

IDENTIDAD ÉTNICA A TRAVÉS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA *(ETHNIC IDENTITY THROUGH GASTRONOMIC CULTURE)*

Yanet Marisol Ortega Freire; Carlos Albán Yáñez; Sergio Homero Vaca

RESUMEN

La importancia de este ensayo recae en la preponderancia que existe conocer la manera en como la identidad de los pueblos indígenas conocer en como la y los alcances y niveles de desarrollo que parten de tal, por lo tanto en el transcurso de este ensayo se estará tratando desde diferentes autores y puntos de vista desde la cultura gastronómica y la relación mutua entre indicadores que determinan la práctica de pueblos milenarios desde su cosmovisión ancestral.

Los pueblos ancestrales con alto sentido de identidad con su cultura adopta con orgullo pero sin vanidad, sobre lo que representa cada uno de sus elementos culturales, como vestuario, danza, música, rituales, ritos, y entre otros valores culturales la gastronomía que representa uno de los elementos esenciales de supervivencia por la importancia que tiene en la nutrición, además la cocina es el ambiente en el que se fortalecen lazos de identidad de su cultura gastronómica, degustando platos preparados en base a los productos agrícolas de su tierra.

Palabras Clave: Identidad, etnia, cultura, gastronomía

ABSTRACT

The importance of this essay lies in the preponderance that there is to know the way in which the identity of the indigenous peoples is known in how and the scope and levels of development that start from such, therefore in the course of this essay it will be treating from different authors and points of view from the culinary culture and the mutual relationship between indicators that determine the practice of ancient peoples from their ancestral worldview.

The ancestral peoples with a high sense of identity with their culture adopt with pride but without vanity, what each of its cultural elements represents, such as costumes, dance, music, rituals, rites, and among other cultural values, the gastronomy that represents one of the essential elements of survival because of the importance it has in nutrition, besides cooking is the environment in which the identity bonds of its gastronomic culture are strengthened, tasting dishes prepared on the basis of the agricultural products of its land.

Keywords: Identity, ethnicity, culture, gastronomy

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país privilegiado cuenta con atractivos naturales propios del paisaje andino en la serranía, la armonía del mar y cielo en las playas, y la riqueza de flora y fauna que ofrece la Amazonía, se articulan con la riqueza natural de Galápagos, que crean una experiencia maravillosa a viajeros que tienen como destino a cualquier parte del Ecuador, la conservación de tradiciones de grupos étnicos constituye una manifestación de identidad cultural, que a pesar del contacto con la civilización de tipo occidental han prevalecido las costumbres de los pueblos indígenas; sin embargo se observa que la vestimenta, entre los componentes de la cultura ha variado, en algunas comunidades solamente los adultos lucen sus trajes como sucede en la comunidad Natabuela, en la que se ha perdido su identidad la población recibe a diversidad de turistas que concurren a degustar los cuyes en Chaltura y Natabuela, buscando un plato tradicional desconociendo que en la comunidad existe todavía un pueblo ancestral en el que un anciano natabuela ostenta el bastón de mando y ante la ausencia de líderes en la actualidad una mujer lidera como alcaldesa.

El ejemplo presentado demuestra que las poblaciones étnicas sufren cambios en su cultura por efecto de su relación con el mundo mestizo y otras agrupaciones sociales, los sociólogos afirman que es fruto de la pérdida de valores que se produce una alienación cultural, problemática que es analizada desde el presente estudio para identificar que situaciones similares a la descrita, pueda afectar en

la cultura gastronómica de las etnias en la provincia de Imbabura.

La diversidad paisajista de tipo andino en Imbabura tiene en su inventario turístico diversidad de sitios privilegiados, principalmente las lagunas a las faldas del Imbabura como mudos testigos de tantas historias que sus habitantes relatan y que dan fe de la grandeza cultural de Otavalos, Natabuelas, Caranquis, Imbayas, Cayambis, Zuletas, entre otras culturas que se incluyen los grupos Afro en la zona de Salinas, El Chota y el Juncal.

La diversidad de recursos naturales ha sido aprovechado para realizar cabalgatas, cuenta con caminos de herradura que brindan facilidades para realizar paseos a caballo, los nacimientos de agua forman pequeñas acequias que van a desembocar en el río Tahuando, creando un espectacular hábitat natural con especies vegetales, insectos de vistosos colores y aves silvestres que brindan al visitante una experiencia inolvidable.

