

Revista PCI PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL 18

SABERES GASTRONÓMICOS, COCINAS TRADICIONALES Y PATRIMONIO ALIMENTARIO



Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Revista PCI PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL 18

SABERES GASTRONÓMICOS, COCINA TRADICIONAL Y PATRIMONIO ALIMENTARIO



Foto: Archivo INPC

Daniel Noboa Azín
Presidente de la República

Gilda Alcívar García
Ministra de Educación, Deporte y Cultura

Pamela Cortés Medina
Viceministra de Cultura

Carla Cruz Álvarez
Directora Ejecutiva (e) del INPC

Luis Guerrero Zaldumbide
Subdirector Técnico del INPC

Iovana Jaramillo Valdivieso
Directora de Transferencia
del Conocimiento y Tecnología

Equipo editorial
Ana Obando Muñoz
Gina Ruales Carrera
Ana Barreno Mena
Mauricio Espinosa Araujo

Comité Editorial Externo
Silvia Martínez Jiménez
Experta internacional en PCI
Jorge Gómez Rendón
Académico nacional

Diseño y Diagramación
Santiago Calero Flores

Fotografía
Archivos personales e institucionales

PCI Patrimonio Cultural Inmaterial
Revista del Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural
Una publicación del
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

www.inpc.gob.ec
Comentarios y sugerencias:
revista.pci@patrimoniocultural.gob.ec

Quito-Ecuador
2026

GOBIERNO DEL ECUADOR
Ministerio de Educación, Deporte y Cultura
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural



ÍNDICE

PRESENTACIÓN 5

Del fogón manteño a la mesa manabita: continuidades bioculturales y memoria gustativa en el litoral ecuatoriano 10
Gissela Muñoz Rivero,
David Dueñas Riofrio

Mercados cuencanos espacios simbólicos del patrimonio alimentario 24
Carlos Andrés Bacacela Arévalo,
Paola Alexandra Moreno Campoverde

Patrimonio alimentario y culinario: Un enfoque hacia los derechos bioculturales 32
Mónica Pulido-Villamarín

Sabores y tradiciones que resisten en el tiempo: experiencias de salvaguardia del patrimonio alimentario en el Perú 38
Fiorella Arteta Penna

Hacia la construcción de un diálogo regional para la salvaguardia y gestión de las cocinas tradicionales desde el fondo Ibercocinas 46
Jesús Mendoza Mejía

Del fogón a la autonomía:agencia femenina y memoria en las cocinas tradicionales 54
Edith Yesenia Peña Sánchez,
Lilia Hernández Albarrán

Foto: Archivo INPC



Foto: Iovana Jaramillo

PRESENTACIÓN

La Revista PCI Número 18, Edición Especial, surge en el marco del X Consejo Intergubernamental de Ibercocinas, el IV Encuentro de Cocinas Iberoamericanas y la celebración del mes aniversario del patrimonio cultural inmaterial. Este espacio editorial fue pensado para visibilizar y documentar tradiciones, relatos y prácticas alimentarias consideradas como patrimonio cultural vivo.

En estas páginas se conectan estudios y experiencias personales, que narran historias de vida de hombres y mujeres portadores de conocimientos ancestrales, verdaderos guardianes de nuestra memoria. Asimismo, en esta edición se encuentran aportes y reflexiones sobre los desafíos actuales de la salvaguardia de patrimonio cultural vivo, la transmisión intergeneracional y el respeto a la diversidad cultural.

Cada artículo de la revista, evoca sabores, aromas y saberes resultado de preparaciones tradicionales que se resisten a desaparecer en el tiempo, lo que activa vínculos entre personas y lugares, y crea memorias colectivas. Así, se recuperan conocimientos, recetas, rituales, técnicas y sazones heredadas que han pasado de generación en generación, y que siguen vigentes porque se recuerdan y recrean en la participación de la vida comunitaria.

Nuestro agradecimiento a las comunidades, a los comerciantes de mercados, a las cocineras tradicionales, autores e investigadores que abrieron sus vidas y estudios para hacer posible este número. Invitamos a los lectores a descubrir en estas páginas, los relatos del patrimonio alimentario que alguna vez se compartieron junto al cálido fogón de una cocina tradicional.

Carla Valeria Cruz Álvarez
Directora Ejecutiva (e)
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

1. Territorio
Biodiversidad y saberes locales



Las comunidades desarrollan saberes vinculados al territorio y su biodiversidad, que orientan sus prácticas alimentarias y forman parte de su identidad.

2. Saberes y prácticas alimentarias
Preparar y compartir



Conocimientos, técnicas y costumbres que orientan la preparación y el consumo cotidiano, festivo y ritual de los alimentos.

3. Vínculos c
Cuidado y r



Preparar y
alimentos exp
reciprocidad
y fortalece
familiares y c



comunitarios
eciprocidad

compartir
resa cuidado,
y pertenencia,
los vínculos
comunitarios.

4. Memoria colectiva
Saberes e historias compartidas

Saberes, historias, recetas y prácticas alimentarias que las comunidades recuerdan y recrean como parte de su identidad.

5. Transmisión
Transmitir y recrear

Los saberes y prácticas alimentarias se transmiten entre generaciones y se re-crean mediante la participación en la vida comunitaria.

El patrimonio alimentario se mantiene vivo en los saberes y prácticas que las comunidades reconocen, comparten, transmiten y recrean

Fuente. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), 2013, *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*



Foto: Iovana Jaramillo





DEL FOGÓN MANTEÑO A LA MESA MANABITA:

CONTINUIDADES BIOCULTURALES Y MEMORIA GUSTATIVA EN EL LITORAL ECUATORIANO

Foto: Archivo INPC

El litoral ecuatoriano, con su rica biodiversidad y sus diversos microclimas, fue escenario de la interacción humana con el medio marino y terrestre durante milenios. Desde las primeras ocupaciones de la cultura Las Vegas (10.000-6.600 a.C.), hasta el desarrollo de las complejas sociedades del período Manteño (700-1532 d.C.).

La obtención y transformación de alimentos ha sido un eje fundamental de la organización social, la cosmovisión y la identidad cultural (Stothert, 1988; Lunniss, 2018). Sin embargo, la profundidad histórica de las prácticas culinarias actuales en la provincia de Manabí es escasamente explorada, bajo una perspectiva integral que vincule el dato arqueológico, la evidencia etnohistórica y la etnografía contemporánea.

El presente artículo se propone analizar las pervivencias del sistema alimentario prehispánico en las prácticas culinarias actuales de las comunidades de Manabí. Partiendo de la pregunta central guía: ¿Qué elementos técnicos y simbólicos del sistema agroalimentario prehispánico persisten como marcadores de identidad en la culinaria manabita, frente a la colonización ibérica y a la globalización alimentaria contemporánea? Para responder a dicha pregunta, se planteó la hipótesis de que la cocina manabita no es solamente producto del mestizaje colonial, sino que constituye un sistema de conocimiento biocultural. Sistema que exhibe una profunda continuidad estructural con los sistemas agroalimentarios prehispánicos, particularmente del período Manteño.

Tres líneas de evidencia sustentaron esta hipótesis. Primero, el uso persistente de ingredientes base (maíz, maní, yuca, plátano, ají, pescado y mariscos), y su centralidad en la dieta alimentaria y la identidad. El maíz y el maní, por ejemplo, son la base de preparaciones de alimentos como las tortillas, la chicha, la salprieta y el viche, que tienen profundas raíces prehispánicas (Regalado, 2019; Stothert y Piperno, 2000). Segundo, la pervivencia de técnicas de procesamiento y cocción, como la molienda en metate, el uso del horno de barro y el envoltorio en hojas, documentadas arqueológicamente en sitios como Japotó y N4C3-O40 (Guinea, 2006; Martínez y Walter, 2009). Tercero, la continuidad de estructuras sociales y simbólicas, como la dualidad agricultor-pescador, las redes de intercambio y el papel de la comida en la ritualidad y la construcción de identidad (Lunniss, 2018; Regalado, 2019).

Un caso paradigmático de la continuidad de estructuras sociales y simbólicas constituye el uso de los corrales marinos, estructuras de pesca pasiva construidas con piedras en la zona intermareal. Estos sistemas, que se extienden a lo largo de varios kilómetros de costa son el resultado de un profundo conocimiento del comportamiento de las mareas, de la dinámica hídrica del área intermareal y la etología de las especies marinas, que representan una inversión de trabajo colectivo de gran

escala. Su presencia en dos localidades emblemáticas de la provincia de Manabí, Ligüiqui (cantón Manta), y Cabo Pasado (cantón Pedernales), evidencian que esta tecnología de pesca pasiva y recolección formó parte de las estrategias de subsistencia y organización de las sociedades prehispánicas (Favier Dubois et al., 2019; Guardianes de las Mareas, 2026; Jijón et al., 2020). En Ligüiqui, la datación por C14 de un contexto asociado (1390 ± 70 AP; cal. 641-766 d. C.), respalda su adscripción al período Manteño (Favier Dubois et al., 2019). De manera similar, las características constructivas de Cabo Pasado, así como la densidad y complejidad de sus estructuras, sugieren una explotación intensiva de los recursos marinos que, al igual que en Ligüiqui, habría mantenido cierta continuidad hasta el presente (Jijón et al., 2020; Guardianes de las Mareas, 2026). El uso contemporáneo de estos corrales por parte de los comuneros constituye un indicador de la continuidad de estas prácticas a través del tiempo pese a las transformaciones culturales producidas durante el período colonial, lo que puede analizarse desde la perspectiva de la *longue durée* propuesta por Braudel (1972).

Estableciendo una comparación con otras regiones de América Latina que comparten procesos históricos similares, como son los casos de análisis de los recetarios Mujeres de Humo (*Totonacapan*, México), y Custodias de la Memoria (*Yaracuy*, Venezuela), revelan que, al igual que en Manabí-Ecuador, la cocina tradicional constituye un archivo de memoria y una herramienta de resistencia cultural; donde el maíz, el plátano y las técnicas ancestrales de cocción son marcadores identitarios fundamentales (Mujeres de Humo, 2022; Custodias de la Memoria, 2025). Esta perspectiva comparada sitúa a la cocina manabita, ecuatoriana, en un contexto panamericano de salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Metodología

La metodología empleada en la investigación fue el método cualitativo y se fundamentó en el análisis de fuentes arqueológicas (informes de excavación, análisis de materiales), etnohistóricas (crónicas de los siglos XVI-XVII) y etnográficas (recetarios, fichas y procesos de registro de patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Manabí - SIPCE).

El artículo se estructura en cuatro partes: i) la despensa sagrada, que analiza los ingredientes base y su evidencia arqueológica; ii) la tecnología del fuego y la piedra, que examina la continuidad de técnicas y utensilios empleados para la producción y preparación de alimentos; iii) comensalidad y trueque, que aborda las estructuras sociales y redes de intercambio; y iv) propuesta de salvaguardia del patrimonio culinario manabita, que plantea estrategias para la protección y valorización.



