



TRANSMISIÓN EDUCATIVA DE SABERES CULINARIOS AFROECUATORIANOS EN QUEVEDO: DIÁLOGO ENTRE TRADICIÓN ANCESTRAL Y MODERNIDAD CONTEMPORÁNEA

EDUCATIONAL TRANSMISSION OF AFRO-ECUADORIAN CULINARY KNOWLEDGE IN QUEVEDO: A DIALOGUE BETWEEN ANCESTRAL TRADITION AND CONTEMPORARY MODERNITY

Maritza Elizabeth Alcívar Saltos^{1*}

E-mail: malcivars4@uteq.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7148-1548>

Rudy Ivonne Ortega Cabrera¹

E-mail: rortega@uteq.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7518-6688>

María del Carmen Guzmán Macías¹

E-mail: mguzman@uteq.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1333-0263>

Viviana del Rocío Arteaga Loor¹

E-mail: varteaga@uteq.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7132-8964>

¹ Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Quevedo, Ecuador.

*Autor para correspondencia

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Alcívar Saltos, M. E., Ortega Cabrera, R. I., Guzmán Macías, M. C., del., Arteaga Loor, V. R. del. (2025). Transmisión educativa de saberes culinarios afroecuatorianos en Quevedo: diálogo entre tradición ancestral y modernidad contemporánea. *Revista Conrado*, 21(S1), e5087.

RESUMEN

El presente artículo examina la relevancia educativa y sociocultural de la gastronomía afroecuatoriana en la ciudad de Quevedo, provincia de Los Ríos, destacando su valor como recurso pedagógico para el fortalecimiento de la identidad, la interculturalidad y la transmisión de saberes comunitarios. A partir de la elaboración de un inventario patrimonial de platos, ingredientes, técnicas y utensilios de origen ancestral, se propone comprender cómo estos conocimientos culinarios se incorporan, de manera formal e informal, a procesos de aprendizaje intergeneracional y a prácticas formativas en contextos escolares, familiares y comunitarios. El estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, descriptivo y analítico, sustentado en 14 documentos académicos que incluyen tesis, artículos científicos e informes institucionales relacionados con la gastronomía afroecuatoriana de Esmeraldas, Imbabura y Quevedo. La metodología consideró la revisión bibliográfica, la sistematización de entrevistas y encuestas reportadas en los estudios, además de un ejercicio comparativo entre la cocina africana originaria y la que ha evolucionado en el Ecuador. Los resultados evidencian que la cocina quevedeña funciona como un espacio de transculturación donde convergen tradiciones afro, montubias y migrantes, consolidando una oferta culinaria híbrida que refleja dinámicas históricas, educativas y sociales. Asimismo, se observa la coexistencia entre utensilios

ancestrales, como el fogón o tulpa y la piedra de moler, y la progresiva incorporación de implementos modernos, lo que transforma las prácticas de enseñanza culinaria. Se concluye que la gastronomía afroecuatoriana en Quevedo es un componente clave de identidad cultural y un recurso formativo que promueve la valoración del patrimonio, el aprendizaje significativo y el turismo gastronómico sostenible, requiriendo acciones de documentación, difusión y fortalecimiento comunitario.

Palabras clave:

Educación intercultural, saberes ancestrales, gastronomía afroecuatoriana, patrimonio cultural inmaterial, aprendizaje comunitario, transculturación, turismo cultural

ABSTRACT

This article examines the educational and sociocultural relevance of Afro-Ecuadorian gastronomy in the city of Quevedo, located in the province of Los Ríos, emphasizing its value as a pedagogical resource for strengthening identity, interculturality, and the transmission of community knowledge. Through the development of a heritage inventory of dishes, ingredients, techniques, and ancestral utensils, the study seeks to understand how culinary knowledge is incorporated, formally and informally, into intergenerational learning processes and formative practices across school, family, and community settings. The



research follows a qualitative, descriptive, and analytical approach based on 14 academic documents, including theses, scientific articles, and institutional reports related to Afro-Ecuadorian gastronomy in Esmeraldas, Imbabura, and Quevedo. The methodology included a literature review, the systematization of interviews and surveys reported in the studies, and a comparative exploration between original African cuisine and the culinary traditions that have evolved in Ecuador. Findings indicate that Quevedo's cuisine operates as a space of transculturation where Afro, montubio, and migrant traditions converge, resulting in a hybrid gastronomic offer that reflects historical, educational, and social dynamics. Additionally, the coexistence of ancestral utensils, such as the fogón or tulpa and the grinding stone, with the increasing adoption of modern implements reveals transformations in culinary teaching practices. The study concludes that Afro-Ecuadorian gastronomy in Quevedo serves as a key component of cultural identity and an educational resource that fosters heritage appreciation, meaningful learning, and sustainable gastronomic tourism, thus requiring actions for documentation, dissemination, and community strengthening.

Keywords:

Intercultural education, ancestral knowledge, Afro-Ecuadorian gastronomy, intangible cultural heritage, community learning, transculturation, cultural tourism.