Las etnias Imbabureñas, se privilegian por la habilidad artesanal, que realizan su creatividad e inteligencia artística en los diseños y policromía de bordados a mano, con la que elaboran prendas de vestir, mantelería y adornos del hogar; además, el componente gastronómico con platos como el cuy, la chicha, tortillas, colada morada, champús, las fritadas, entre otras. Las tradiciones de tipo social y religioso se llevan a cabo con una verdadera representatividad de costumbres ancestrales, que son demostraciones de un alto sentido de identidad y convocatoria familiar y social, que no ha sido aprovechada para desarrollar proyectos

comunitarios que promuevan desarrollo socioeconómico y mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores.

Se han creado productos turísticos en Imbabura, que son administrados por la empresa privada que tiene la normativa que el Estado estipula para el desarrollo turístico, actividades que se desarrollan con la participación de la comunidad en unos casos y en otras con operadores turísticos.

La gestión de la industria turística con la participación de los grupos de pobladores se desarrolla con la finalidad de convocar la participación de la comunidad para interrelacionarse y complementarse con el aporte de los pobladores, aunque en algunos casos se prescinde de los grupos étnicos, quienes se adaptan a la filosofía e intencionalidad de la empresa turística, sin destacar la prestación de un servicio turístico de calidad, fortaleciendo la riqueza cultural tradicional de los pobladores, crear espacios para interrelacionarse con las organizaciones existentes, realizar convenios con empresas de turismo y ejecutar un plan de marketing mix, para posicionar al proyecto y dar atención a las necesidades de servicio turístico en el sector.

FUNDAMENTOS TEÓRICOS

Identidad étnica

La identidad desde la perspectiva de las ciencias sociales se ha convertido en un término ego – identidad dentro del campo de la psicología donde el objetivo se centra en la investigación y el tratamiento de enfermedades mentales. Mercado M. & Hernández (2008) citan al psicoanalista austriaco Erick Erickson quien define a la identidad como “un

sentimiento de mismidad y continuidad que experimenta un individuo; lo que se traduce en la percepción que tiene el individuo de sí mismo y que surge cuando se pregunta ¿quién soy?” (p 231).

La identidad étnica se produce en un colectivo que tiene similitudes entre ellas la cultura como principal elemento de la identidad que conlleva al mantenimiento de tradiciones como la gastronomía, ritos, vestimenta, idioma, entre otros y que conforman la riqueza cultural que trasciende de generación en generación por ese sentido de pertenencia que constituye la identidad.

De esta forma el ser humano tiende a razonar ¿quién es?, desde este interrogante nacen espacios de autorreflexión para encontrar respuesta a sus orígenes, que lleva a viajar a un mundo donde se encuentra las características humanas y físicas de un ser denominado creación, la identidad es encontrar la respuesta a sus orígenes, reconocimiento de cualidades en todo lo que implica su cultura, relación familiar y social, así como el contexto de elementos que constituyen parte de su existencia misma.

El ser humano da paso a identificar sus capacidades y potencialidades, teniendo como referencia quien es como individuo. Desde los principios de la historia el ser humano ha tenido la necesidad de sobrevivencia, dependiendo de los demás de su especie, para su supervivencia ha tenido que interactuar con los de su comunidad en una relación de convivencia es por ello que al ser nómadas han adquirido autoconocimientos que implica el reconocimiento como miembro activo de un grupo, el mismo que le permite diferenciarse de

los miembros de otro grupos eh de ahí el concepto de identidad dentro del campo sociológico, filosófico y psicológico.

La identidad personal representa un conjunto de características propias de forma individual o colectiva que permite encontrar diferencia dentro de un grupo; se le agrupa como la concepción que tiene una persona sobre sí mismo, y así se arrojan resultados de la autorreflexión que permite descripciones propias de sí mismo. La identidad social nace con la idea según Mercado M. & Hernández (2008) “por muy rica y compleja que sea la imagen que de sí mismos tienen los individuos en relación con el mundo físico y social del entorno, algunos de los aspectos son aportados por la pertenencia a ciertos grupos sociales” (p. 232).