La hipótesis de la investigación planteó que la cocina tradicional manabita constituye un archivo vivo de la memoria colectiva, donde cada receta, técnicas e ingredientes para preparación de alimentos encierran siglos de historia, adaptación y resistencia cultural.

La salvaguardia del patrimonio cultural alimentario de Manabí, requiere de un enfoque participativo que por un lado reconozca a cocineras tradicionales, productores, pescadores y recolectores, como custodios de una memoria colectiva imbricada íntimamente a contextos territoriales y ecológicos, en una interacción biocultural milenaria que ha moldeado la identidad y el paisaje; y por otro lado, que se promueva una transmisión intergeneracional de saberes alimentarios basada en la protección y conservación de los ecosistemas y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria.

La despensa sagrada

La alimentación manteña, antiguamente se sustentaba principalmente en tres cultivos nativos: maíz, maní y yuca, complementados con recursos marinos. Posteriormente esta alimentación manteña, se incorporan otros productos tras el contacto con Occidente, como el plátano (verde/maduro), de origen asiático y africano. Esta tríada de nuevo contacto constituye el núcleo de la denominada «despensa sagrada», expresión que alude, tanto al valor nutricional como a su dimensión simbólica de la alimentación tradicional manteña.

El maíz (*Zea mays*) constituye uno de los principales cultivos asociados a la alimentación y subsistencia de las sociedades de la costa ecuatoriana. Su cultivo está documentado desde hace al menos 7.000 años en el sitio Las Vegas (Piperno y Stothert, 2000).

Para el período Manteño, la evidencia arqueológica incluye metates y manos de moler (Hidrovo, 2016; Lunniss, 2018; Stothert, 2006) comales asociados a la preparación de alimentos a base de maíz (Stothert, 2006) y estructuras destinadas a su almacenamiento (Hidrovo, 2016). El cronista Cieza de León, cuya obra fue publicada originalmente en 1553, destacó la calidad del pan de maíz de Puerto Viejo y señaló que este podía conservarse «tanto como el pan de trigo» (Cieza de León, 1973 [1553], p. 45). Asimismo, la presencia de representaciones fitomorfas asociadas a mazorcas (Regalado, 2019) y las referencias al consumo de chicha de maíz en contextos festivos y de interacción social (Lunniss, 2018), permiten considerar la importancia del maíz no solo en la alimentación, sino también en las prácticas sociales y rituales manteñas.

Dando continuidad a las prácticas y saberes tradicionales agroalimentarios asociados al maíz en la época contemporánea, Regalado (2019) menciona: “La tortilla de maíz en horno de barro es el pan cotidiano del manabita, cuya técnica de cocción a fuego indirecto conserva la humedad del grano y resalta el sabor del maíz amarillo, una tradi-

ción que sobrevive desde la época precolombina como un acto de identidad familiar". Continuando, con relación al greñoso de Jipijapa, la autora plantea que se trata de "un ejemplo de la sofisticación de la cocina manabita; en él se funden el maíz y el maní, dos productos que los manteños ya cultivaban y procesaban en sus piedras de moler hace más de mil años" (Regalado, 2019, p. 115). Por su parte, Marcos (2005) señala: "La chicha de maíz en el litoral no es solo una bebida, sino un elemento de reciprocidad en las faenas agrícolas (convites). Su consumo en recipientes de barro o mates conecta al campesino actual con los antiguos pobladores que veían en el maíz una divinidad líquida" (Marcos, 2005, p. 102).

Por su parte, en los registros del INPC, desde el decreto de emergencia emitido en 2008 hasta la actualidad, se han registrado varias manifestaciones culturales gastronómicas relacionadas con los usos del maíz:

Tabla 1. Manifestación cutural gastronómica

Manifestación Cultural Gastronómica	Código SIPCE
Tortillas de maíz-Jipijapa	IM-13-06-50-000-08
El greñoso	IM-13-06-50-000-12
Greñoso-Jipijapa	IM-13-06-50-000-08
La elaboración de la bebida tradicional de maíz en el cantón Portoviejo (chicha)	IM-13-01-03-000-18-012876
Chicha de maíz: elaboración y consumo festivo - Sucre	IM-13-14-53-000-14
Uso del maíz en la dieta alimenticia-Jama	IM-13-20-50-000-08
Harina de maíz	IM-13-06-50-000-16
Imaginario entorno al maíz - Jipijapa	IM-13-06-50-000-08
Preparación del greñoso - Agua Blanca	IM-13-19-51-000-14
Elaboración de bolleros o látigos-Colón	IM-13-01-50-000-08-000173
El bollo de maní (base de maíz)	IM-13-06-50-000-12

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), Sistema de Información de Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE) 2026.

Si bien es cierto que el registro de las manifestaciones culturales gastronómicas está en proceso de actualización, la presencia de varias recetas tradicionales que emplean maíz da cuenta de la importancia y continuidad del uso de este ingrediente a lo largo del tiempo.

El maní (*Arachis hypogaea*) es el sello de identidad culinaria manabita. Su domesticación de origen sudamericano se remonta al menos a 7.000 años (Piperno y Pearsall,



1998). Aunque sus evidencias arqueológicas directas son menos abundantes que las del maíz, su presencia en la "vajilla de etiqueta" de Japotó (Stothert, 2006) y su uso en contextos funerarios (Carter, 2008) confirman su estatus como bien de prestigio. En la actualidad, el maní es un ingrediente diferenciador de la cocina manabita en el contexto nacional, presente en recetas tradicionales representativas como la salprieta, el viche, los corviches y la tonga (Mujeres de Sal, 2025; Regalado, 2019).

Uno de los elementos más representativos de la creatividad culinaria del pueblo Jipijapa es la incorporación del maní en la preparación tradicional del ceviche. En septiembre de 2025 fue aprobada la ficha de registro del SIPCE, denominada "Usos y saberes agroalimentarios en torno a la preparación y consumo del ceviche Jipijapa", con código IM-13-06-50-000-25-020679, en el marco de un proceso de gestión interinstitucional orientado a poner en valor este saber gastronómico tradicional como elemento distintivo de la identidad gastronómica de Jipijapa. Esta iniciativa documenta la vigencia y continuidad del uso del maní y su integración en las cocinas tradicionales, y posteriormente se proyectó hacia la postulación de esta manifestación del patrimonio cultural inmaterial en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. La continuidad en el uso de ingredientes de origen prehispánico, permite analizar su incidencia en la configuración de la gastronomía contemporánea y en la construcción de identidades, así como en las relaciones socioculturales y socioeconómicas vinculadas con las redes agroalimentarias del maní.

La yuca (*Manihot esculenta*) y los recursos marinos completan el cuadro. La yuca, domesticada hace 8.000 años, aparece en contextos Valdivia (Marcos, 1988) y su procesamiento mediante ralladores de cerámica se mantiene hasta hoy (Regalado, 2019). El plátano, aunque introducido, fue adoptado con tal rapidez que hoy es inseparable de la identidad culinaria manabita (Regalado, 2019).

La pesca, documentada en los corrales marinos de Ligüiqui y Cabo Pasado, era una actividad central, como lo demuestran los análisis zooarqueológicos de Salango y Japotó (Favier Dubois et al., 2019; Guardianes de las Mareas, 2026; Carter, 2008).

Bearez y Lunniss (s. f.) plantean que el atún fue la principal fuente de proteína de las sociedades de Machalilla, mientras que *Euthynnus lineatus* (*black skipjack* o albacora) fue el pez más valorado y capturado en Salango durante el período Engoroy (600-100 a. C.). Esta relación con los recursos marinos presenta continuidad en las prácticas alimentarias contemporáneas, particularmente en la preparación de recetas tradicionales como el viche, el corviche y el encebollado.

Machalilla desarrolló una gran técnica y tecnología para la pesca sobre todo con anzuelos cuya forma y tamaño dependían de la especie y tamaño de pez, también hay

registros de arpones. La pesca motivó el desarrollo de pequeñas balsas usadas por los manteños (Benzoni, 1570/2000), cuya continuidad se refleja por pescadores pobres de Salango (bongos) (Lathrap et al., 1975). Tal vez algunos hechos se parezcan a los caballitos de totora peruanos (*Schoenoplectus californicus*, Cyperaceae).

La navegación fuera de las costas fue confirmada para Valdivia y Machalilla en la isla de La Plata, aproximadamente 25 km dentro del mar (Marcos y Norton, 1984).

Las excavaciones de Salango evidencian el desarrollo temprano de técnicas especializadas para la pesca de grandes peces pelágicos incluido el atún, evidenciando un manejo del ecosistema marino específico entre las costas y la isla de Salango. Probablemente, se trata de la primera pesca intensiva de atún del continente y probablemente del mundo.

Machalilla indica mayor diversidad de pesca con una taxonomía de 75% frente a 65% de Engoroy. Lo mismo ocurre con la proporción de pesca de *scombrids* más alta con el 79,4% frente a 62,2 % en Engoroy. Se atribuye el reemplazo de *skipjacks* por *black skipjacks* por cambios en el comportamiento de las especies, la última adaptada al ecosistema de las costas mientras que la primera prefiere aguas mar adentro, luego de años de pesca *skipjacks* se retiró a aguas profundas y la otra especie se quedó por su instinto (Bearez, Gay, y Lunniss, 2012).

Esta base alimentaria no es una simple lista de ingredientes. Es un sistema de conocimiento que ha perdurado por milenios, transmitido de generación en generación a través de las mujeres, custodias de la memoria culinaria. La persistencia del maíz, el maní y la yuca en la cocina manabita contemporánea es una prueba de la *longue durée* de las prácticas alimentarias en la costa ecuatoriana.

La tecnología del fuego y la piedra

La tecnología culinaria manteña constituye un sistema integrado que ha perdurado por milenios, manifestado en el horno manabita, los utensilios de piedra y la cerámica utilitaria. Este sistema evidencia una continuidad técnica que conecta directamente el pasado prehispánico con las prácticas actuales.

El horno manabita constituye un ejemplo paradigmático de esta continuidad. El estudio etnoarqueológico de Martínez y Walter (2009) documentó veinte rasgos consistentes en vasijas enterradas y quemadas in situ en el sitio N4C3-O40, ubicado en el valle del río Salango. De estos, cuatro estaban asociados al período Guangala (500 a.C.-500 d.C.) y dieciséis al período Manteño (700-1532 d. C.). Las vasijas globulares, con un ancho de hasta 54 cm y una altura de 45 cm, presentaban un alto grado de oxidación en la matriz circundante, así como ceniza, carbón y restos de alimentos, entre ellos



pescado y maíz, en su interior. Este rasgo es morfológica y funcionalmente idéntico al horno manabita actual, consistente en una olla de barro semienterrada en una caja de madera, en cuyo interior se coloca leña para la preparación de tortillas, pescado y yuca (Martínez y Walter, 2009; Regalado, 2019). Asimismo, el proceso de «curado» de las ollas nuevas, que consiste en calentarlas y frotarlas con cáscara de plátano, es descrito como una práctica de origen prehispánico que persiste en contextos rurales contemporáneos (Regalado, 2019).

