⁶, basándose en la metodología de investigación acción participativa, utilizan técnicas cualitativas de entrevistas en profundidad y observación etnográfica, con el propósito de construir una propuesta de formación etnocultural de multi-

plicadores indígenas y establecer un programa intercultural de vigilancia y autocuidado de la salud de este grupo vulnerable.

Una investigación realizada por G. Kac y J. L. García Alvear¹⁷, en torno a la desnutrición en algunos países de América Latina, apunta que Ecuador, a pesar de no estar entre los primeros con esta problemática, aún tiene el 30% de prevalencia en niños menores de cinco años. Por su parte, N. Herrera¹⁸, advierte que las carencias nutricionales en el país, como resultado del comportamiento alimentario, sobre todo en los indígenas, son fruto de ancestrales formas de producción y de permanentes procesos de adaptación y transformación, influenciada por las industrias agroalimentarias y multinacionales. J. A. Neira Mosquera, F. Pérez Rodríguez y S. N. Sánchez Llaguno¹⁹, después de realizar un estudio comparado en cinco grupos de enfermedades relacionadas con la dieta y los patrones de consumo en Ecuador, aconsejan que se investiguen, con mayor profundidad, los alimentos nativos de la región y enfatizan en el chontaduro —propio de la Zona 1—, porque fomenta una dieta más saludable. La encuesta nacional realizada por W. B. Freirey cols.²⁰, entre 2011 y 2013, también es de utilidad porque brinda actualidad de la práctica de lactancia materna y alimentación complementaria, del estado nutricional, a partir de indicadores antropométricos, del consumo de alimentos y del estado de déficit y exceso de micronutrientes.

Como se lee, en la actualidad abundan las contribuciones que analizan la alimentación y los hábitos alimentarios, pero, aunque esta producción científica es significativa en número, todavía es pobre en variedad temática y en investigaciones verdaderamente interdisciplinarias donde se interrelacionen, las ciencias sociales y humanísticas con la ciencia de la alimentación, la ciencia de la salud y las ciencias ambientales, por sólo poner tres ejemplos, dentro de ese gran universo llamado «Ciencias de la vida».

Definición del problema y justificación de la investigación

El investigar la alimentación y los hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador, desde los presupuestos teórico-metodológicos que ofrecen los actuales estudios culturales y con el empleo de la interdisciplinariedad, contribuye a una mejor identificación, revitalización y difusión de aquellas comidas, platos y preparaciones que constituyen aportes a la identidad cultural andina y de América Latina.

Los estudios de esta naturaleza están implícitos dentro de un amplio *corpus* bibliográfico que incluye diferentes campos del saber. Realidades múltiples han incidido para que abunden los trabajos científicos referentes a la historia de la alimentación a través de los siglos, los hábitos alimentarios y los componentes nutricionales desde ámbitos microsectoriales y por lo general en el periodo contemporáneo. Desde mediados del siglo xx se ha rediseñado y enriquecido ese gran campo temático

desde donde se investiga la alimentación y donde inciden áreas específicas que estudian a la comida y sus contextos en el ámbito de la ciencia, el arte, la historia y la sociedad, por una parte, más la nutrición, agricultura, gastronomía, y artes culinarias, por otra. Este conjunto de aspiraciones hacen de los estudios de la alimentación y los hábitos alimentarios un sector prioritario en el quehacer científico nacional e internacional.

En las cuatro provincias que la integra la Zona 1 de Ecuador la alimentación y los hábitos alimentarios de la población son diversos y están estrechamente ligados el componente cultural, las costumbres autóctonas y los conocimientos ancestrales. Provincias que están caracterizadas por su diversidad étnica, climática, agrícola y ganadera, en las que confluyen, principalmente, aportaciones culinarias de las herencias indígenas, españolas y africanas, muchas amalgamadas tras el quehacer de sus descendientes, los tempranos vínculos interraciales y la influencia migratoria colombiana en su área limítrofe.