INTRODUCCIÓN

La educación, entendida como un proceso continuo de construcción de conocimientos, valores e identidades, se manifiesta más allá de los espacios escolares y se encarna en prácticas culturales que sostienen la vida comunitaria. Entre ellas, la gastronomía ocupa un lugar central como vehículo de transmisión de saberes, memoria histórica y cohesión social. Moreno-López et al. (2020) destacan que la tradición oral constituye un mecanismo fundamental para la transmisión de saberes ancestrales desde la infancia, fortaleciendo la identidad y el sentido de pertenencia, lo cual se refleja claramente en las prácticas culinarias afroecuatorianas. En Ecuador, y particularmente en los territorios con presencia afrodescendiente, la cocina constituye un patrimonio cultural inmaterial que se preserva principalmente mediante dinámicas educativas intergeneracionales, donde aprender a cocinar implica también aprender a ser, pertenecer y convivir (Amu Rojas, 2023; Suárez-Guerra, 2019).

La cocina afroecuatoriana, producto del encuentro entre tradiciones africanas, indígenas y europeas, ha funcionado históricamente como un espacio pedagógico comunitario en el que los conocimientos culinarios se transmiten

a través de la observación, la participación, la oralidad y la práctica cotidiana. Las familias y comunidades han mantenido recetas, técnicas, rituales, utensilios y significados que conforman un sistema educativo propio, resiliente y profundamente ligado a la identidad colectiva. Este proceso se evidencia desde los siglos XVI y XVII, cuando las poblaciones afrodescendientes llegaron a Esmeraldas y al Valle del Chota, generando formas de resistencia cultural que se expresaron en la música, la danza y, de manera especial, en la cocina. Según Valero Gaspar et al. (2018), la educación culinaria también puede orientarse hacia la promoción de hábitos alimentarios saludables, integrando conocimientos tradicionales con prácticas contemporáneas que potencien el bienestar de las comunidades.

En la ciudad de Quevedo, ubicada en la provincia de Los Ríos, la transmisión de saberes culinarios afrodescendientes se desarrolla en un contexto de mestizaje cultural, donde convergen tradiciones afro, montubias y serranas. Este encuentro configura una gastronomía híbrida en la que coexisten prácticas ancestrales, como el uso del fogón o tulpa y la piedra de moler, con implementos modernos que transforman los modos de enseñar y aprender a cocinar. Escobar Terán y Zulueta Cueva (2025) señalan que la incorporación de innovaciones tecnológicas y metodológicas en procesos educativos y productivos permite optimizar la transferencia de conocimientos, lo que sugiere que los saberes culinarios pueden adaptarse eficazmente a las demandas contemporáneas sin perder su valor formativo y cultural. Tales procesos revelan cómo los conocimientos culinarios no solo cambian con el tiempo, sino que se adaptan a los contextos urbanos modernos, manteniendo su función educativa y social.

Desde la perspectiva educativa, la gastronomía afroecuatoriana se convierte en un laboratorio pedagógico que fomenta la interculturalidad, el aprendizaje situado, la valoración del patrimonio y el pensamiento crítico frente a la globalización alimentaria. Integrar los saberes ancestrales en los espacios formales e informales de aprendizaje permite comprender cómo la tradición dialoga con la modernidad, fortaleciendo procesos identitarios, comunitarios y formativos, tal como evidencian las experiencias de transmisión intergeneracional documentadas en distintos contextos educativos (Amu Rojas, 2023; Moreno-López et al., 2020; Suárez-Guerra, 2019).

Los autores Parrón y Jaime (2025) destacan que los saberes ancestrales en América Latina, incluyendo las tradiciones afro e indígenas, constituyen un patrimonio cultural vivo que trasciende la memoria histórica y se integra en la identidad colectiva. En el contexto educativo, estos saberes funcionan como herramientas para la decolonización

del conocimiento, permitiendo que estudiantes y comunidades valoren la diversidad cultural desde perspectivas locales y globales. Su trabajo subraya la importancia de reconocer los conocimientos culinarios, rituales y técnicos como elementos de aprendizaje intergeneracional que fortalecen la cohesión social y la resiliencia cultural, aspecto que se refleja en la cocina quevedeña, donde convergen tradiciones afro, montubias y migrantes.

Los autores Rosillo Solano et al. (2021) evidencian que la participación docente en la transmisión de saberes ancestrales es fundamental para garantizar su continuidad en la educación general básica. Los autores muestran que los docentes actúan como mediadores entre la tradición y los contenidos curriculares, promoviendo prácticas de aprendizaje significativas que integran historias, técnicas artesanales y gastronomía local. Esto se vincula directamente con la experiencia de Quevedo, donde los conocimientos culinarios afroecuatorianos se incorporan tanto en espacios formales escolares como en contextos familiares, fomentando la valoración del patrimonio cultural.