En abril del 2023, se registra en el SIPCE los "Usos y técnicas del horno de leña manabita-Tosagua, Manabí", Código: IM-13-15-52-000-23-017914, como manifestación conformante del registro de patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, preservando una herencia prehispánica que otorga un perfil de sabor único a la gastronomía regional y asegura la transmisión de saberes intergeneracionales en el seno del hogar.

Los utensilios de piedra completan el sistema. Los metates y manos de moler, ubicados en sitios manteños como Cerro Jaboncillo (Hidrovo, 2016; Lunniss, 2018), documentan la molienda de maíz y maní. Su presencia se remonta a Valdivia (Marcos, 1988), y su uso persiste en áreas rurales (Regalado, 2019). Los ralladores de cerámica, con incrustaciones líticas, aparecen desde Valdivia y se usaban para rallar yuca, maíz y cacao (Regalado, 2019). La tecnología de molienda y rallado, aunque reemplazada por molinos eléctricos en zonas urbanas, se mantiene en la memoria y práctica de las cocineras tradicionales.

La cerámica utilitaria, ollas, comales y tiestos, es otro pilar de continuidad. Los comales se usaban para tostar maní y maíz, y para conservar carnes saladas (Regalado, 2019). Su fabricación persiste en comunidades como La Pila y Chade. Las ollas de barro son el recipiente preferido para menestras y sangos, y su técnica de "curado" se transmite de generación en generación. La distinción entre vajilla de cocina (sin decoración) y vajilla de etiqueta (decorada) para ocasiones especiales, documentada en Japotó (Stothert, 2006), refleja una lógica de uso que perdura en los hogares manabitas.

El uso de hojas para envolver alimentos, tamales, bollos, tongas, está documentado arqueológicamente por las improntas de hojas en objetos de tierra cocida en Japotó (Guinea, 2006). Esta técnica de cocción y conservación persiste en la actualidad. El molinillo de madera y el canuto de caña guadua para avivar el fuego son ejemplos de tecnologías vegetales que, aunque en desuso en las ciudades, se mantienen en el campo manabita (Regalado, 2019).

Este sistema tecnológico, que combina piedra, barro y fibras vegetales, evidencia una cadena operativa que se ha transmitido durante más de dos milenios. La persistencia del horno manabita, los metates y los comales no es un residuo cultural pasivo, sino una elección activa que responde a la eficiencia y al sabor, así como a la memoria y a la identidad.

Comensalidad y trueque

En la sociedad manteña, la alimentación trascendía su función nutricional y desempeñaba un papel relevante en la vida social, política y religiosa (Regalado, 2019; Stothert, 2006). La evidencia arqueológica de la denominada «vajilla de etiqueta» en sitios como Japotó y Cerro Jaboncillo, representada por compoteras zoomorfas, botellas fitomorfas y cuencos malacomorfos, sugiere que las prácticas comensales estuvieron vinculadas con formas de interacción social y con la expresión de estatus y poder (Lunniss, 2018; Stothert, 2006). La chicha de maíz, documentada por los cronistas como «azua» (Cieza de León, 1553/1973, p. 45), habría desempeñado un papel relevante en las prácticas de interacción social, particularmente en festividades, alianzas y rituales (Regalado, 2019). Esta lógica de comensalidad mantiene expresiones en el Manabí contemporáneo, donde la comida continúa ocupando un lugar central en velorios, fiestas patronales y posadas. Asimismo, la práctica de las comadritas de papel, basada en el intercambio de platos y versos como forma de establecer o fortalecer vínculos sociales, puede analizarse como una expresión contemporánea de prácticas de reciprocidad y cohesión comunitaria (Regalado, 2019).

Una de las estructuras sociales más perdurables es la dualidad agricultor-pescador. Lunniss (2018) señala que esta dualidad, emergente de la geografía costera, fue "codificada por las formas rituales" de la sociedad manteña. La evidencia arqueológica es contundente: en Puerto López, la parte alta de la terraza estaba ocupada por agricultores y la parte baja por pescadores (Lunniss, 2018; Currie, 1995); en Cerro Jaboncillo, la producción agrícola (terrazas, silos) convivía con la producción de bienes suntuarios para el intercambio marítimo (Hidrovo, 2016). Esta dualidad persiste en la zonificación gastronómica actual: la costa (Manta, Puerto López) se especializa en platos de pescado y mariscos; el interior (Portoviejo, Jipijapa) en platos de maíz, maní y carnes (Regalado, 2019).

Las redes de intercambio, impulsadas por el *Spondylus princeps*, conectaron la costa ecuatoriana con Mesoamérica y el área andina (Marcos, 2005; Carter, 2008). En Salango, los talleres de producción de chaquiras de *Spondylus* y los lingotes de cobre de origen peruano evidencian un intercambio bidireccional (Carter, 2008; Regalado, 2019). En La Isla de la Plata, las ofrendas de *Spondylus* asociadas a cerámica inca, chimú y sicán confirman la importancia de este nodo en la red de intercambio (Marcos & Norton, 1984; McEwan & Silva, 1989). El *Spondylus* no era solo un bien de intercambio; era un símbolo de poder y fertilidad, y su consumo en forma de "ceviche de *Spondylus*", el "manjar de los dioses", estaba reservado a la élite (Regalado, 2019). Aunque transformadas por la colonia, las lógicas de trueque persisten en las ferias y festivales gastro-



nómicos (Fiesta de la Cosecha, Festival de la Tonga, Festival del Greñoso), donde se intercambian productos locales y se revalorizan los saberes culinarios (Regalado, 2019; Mujeres de Sal, 2025).

La transmisión de recetas de generación en generación, documentada por Regalado (2019) en las voces de cocineras como Olimpia Verduga y Cruz Montesdeoca, es una forma de trueque cultural que asegura la continuidad de los saberes. Esta transmisión, que reconoce a las mujeres como custodias de la memoria, es el mecanismo que ha permitido que la cocina manabita sobreviva como un archivo vivo de la identidad colectiva.

Propuesta de salvaguardia

La evidencia arqueológica, etnohistórica y etnográfica presentada en este estudio confirma la hipótesis central: la cocina manabita no es un producto del mestizaje colonial, sino un sistema de conocimiento biocultural que exhibe una profunda continuidad estructural con los sistemas alimentarios prehispánicos de la costa ecuatoriana, particularmente del período Manteño (700-1532 d.C.).

Esta continuidad se manifiesta en tres niveles: Primero, en la persistencia de ingredientes base como el maíz, maní, yuca, plátano, pescado y mariscos, con su centralidad en la dieta y la identidad, documentada por fitolitos, metates, comales y silos de almacenamiento (Hidrovo, 2016; Lunniss, 2018; Stothert y Piperno, 2000). Segundo, en la pervivencia de técnicas de procesamiento y cocción como la molienda en metate, cocción en horno de barro, uso de hojas para envolver alimentos y el curado con sal son evidenciadas por el estudio etnoarqueológico del horno manabita (Martínez y Walter, 2009) y por la continuidad de utensilios como el molinillo y el canuto (Regalado, 2019). Tercero, en la continuidad de estructuras sociales y simbólicas, la dualidad agricultor-pescador, redes de intercambio, comensalidad ritual, estas se expresan en la chicha, las comadritas de papel y las ferias gastronómicas actuales (Lunniss, 2018; Mujeres de Sal, 2025; Regalado, 2019).

Los corrales marinos de Ligüiqui y Cabo Pasado, datados en época Manteña y aún utilizados por los comuneros, son el ejemplo más elocuente de *longue durée* en la explotación de recursos marinos (Favier Dubois et al., 2019; Guardianes de las Mareas, 2026; Jijón et al., 2020). Esta práctica, que combina conocimiento ecológico, trabajo colectivo y tecnología de piedra, evidencia que la continuidad no es un residuo pasivo, sino una elección activa de las comunidades para mantener su identidad y soberanía alimentaria.

La comparación con los recetarios Mujeres de Humo (*Totonacapan*, México) y Custodias de la Memoria (*Yaracuy*, Venezuela) sitúa a la cocina manabita en un contexto panamericano de resistencia cultural, donde la comida es un archivo de memoria y una herramienta de lucha frente a la globalización. Al igual que las cocineras totonacas y

yaracuyanas, las mujeres manabitas son custodias de la memoria, guardianas de un saber que no es estático, sino dinámico y vital.

La salvaguardia de la cocina manabita como patrimonio inmaterial requiere un enfoque participativo que: 1) reconozca a las cocineras tradicionales como portadoras de conocimiento; 2) promueva la transmisión intergeneracional de saberes; 3) proteja los ecosistemas que proveen los ingredientes base (bosque seco, manglares, zonas marinas); y 4) fortalezca las cadenas de valor locales, promoviendo la soberanía alimentaria. La "Resistencia del Sabor" no es un fenómeno nostálgico, sino un proceso activo de creación y recreación cultural que asegura que los sabores de Manabí sigan vivos para las generaciones futuras.

Referencias

Bearez, P., Gay, P., & Lunniss, R. (2012). Sea fishing at Salango (Manabí Province, Ecuador) during the Middle Formative Machalilla phase. *Latin American Antiquity*, 23(2), 195-124.doi.org.

Bearez, P., & Lunniss, R. (2012). Scombrid fishing at Salango (Manabí, Ecuador) during the first millennium BC. Presence of archae ichthyology in Mexico.

Benzoni, G. (2000). La historia del mondo nuovo: Relatos de su viaje por el Ecuador, 1547-1550 (C. Radicati di Primeglio, Trad.; 3.ª ed.). Banco Central del Ecuador. (Obra original publicada en 1570).

Braudel, F. (1972). The Mediterranean and the Mediterranean world in the age of Philip II (S. Reynolds, Trad.; Vol. 1). Harper & Row. (Obra original publicada en 1949).

Carter, B. P. (2008). Technology, society and change: Shell artifact production among the Manteño (A.D. 800--1532) of coastal Ecuador [Tesis doctoral, Washington University in St. Louis]. ProQuest Dissertations Publishing.

Cieza de León, P. (1973). *La crónica del Perú.* Editorial Inca. (Obra original publicada en 1553).

Currie, E. J. (1995). *Prehistory of the Southern Manabí Coast, Ecuador: López Viejo* (BAR International Series 618). BAR Publishing.