Carchi presenta una agricultura variada, tanto en las tierras altas como bajas, acompañada de una ganadería vacuna y lanar, con representatividad en la comida serrana; Esmeraldas, cuya economía depende, en gran parte, de la exportación de camarón y banano, hace converger en su gastronomía productos del mar y de la tierra; Imbabura, con dos zonas climáticas, una cálida y seca o estepa y la otra cálida subtropical andina, presenta una amplia variedad de comidas típicas; y Sucumbíos es portador de la gastronomía amazónica. Peculiaridades que convierten a esta Zona en escenario privilegiado para cualquier estudio interdisciplinar orientado hacia la identificación, revitalización y difusión de los alimentos, las comidas y los hábitos alimentarios como señas de identidad cultural y patrimonio inmaterial atractivo para el turismo nacional e internacional; pero: ¿tal conjunción étnica-gastronómica se podría decir que es un ente focalizado sólo en esta región ecuatoriana? ¿las peculiaridades de los platos preparados en estas provincias convierten a la gastronomía de la Zona 1 de Ecuador en Patrimonio Cultural intangible del Ecuador? y, ¿cuáles son los alimentos y los hábitos alimentarios del territorio que constituyen aportes a la identidad cultural del país y que han de tenerse en cuenta a la hora de redefinir los elementos que conforman la identidad cultural andina y americana?

La mayor parte de la gastronomía hoy vigente en Ecuador está estrechamente relacionada con las manifestaciones culinarias ancestrales, nativas y criollas, y esta unidad ha de verse como parte de la herencia cultural —el núcleo desde donde se retroalimentan las distintas expresiones que conforman la identidad cultural del país—, en un entorno tendiente a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población, para fortalecer el sector turístico-hostelero y como vía de protección del medio ambiente.

Al no existir investigaciones interdisciplinares relacionadas con la conjunción gastronómica, alimentaria-nutricional en la Zona 1 de Ecuador, ha sido preciso implementar el presente Proyecto para proponer y desa-

rollar acciones tendientes a fortalecer aquellas prácticas alimentarias y culinarias ancestrales, nativas y criollas consideradas saludables para la población. De igual modo, que los resultados sirvan para promover la integración efectiva de estos alimentos y comidas al patrón de consumo alimentario y a costos accesibles para la mayor parte de la población seleccionada y su área de influencia, con lo que paralelamente se pretendería promover un mejoramiento del estado nutricional y de salud.

Metodología

Estamos en presencia de una investigación considerada de larga duración por la extensión del tiempo histórico, los marcos geográficos inherentes y las realidades biológicas actuantes. Por tanto, es un estudio diacrónico y sincrónico: lo primero, porque analiza un fenómeno social a lo largo de diversas fases históricas, atendiendo a su desarrollo pasado y la sucesión cronológica de los hechos relevantes a lo largo del tiempo; lo segundo, porque a su vez permite la observación de este mismo fenómeno en un momento dado de su evolución, en este caso, en su presente más inmediato. Además, conjuga elementos exploratorios, descriptivos, correlativos y explicativos, empleando métodos y técnicas tanto cualitativas como cuantitativas.

El Proyecto tiene como cobertura de ejecución la Zona 1, al Norte del país, limítrofe con Colombia y única de todo el territorio nacional que agrupa Costa, Sierra y Amazonía. Esta Zona tiene un total de 1.273.332 habitantes, el 8,8% del Ecuador, según el Censo del INEC de 2010, repartidos en cuatro provincias: Esmeraldas, con 534.092 habitantes; Imbabura, con 398.244 habitantes; Sucumbíos, con 176.47 habitantes; y Carchi, con 164.524 habitantes; y, por las siguientes etnias: mestizo (60,9%), afroecuatoriano (21,7%), indígena (11,5%), blanco (7,4%), montubio (1,3%) y otro (0,2%). Un área subdividida en 27 cantones y 170 parroquias (rurales, urbanas y mixtas), siendo sólo en 17 localidades donde se realiza el trabajo de campo: Tulcán, Chical, La Concepción, Esmeraldas, San Mateo, Telembí, La Unión, Rosa Zarate, Otavalo, Ibarra, Ambuquí, García Moreno, San Antonio, Nueva Loja, Limón Cocha, Paracayacu y Shushufindi.