La identidad es un aspecto intrínseco que se desarrolla a través de las interrelaciones sociales y en el entorno familiar especialmente, mediante la práctica cotidiana del mensaje oral, las experiencias de desenvolvimiento, la afectividad filial, son formas de enseñanza – aprendizaje y de reconocimiento a los valores culturales de la comunidad, el valor de la pertenecía juega un rol muy importante de ahí parte el valor que tiene para el ser humano la partencia, el comportamiento de la persona varia a lo largo de los días por las relaciones interpersonales con otros individuos y por las características idiosincráticas propias de cada individuo que adquiere autodeterminación en la toma de decisiones para actuar en un contexto en el que es aceptado y reconocido.

Cultura e identidad van de la mano pero no son lo mismo, la identidad es un efecto de la cultura “la identidad son las raíces que dan un sustento y sentido de pertenecía, pero ello debe existir en una tierra, donde se fijen esas raíces y una sustancia que la nutra, y eso es la cultura” (Mercado M. & Hernández, 2008, pág. 246)

La identidad no sólo es trascendencia de la cultura, también es una particularidad para que continúe, precisamente a partir de los atributos culturales, normas, valores, creencias y símbolos que los individuos van interiorizando a lo largo de su vida; es posible la trascripción y transformación de la cultura.

La identidad colectiva se conforma a través de la pertenencia grupal, entendida ésta como la introducción de los sujetos al grupo. La identidad colectiva es la percepción subjetiva que construyen los miembros de la colectividad sobre los elementos culturales que constituyen la especificidad del grupo.

A identidad étnica se describe como un componente de la identidad social que proviene de grupos menores desde la familia, comunidad va fortaleciéndose con la integración de varios integrantes que se identifican con sus objetivos, prácticas de convivencias y consecuentemente dan cuenta de pertenecer a un grupo étnico, representados y alineados en una identidad étnica “como la parte de la imagen de sí que nace de la consciencia de ser miembro de un particular grupo étnico, unida al valor y al significado emotivo atribuido a esa pertenencia”. (Rios R., 2015, pág. 3)

La identidad étnica o la etnicidad en cuanto proviene de la pertenencia a un grupo étnico que por lo general siempre tienen sus propias raíces en relaciones de fuerza entre grupo coagulantes alrededor e intereses específicos, que han sabido superar gracias a su capacidad de convocatoria que proviene precisamente del sentido de pertenencia, con ello se desarrolla un capital social en el que cada uno de sus integrantes aporta con lo mejor de sí, como es el caso de la experiencia, el conocimiento, la creatividad, liderazgo, entre otras cualidades.

En un marco dialógico identifican sus necesidades, aportan con ideas y dan solución a la problemática, un ejemplo de ello son las mingas que se realizan para limpiar las acequias de una comunidad indígena.

Factores de identidad cultural

Los factores de socialización son esencialmente los agentes de desarrollo de identidad cultural, principalmente la familia, célula básica de producción, reproducción, consumo y transmisión, este proceso se evidencia en el desarrollo del ser humano, desde que nace es la especie que “necesita cuidados especiales durante una larga etapa, su infancia, cuidados que le son proporcionados generalmente por su familia” (Rispa, 2003).

Campos, (2014) señala que:

En todos los grupos sociales, la familia y los vínculos de parentesco suponen la posibilidad más elemental y directa de agrupamiento con que se cuenta y a veces la única, llegando a constituir en estos casos la base exclusiva de organización social, (p. 21).

La familia cumple un rol de cuidado y atención a las necesidades de supervivencia de sus integrantes, con quienes mantiene lazos de afectividad de especial singularidad, pero además es su representante ante la sociedad, por lo que en la familia se identifican “funciones básicas para toda sociedad, de ahí su universalidad. La función principal es la reproducción: tener hijos” (Gutiérrez, 2014), la función reproductora no es solo de tipo biológico, pues el ser humano es eminentemente social y busca su perpetuidad de su especie bajo principios de afectividad y paradigma tradicional, la familia está compuesta de padre, madre e hijos, modelo tradicional que además se representan en los textos de enseñanza, mediante los cuales se transforma a un niño egocéntrico e ignorante en un ser social útil, enseñándole costumbres, normas, obligaciones, derechos y formas de relacionarse y de conseguir el sustento.