Custodias de la Memoria. (2024). *Custodias de la memoria: Transmisión de saberes para la salvaguardia de las cocinas patrimoniales de Yaracuy* [Recetario]. Ibercocinas. https://www.ibercocinas.org/books/recetario-custodias-de-la-memoria-transmision-de-saberes-para-la-salvaguardia-de-las-cocinas-patrimoniales-de-yaracuy/



Favier Dubois, C. M., Storchi Lobos, D., Lunniss, R., Mora Mendoza, A., & Ortiz Aguilú, J. J. (2019). Pre-Hispanic fishing structures preserved on the central coast of Ecuador. *Journal of Maritime Archaeology*, 14(1), 107--126. https://doi.org/10.1007/s11457-018-9202-6

Guardianes de las Mareas. (2026). [Título del documento sobre corrales marinos de Cabo Pasado y Ligüiqui]. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Guardianes de las Mareas. (2026). *Estudio integral y delimitación de los corrales marinos de Cabo Pasado y Ligüiqui*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Guinea, M. (2006). El uso de tierras comestibles por los pueblos costeros del período de integración en los Andes septentrionales. *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, *35*(3), 321–334. https://doi.org/10.4000/bifea.3882

Hidrovo Quiñónez, T. (2016). *Historia de la ciudad prehispánica de los cerros Hojas-Jaboncillo*. Centro Cívico Ciudad Alfaro.

Jijón Porras, J. A., Labrada Ochoa, M. O., & Pacheco Navarro, C. G. (2020). *Ligüiqui: Corrales marinos, arqueología y desarrollo sostenible.* Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. https://url_del_libro.com

Lathrap, D. W., Collier, D., & Chandra, H. (1975). Ancient Ecuador: Culture, clay and creativity, 3000-300 B.C. Field Museum of Natural History.

Lunniss, R. (2018). Manteño, geography and culture of. En C. Smith (Ed.), Encyclopedia of Global Archaeology. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-51726-1_2581-1

Marcos, J. G. (1988). *Real Alto: La historia de un centro ceremonial Valdivia*. Corporación Editora Nacional.

Marcos, J. G. (2005). *Los pueblos navegantes del Ecuador prehispánico*. Ediciones Abya-Yala.

Marcos, J. G., y Norton, P. (1984). From the Yungas of Chinchay Suyo to Cusco: The role of La Plata Island in Spondylus trade. En D. L. Browman, R. L. Burger, y M. Rivera (Eds.), *Social and economic organization in the prehispanic Andes* (BAR International Series 194, pp. 7-20). Archaeopress.

Martínez, V. L., & Walter, T. L. (2009). El horno manabita: Un caso de estudio de interacción de saberes arqueológicos, etnográficos y locales en la provincia de Manabí. Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador, 2, 73-78.

McEwan, C., y Silva, M. I. (1989). ¿Qué fueron a hacer los Incas en la costa central del Ecuador? En J. F. Bouchard y M. Guinea (Eds.), *Relaciones interculturales en*

el área ecuatorial del Pacífico durante la época precolombina (BAR International Series 503, pp. 163-185). Archaeopress.

Mujeres de Humo. (2022). Alimentos que sanan el cuerpo y el alma: Remedios de las abuelas. Mujeres de Humo | Cocineras del Totonacapan.

Mujeres de Sal. (2025). Recetario: Entre sal y fogones, mujeres de sal en Manabí.

Piperno, D. R., & Pearsall, D. M. (1998). The origins of agriculture in the lowland neotropics. Academic Press.

Regalado Espinoza, L. (2019). Manabí y su comida milenaria (2.ª ed.). Ediciones Uleam.

Stothert, K. E. (1988). *La prehistoria temprana de la Península de Santa Elena, Ecuador:* Cultura Las Vegas. (Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, Serie Monográfica N.º 10.) Banco Central del Ecuador.

Stothert, K. E. (2006). La cerámica de etiqueta de las tolas de Japotó (costa de Ecuador). Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines, 35(3), 265-298.

Stothert, K. E., & Piperno, D. R. (2000*). La cultura de Las Vegas de los amantes de Sumpa y el contexto del origen del cultivo de plantas domesticadas.* (Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, 8, 59-73).



Foto: Archivo INPC

MERCADOS CUENCANOS

ESPACIOS SIMBÓLICOS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO



Foto: Archivo INPC

En los últimos años, ha aumentado el interés por la gastronomía y el patrimonio alimentario. Sin embargo, a menudo se hace un uso erróneo de los dos términos al tratarlos como si fueran sinónimos. Para comprender su verdadera dimensión, es indispensable precisar la diferencia entre estas dos palabras: mientras que el patrimonio alimentario aborda un enfoque cultural integral que abarca la producción, distribución, preparación, simbolismos y contextos de consumo —estrechamente vinculado a la identidad, la memoria y la transmisión de saberes—, la gastronomía constituye un enfoque culinario centrado en la preparación y el consumo de alimentos mediante técnicas específicas y la experiencia sensorial, pudiendo ser una de las tantas expresiones del patrimonio.

Por consiguiente, la mera difusión de platillos típicos no garantiza la salvaguardia del patrimonio alimentario, ya que estos procesos comerciales a menudo corren el riesgo de desplazar a los verdaderos portadores de saberes. Un claro ejemplo de esto se observa al colocar el ceviche peruano en menús internacionales, representa una acción sumamente exitosa para la gastronomía de ese país, pero no constituye, por sí sola, una medida de salvaguardia de su patrimonio alimentario.

El patrimonio cultural inmaterial (PCI), según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, de la UNESCO, se define como:

> [...] los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio es transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. (UNESCO, 2012, p. V)

En el Ecuador, este concepto fue adoptado íntegramente por la normativa nacional. Dado que el patrimonio alimentario —junto con las técnicas artesanales— es una de las manifestaciones más tangibles del PCI al materializarse en un plato o una artesanía, los espacios físicos y simbólicos donde se recrean adquieren una dimensión imprescindible para su salvaguardia.

La legislación ecuatoriana, mediante la Ley Orgánica de Cultura, define formalmente este ámbito como la "diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso" (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, art. 80). Esta noción abarca los conocimientos, técnicas, procesos agrícolas tradicionales y los contextos de producción, transformación, intercambio

y consumo que resultan sociocultural, económica y ambientalmente relevantes para una comunidad. Bajo esta perspectiva, los mercados de Cuenca se consolidan como espacios culturales esenciales para la recreación y preservación del patrimonio alimentario. Los que se localizan en el centro histórico de Cuenca[1] poseen un valor agregado por la complementariedad de los valores tangibles e intangibles del patrimonio cultural.

Antecedentes históricos de los mercados cuencanos

La historia del comercio en los mercados de Cuenca se remonta a su misma fundación en 1557, con el delineamiento de su Plaza Central. Hacia finales del siglo XVI, el espacio contiguo a la iglesia de San Francisco albergaba un mercado activo donde «pulperos, tratantes, gateros y recatones (estos pueden ser equiparados con los actuales "revendones"). Mientras que los primeros debían vender sus productos colocados en el "cajón de pulpero", los restantes comerciantes los habrían expuesto en el piso» (Arteaga, 2000, p. 23).

Con el tiempo, la Plaza Mayor albergó un mercado semanal al aire libre. Durante las primeras décadas de la colonización española, el tributo indígena incluía la entrega de provisiones como trigo, maíz, habas y papas. Los días viernes de abstinencia, la Iglesia Católica exigía consumir pescado y huevos. Posteriormente, se formalizó esta dinámica con el establecimiento de un tianguez (mercado) los días jueves. Los caciques de diversas parcialidades eran los encargados de asegurar el suministro de comestibles, leña y hierba para animales, bajo la estricta vigilancia de oficiales reales que controlaban pesos, medidas y aranceles. Con la expansión urbana ocurrida en los siglos posteriores, nuevos mercados se establecieron en plazas asociadas a otras iglesias y monasterios.

De este modo, los mercados tradicionales de Cuenca no surgieron únicamente como infraestructuras para actividades de comercio, sino como el resultado de un largo proceso de organización urbana, regulación municipal e intercambio cultural entre el campo y la ciudad. Históricamente, en plazas como San Francisco, las vendedoras campesinas e indígenas —conocidas como mindalas— actuaron como intermediarias clave. Durante el siglo XX, las exigencias de higiene y ordenamiento impulsaron al Municipio de Cuenca a regular el espacio público mediante la construcción de quioscos y la formalización de mercados cerrados como el 9 de Octubre, el 10 de Agosto y el 3 de Noviembre, los cuales continúan sosteniendo la vida cotidiana y la memoria colectiva de la urbe.

1 El centro histórico de Cuenca fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1999 (UNESCO, 1999).



Aspectos patrimoniales de los mercados tradicionales

Los mercados tradicionales no son simples centros de abasto económico, sino que constituyen espacios de confluencia de múltiples dimensiones del patrimonio cultural inmaterial. En ellos se manifiesta un sistema cultural integrado donde la comercialización de granos, hortalizas y hierbas mantiene vivas las redes históricas de abastecimiento que conectan a Cuenca con los territorios rurales de Azuay, Cañar, Loja, Chimborazo y otras provincias de la Sierra.

Este patrimonio se expresa con fuerza a través de tres pilares fundamentales:

1. Técnicas y transmisión culinaria: las cocineras tradicionales preservan recetas familiares transmitidas por vía oral, utilizando hornos de leña, ollas de barro y fogones de carbón.

2. Ciclos festivos y ritualidad: la alimentación en los mercados está regida por el calendario agrícola y religioso. Preparaciones de temporada como el motepata en Carnaval, la fanesca en Semana Santa, la colada morada en el Día de los Difuntos y los panes y dulces en Navidad demuestran que el consumo de alimentos es un acto profundamente simbólico y comunitario.

3. Medicina tradicional y salud: la presencia de atados de frescos, plantas medicinales y preparados herbales para baños rituales evidencia que en los mercados la alimentación y la salud forman parte de un mismo universo cultural, donde las comerciantes especializadas custodian el bienestar del cuerpo y la conexión con la naturaleza.

Análisis de los mercados de Cuenca

Mercado 9 de Octubre
Memoria social, resistencia y cocina popular

Fundado en 1932, el Mercado 9 de Octubre nació de la necesidad municipal de trasladar las actividades de la antigua e insalubre plaza Gil Ramírez Dávalos. Su construcción, a cargo del arquitecto Luis Felipe Donoso Barba, enfrentó inicialmente resistencia debido a la arraigada costumbre ciudadana de comerciar en las plazas abiertas. Con las décadas, se consolidó como un vibrante nodo de abasto para la zona céntrica.

La identidad de este mercado está marcada por la célebre consigna comunitaria “La 9 no se mueve”, expresión de resistencia colectiva con la cual las vendedoras defendieron la permanencia de sus puestos de trabajo y el carácter social del espacio frente a propuestas municipales de reubicación. Esto demuestra que la salvaguardia patrimonial a menudo surge de la propia comunidad y de su derecho a habitar la ciudad.