En la selección de la muestra se ha dado mayor importancia a las características históricas, etnográficas, culturales, gastronómicas y nutrimentales de las comidas de cada una de las localidades escogidas, priorizándose las comunidades indígenas y de ascendencia africana. Para calcular el tamaño de la muestra se consideró la población total por etnias y grupos de edades comprendidos entre los 15 y más años de edad, correspondiente a 839.697,30 habitantes y equivalente al 64,63% del total. Sobre este dato de la población general se aplicó la fórmula de cálculo muestral para poblaciones finitas, con un 98% de confiabilidad y un nivel de error en un 0,2%, llegando a determinarse la muestra en 2.444 sujetos.

La segmentación de la muestra por grupos étnicos incluye la ubicación, tanto urbana como rural, y se ha

obtenido a partir de la determinación del 65% de cada uno de estos grupos, aplicándose la siguiente fórmula:

$$n = \frac{(nd)(n)}{N}$$

De estas operaciones se obtienen los siguientes resultados: mestizo urbano 780 individuos; mestizo rural 687; afroecuatoriano urbano 297; afroecuatoriano rural 227; indígena urbano 79; indígena rural 234; blanco urbano 59; blanco rural 45; montubio urbano 10; montubio rural 21; otro urbano 3; y, otro rural 2. Total de muestra 2.444 habitantes.

Con esta información se procede a la selección de las 17 localidades, cuyo factor denominador es la mayor población por etnia de la Zona 1 y de las cuales se ha extraído el 65% de la población total; esto, con el fin de aplicar nuevamente el proceso de segmentación a partir del indicativo de número de población por grupo étnico.

Como generalidad operativa, la metodología que se aplica responde a cada uno de los objetivos específicos y al cumplimiento de las actividades planteadas:

Para estudiar, desde el punto de vista documental y bibliográfico, la alimentación y los hábitos alimentarios de la Zona 1, determinando los valores energéticos y nutricionales de la Comida Popular Tradicional de carácter histórico-cultural, se realizará, a partir de los supuestos que brindan los estudios culturales y como fenomenología de la herencia cultural, una exhaustiva revisión bibliográfica y documental en bibliotecas y archivos históricos locales, nacionales e internacionales. De esta forma, se profundiza en el Estado del Arte de la investigación y se extrae los documentos de época, en diferentes períodos históricos, información relacionada con la alimentación y los hábitos alimentarios de la población en la Zona 1. Asimismo, por medio de la Tabla de Composición de Alimentos Ecuatorianos y el Software NUTRIBER se procede técnicamente a realizar la valoración de alimentos, porciones, ingredientes y gramajes, y el respectivo cálculo estimado del contenido energético y nutrimental de aquellas comidas históricas que forman parte de la herencia cultural de la Región.

Para identificar los elementos definitorios (históricos y vigentes) que caracterizan a la alimentación y los hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 de Ecuador, se resaltan aquellas manifestaciones culinarias, con sus valores energético-nutricionales, que merezcan implementarse en el conjunto de la población y en el sector turístico-hoteler, y que además contribuyen al predominio de una gastronomía sustentable y sostenible. A la par de la revisión bibliográfica y la búsqueda de información documental histórica, se recurrió a técnicas cualitativas orientadas a conocer aspectos culturales y de costumbres relacionadas con la alimentación como: actitudes, creencias y métodos y técnicas de preparación de los alimentos; para ello, se pasaron a observaciones directas y se elaboraron, validaron y aplicaron cuestionarios de preguntas (entrevistas y encuestas).