Según Paucar Pomboza (2023) resalta que los saberes ancestrales deben ser considerados un eje pedagógico en la educación indígena y multicultural, no solo como contenido para memorizar, sino como un recurso activo que orienta la práctica educativa hacia la identidad y la autonomía cultural. Esta perspectiva permite interpretar la gastronomía afroecuatoriana como un espacio educativo dinámico, en el que la transmisión de técnicas culinarias y el uso de utensilios tradicionales funcionan como experiencias de aprendizaje vivencial, promoviendo el respeto por la diversidad y la historia comunitaria.

Según Hirmas (2008) enfatiza, la educación en contextos culturalmente diversos requiere prácticas innovadoras que reconozcan y valoren la diversidad de saberes. Su análisis de experiencias latinoamericanas muestra que la inclusión de conocimientos ancestrales en la enseñanza fortalece la interculturalidad y mejora la motivación de los estudiantes al conectar el aprendizaje con la vida cotidiana y la identidad cultural. Aplicado a Quevedo, esto sugiere que la integración de la gastronomía afroecuatoriana en los programas educativos contribuye a un aprendizaje contextualizado, que combina tradición, creatividad y conocimiento científico.

El autor Sanipatin (2023) argumenta que los saberes ancestrales forman parte integral del modelo educativo contemporáneo en Ecuador, siendo un recurso para la construcción de ciudadanía, pensamiento crítico y aprendizaje significativo. Su estudio evidencia que la sistematización de prácticas culturales y comunitarias permite no

solo la preservación del patrimonio, sino también su difusión y adaptación a nuevas generaciones. En el caso de Quevedo, la documentación y valorización de la gastronomía afroecuatoriana promueve el turismo gastronómico sostenible, fortalece la identidad local y genera espacios de educación informal que complementan los procesos escolares.

La gastronomía afroecuatoriana constituye un patrimonio cultural vivo que trasciende los espacios escolares, funcionando como un medio de transmisión de saberes, memoria histórica y valores comunitarios. Su práctica fortalece la identidad, el sentido de pertenencia y la cohesión social, desarrollándose de manera intergeneracional y comunitaria, y consolidando la relación entre tradición y vida cotidiana.

Este patrimonio culinario representa un espacio pedagógico dinámico en el que la tradición se transmite a través de la observación, la participación y la práctica cotidiana. La preservación de recetas, técnicas, utensilios y rituales refleja un sistema educativo propio, resiliente y profundamente ligado a la identidad colectiva, capaz de adaptarse a los cambios históricos y culturales sin perder su función formativa, asegurando la continuidad de la memoria cultural y comunitaria.

En contextos urbanos y mestizos como Quevedo, la gastronomía híbrida surge del encuentro de tradiciones afro, montubias y serranas, permitiendo que los conocimientos culinarios ancestrales convivan con implementos y metodologías modernas. Esta interacción evidencia que tradición y modernidad pueden dialogar de manera complementaria, potenciando el aprendizaje, la creatividad y la resiliencia cultural dentro de la comunidad.

La gastronomía afroecuatoriana se configura, así como un laboratorio pedagógico que promueve la interculturalidad, el aprendizaje situado, el pensamiento crítico y la valoración del patrimonio. Su integración en espacios formales e informales de aprendizaje contribuye a la construcción de ciudadanía, al fortalecimiento de procesos identitarios y a la formación de competencias culturales y sociales significativas. Además, la sistematización y difusión de estos saberes generan oportunidades para el turismo gastronómico sostenible y el desarrollo económico local, consolidando la conexión entre educación, cultura y desarrollo territorial.

A partir de este análisis, el objetivo de este artículo es examinar cómo los saberes culinarios afroecuatorianos se transmiten en Quevedo, explorando sus dimensiones pedagógicas, culturales y sociales, a partir de un inventario de prácticas, técnicas, utensilios y significados que

evidencian el carácter educativo de la cocina como patrimonio vivo.

MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, descriptivo y analítico, orientado a comprender cómo los saberes culinarios afroecuatorianos se transmiten en Quevedo y de qué manera estos procesos educativos dialogan con la modernidad contemporánea. El estudio se enmarca en las ciencias sociales y la educación patrimonial, procurando interpretar la cocina como espacio formativo, de memoria colectiva y de aprendizaje intergeneracional.

El diseño metodológico se basó en la sistematización y el análisis crítico de una base documental científica y empírica, seleccionada para garantizar validez, pertinencia y consistencia conceptual. La revisión bibliográfica permitió reconstruir prácticas culinarias, identificar procesos educativos comunitarios y reconocer tendencias que sustentan el estudio de la cocina afroecuatoriana como patrimonio vivo y como objeto de aprendizaje cultural.

La construcción del corpus documental se realizó mediante una búsqueda dirigida en repositorios universitarios, bases de datos científicas, bibliotecas públicas y archivos institucionales. Se priorizaron investigaciones relacionadas con la cocina afroecuatoriana, la educación intercultural, el patrimonio cultural inmaterial y el turismo gastronómico en Ecuador.