El núcleo familiar es también una unidad económica de producción y consumo, en la que se suele establecer una división interna del trabajo. En sociedades muy homogéneas, esta división interna, tradicionalmente se basa en el género de su integrante hombre o mujer con roles específicos frente a la estructura familiar, la división del trabajo, la inserción de la mujer en la educación y en el campo ocupacional y político ha dado lugar para que se abra un abanico de tipos de familias y roles de sus integrantes, pero sobre ellos la formación de creencia religiosa se asigna a la familia o responsabilidad principal y asume por su propia práctica en ritos religiosos que son aprendidos por

los niños y practicados en edad adulta, transmitidos luego a sus descendientes en familia.

Gastronomía

La gastronomía¹ como elemento de identidad cultural constituye la trasmisión de costumbres alimenticias mediante el aprovechamiento de los productos agrícolas que se producen en la comunidad.

La gastronomía del Ecuador según Rivadeneira, (2014):

Es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. (p. 2)

Las tradiciones gastronómicas en el Ecuador, tienen varias manifestaciones y componentes según la región, de la que provenga con la utilización de ingredientes que se obtienen del campo agrícola de la zona y según la temporada de cosecha, además según la población que la prepara influye en el proceso de preparación y utilización de ingredientes para un mismo plato, como es el caso de la muy conocida fanesca, estos cambios y aplicaciones se presentan en las diferentes familias y paulatinamente

se transforman las prácticas culinarias, así como los intereses de la población sobre la comida tradicional va disminuyendo especialmente en la población juvenil, dando lugar a que ciertos platos se conviertan en secretos de la abuela y que se desconosca como elaborar los apetitosos alimentos que convocaron a las reuniones familiares.

Los cambios que se realizan en el procesamiento, preparación y en sí al manejo de los alimentos da lugar para que se hable de una evolución de la gastronomía² tiene un comportamiento paralelo al desarrollo de la cultura, formas de obtención de los productos, disposición de herramientas y utensilios de cocina y alimentación.

Frente al rescate de la gastronomía ecuatoriana tradicional, Year, (2014) considera que “la reinserción de los productos ecuatorianos en la cocina es una de las tendencias que priman al momento de investigar... volviendo a la raíz de las cocinas tradicionales” (p. 1). Rivadeneira, (2014) identifica al pescado, verduras, legumbres y carnes como los principales alimentos con componen la gastronomía ecuatoriana. Para Rivadeneira (ob. cit.) el pescado como ingrediente de la gastronomía tradicional tiene las siguientes preparaciones:

Suele preparar frecuentemente al estilo ceviche (marinados al limón) existiendo numerosas

¹ Gastronomía, palabra derivada del término griego "Gaster", que equivale a vientre o estómago, unida también a la igualmente griega "Gnomos" (Ley), le da ínfulas de rimbombante ciencia.” Este concepto fue asignado desde el Siglo XIX

² Así como el hombre y su forma de vida han ido evolucionando con el pasar de los años, también ha

evolucionado su gastronomía. La forma de obtención de los alimentos, el tipo de alimentos, los utensilios y el desarrollo técnico de la gastronomía ha ido evolucionando desde la aparición del hombre en la tierra hasta la edad moderna. (Blanco M., 2016, pág. 3)

cebicherías donde preparan los pescados. Los más empleados en este proceso suelen ser las corvinas y las truchas, así como algunos mariscos como los camarones. Algunos de los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, etc. (p. 4)

El pescado tiene una aceptación a nivel de todas las regiones del Ecuador continental e insular, en la sierra a partir de los años '80 con la construcción de carreteras que acortan el tiempo y distancias facilitando que el producto llegue al destino con mayor celeridad y bajo normas de conservación al frío gracias a la infraestructura tecnológica de congelamiento y transporte.