Las observaciones directas se realizaron en las ciudades capitales de cada una de las cuatro provincias. Información que permitió obtener los inventarios de los principales alimentos y de las comidas de la Región e identificarlos con mayor precisión dentro de las categorías histórica o vigente.

Con relación a las entrevistas, éstas fueron especializadas y se estableció una muestra intencionada que contemplaba a 100 entrevistados, con el fin de identificar componentes culturales, etnográficos, gastronómicos, nutricionales y de interés turístico. Estas entrevistas estaban dirigidas a investigadores, historiadores, antropólogos, sociólogos, propietarios o administradores de los principales restaurantes vinculados con el sector turístico y hotelero, vendedores ambulantes de alimentos y comidas, y a informantes cualificados en plazas y mercados.

La información del componente alimentario nutricional (valores energéticos y nutrientes) se obtuvo por medio del análisis cuanti-cualitativo; por tanto, la recolección de información partió de la aplicación de 2.444 encuestas estructuradas y semiestructuradas en grupos de edades clasificados a partir de los 15 años. Los instrumentos se validaron en tres cantones de la provincia de Imbabura (Otavalo, Ibarra, Urcuquí), considerando la diversidad cultural y étnica de la misma, lo que garantizaba la validación. Dentro de las variables "Alimentación y Hábitos alimentarios histórico-vigentes" se incluyeron los siguientes indicadores: costumbres y tradiciones alimentarias, patrón de consumo, métodos y técnicas de preparación de comidas y bebidas tradicionales, almacenamiento y conservación de alimentos, madres embarazadas y madres lactantes.

La ingesta de alimentos y preparaciones, así como la calidad nutricional, se determinó según la técnica de Recordatorio de 24 horas. Esta información se obtuvo en días ordinarios de lunes a viernes y en determinados casos sábado y domingo. Se establecieron los tipos y cantidades de alimentos mediante el uso de medidas estándares o caseras y la conversión de los alimentos a nutrientes se realizó a través de la Tabla de Composición de Alimentos Ecuatorianos y el Software NUTRIBER.

Para establecer el patrón alimentario se aplicaron encuestas de Frecuencia de Consumo de alimentos y de preparaciones histórico-vigentes, con las cuales se determina el valor energético y nutricional mediante la estimación de las porciones más usuales en cada alimento y comida. Aquí se utilizó la técnica de grupos focales, a través de una guía estructurada y dirigida a: dueños o administradores del sector turístico y hotelero, vendedores ambulantes, informantes de mercados y ferias, y se considerarán las características propias del lugar. Con la finalidad de asegurar la calidad de la información, se utilizaron las porciones más usuales de cada alimento y comida, así como fotografías y medidas de volumen de éstas; y, para la sistematización del conjunto de encuestas, se emplearon, además del Software NUTRIBER, el Programa Estadístico SPSS.

Conjuntamente al equipo de investigación, en la recolección de la información participaron estudiantes del

tercero, cuarto y quinto semestre de la Carrera de Nutrición y Salud Comunitaria de la Universidad Técnica del Norte, en Ibarra, quienes recibieron capacitaciones para estandarizar los procedimientos en la aplicación de las encuestas, el proceso de sistematización de la información y demás técnicas de la investigación. De igual manera, los estudiantes tuvieron la oportunidad de articularse al Proyecto desde su inicio con temas de Trabajo de Grado vinculantes que posibilitaban su graduación. Además, en la actualidad dos de los miembros del equipo de investigación realizan el doctorado en la Universidad de Oviedo con los temas: "La huella del pasado colonial en la alimentación actual de los afro ecuatorianos del territorio ancestral Imbabura-Carchi (2007-2017)" y "Factores socioculturales que influyen en la alimentación y los hábitos alimentarios de los afroecuatorianos del territorio ancestral Imbabura-Carchi: particularidades en embazadas y niños menores de un año (2013-2017)".