La memoria viva de este espacio se refleja en testimonios como el de María Rosa Tigre:

> Todas las personas que vendíamos aquí salíamos a defender nuestros derechos, porque la Municipalidad de Cuenca, quiso hacer en este lugar una biblioteca, no queríamos salir, teníamos miedo de perder nuestros puestos. Gritábamos: La 9 no se mueve, al final nos quedamos, después remodelaron el mercado. Desde que tenía seis años de edad, recorríamos vendiendo frutas con mi mamá, Dolores Sigcha. El mercado estaba delimitado por las calles Rodríguez Parra, Mariano Cueva, Hermano Miguel y Mariscal Lamar. Antes, en la calle Mariano Cueva vendían papas y naranjas, la cerraban para hacer los Jueves de Feria. En la calle Rodríguez Parra habían puestos de venta de verduras y frutas, además tiendas de abarrotes; a los costados del mercado estaban los quioscos de comida y refrescos como rompe nucas; al lado de la calle Lamar se vendían zapatos y ropa; en la calle Hermano Miguel se disfrutaba de los morochos. Adentro del mercado, por la calle Hermano Miguel se vendía la carne de res; en el centro estaban las frutas, verduras y papas, además de los santos patronos: Virgen Dolorosa y Corazón de Jesús; más al fondo la carne de chancho; para la parte de la calle Lamar se vendía caldo de gallina, papas con cuero, hornado. (M. Tigre, comunicación personal, 28 de mayo de 2022)

En la actualidad, este mercado funciona como un archivo vivo de la cocina popular de Cuenca, preservando platos tradicionales como las papas con cuero, el caldo de mocho, el hornado, el cuy con papas, el morocho, el puchaperro, el caldo de patas, los tamales, los chumales (humitas), las tortillas de harina de maíz blanco, los quesillos y el pan de Nulti.

Mercado 10 de Agosto
Cocina cotidiana, plantas medicinales y memoria urbana

Este mercado mantiene una línea directa de continuidad con las ferias semanales que funcionaban en la Plaza de San Francisco desde el siglo XIX. Tras un proceso de modernización, su construcción formal se inició en 1946 y posteriormente requirió una reconstrucción en un terreno expropiado en 1953.

La mayor riqueza patrimonial del Mercado 10 de Agosto reside en la transmisión intergeneracional de sus oficios culinarios. Sus pasillos albergan una amplia oferta de alimentos cotidianos y tradicionales de la culinaria cuencana, donde el hornado destaca no como un simple plato comercial, sino como una elaborada práctica cultural de sazón familiar. Además, la sección de plantas medicinales salvaguarda saberes sobre la curación de dolencias físicas y espirituales, mostrando una visión holística de la alimentación y el cuidado.



La cotidianidad y el dinamismo de este espacio quedan plasmados en la entrevista de la comerciante María Guamán:

> En el segundo piso encontramos todo lo que es panela, cuajo para hacer quesillo, chocolate… están todo lo que es cafecitos, morochos, tintos, chocolates, tamales, humas, tortillas de choclo, empanadas. También, se vende granos tiernos como es choclo, arveja, poroto, los motes cocinados, también venden fritada, tostado y todo eso. En la sección de comida, hay muchas variedades que hacen las compañeras incluyéndome, nosotras por ejemplo vendemos caldo de mocho, caldo de pata, caldo de bagre, encebollado, gallina criolla, todo lo que es en caldos, en secos vendemos de pollo de carne, chivo, lengua, costilla de res y cuando es temporadas vamos cambiando por ejemplo acá vendemos cuando es carnaval toda la semana y unas semanas antes vendemos el famoso motepata que viene con su longaniza, su cuerito, su costilla y otras carnes lo que es el espinazo. Luego viene la Semana Santa que vendemos nuestra famosa fanesca muy rica que venden todas nuestras compañeras, que viene con todos sus granos tiernos que venden aquí mismo en nuestro mercado; en Navidad es más tradicional para los niños que se les da su funda de caramelos, pan de pascua, nosotros les damos eso a los niños. (M. Guamán, comunicación personal, 24 de mayo de 2022)

Mercado 3 de Noviembre
Granos, abastecimiento y cultura alimentaria

Inaugurado en 1958 en homenaje a la independencia de la ciudad, el Mercado 3 de Noviembre se distingue por ser el principal bastión de comercialización de granos en la urbe. Este espacio conecta directamente a las economías campesinas con las cocinas urbanas de Cuenca, proveyendo la materia prima que sostiene la alimentación diaria de miles de hogares y restaurantes.

En este mercado, la salvaguardia no reside únicamente en las preparaciones terminadas, sino en la rica biodiversidad de sus insumos: maíces, porotos, habas y harinas que preservan la memoria agrícola de la región. La enorme variedad de estos recursos alimentarios se detalla en el testimonio de la comerciante Marcia Vargas:

> El poroto, toda clase de porotos que se da en el Ecuador se ha vendido aquí, por ejemplo: el fréjol negro que es de Pimampiro de más allá de Ibarra, el rayado que es de Loja, la mantequilla de las zonas bajas del Cañar, el pallar viene del norte y también del Perú, el bolón rojo, el largo rojo, panamito, bolón blanco. El maíz zhima, el maíz cuzco, maíz amarillo, el maíz de gallina, el cauca que es el maíz zhima pelado, incluso el cauca propio es el maíz amarillo pelado, el morocho es

> el maíz amarillo, tiene dos o tres nombres, pero es el mismo. También tenemos la cebada, el trigo, la avena para sembrar; las alverjas, la blanca, la verde; tenemos el alverjón, alverja shira, alverja pisha. En lentejas que son cosas importadas, pero se vende aquí, la lenteja viene canadiense, estadounidense y viene de algunos países grandes. También tenemos el garbanzo que viene del Perú, de ahí viene tantas cosas como por ejemplo las harinas. La máchica se hace de la cebada, del trigo la harina de trigo, la harina de alverja, se hace la harina de habas. En habas tenemos gran variedad: la verde, amarilla, blanca, nulla, nulla blanca, nulla verde, nulla amarilla, la guagra haba que es grande, la rayada… tenemos el haba riñón que se ve con sus trocitos de colores rojos (M. Vargas, comunicación personal, 26 de mayo de 2022)

A la par de esta diversidad de granos, el mercado mantiene una oferta gastronómica tradicional constante, que incluye caldo de patas, locro de mote casado, hornado, colada morada, caldo de mocho y la tradicional chicha huevona.

Conclusiones

Los mercados 9 de Octubre, 10 de Agosto y 3 de Noviembre, ubicados en el centro histórico de Cuenca, trascienden con creces su rol de intermediación económica para configurarse como verdaderos espacios culturales, indispensables en la salvaguardia del patrimonio inmaterial de Cuenca.

Al escuchar las voces de los comerciantes de los mercados, se evidencia que la supervivencia del patrimonio inmaterial reside fundamentalmente en las mujeres, quienes son las portadoras de saberes, técnicas y prácticas ancestrales. Las mujeres, desde sus prácticas diarias de trabajo en los mercados, ya sea desde su dedicación a la cocina tradicional o desde su actividad de vender granos, plantas medicinales o productos agrícolas de la región, son quienes custodian y transmiten los saberes, técnicas y prácticas ancestrales que permiten mantener vivas las tradiciones culinarias y medicinales.

Los mercados son espacios culturales simbólicos donde no solo se consumen alimentos como el hornado, el morocho, la chicha u otros, sino que se entretejen relaciones sociales y culturales que se transmiten de generación a generación. En estos espacios sociales y culturales adquieren sentido la sobremesa y los contextos de consumo y de aprovisionamiento. También se puede decir que son espacios en los cuales conviven lo urbano y lo rural, donde la cultura culinaria territorial resiste efectivamente a los procesos de mundialización y conviven el patrimonio edificado y el inmaterial. Son espacios en los cuales el campo y la ciudad cobran vida, pues el patrimonio alimentario se percibe, se degusta y se siente.



Los mercados también constituyen espacios de resistencia frente al desplazamiento urbano. En ellos se evidencia que la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial no depende únicamente del diseño y la implementación de políticas estatales, sino fundamentalmente del empoderamiento de las propias comunidades que protegen y mantienen vivos los lugares que definen su identidad y su vida comunitaria.

Por lo tanto, preservar los mercados tradicionales no significa congelar sus infraestructuras ni reducirlos a meros destinos turísticos. Implica, más bien, fortalecer las economías populares de sus portadores, mejorar sus condiciones sanitarias y reconocerlos como espacios vivos de identidad, encuentro y memoria. En medio del bullicio de sus puestos y de la sazón de sus ollas, Cuenca continúa cocinando, recordando y defendiendo su memoria colectiva.

Referencias

Arteaga, D. (2000). *El artesano en la Cuenca colonial (1557–1670)*. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay; Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP).

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016, 30 de diciembre). Ley Orgánica de Cultura. Registro Oficial 913, sexto suplemento.

UNESCO. (2012). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003.* UNESCO.

UNESCO. (1999). Decision 23 COM VIII.C.1: Historic Centre of Santa Ana de los Rios de Cuenca (Ecuador). Comité del Patrimonio Mundial. https://whc.unesco.org/en/decisions/2571/

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y CULINARIO:

UN ENFOQUE HACIA LOS DERECHOS BIOCULTURALES



Foto: Magnific Stock

Cuando hablamos de derechos, reconocemos que atañen a todos los aspectos de la vida. Su ejercicio permite a hombres y mujeres conformar y determinar su propia vida en condiciones de libertad, igualdad y respeto a la dignidad humana. Los derechos humanos comprenden no solo los derechos civiles, políticos, económicos, sociales y culturales, sino también los derechos colectivos de los pueblos.

Desde el año 1948 la Organización de las Naciones Unidas aprobó la Declaración Universal de los Derechos Humanos, que se constituye en el:

> (...) ideal común por el que todos los pueblos y naciones deben esforzarse, a fin de que tanto los individuos como las instituciones, inspirándose constantemente en ella, promuevan, mediante la enseñanza y la educación, el respeto a estos derechos y libertades, y aseguren, por medidas progresivas de carácter nacional e internacional, su reconocimiento y aplicación universales y efectivos, tanto entre los pueblos de los Estados Miembros como entre los de los territorios colocados bajo su jurisdicción. (Naciones Unidas, 1948, p. 1).

Dentro de los derechos humanos se encuentra el derecho humano a la alimentación, entendido como:

> (...) cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva, asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos. El derecho a la alimentación adecuada tendrá que alcanzarse progresivamente. No obstante, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre, tal como se dispone en el párrafo 2 del artículo 11, incluso en caso de desastre natural o de otra índole. (Naciones Unidas, 1999, p. 3).