Las verduras y legumbres, están presentes en la mesa de los hogares de la sierra principalmente en donde existe la mayor parte de producción, pero además su cultivo se ha extendido gracias a la industria de la cultura bajo invernadero y de control del ambiente, según Rivadeneira, (2014) “las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní tostado y molido”. (p. 3), en la región andina el maíz suave y amarillo está presente como principal componente de la dieta diaria, preparado como tostado (frito en aceite o manteca, o seco, preparado en tiesto), como platos tradicionales que se están perdiendo son las tortillas bonitísimas con una combinación de masa de maíz crudo y rellenas de masa de papa con queso, acompañado de los incurtidos que se elabora con cebollas y verduras en vinagre dulce; entre otros platos conocidos en la actualidad son los choclos y los comen con queso

fresco o fritada, los fréjoles tiernos en la mesa de la serranía y en menestras en la costa, el loco, llapingachos y otras preparaciones son un arcoíris culinario en el Ecuador. Rivadeneira, (2014) manifiesta que:

Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Algunos platos se combinan con verduras como el seco que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chancho (cerdo) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras. (p. 3)

Con esta breve reseña se destaca que la cocina ecuatoriana es diversa y con una gran aceptación de turistas locales y extranjeros, las sopas como los logros, los caldos de gallina, yaguarlocro, caucaras, chuchuca, arroz de cebada, entre otros platos son preparaciones que están invadiendo las cocinas de los restaurantes pequeños y de la gran industria culinaria de las cadenas de hoteles.

Cultura

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y destacados significados de acuerdo a la sociedad donde se generan, la cultura definida por (Giménez, 2005) es la “organización social de significados, interiorizados de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones

compartidas y objetivados en formas simbólicas, en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (p. 49).

La identidad cultural se enriquece con la interiorización que realiza el individuo sobre las distintas formas de desenvolvimiento de su comunidad y contexto al que se pertenece, las tradiciones, costumbres, vestimenta e inclusive la lengua son elementos culturales que se asumen por quienes se identifican y caracterizan de un determinado medio geográfico.

En este proceso de desenvolvimiento humano se destacan los factores movilización de todo tipo de migración sea interna, provincial o externa propicia espacios de enseñanza y aprendizaje, entre familias comparten experiencias que son aprehendidas por sus integrantes formando nuevas formas de comportamiento y costumbres, hechos que de manera especial influyen en la pérdida de su identidad cultural situación abordada desde el campo sociológico.

En las comunidades indígenas se está manejando un discurso hacia el restablecimiento, rescate, entre otras estrategias, para que las generaciones actuales adquieran conocimientos para fortalecer su identidad, mediante prácticas ancestrales. En este contexto en su situación actual reconocen que sus derechos han sido conculcados, así como las posibilidades de reproducción cultural de sus

ancestros, y por ello han reconocido a los pueblos su derecho bajo las estrategias de educación intercultural³, modelo que demanda del respeto a su identidad cultural, el respeto a su espacio territorial que por ocupación ancestral le pertenece como el caso de las poblaciones étnicas del oriente ecuatoriano.

La identidad cultural se fundamenta en la apropiación de la cultura, tanto individual como colectiva, reconocerse como pueblos y valorar la riqueza de todas habilidades y preferencias de comportamiento social, en las que se incluye además la danza, música, construcción de la vivienda, artesanías, entre las señaladas anteriormente, en la Ley Orgánica de Educación Intercultural (LOEI) ecuatoriana en el Art. 74 se establece el “reconocimiento de la familia y la comunidad como el sustento de la identidad cultural y lingüística”, normativa que fundamentan los principios de acciones educativas y sociológicas para atender prioritariamente a la perpetuación de la riqueza cultural que promueve calidad de vida a sus integrantes, fortalece sentimientos de identidad, así como la actividad turística bajo normas de interculturalidad y conciencia ambiental, para hacer uso de los recursos en toda manifestación económica, comercial y de servicios.

La supervivencia de los pueblos depende de la calidad del disfrute de sus derechos a la tierra y

³ Constitución de la República. Art. 27 La educación debe estar centrada en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respeto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática,

incluyente y diversa, de calidad y calidez; impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar.

recursos que garanticen la preservación de su identidad y la perpetuidad de las condiciones para mantener un equilibrio en sus relaciones con la tierra, flora y fauna de su territorio que por historia y dominio así les corresponde. MacKay, (2004), enfatiza que “para los pueblos indígenas, el disfrute de sus derechos colectivos, seguros y efectivos, a la propiedad son fundamentales para su desarrollo económico y social, su integridad física y cultural, y para sus medios de subsistencia y sustento” (p. 22), de las demás organizaciones sociales de un pueblo y del país en general, el conocimiento de la cultura ancestral trasciende las fronteras captando el interés del viajero para visitar lugares tradicionales de los que gozan de su cultura, gastronomía y otro tipo de costumbres propias de la cultura étnica.