Para definir las comidas, platos y preparaciones populares tradicionales de la Zona 1, destacando las que constituían aportes a la identidad cultural andina y del resto de América Latina, se tuvieron en cuenta los resultados alcanzados en los objetivos específicos 1 y 2 del Proyecto; para, finalmente, obtener el "Inventario de las Comidas Populares Tradicionales de la Zona 1". Información que a su vez permitió la elaboración del "Decálogo de hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 de Ecuador" y del "Atlas histórico-etnográfico-gastronómico-nutricional-interactivo"; resultados que serán difundidos en lugares estratégicos de las diferentes ciudades capitales de cada provincia, para contribuir a mejorar la educación alimentaria y nutricional del conjunto de la población y como aporte al turismo gastronómico. Así se cumple con el fin de la investigación de contribuir a la identificación, revitalización y difusión de la alimentación y los hábitos alimentarios que caracterizan a la Zona 1 de Ecuador, resaltando aquellas comidas, platos y preparaciones que constituyen aportes a la identidad cultural andina y de América Latina.

Resultados esperados

Paralelamente a las publicaciones científicas derivadas del Proyecto, tres son los resultados con inserción social directa: 1) un inventario de las Comidas Populares Tradicionales de la Zona 1, con asequibilidad para todos; 2) la publicación del Decálogo: "Hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 de Ecuador", que permite la realización de capacitaciones en sectores básicos estratégicos educacionales y de salud, donde se difunden los resultados de la investigación con mira a mejorar la educación alimentaria y nutricional del conjunto de la población y como contribución al aumento del turismo gastronómico; y 3) la elaboración de un "Atlas histórico-etnográfico-gastronómico-nutricional-interactivo", como referente directo de la alimentación y los hábitos alimentarios de la población de la Zona 1 de Ecuador, que incluye las aportaciones de las provincias de Carchi,

Esmeraldas, Imbabura y Sucumbíos a la identidad cultural andina y del resto de América Latina.

Por su originalidad, aplicabilidad social y utilidad científica, este Atlas constituye el colofón global de todo el proyecto. A través de él se identifican las peculiaridades de la historia socioeconómica del país; se da cuenta de las características físico-geográficas del territorio; se distinguen aquellas muestras que forman parte significativa de la cultura popular tradicional; se clasifican las comidas según sus componentes básicos (animal, vegetal, energético y nutricional); y, se incluyen los procedimientos de preparación de los alimentos y las funciones sociales que éstos desempeñan, caracterizando los siguientes tipos y variantes de comidas: diarias y habituales —según la tradición étnica históricamente establecida que condiciona la existencia de variantes específicas en los distintos momentos del ciclo diario (desayuno, almuerzo y merienda)—, ocasionales, festivas y lujosas de carácter familiar y festivas sociales. Aportación en la que tiene incidencia los diferentes campos actuantes del saber científico, desde su ejecución hasta la difusión de los resultados.

Discusión

El fin del Proyecto de investigación "*Comportamiento de la alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 de Ecuador: aportaciones al contexto andino y americano*" ha sido contribuir a la identificación, revitalización y difusión de la alimentación y los hábitos alimentarios que caracterizan a la Zona 1 de Ecuador, resaltando aquellas comidas, platos y preparaciones que constituyen aportes a la identidad cultural andina y de América Latina; por tanto, su objetivo general es caracterizar la alimentación y los hábitos alimentarios de esta zona y resaltar sus principales aportaciones.

Hasta el momento de formulación de esta propuesta se han tenido aportaciones específicas nacionales e internacionales que analizan a la alimentación y los hábitos alimentarios, principalmente, desde el campo de la antropología cultural, con incursiones aisladas de otras áreas del conocimiento, como es la nutrición y la gastronomía, pero con muy poca inclusión de especialistas diversos en un mismo proyecto y con escaso reclamo participativo hacia los órganos de gobierno más vinculantes, tanto con el proceso de la investigación como con la socialización de sus resultados. En consecuencia, se está en presencia de una investigación interdisciplinaria, en donde convergen las Ciencias Sociales y Humanísticas, la Salud y la Soberanía Alimentaria, más otras áreas del conocimiento.