Se seleccionaron 14 documentos que respondieron a criterios de inclusión centrados en asegurar relevancia, actualidad y aporte académico. Entre ellos se consideraron trabajos como tesis, artículos científicos y ensayos que abordaran de manera explícita los saberes culinarios afroecuatorianos y su influencia en la cultura, la educación patrimonial o la cocina turística. También se eligieron estudios con experiencias donde persisten prácticas culinarias afrodescendientes que garantizaran la vigencia de los debates académicos. Complementariamente, se integraron fuentes históricas necesarias para contextualizar procesos formativos, simbólicos y culturales vinculados a la transmisión intergeneracional de saberes.

De manera paralela, se excluyeron documentos sin metodología verificable, estudios superficiales sin aporte educativo o patrimonial, y textos centrados exclusivamente en técnicas culinarias sin relación con los procesos culturales o de aprendizaje.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El cantón Quevedo, situado en la provincia de Los Ríos, se constituye como un laboratorio cultural y educativo

donde la gastronomía actúa como vehículo de aprendizaje intergeneracional. Su cocina es el resultado de la convergencia de tradiciones de la Sierra, la Costa, la cocina de Manabí, la afroecuatoriana de Esmeraldas y la influencia de la gastronomía china. Esta fusión no solo da identidad a la cocina quevedeña, sino que también constituye un espacio de enseñanza práctica en el que se transmiten conocimientos ancestrales, valores comunitarios y técnicas culinarias. Productos como el plátano, el pescado, el maíz, el arroz y la soya, cultivados localmente, son más que ingredientes; son herramientas pedagógicas que permiten a docentes, estudiantes y miembros de la comunidad explorar la relación entre alimentación, territorio y cultura.

Reconocer a las personas portadoras de saberes ancestrales como protagonistas de esta transmisión educativa es fundamental. Estos individuos actúan como docentes informales cuya experiencia y conocimiento permiten enseñar y consolidar la memoria culinaria, al mismo tiempo que fomentan la valoración del patrimonio. Desde la perspectiva de la educación patrimonial y la investigación culturalmente responsable, visibilizar estos procesos fortalece la participación comunitaria y promueve estrategias de conservación, difusión y aprendizaje sostenible.

La cocina afroecuatoriana constituye un recurso pedagógico, cultural y social de gran relevancia, ya que no solo refleja la huella histórica de la diáspora africana en la región costera del país, sino que también funciona como un vehículo de transmisión educativa de saberes ancestrales. La llegada forzada de poblaciones africanas en el siglo XVI y su asentamiento en territorios como Esmeraldas permitió la fusión de sus prácticas culinarias con los recursos locales y las tradiciones indígenas, generando patrones gastronómicos híbridos que se han mantenido y transformado hasta la actualidad. Este legado histórico ofrece a los estudiantes y comunidades un espacio de aprendizaje activo, donde pueden comprender procesos de resiliencia cultural, adaptación al entorno, transculturación y creatividad desde la tradición, incorporando la cocina como un laboratorio educativo que vincula teoría y práctica.

Los platos emblemáticos, como el encocado, el tapao y la bala barbona, representan más que preparaciones culinarias: son herramientas pedagógicas vivenciales. La elaboración de estos alimentos permite enseñar habilidades técnicas de cocina, principios de nutrición, planificación de la producción comunitaria, gestión de recursos y transmisión de valores culturales. Además, cocinar estas recetas implica adquirir conocimientos sobre historia, simbología, identidad cultural, respeto por los ancestros y capacidad de innovación dentro de un marco

de tradición, promoviendo así un aprendizaje significativo que integra educación formal e informal, tanto en contextos escolares como comunitarios. La cocina, en este sentido, se convierte en aula abierta, donde el aprendizaje se experimenta, se reflexiona y se comparte, fortaleciendo la educación intercultural y el sentido de pertenencia.

En el cantón Quevedo, la gastronomía afroecuatoriana se integra con tradiciones montubias, mestizas y migrantes, dando lugar a un patrimonio culinario vivo que funciona como recurso educativo y cultural. La práctica culinaria permite enseñar identidad cultural, pensamiento crítico, valoración del patrimonio y competencias sociales, mientras que los mercados, festivales y talleres gastronómicos actúan como espacios de aprendizaje comunitario y de transmisión intergeneracional. Esta dimensión educativa contribuye a que las nuevas generaciones reconozcan la importancia del patrimonio gastronómico como herramienta de cohesión social, memoria histórica y desarrollo local sostenible.

La educación patrimonial se extiende también a los utensilios y técnicas de cocina, donde se evidencia la transición de herramientas ancestrales, como el fogón, las ollas de barro y la piedra de moler, hacia utensilios modernos como cocinas a gas, ollas de aluminio y molinos eléctricos. Este proceso de adaptación cultural ofrece un recurso educativo concreto para enseñar sobre innovación, sostenibilidad, manejo de tecnología y respeto por la tradición. La coexistencia de utensilios tradicionales y modernos permite a estudiantes y comunidades comprender la historia material de la gastronomía, reforzar la memoria cultural y reflexionar sobre el equilibrio entre preservación y modernización, consolidando así competencias de análisis crítico y apreciación patrimonial.