En este sentido la Cultura gastronómica, son las prácticas alimentarias constituyen una de las pocas demostraciones de una tradición de la cultura viva, “las tradiciones y las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que pasaron a formar parte de lo cotidiano, generando nuevas necesidades que surgieron con consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos”. (Nuñez Dos Santos, 2007)

La cocina juega un lugar esencial en la cultura, el objetivo es representar los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las

distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

METODOLOGÍA

La investigación que se aplica en este estudio es de tipo artículo documental, mediante la recopilación de información secundaria que se obtiene de diferentes autores que aportan su criterio sobre la temática en obras físicas y virtuales. La información primaria se obtendrá de la aplicación de encuestas y entrevistas a los actores que se relacionan con las comunidades indígenas de la provincia, con la finalidad de caracterizar indicadores que lleven a una comprensión de la realidad del problema.

La información recopilada se procesará mediante la aplicación de técnicas estadísticas de tipo descriptivo, facilitando el análisis e interpretación de datos, con objetividad e imparcialidad que lleve a determinar los valores de identidad étnica a través de la cultura gastronómica.

La metodología aplicada en la fase previa a la investigación se realiza un estudio de tipo exploratorio, es decir superficial para identificar los principales referentes sobre los aspectos a ser abordados en la investigación, la población a la que se dirige el estudio, la estructura de las fuentes teóricas mediante un ensayo sobre la identidad étnica y la gastronomía como principal componente de la cultura tradicional, información con el que se realiza el análisis crítico del referente histórico conceptual y que se incluye en el presente artículo.

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

De la información teórica recopilada se identifica que no se cuenta con un sistema de fortalecimiento de identidad étnica en las comunidades a través de la gastronomía, los operadores no mantienen procedimientos de tipo tradicional para la elaboración de los diferentes platos, los que se presentan al consumidor final con un estilo comercial y adaptaciones gastronómicas de acuerdo a la percepción de marketing del empresario. En algunos restaurantes se cuenta con meseras mestizas e inclusive afro descendientes que visten un anaco otavaleño, pero carecen del conocimiento, comportamiento y trascendencia cultural.

Con los aspectos verificados se comprende que los fundamentos de gestión política, sociológica y empresarial no responde a los perfiles que demanda el fortalecimiento de la identidad étnica utilizando como herramienta de gestión la cultura gastronómica que proviene de una dimensión ancestral a través de las generaciones de los diferentes pueblos indígenas y afro de la provincia.

Con estos procedimientos, se desvirtúa los principios de identidad cultural de la riqueza de los pueblos indígenas, los conocimientos y prácticas gastronómicas de las poblaciones no fortalecen la concepción y sentido de pertenencia a sus orígenes ancestrales, perdiéndose la cosmovisión indígena, que la componen los ritos, vestimenta, creencias religiosas, y las prácticas culinarias y alimenticias que dan valor a los producción agrícola del sector geográfico del que provienen.

Para el análisis de la información los datos obtenidos en los instrumentos de encuesta y entrevista serán procesados con la utilización del procesador Microsoft Excel, que permite la elaboración de cuadros y gráficos estadísticos, con facilidad para su instalación en un PC, para posteriormente ingresar al informe de investigación en el que se analizarán los datos porcentuales que se obtienen en esta etapa de la investigación.

Los resultados de la investigación, serán analizados realizando una reflexión crítica de los datos porcentuales que arrojan los aportes de los informantes, así como una contrastación con los fundamentos teóricos de la información conceptual sobre el tema, para estructurar un informe con resultados teóricos y del proceso inductivo con la observación de los casos particulares que se asocian a la problemática investigada.

REFLEXIONES

Construir una identidad cultural en donde se recoja la historia a la vez el fortalecimiento de los pueblos con estas transformaciones los individuos tienen acceso a oportunidades de mejoramiento de su calidad de vida, desde la adquisición de hábitos reconocidos y practicados en las comunidades en las que se desenvuelve y pertenece por relación familiar, de comunidad o de ubicación geográfica de la que proviene y aún vive.