Por lo cual, debemos preguntarnos ¿el patrimonio cultural alimentario y culinario forma parte de estos derechos? A partir del trabajo realizado por Ibercocinas y de mi experiencia en Colombia como asesora de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012), se ha planteado que, si bien el patrimonio cultural inmaterial no es considerado un «derecho» en el sentido estricto de un derecho humano individual, está profundamente vinculado con otros derechos humanos fundamentales, como el derecho a la alimentación y el derecho a la soberanía alimentaria, y resulta esencial para el desarrollo humano integral.



Foto: @stockcounter01



En este marco, Ibercocinas ha participado en diferentes espacios, entre ellos, el proceso de actualización de la Carta Cultural Iberoamericana, con el propósito de promover la reflexión e incidir en la inclusión del patrimonio vivo como parte de los derechos culturales y/o bioculturales.

Teniendo en cuenta que, cuando la alimentación se aborda desde un enfoque de derechos, se contemplan las formas en que las comunidades comprenden y viven la alimentación, así como las problemáticas que la atraviesan, se busca orientar el desarrollo de medidas de política que contribuyan al fortalecimiento de su autonomía y autodeterminación en condiciones de dignidad. Sin embargo, ¿qué sucede con el ecosistema alimentario en su conjunto, en el que la producción y la adquisición de alimentos también constituyen dimensiones esenciales? Es precisamente en este punto donde surge la necesidad de ir más allá de una mirada exclusivamente cultural e incorporar una perspectiva de bioculturalidad que permita comprender las relaciones entre alimentación, territorio, biodiversidad, conocimientos y formas de vida.

El valor cultural de alimentarse es entendido como un acto patrimonial. La alimentación es traductora de pueblos, naciones, civilizaciones, grupos étnicos, comunidades, familias, personas. El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura nace primordialmente en compartir un idioma, recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida (UNESCO, 2003).

El alimento patrimonial no sólo se relaciona con la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también con los productos que se utilizan como ingredientes, con el cuidado de la tierra, el agua y la naturaleza en general.

La relación entre naturaleza y cultura se ve reflejada en el vínculo histórico que han tejido las comunidades locales (indígenas, étnicas y campesinas) con sus territorios. Sus conocimientos, prácticas y saberes se encuentran vinculados profundamente con el ecosistema y la biodiversidad que lo habitan. A pesar de que esta relación es intrínseca, hasta hace poco tiempo se cuestionó el paradigma que ha separado radicalmente la conexión entre cultura y naturaleza (González-Morales, 2023).

La Convención de Diversidad Biológica de 1992 (CDB, 1992) fue uno de los primeros precedentes en el reconocimiento de las comunidades locales como guardianas de la biodiversidad y el valor en sus conocimientos, saberes y prácticas tradicionales para la conservación y la gestión de la biodiversidad (Girard citado por et al., 2022). En Colombia, el término de derechos bioculturales fue incluido por la Corte Constitucional en la Sentencia T-622 de 2016.

Allí, los derechos bioculturales se definen como aquellos:

> (...) derechos que tienen las comunidades étnicas a administrar y a ejercer tutela de manera autónoma sobre sus territorios -de acuerdo con sus propias leyes, costumbres- y los recursos naturales que conforman su hábitat, en donde se desarrolla su cultura, sus tradiciones y su forma de vida con base en la especial relación que tienen con el medio ambiente y la biodiversidad. En efecto, estos derechos resultan del reconocimiento de la profunda e intrínseca conexión que existe entre la naturaleza, sus recursos y la cultura de las comunidades étnicas e indígenas que los habitan, los cuales son interdependientes entre sí y no pueden comprenderse aisladamente. (Sentencia T-622, 2016, p. 2)

Es así, como los derechos bioculturales contemplan por un lado, la garantía, promoción y preservación de la identidad cultural y la autonomía de los pueblos indígenas, comunidades étnicas y campesinas. Y por otro lado, la protección del medio ambiente y los ecosistemas (Sánchez, A., et al, 2022).

Dimensionar el patrimonio alimentario y culinario desde una visión de derechos bioculturales pone en el panorama que la alimentación y las cocinas tradicionales son un patrimonio vivo, parte de una comunidad, de su identidad, territorio y memoria, que aportan al desarrollo sostenible de las comunidades, donde el acto de alimentarse va más allá de un acto biológico: es un acto cultural, social y político.

Por ello, desde IberCocinas buscamos impulsar y acompañar a los Estados y comunidades en la generación e implementación de políticas públicas, planes y programas que aporten a esta visión del patrimonio vivo así como al fortalecimiento y salvaguardia de los conocimientos, prácticas y saberes del patrimonio alimentario y culinario como parte de sus derechos, el desarrollo sostenible y la cohesión social de los pueblos.

Referencias

González-Morales, V. (2023). *Derechos bioculturales: perspectiva filosófica. Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, 117-142.

Naciones Unidas. (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos.*

Naciones Unidas. (1999). Naciones Unidas. (1999). *Observación general N.º 12: El derecho a una alimentación adecuada.*

Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes de Colombia. (2013). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.* https://mng.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Pol%C3%ADtica%20de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de%20Colombia/Documents/pol%C3%ADtica-julio%205%202013%20BBCC-%20final%20imprenta.pdf



Sánchez, A. (2022). *Los derechos de la naturaleza: Un camino para la defensa de los territorios*. Centro de Estudios para la Justicia Social Siembra; Fundación Heinrich Böll.

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. https://ich.unesco.org/es/convención

SABORES Y TRADICIONES QUE RESISTEN EN EL TIEMPO:

EXPERIENCIAS DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL PERÚ



Foto: Ibercocinas

El patrimonio vivo está integrado por una gran diversidad de prácticas culturales que se manifiestan en festividades, rituales, músicas, danzas, formas de organización tradicional, tradiciones orales, cocinas tradicionales, conocimientos y prácticas productivas, entre otras experiencias. Cada una de ellas constituye una expresión de orgullo, arraigo y en muchos casos, resiliencia. Se trata de un patrimonio dinámico, pues se transforma en el tiempo, y a la vez es tradicional porque las poblaciones buscan mantener y trasmitir a lo largo de las generaciones.

Los conocimientos, técnicas y prácticas asociadas a la producción, obtención, conservación, preparación y consumo de los alimentos transmitidos de generación en generación, así como los valores y significados culturales y sociales vinculados a estos, integran el patrimonio alimentario y representan una manifestación del patrimonio vivo de nuestros pueblos. El patrimonio alimentario es un pilar fundamental de las identidades culturales, pues refleja la relación de las comunidades con su entorno, sus territorios y sus procesos históricos.

El Perú es un país que reúne una inmensa diversidad cultural a lo largo de su territorio. En este contexto el patrimonio alimentario constituye un importante vehículo que fortalece la cohesión social, promueve el desarrollo local, dinamiza las economías comunitarias y contribuye a consolidar el sentido de pertenencia y valoración cultural.

En el presente texto, se comparten algunas experiencias de salvaguardia del patrimonio alimentario que han sido gestionadas por las comunidades y el Estado peruano.

Patrimonio vivo y alimentario en el Perú

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 (Unesco, 2003) define como patrimonio cultural inmaterial a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados, que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural; este se transmite de generación en generación, se recrea constantemente en relación con el entorno, la naturaleza y la historia, fortaleciendo la identidad, la continuidad y el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. Desde el año 2006, el Perú ratificó esta Convención.

En el Perú, la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación Nº 28296 (2004), modificada por la Ley N.º 31770 (2023), establece que los bienes culturales inmateriales integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación comprenden los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y saberes tradicionales, así como los

instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes a ellos. Además, de las lenguas, expresiones orales, música, danzas, fiestas, celebraciones y rituales; asimismo, formas de organización social, manifestaciones artísticas, prácticas medicinales, culinarias, tecnológicas o productivas, entre otras. Este patrimonio es recreado y salvaguardado por las comunidades, grupos e individuos quienes lo transmiten de generación en generación y lo reconocen como parte de su identidad cultural y social.

El patrimonio alimentario en el Perú evidencia la pluralidad de conocimientos, técnicas y prácticas tradicionales locales alrededor de los alimentos y de su dimensión cultural y social. Estos conocimientos comprenden la selección y transformación de insumos locales, así como distintos métodos de preparación como la cocción, el hervido, el asado, el horneado y la fritura, cada uno con significados culturales específicos y formas particulares de realización. De igual manera, abarca el uso de utensilios tradicionales como ollas de barro, morteros, batanes, cucharones, sartenes y fogones, los cuales no solo cumplen una función práctica en la cocina, sino que también reflejan la relación de las comunidades con su entorno y su historia.

Estos conocimientos varían de acuerdo a cada región del país y se enriquecieron con el paso del tiempo, constituyéndose en un medio fundamental para fortalecer la identidad cultural, la memoria colectiva y la transmisión intergeneracional de conocimientos, lo que convierte al patrimonio alimentario peruano en una fuente de identidad nacional y en un factor de desarrollo e inclusión social, cultural y económica.

Salvaguardia del patrimonio alimentario

Las acciones de salvaguardia contribuyen a crear las condiciones necesarias para garantizar la continuidad de una manifestación del patrimonio vivo y su transmisión. Para ello, es necesario identificar los riesgos que pueden obstaculizar su transmisión y práctica. Las comunidades que mantienen vigentes estas manifestaciones culturales son quienes identifican y establecen los elementos y características de su patrimonio vivo que requieren acciones de salvaguardia.

Las comunidades y el Estado peruano desarrollan acciones de salvaguardia del patrimonio alimentario relacionadas con la identificación, investigación, documentación, conservación de recursos y difusión.

En el plano nacional, las comunidades articulan esfuerzos con el Ministerio de Cultura para la identificación, el registro y la promoción de los conocimientos, técnicas y prácticas asociadas a este patrimonio, mediante la declaratoria de manifestaciones del patrimonio vivo como Patrimonio Cultural de la Nación, así como también con investigaciones y registro audiovisual.



Sobre las declaratorias nacionales, el Perú cuenta actualmente con trece (13) expresiones culturales asociadas al patrimonio alimentario declaradas como Patrimonio Cultural de la Nación, las que se detallan a continuación: Conocimientos asociados a los sistemas tradicionales de producción del pisco (2025), Técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú (2016), Sistema de producción de Shacta, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco (2016), Picantería del departamento de La Libertad (2015), Espacios culturales de la Picantería y de la chichería piuranas (2015), Espacio cultural de la picantería del departamento de Tumbes (2015), Espacios culturales de la Picantería y la chichería cusqueñas (2015), Picantería y la chichería lambayecanas (2015), Picantería arequipeña (2014), Cocina Peruana (2007), Pisco Sour (2007), Ceviche: comida tradicional del Perú (2004), Pachamanca (2003) y Pisco (1988).

Las declaratorias resaltan por estar relacionadas a espacios culturales como las picanterías que integran la conservación y uso de insumos locales, conocimientos y prácticas relacionadas a la cocina tradicional, así como música y danzas regionales. Asimismo, la importancia que tiene la cocina tradicional en espacios de celebración o congregación de las comunidades como las festividades y rituales.