Los resultados de encuestas y estudios de campo en Quevedo evidencian la existencia de un amplio potencial educativo y cultural. Aunque un alto porcentaje de la población urbana desconoce los platos afroecuatorianos tradicionales, la mayoría muestra interés en degustarlos y aprender sobre su preparación, motivados por la curiosidad, el valor nutritivo, la percepción de salud y el sentido de comunidad. Esto indica que la gastronomía puede funcionar como un instrumento pedagógico para revalorizar la cultura afroecuatoriana, promoviendo la enseñanza intergeneracional, la participación activa de la comunidad y la integración de saberes ancestrales en contextos contemporáneos.

En síntesis, la cocina afroecuatoriana en Quevedo se revela como un espacio educativo integral, donde tradición y modernidad dialogan, donde la práctica culinaria se convierte en un medio de formación de identidad,

pensamiento crítico, competencias sociales y valoración patrimonial. Este enfoque educativo permite que la gastronomía trascienda su función alimentaria y se consolide como herramienta de aprendizaje, memoria cultural y educación intercultural, fortaleciendo la transmisión de saberes culinarios ancestrales hacia las nuevas generaciones y asegurando su vigencia en el tiempo.

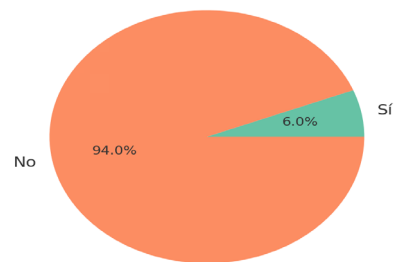
A continuación, se presentan las gráficas que ilustran estos resultados de manera comparativa:

La Figura 1 evidencia que el conocimiento de los platos ancestrales en Quevedo es considerablemente limitado. Un 94% de los encuestados manifestó no reconocer estas preparaciones tradicionales, mientras que apenas un 6% logró identificarlas correctamente. Este hallazgo refleja una brecha significativa entre la tradición culinaria y la memoria colectiva actual, poniendo de manifiesto la necesidad de estrategias educativas que fortalezcan la transmisión de saberes culinarios afroecuatorianos.

Desde una perspectiva pedagógica, estos resultados sugieren que la cocina ancestral puede ser incorporada como recurso de aprendizaje activo, mediante talleres, ferias gastronómicas, clases prácticas y espacios comunitarios de enseñanza. La evidencia demuestra que la población urbana posee un desconocimiento generalizado, pero también un potencial para el aprendizaje significativo y la valorización de su patrimonio cultural. Esto refuerza la importancia de programas educativos orientados a la recuperación, práctica y enseñanza de platos tradicionales, vinculando teoría, historia, nutrición y cultura, y fortaleciendo la identidad local y la educación intercultural.

Fig. 1: Conocimiento de platos ancestrales.

Conocimiento de platos ancestrales en Quevedo



Fuente: Elaboración de autores

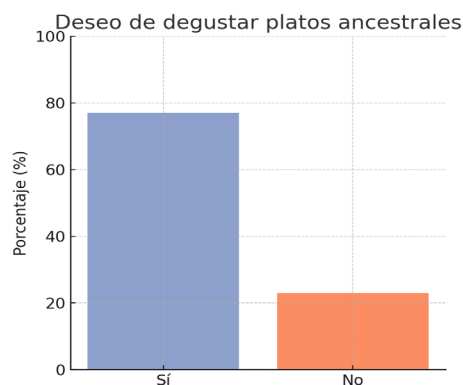
La Figura 2 evidencia un notable interés de la población por degustar los platos ancestrales, a pesar del limitado conocimiento sobre ellos. Un 77% de los encuestados

manifestó disposición a consumir estas preparaciones tradicionales, lo que contrasta con el bajo nivel de reconocimiento reportado previamente. Este hallazgo indica un potencial significativo para la educación patrimonial y la transmisión de saberes culinarios afroecuatorianos, ya que la curiosidad y la disposición al consumo pueden convertirse en oportunidades de aprendizaje práctico.

Desde una perspectiva educativa, esta disposición sugiere que la gastronomía ancestral puede ser incorporada en programas formativos y talleres comunitarios, donde la práctica culinaria funcione como aula viva. Actividades de degustación, demostraciones culinarias y experiencias sensoriales no solo permiten conocer los platos, sino también aprender sobre historia, identidad cultural, simbología y técnicas ancestrales. Asimismo, estos espacios educativos fomentan el pensamiento crítico, la valoración del patrimonio cultural y la comprensión de la interculturalidad como componente esencial de la educación.

El contraste entre el alto interés por consumir los platos y el bajo nivel de conocimiento abre un camino estratégico para la revalorización de la gastronomía afroecuatoriana mediante acciones de difusión educativa, programas de turismo cultural y proyectos de sensibilización comunitaria. De esta manera, la cocina tradicional deja de ser únicamente un recurso alimentario y se consolida como herramienta pedagógica y cultural, capaz de fortalecer la identidad local, promover aprendizajes significativos y garantizar la preservación de saberes ancestrales para futuras generaciones.

Fig. 2: Deseo de degustar platos ancestrales.