Desde finales del siglo xx han proliferado este tipo de contribuciones que ayudan a socializar los resultados de las investigaciones científicas y Ecuador cuenta con varios Atlas relacionados con la alimentación, entre ellos: el del Instituto Geográfico De Agostini, el de A. Navarro y el *Atlas de la alimentación y el medio ambiente*²¹. También, A. Moya, ha promovido por el Programa "Aliméntate Ecuador" y publicó otro *Atlas*²², cuya finalidad ha sido: revalo-

rar los saberes tradicionales para mejorar los hábitos alimentarios, propiciando que la gente se alimente sanamente y disfrute el *Buen Vivir*; de igual manera, V. Marcos Suárez, J. Rubios Mañas y E. Galindo Moreno, elaboraron el *Atlas fotográfico de la Encuesta Nacional de Alimentación en la población Infantil y Adolescente (ENALIA)*²³ y, otras aportaciones más reciente son los fascículos divulgativos que, bajo el título *Patrimonio alimentario*²⁴, ha publicando el periódico *El Telégrafo*. Última iniciativa investigadora-divulgativa que podríamos catalogar de "Aportes al Atlas del Patrimonio alimentario del Ecuador" y que es resultado del Proyecto "Patrimonio alimentario" auspiciado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio de este país, desde 2010. Esta labor, que tiene relación directa con algunos de los objetivos específicos de la investigación que realizamos, busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarla a escala internacional, contribuyendo a garantizar la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyan parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.

Conflictos de interés

Investigación financiada por el Proyecto Prometeo de la SENESCYT-Ecuador y ejecutada desde la Universidad Técnica del Norte (UTN), Ibarra.

Contribución de los autores

Propuesta original del Dr. Ismael Sarmiento Ramírez, su principal autor, que incluye aportaciones salidas del campo de la nutrición incorporadas por los demás miembros del Equipo de Investigación Interdisciplinar: "Alimentación y hábitos alimentarios en la Zona 1 de Ecuador".