Adicionalmente, se han generado publicaciones en las que resalta la importancia de la gestión de las comunidades en la salvaguardia de su patrimonio alimentario. Las publicaciones a la fecha son: Fogón afroperuano: herencia y saber de la cocina afroperuana de la costa (2022); Uí. Preparación de la fariña en el pueblo Ticuna (2018); Patrimonio cultural inmaterial afroperuano (2016); La cocina en las comunidades campesinas del Perú (2012); y Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial (2011). Además, se cuenta con tres documentales sobre tres expresiones de la cocina tradicional peruana: Chuño, sabiduría alimentaria andina (2020); Uí. Preparación de la fariña en el pueblo Ticuna (2018) y Anchoveta, bajo el sol de la tradición (2017).

Es importante destacar que, en los tres procesos —declaratorias, investigaciones y registros audiovisuales—, se ha promovido la participación activa y comprometida de las comunidades portadoras, en articulación con el Ministerio de Cultura y otras instituciones, mediante mesas de diálogo, reuniones y entrevistas. Estas acciones han contribuido a consolidar un trabajo colectivo orientado a promover la transmisión y difusión del patrimonio vivo.

Por otro lado, el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) lidera un proceso de reconocimiento denominado Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), mediante el cual se reconoce recetas y métodos tradicionales de una preparación alimenticia, garantizando la preservación de

sus ingredientes tradicionales o de su forma tradicional de preparación o producción, así como el valor cultural que simboliza.

Para obtener este reconocimiento, las comunidades deben presentar un expediente ante el INDECOPI que sustente la historia, tradición, significados culturales para la comunidad y forma de elaboración del plato o bebida tradicional. Para ello, los colectivos interesados tienen la posibilidad de recibir asistencia técnica de la institución.

A la fecha, se han reconocido a nueve (09) especialidades tradicionales garantizadas: el Pan de anís de Concepción (2023); la Papa a la huancaína de la provincia de Huancayo (2025); la Ocopa arequipeña (2025); la Sopa de novios según la tradición de Cura Mori (2025); los Prestiños huanuqueños (2026); el Pan Chacayano/Usa Tanta (2026); las Rosquitas de manteca de Cajamarca (2026); la Malarrabia de Catacaos (2026) y el Seco de Chabelo (2026).

En el plano internacional, el Perú forma parte de la iniciativa Iberoamericana de Cooperación "Ibercocinas –Tradición e Innovación" de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) desde el año 2014. Esta Iniciativa surgió durante la Cumbre Iberoamericana en el año 2001 y que fue aprobada en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado en el año 2014. A la fecha, la Iniciativa está integrada por Argentina, Colombia, Ecuador, México y Perú.

Ibercocinas tiene como objetivo impulsar políticas, programas, estrategias e iniciativas para salvaguardar y promover las cocinas de Iberoamérica, como vía para alcanzar un desarrollo sostenible en nuestra región[1]. Una de las acciones más destacadas de la Iniciativa es el Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible (Fondo Ibercocinas), que se constituye como un mecanismo de cooperación y financiamiento de iniciativas comunitarias vinculadas con la cadena de valor de las cocinas y su contribución al desarrollo sostenible.

Los proyectos de colectivos peruanos beneficiados por el Fondo Ibercocinas entre los años 2020 y 2025 presentan objetivos similares que responden a necesidades y problemáticas identificadas por las propias comunidades, tales como fortalecer la seguridad alimentaria, salvaguardar conocimientos culinarios y agrícolas tradicionales y promover la transmisión intergeneracional de conocimientos vinculados a la alimentación, la cultura y la identidad de las comunidades.

1 Sobre los objetivos de Ibercocinas consultar: https://www.ibercocinas.org/



Las acciones implementadas estuvieron dirigidas al fortalecimiento de la identidad cultural, la cohesión social, la valorización de insumos locales, recetas tradicionales, semillas nativas y prácticas agrícolas tradicionales; así como la creación de espacios comunitarios de aprendizaje y difusión de saberes culinarios y agrícolas mediante talleres de fortalecimiento de capacidades, huertos agroecológicos, encuentros comunitarios, investigaciones participativas e intercambios de conocimientos.

Es necesario resaltar que los proyectos fueron desarrollados en diversos territorios del país y han promovido la participación activa de actores locales como organizaciones comunitarias, ollas comunes, y asociaciones de productores, lideresas, personas mayores, familias y jóvenes, quienes han contribuido al planteamiento e implementación de las iniciativas.

La importancia de estas iniciativas radica en el reconocimiento de la tradición oral y el trabajo comunitario como mecanismos esenciales para la salvaguardia y transmisión de conocimientos, fomentando el diálogo entre generaciones y el intercambio de memorias, conocimientos, técnicas y experiencias alrededor de las cocinas.

Entre otros procesos en los que se distingue la participación activa de los colectivos de portadores relacionados a cocinas tradicionales, se encuentra el reconocimiento de la ciudad de Arequipa como parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO[2] en el ámbito de gastronomía desde el año 2019, lo cual es un destacado reconocimiento de las ciudades que destacan por la gestión en la salvaguardia de su patrimonio culinario, su creatividad e innovación gastronómica y el uso de la gastronomía como motor de desarrollo cultural, social y económico.

Este reconocimiento alude a la vigencia de la cocina tradicional arequipeña y a los espacios en los que transmiten conocimientos y prácticas sobre la preparación de platos y bebidas regionales denominados picanterías; así como a la difusión de su cocina en diferentes espacios de promoción a nivel nacional e internacional. Lo cual no se hubiera logrado sin el arduo trabajo de salvaguardia que mantienen los colectivos de portadores como la Sociedad Picantera de Arequipa, la Asociación de Emolienteros de Arequipa, autoridades locales como la Municipalidad Provincial de Arequipa; instituciones educativas como la Universidad Nacional de San Agustín, gestores culturales alrededor de su cocina, entre otros.

2 Sobre ciudades creativas de la UNESCO consultar: https://www.unesco.org/en/creative-cities.

En esa misma línea, el Perú cuenta con la inscripción de las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo de ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana desde el año 2023, la cual representa la primera expresión cultural asociada a la cocina tradicional en inscribirse en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

La inscripción promueve la importancia de la cocina como factor de cohesión social y de reconocimiento mutuo entre peruanos; visibiliza los valiosos conocimientos y la gran labor de los pescadores artesanales, productores agrícolas y cocineras y cocineros tradicionales del país; fomenta el cuidado y la sostenibilidad de los recursos que sustentan la diversidad de la cocina tradicional peruana.

Estos tipos de reconocimiento han permitido difundir acciones de salvaguardia articuladas que han sido impulsadas y se desarrollan desde colectivos de la sociedad civil, en coordinación con otros actores, con el propósito de fortalecer su continuidad a lo largo del tiempo. Entre estas acciones se encuentran los talleres de fortalecimiento de capacidades, la difusión de la biodiversidad y las cocinas regionales, así como el cuidado del medio ambiente.

Por otro lado, el Perú formó parte del proyecto “Atlas Internacional de Alimentos y Plataforma Digital para salvaguardar, promover y transmitir las prácticas alimentarias a las generaciones futuras” de la UNESCO que se desarrolla desde octubre 2025 a marzo 2026, que tiene como objetivo generar nuevos conocimientos y desarrollar herramientas interactivas para documentar, salvaguardar y transmitir a las generaciones futuras las tradiciones alimentarias como patrimonio vivo.

En el caso peruano, se identificó y se recolectó información de colectivos vinculados a las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche en las caletas de pescadores artesanales en Piura, principalmente en el Ñuro y Cabo Blanco; y los saberes, técnicas y valores de la producción y uso del maíz en el Valle Sagrado del Cusco, en particular en la provincia de Urubamba.

Conclusiones

Las experiencias compartidas en este artículo evidencian que el patrimonio alimentario, además de reflejar prácticas alimentarias que fortalecen las identidades culturales, se constituye en un espacio que convoca a diversas generaciones a gestionar de forma comunitaria, las memorias colectivas y las tradiciones locales. El patrimonio alimentario se configura como un vehículo de transmisión cultural que afianza la identidad colectiva y contribuye a la salvaguardia de conocimientos, técnicas y prácticas asociadas a la relación de las comunidades con su territorio y patrimonio cultural.



De la misma manera, los proyectos realizados demuestran la capacidad de organización y gestión de los colectivos de portadores, para impulsar procesos de salvaguardia del patrimonio alimentario, mediante la articulación con diversos actores sociales, entre los que se cuentan las autoridades locales, instituciones educativas, organizaciones de la sociedad civil y entidades públicas. Estas alianzas permitieron generar espacios para que los colectivos de portadores puedan formarse, investigar, difundir y valorar los conocimientos culinarios. Lo que ha contribuido a la transmisión de prácticas tradicionales como al reconocimiento de los portadores, así como también al fortalecimiento de los derechos, capacidades organizativas y participación en la vida cultural de las comunidades.

Referencias

Congreso de la República del Perú. (2023, 5 de junio). Ley N. ª 31770. Ley que modifica la Ley 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, a fin de optimizar los procesos de la gestión del patrimonio cultural. Diario Oficial El Peruano. https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/2184452-1