Fuente: Elaboración de autores

La Figura 3 desagrega los principales motivos que impulsan la aceptación de la cocina ancestral entre la población de Quevedo. La curiosidad se posiciona como el factor predominante, con un 40%, seguida por el valor

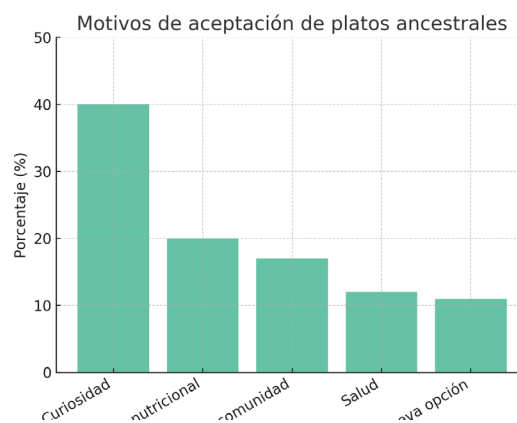
nutricional (20%) y el apoyo a la comunidad (17%). Otros factores como la percepción de salud (12%) y la búsqueda de nuevas experiencias culinarias (11%) completan el panorama.

Desde una perspectiva educativa, estos resultados revelan que la gastronomía afroecuatoriana no solo es un patrimonio cultural, sino también un recurso de aprendizaje integral, que permite abordar múltiples dimensiones: histórica, social, nutricional y comunitaria. La curiosidad, como principal motivador, evidencia un interés intrínseco por explorar y aprender, lo que puede ser aprovechado en estrategias pedagógicas que incluyan talleres prácticos, demostraciones sensoriales y espacios de reflexión sobre la cultura y la identidad local.

El valor nutricional y la percepción de salud destacan la relevancia de integrar contenidos de educación para la salud y alimentación consciente en la enseñanza de la cocina tradicional. Al mismo tiempo, la motivación vinculada al apoyo comunitario subraya la posibilidad de desarrollar programas de aprendizaje colaborativo y proyectos educativos comunitarios, en los que los estudiantes y miembros de la comunidad trabajen juntos para rescatar, practicar y difundir los saberes culinarios.

Estos factores muestran que la cocina afroecuatoriana puede ser utilizada como herramienta pedagógica multifacética, capaz de fomentar la curiosidad, la educación patrimonial, la identidad cultural y hábitos saludables, consolidando su valor como recurso educativo en contextos escolares y comunitarios.

Fig. 3: Motivos de aceptación de platos ancestrales



Fuente: Elaboración de autores

La Figura 4 evidencia que un 62% de los consumidores estaría dispuesto a pagar entre 8 y 10 dólares por un plato ancestral, mientras que un 25% aceptaría un rango de

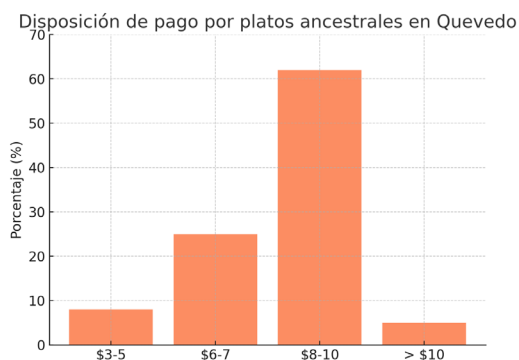
6 a 7 dólares. Este hallazgo no solo refleja un nicho de mercado potencial, sino que también abre oportunidades para integrar la gastronomía afroecuatoriana en estrategias educativas y formativas centradas en la valorización del patrimonio cultural y la economía local.

Desde una perspectiva educativa, la disposición a invertir en platos ancestrales puede aprovecharse para enseñar emprendimiento cultural y turismo gastronómico, fomentando competencias en gestión de proyectos, valoración de recursos locales y promoción del patrimonio inmaterial. Los estudiantes y miembros de la comunidad pueden involucrarse en talleres prácticos donde aprenden no solo la preparación de los alimentos, sino también aspectos de comercialización, atención al cliente y sostenibilidad, generando un aprendizaje integral que articula cultura, economía y educación.

Asimismo, estos resultados muestran que la gastronomía afroecuatoriana puede transformarse en un recurso pedagógico aplicado, donde la práctica culinaria se vincula con habilidades emprendedoras y de planificación, fortaleciendo el aprendizaje experiencial y la educación patrimonial. La existencia de un mercado dispuesto a pagar por estos productos permite diseñar programas educativos que integren teoría y práctica, promoviendo la transmisión intergeneracional de saberes y la revalorización de la identidad cultural a través de la cocina.

El análisis de la disposición de pago evidencia que la cocina ancestral no solo tiene valor cultural y educativo, sino también económico, lo que refuerza su potencial como herramienta de formación integral, fortalecimiento comunitario y desarrollo sostenible.

Fig. 4: Disposición de pago por platos ancestrales.