La cultura se constituye con los elementos que identifican a un conglomerado, prácticas que caracterizan a una determinada población especialmente indígena, que a través del tiempo mantienen formas de vida y las que se fortalecen con

la valoración que hacen de su vestimenta, elementos artísticos, habilidades artesanales, gastronomía, entre otros elementos, estos valores son parte de sí mismo lo que les permite desarrollar identidad porque se constituyen integrantes de su comunidad en la que son aceptados, valorados y reconocidos, en un sentido bilateral es decir comunidad individuo e individuo comunidad.

La riqueza cultural gastronómica es uno de los elementos de mayor importancia en el establecimiento de una cultura alimentaria, es en este contexto en el que la familia eleva su interrelación e integración con la familia y trasmite de generación en generación formas de utilizar los productos agrícolas de su comunidad que se convierten en prácticas de rituales gastronómicos, secretos de madre y abuelas que se difunden para dar el mejor sabor y presentación a los alimentos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Blanco M., C. (febrero de 2016). *Introducción a la gastronomía*. Recuperado el 03 de noviembre de 2016, de <http://docplayer.es/10895490-1-introduccion-a-la-gastronomia.html>
- Calero L., C. (febrero de 2010). *Seguridad alimentaria en el Ecuador desde un enfoque de acceso a los alimentos*. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52065.pdf
- Campos, J. (2014). *Perspectiva y dinámica del cambio social*. Barcelona, España: Balseca S. A.
- Giménez, G. (2005). *La concepción simbólica de la cultura - Teoría y análisis de la cultura*. Recuperado el 03 de noviembre de 2016, de [http://www.pics.uson.mx/SemyAct/LA_CONCEPCION_SIMBOLICA_DE_LA_CULTURA\[1\].pdf](http://www.pics.uson.mx/SemyAct/LA_CONCEPCION_SIMBOLICA_DE_LA_CULTURA[1].pdf)
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: Conaculta & Iteso.
- Gutiérrez, A. (2014). *Principios de la ética*. Quito, Ecuador: AGM, Quito.
- Larraín, J. (2014). *Los tres elementos componentes de la identidad*. Recuperado el 20 de octubre de 2016, de Un enfoque sociológico: <https://es.scribd.com/doc/94992596/Los-Tres-Elementos-Componentes-de-La-Identidad>
- MacKay, F. (2004). *El Derecho de los Pueblos Indígenas al Consentimiento Libre, Previo e informado y las industrias extractivas del Banco Mundial*. Recuperado el 20 de octubre de 2016, de <http://www.forestpeoples.org/sites/fpp/files/publication/2010/10/eiripsfpicjun04sp.pdf>
- Mercado M., A., & Hernández, O. (2008). *El proceso de construcción de la identidad colectiva*. Recuperado el 3 de noviembre de 2016, de convergencia.uaemex.mx/rt/printerFriendly/1152/1575
- Núñez Dos Santos, C. (2007). *Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios*. Recuperado el 03 de noviembre de 2016, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Palomeque J., J. M. (2010). *La Gastronomía Ancestral de la Comunidad Carmen de Jadán y su Rescate para el turismo comunitario*. (U. d. Azuay, Productor) Recuperado el 3 de noviembre de 2016, de <http://mujeresdeltercermilenio.hpg.ig.com.br/gastrono.htm>
- Parra, J. (2012). *Historia de la gastronomía*. Recuperado el 03 de noviembre de 2016, de <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
- Rios R., J. (2015). *Teoría psicoanalítica de Erik Erikson*. Recuperado el 3 de noviembre de 2016, de https://prezi.com/-h_gtorvtsep/teoria-psicoanalitica/
- Rispa, R. (2003). *Sociedades, pueblos y culturas* (tercera ed.). Sevilla, España: Sevillano.
- Rivadeneira, F. (2014). *La identidad psicosocial*. Recuperado el 18 de octubre de 2016, de <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/identidaddecomidaecuatorialana.html>
- Year, M. (marzo de 2014). Identidad culinaria, un fin de la Sociedad gastronómica. *Diario El Comercio*. Recuperado el 20 de octubre de 2016, de

<http://www.elcomercio.com/tendencias/entretenimiento/identidad-culinaria-de-sociedad-gastronomica.html>