Referencias

- Carrasco Henríquez N. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estud Soc* 2007; 15 (30): 79-102.
- Pérez Izquierdo JO, Beutelspacher AN, Pérez-Gil Romo SE, Castillo Burguete MT, Mariaca Méndez R. Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas. *Rev Esp Nutr Comunitaria* 2012; 18 (2): 103-14.
- López García J. *Simbolos en la comida indígena guatemalteca: una etnografía de la culinaria Maya-Ch'orti'*. Quito: Abya-Yala. 2003.
- Nazarea VD, Camacho J, Parra N. *Recetas para la vida: consejos, costumbres y cocina de los fogones andinos*. Quito: Ediciones Abya-Yala, 2006.
- Pletre-Wurtz J. *Luchar para comer: estrategias familiares para la alimentación en sectores populares*. Quito: CEDIME, 2004.
- Guerrero F. *Población indígena y afroecuatoriana en Ecuador: Diagnóstico sociodemográfico a partir del censo de 2001* [Internet]. Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Naciones Unidas, 2005. [Citado 29 Ago 2015]. Disponible en: <http://www.eclac.cl/cgi-bin/getProd.asp?xml=/publicaciones/xml/6/22276/P22276.xml&xs=/celade/tpl/p9f.xml>.
- Valencia Llano A. Integración de la población negra en las sociedades andinas. En: *Historia de América Andina*. 5 vol. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar, Libresa, 2003: 141-71.
- Becerra MJ, Buffa D. Nuevos espacios de participación de los afrodescendientes en América y el Caribe. *Astrolabio Nueva Época: Revista digital del Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad*, 2006, 3.
- Sarmiento Ramírez I. Comidas de esclavos en la Cuba del siglo XIX. *Atlántida. Revista de Cultura*. Instituto Añoriano de Cultura, 2002(XLVII): 181-212.
- Alonso J. *Gastronomía Afrocolombiana* [Internet]. [Citado 29 Oct 2014]. Disponible en: <http://www.afrocolombianidad.info/gastronomia-afrocolombiana/gastronomia-afrocolombiana.html>
- Albán Achinte A. *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX* [Internet]. Tesis de Doctorado. Quito: Universidad Simón Bolívar. Doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos, 2007. [Citado 4 Mar 2015]. Disponible en: <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/468>
- López Paredes D. *Aproximación histórica de los cambios de la seguridad y consumo alimentario entre los pueblos quichuas de la sierra ecuatoriana: Otavalos y Cayambis en la cuenca del Lago San Pablo, provincia de Imbabura* [Internet]. Tesis doctoral. Fecha de defensa: noviembre. Quito: FLACSO-Sede Ecuador. [Citado 05 Feb 2015]; Disponible en: <http://www.flacsoandes.org/dspace/handle/10469/709>.
- Vaca Espín C. *Diagnóstico de la situación de los programas sociales de alimentación del gobierno ecuatoriano y propuesta de una modelo de gestión* [Internet]. Tesis de Maestría en Políticas Públicas con mención en Gestión del Desarrollo. Quito: FLACSO-Sede Ecuador, 2004. [Citado 11 Oct 2014]. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10469/670>.
- Gortaire R. Los Consumidores. ¿Quién puede proveer de alimentos sanos y justos? En Brassel F, Breilh J, Zapatta A. *Agroindustria y Empleo Agrícola. Hacia una Ley de Agroindustria y Empleo Agrícola*. Quito: SIPAE, 2011: 13-15.
- Montilva de Mendoza M. Desafíos de la nutrición comunitaria en Latinoamérica. *Rev Esp Nutr Comunitaria* 2010; 16 (1): 41-4.
- Crocker Sagastume R, Vázquez Castellanos JL, García Serrano VG. La identidad etnocultural en la formación de multiplicadores en salud y nutrición materno-infantil con el pueblo wixárika. *Rev Esp Nutr Comunitaria* 2010; 16 (2): 105-10.
- Kac G, García Alvear JL. Epidemiología de la Desnutrición en América Latina. *Nutr Hosp* 2010; 25: 50-6.
- Herrera N. La racionalidad campesina andina y la alimentación: el caso de la Comuna de Yanaturo en la Sierra Central del Ecuador). *Agricultura y sociedad* 1987; 45: 183-227. [Citado 10 de octubre 2014]; Disponible en: http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a045_06.pdf
- Neira Mosquera JA, Pérez Rodríguez F, Sánchez Llaguno SN. Estudio sobre la mortalidad en Ecuador relacionado con el factor de la dieta. *Nutr Hosp* 2013; 28 (5): 1732-40.
- Freire WB, Ramírez MJ, Belmont P, Mendieta MJ, Silva KM, Romero N et al. Resumen ejecutivo. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT-ECU 2011-2013), Tomo 1. Quito: Ministerio de Salud Pública-Instituto Nacional de Estadística y Censo, 2013.
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. *Atlas de la alimentación y el medio ambiente* [Internet]. [Citado 08 Nov 2013]; Disponible en: <http://www.apinews.com/noticias/item/9544-eeoeuue-atlas-de-la-alimentacion-y-el-medio-ambiente>
- Moya A. *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador: Costa, Sierra y Oriente*. 3 t., Quito: MIES-FAO-Universidad de Cuenca-AECID, 2010.
- Marcos Suárez V, Rubio Mañas J, Galindo Moreno E. *Atlas fotográfico ENALIA* [Internet]. Encuesta Nacional de Alimentación en la población Infantil y Adolescente (ENALIA). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), 2003. [Citado 03 Nov 2013]; Disponible en: http://www.aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/datos_consumo/atlas_enalia.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Patrimonio alimentario. Fascículo 1: "Qué es el Patrimonio Alimentario", Suplemento del periódico *El Telégrafo*, 2 de noviembre de 2013.