Fuente: Elaboración de autores

Los resultados obtenidos en Quevedo revelan una situación paradójica: mientras que el 94% de los encuestados

desconocía el origen de los platos afroecuatorianos, un 77% mostró interés en probarlos, y un 62% manifestó disposición a pagar entre 8 y 10 dólares por estas preparaciones. Esta distancia entre memoria cultural y disposición de consumo evidencia un gran potencial pedagógico y cultural, pero también un riesgo de pérdida si no se implementan estrategias de rescate y transmisión de saberes culinarios. Desde una perspectiva educativa, esta paradoja señala la necesidad de integrar la gastronomía afroecuatoriana en programas de aprendizaje formal e informal, que permitan a las nuevas generaciones conocer, practicar y valorar su patrimonio culinario.

Experiencias en otros contextos latinoamericanos confirman esta dinámica. En Colombia, Montes y Nieto (2024) identifican cocinas tradicionales muiscas y afro en riesgo de desaparición debido a la falta de documentación, a pesar de su valor identitario. Este fenómeno es comparable con la situación en Quevedo: la transmisión sistemática de conocimientos se ha debilitado, aunque existe un interés social latente por su rescate. Menor et al. (2020) destacan que los talleres comunitarios de rescate de recetas autóctonas constituyen prácticas exitosas para fortalecer la memoria colectiva y el tejido social, un enfoque que podría implementarse en Quevedo mediante ferias, escuelas gastronómicas y actividades educativas comunitarias.

El turismo cultural y gastronómico también constituye una herramienta educativa y de valorización patrimonial. Menor Campos et al. (2022) señalan que los turistas buscan experiencias autóctonas, lo que facilita el diálogo intercultural. La disposición de pago observada en Quevedo sugiere que existe un nicho de mercado coherente con estas tendencias, ofreciendo oportunidades para que la gastronomía afroecuatoriana sea utilizada como recurso educativo, cultural y económico.

En el contexto ecuatoriano, la gastronomía local, incluida la cocina afroecuatoriana de Quevedo, se proyecta no solo como un componente cultural, sino también como un recurso estratégico para el desarrollo económico y educativo. Según Vásquez Farfán et al. (2025), el turismo gastronómico puede constituir una herramienta de desarrollo sostenible, al vincular la preservación del patrimonio culinario con la generación de ingresos, la promoción de la identidad local y la creación de oportunidades formativas para las comunidades.

Por su parte, Mendoza Vargas et al. (2025) evidencian que la eficacia de la promoción de estos saberes y productos culturales depende de la combinación de estrategias publicitarias tradicionales y digitales, optimizadas mediante tecnologías como el eye tracking, lo que

permite captar la atención del público de manera más efectiva y ampliar el alcance educativo y turístico. Estos estudios muestran que la gastronomía afroecuatoriana no solo conserva conocimientos ancestrales, sino que también puede ser un motor de visibilidad cultural, aprendizaje comunitario y desarrollo sostenible, siempre que se integren estrategias comunicativas y de turismo que respeten y valoren la tradición culinaria. La clave para su preservación y aprovechamiento radica en documentar, visibilizar y transmitir los saberes culinarios, combinando estrategias tradicionales y digitales (Mendoza et al., 2025). Así, la gastronomía afroecuatoriana en Quevedo se erige como un patrimonio vivo en tensión, donde el riesgo de pérdida cultural coexiste con la oportunidad de formación educativa, valorización patrimonial y desarrollo comunitario, convirtiéndose en un ejemplo de salvaguarda, enseñanza y promoción cultural.

CONCLUSIONES

La investigación demuestra que la cocina afroecuatoriana ha dejado una huella profunda y transformadora en la gastronomía de Quevedo, configurando un patrimonio culinario híbrido donde convergen saberes afrodescendientes, montubios y mestizos. Aunque gran parte de la población desconoce el origen ancestral de estos platos, existe una alta disposición a aprender, degustar y valorar estas tradiciones, lo que revela un potencial educativo y cultural significativo que puede aprovecharse en programas de enseñanza formal e informal, talleres comunitarios y estrategias de educación patrimonial.

El inventario de utensilios y técnicas documentado evidencia que las prácticas ancestrales han coexistido con herramientas modernas, reflejando un proceso de adaptación cultural que permite enseñar sobre innovación, sostenibilidad y respeto por la tradición. Esta coexistencia se convierte en un recurso pedagógico vivo, donde los estudiantes y miembros de la comunidad pueden experimentar de manera práctica la historia material de la gastronomía, fortaleciendo la memoria cultural y el análisis crítico.

Quevedo se configura como un laboratorio educativo y cultural, donde la gastronomía funciona como aula abierta para la transmisión intergeneracional de saberes. La convergencia de tradiciones de la Sierra, la Costa, Manabí, Esmeraldas y la influencia de la cocina china no solo da identidad a la cocina local, sino que constituye un espacio de aprendizaje activo, en el que se transmiten técnicas culinarias, valores comunitarios y conocimientos históricos. Ingredientes locales como plátano, pescado, maíz, arroz y soya se transforman en herramientas

pedagógicas, facilitando la comprensión de la relación entre alimentación, territorio, cultura e identidad.

Los platos emblemáticos, como el encocado, el tapao y la bala barbona, representan laboratorios de aprendizaje vivencial, donde se enseñan habilidades técnicas, planificación de la producción comunitaria, nutrición, gestión de recursos, historia y simbología cultural. La práctica de estos platos permite desarrollar competencias de pensamiento crítico, creatividad, innovación y educación intercultural, promoviendo un aprendizaje significativo que integra lo teórico con lo práctico, y que fortalece la cohesión social y la identidad local.

La disposición de la población a consumir y pagar por platos ancestrales evidencia un interés activo por participar en la transmisión educativa de la gastronomía, lo que sugiere que la cocina afroecuatoriana puede convertirse en un instrumento pedagógico para la formación integral, combinando enseñanza técnica, valores patrimoniales, emprendimiento cultural y desarrollo turístico. Esto permite que la gastronomía no solo sea un recurso alimentario, sino también un medio de aprendizaje, sensibilización cultural y fortalecimiento de la comunidad.

La cocina afroecuatoriana en Quevedo se revela como un patrimonio vivo y educativo en tensión: por un lado, enfrenta riesgos de olvido debido al desconocimiento urbano, y por otro, ofrece oportunidades para la transmisión de saberes, la educación intercultural y la valorización del patrimonio cultural. La clave para su salvaguarda y aprovechamiento educativo reside en documentar, visibilizar y enseñar los saberes culinarios, integrando estrategias formales e informales, tradicionales y digitales, para garantizar que las nuevas generaciones reconozcan, practiquen y valoren estas tradiciones, consolidando Quevedo como un referente en la enseñanza, preservación y promoción de la cocina afroecuatoriana.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amu Rojas, S. (2023). *Transmisión intergeneracional de los saberes ancestrales con estudiantes del grado cuarto y quinto de la sede Once de Noviembre y adultos mayores del corregimiento de Chagres* [Tesis de especialización, Fundación Universitaria Los Libertadores].
- Escobar Terán, H. E. y Zulueta Cueva, C. E. (2025). Transferencia de tecnología y vinculación universitaria en la adopción de prácticas de innovación abierta en las empresas. *Revista Conrado*, 21(106), e4749. <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/4749>

- Hirmas, C. (2008). *Educación y diversidad cultural: Lecciones desde la práctica innovadora en América Latina* (Colección Innovemos, Vol. 2). & UNESCO Office Santiago & Regional Bureau for Education in Latin America and the Caribbean. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000162699>
- Mendoza Vargas, E. Y., Chimborazo Azogue, L. E., Villarroel Puma, M. F., y Escobar Terán, H. E. (2025). Eficacia de las estrategias publicitarias digitales frente a las tradicionales: Análisis basado en la tecnología de eye tracking. *Código Científico Revista De Investigación*, 6(E2), 141–165. <https://doi.org/10.55813/gaea/ccri/v6/nE2/1020>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T., y Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, (23), 140–161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Montes, J. M. y Nieto, A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, Colombia. Chakiñan. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 22, 186–197. <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>
- Moreno-López, N. M., Sánchez-Torres, A. I., Pérez-Raigo, A. D. P., y Alfonso-Solano, J. N. (2020). Tradición oral y transmisión de saberes ancestrales desde las infancias. *Panorama*, 14(26), 184–194. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7728585.pdf>
- Parrón, M. G. y Jaime, M. L. (2025). *Dossier I, II y III: Estudios decoloniales/culturales sobre saberes ancestrales y tradiciones históricas de Indo/Afro-América*. *Revista Escuela de Historia*, 24(1). Recuperado de <https://portalderevistas.unsa.edu.ar/index.php/reh/article/view/5073>
- Paucar Pomboza, C. M. (2023). Saberes ancestrales y educación indígena. *Revista InveCom*, 4(1), 1–18. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8310262>
- Rosillo Solano, J. D., López Gutiérrez, J. C., Rosillo Solano, M. V., y Lumbi Hidalgo, S. J. (2021). Participación docente en la transmisión de saberes ancestrales en la educación general básica. *Conciencia Digital*, 4(2), 227–246. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i2.1663>
- Sanipatin, Y. (2023). Los saberes ancestrales como parte del modelo educativo actual en el Ecuador: Análisis [Ancestral knowledge as part of the current educational model in Ecuador: Analysis]. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(2), 37–72. <https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.869>
- Suárez-Guerra, P. (2019). Incorporación de los saberes ancestrales en la educación ordinaria. *Revista Ciencia Unemi*, 12(30), 130–142. Universidad Estatal de Milagro. <https://www.redalyc.org/journal/5826/582661249012/html/>
- Valero Gaspar, T., Ávila Torres, J. M., y Varela Moreiras, G. (2018). Educación para una gastronomía saludable: Retos y oportunidades en la alimentación institucional. *Nutrición Hospitalaria*, 35(spe4), 56–60. <https://doi.org/10.20960/nh.2127>
- Vásquez Farfán, N. B., Mullo Romero, E. del C., y Cajo Riofrio, M. C. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4(1), 196–208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>