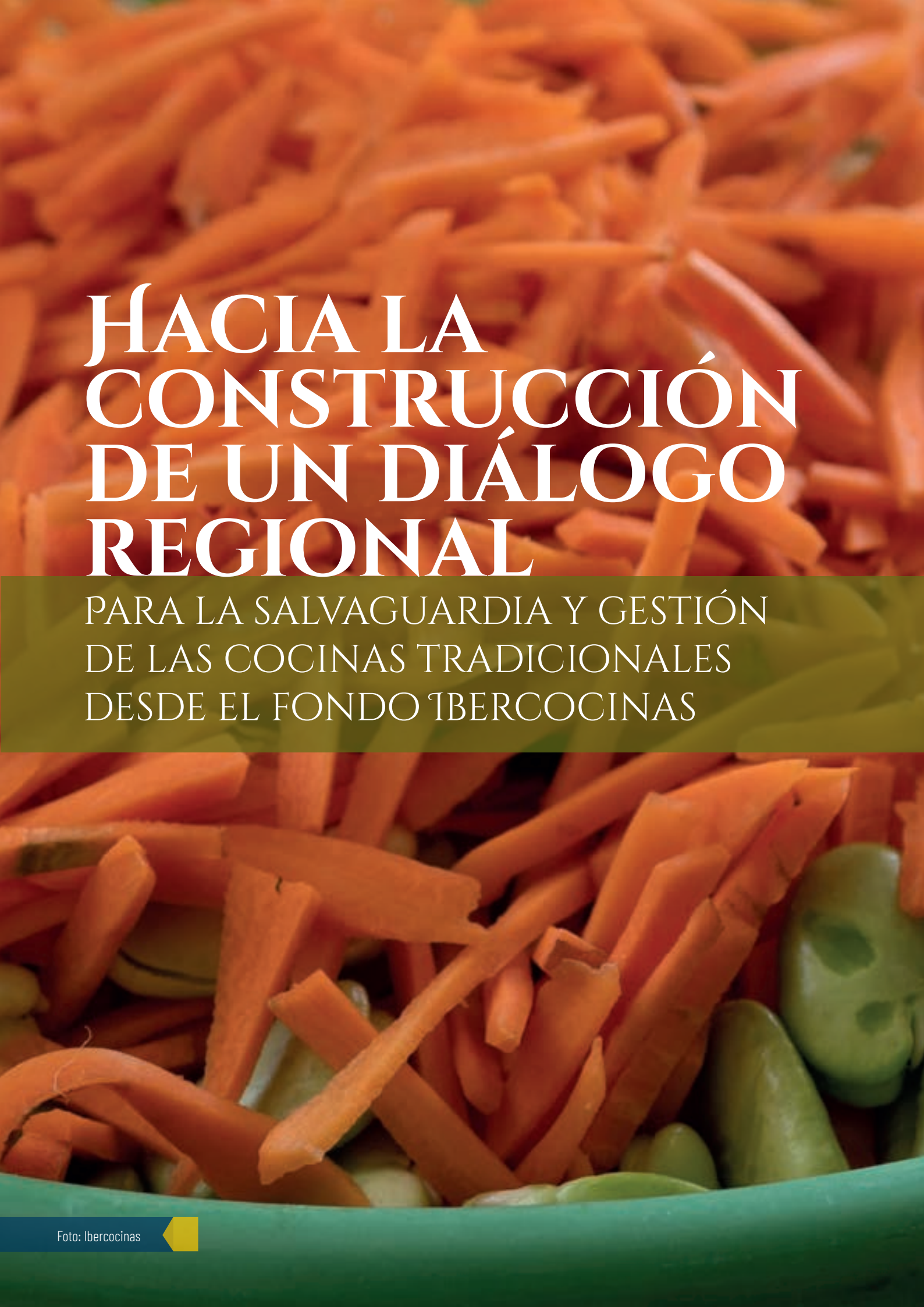
Ibercocinas. (s. f.). Ibercocinas – que también es tu cocina. https://www.ibercocinas.org/

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (2026, 5 de junio). Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) - Orientación. Plataforma del Estado Peruano. https://www.gob.pe/114892-especialidad-tradicional-garantizada-etg

Ministerio de Cultura. (s. f.). Declaratorias de Expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación. https://serviciosweb.cultura.gob.pe/dpcn/consulta.jsp

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s. f.). Red de Ciudades Creativas. https://www.unesco.org/es/creative-cities

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. https://ich.unesco.org/en/convention



Hacia la construcción de un diálogo regional

para la salvaguardia y gestión de las cocinas tradicionales desde el fondo Ibercocinas

Foto: Ibercocinas

Hay historias que no se escriben con tinta, sino que se cuentan alrededor del fuego, entre el humo de la leña, el molido del maíz y el aroma de las especias. Hace una década, la región iberoamericana comprendió que su mayor riqueza también residía en aquello que se amasa con las manos y se hereda de generación en generación. Así nació la Iniciativa Ibercocinas, un esfuerzo sin precedentes que durante sus primeros diez años ha trabajado incansablemente para que la cocina tradicional deje de ser vista como un simple folclor y ocupe su lugar legítimo: el de un patrimonio cultural inmaterial fundamental para el desarrollo sostenible (Secretaría General Iberoamericana, 2026; UNESCO, 2003).

Durante estos primeros diez años, el trabajo de Ibercocinas se ha tejido como una red de resistencia cultural. Su enfoque narrativo ha cambiado el paradigma, entendiendo que detrás de cada receta hay un ecosistema, un ciclo agrícola y una profunda cosmovisión. En lugar de imponer modelos, la iniciativa decidió escuchar a los territorios. Este cambio de visión se materializó con la creación del Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible, un instrumento que ha permitido impulsar proyectos comunitarios, respetando sus ritmos y necesidades.

Este artículo presenta un balance y una reflexión sobre la experiencia del Fondo Ibercocinas y sus aportes a la salvaguardia y gestión de las cocinas tradicionales en Iberoamérica.

El Fondo Ibercocinas: sembrando resiliencia y salvaguardando el patrimonio cultural alimentario

En el marco de las estrategias de cooperación multilateral, el Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible (Fondo Ibercocinas), se instituyó con el propósito fundamental de constituirse en un mecanismo de cooperación y financiamiento de iniciativas comunitarias, vinculadas con la cadena de valor de las cocinas y su contribución al desarrollo sostenible en los diversos territorios que conforman la región iberoamericana.

Su conceptualización representa una innovación sustantiva en la gestión del patrimonio cultural inmaterial, al establecer un puente directo entre los recursos de la cooperación iberoamericana y las comunidades depositarias de la memoria agroalimentaria de la región. Más que una simple herramienta de financiamiento, el Fondo Ibercocinas se ha consolidado como un vínculo vital con las comunidades que, día a día, mantienen viva la memoria culinaria, agrícola y cultural de la región.

En las cinco ediciones del Fondo Ibercocinas se han beneficiado 96 iniciativas comunitarias de: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, México, Panamá, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela, mediante aportes financieros y acompañamiento para el fortalecimiento de capacidades a nivel regional. A la fecha, se cuenta con más de 172 mil beneficiarios directos e indirectos, pertenecientes a 47 comunidades indígenas, 12 comunidades afrodescendientes, 29 comunidades campesinas o rurales y 25 comunidades urbanas en condición de vulnerabilidad; la mayor parte de estas iniciativas son lideradas por mujeres. Al poner a las comunidades en el centro, el Fondo Ibercocinas reconoce que la cocina tradicional es una cadena compleja que comienza en el cuidado de la semilla, pasa por el respeto a la tierra y culmina en el plato y la comensalidad (Ibercocinas, 2026).

Este alcance territorial demuestra que la salvaguardia y la gestión del patrimonio cultural inmaterial van mucho más allá de la preservación estática de un recetario.

En este conjunto de experiencias resalta la capacidad de las cocinas populares para articular redes de solidaridad y resiliencia en contextos de alta vulnerabilidad sistémica. Frente a contingencias sanitarias y crisis económicas agudas, el patrimonio cultural alimentario se gestionó como una herramienta de supervivencia y cohesión comunitaria, particularmente en los entornos urbanos y periurbanos. En Paraguay, el proyecto "Fortaleciendo el derecho a la alimentación a través de la articulación de ollas populares" empoderó a lideresas barriales para sostener decenas de comedores en asentamientos informales de Asunción. De manera análoga, en Ecuador, las iniciativas "Red de Ollas Comunitarias" y "Ollas Rodantes" mitigaron la inseguridad alimentaria en Quito al fortalecer los lazos de abastecimiento entre las comunas rurales y los sectores urbano-marginales. Iniciativas similares se realizaron en Chile, a través del proyecto "Comedor popular Montedónico" en Valparaíso, y en Perú, mediante la reactivación de infraestructura crítica en los proyectos "Olla comunitaria Villa San Juan" y "Fortalecimiento de la capacidad de reactivación del comedor popular Porvenir", en Iquitos. Estas experiencias evidencian que la gestión de la alimentación colectiva constituye un acto de resistencia ciudadana y de derechos humanos (Ibercocinas, 2026).

Por otro lado, en la continuidad de los saberes culinarios mediante la educación intergeneracional y la participación de las nuevas generaciones, ha dado lugar a iniciativas que incorporan las huertas y los espacios de preparación de alimentos como ámbitos de aprendizaje. En Colombia, el proyecto "Las abuelas de Tribunas" sistematizó el conocimiento ancestral mediante metodologías participativas, restituyendo a las mujeres mayores su estatus como transmisoras de saberes. En Perú, iniciativas como "Sabores de la Tierra" y "*Yachay Wasi Sumac* – Escuela para aprender bonito" incorporaron el



cultivo de especies endémicas en los currículos educativos. Estos procesos formativos encontraron profunda resonancia en Guatemala, donde los proyectos "Casa *Ixmayab'*" y "*K'uub'ank sa' Komonil* – Cocinando en Comunidad" integraron a las nuevas generaciones de mujeres mayas en la preservación de la agrobiodiversidad. Esfuerzos análogos de salvaguardia se desarrollaron en El Salvador con la iniciativa "La Cochinita, gastronomía afroatiquizayense" y en Cuba mediante la "Revitalización de la cocina haitiana desde el proyecto sociocultural comunitario Yambambó". Estas experiencias muestran la importancia de la transmisión intergeneracional para la continuidad de los saberes culinarios y el fortalecimiento de los vínculos culturales con las comunidades y sus territorios (Ibercocinas, 2026).

Respecto a la defensa de la agrobiodiversidad y los ecosistemas locales, en Panamá, la comunidad indígena Guna, mediante el proyecto "*Wissubwala*", instituyó viveros y bancos de germoplasma nativo liderados por mujeres para garantizar la resiliencia hídrica. Simultáneamente, agrupaciones rurales en Argentina revalorizaron su entorno ecosistémico con los proyectos "Sabores y saberes del Iberá" y la recuperación técnica del charqui en "Raíces profundas, sabores nuevos", logrando un equilibrio notable entre la conservación medioambiental y el dinamismo microeconómico.

El impulso de proyectos centrados en la agricultura familiar en Brasil, como "Producir y comer: la sabiduría caipira de mujeres rurales" en São Paulo; el aprovechamiento sostenible en Uruguay mediante "Ruta del Butiá"; la defensa de las semillas autóctonas en Paraguay con "Mujeres sembrando soberanía alimentaria"; la gestión de huertos en Venezuela, con "En torno al fuego"; y el rescate de la recolección estacional en México, impulsado por "Mujeres de la Niebla", evidencian que la preservación de los sistemas tradicionales constituye una estrategia frente a la degradación ecológica (Ibercocinas, 2026).

Finalmente, las intervenciones del Fondo Ibercocinas ilustran con claridad el rol del espacio culinario en la reivindicación étnica, la emancipación de género y la revitalización de las lenguas originarias. En Colombia y México, iniciativas como "*Jajan saná Enÿenëng* – Cuidadores de la chagra" e "Inmersión al maayat'aan a través de la cocina tradicional y el solar", han entrelazado la enseñanza de recetas endémicas con la alfabetización en lenguas indígenas. Desde la perspectiva de la diáspora africana, colectivos respaldados por los proyectos "Rescate de Recetas Afropanameñas" en Panamá, "Saberes afro y palenqueros" en Colombia y "El sabor de la tradición: Negros Mascogos" en México, han transformado insumos y preparaciones históricamente marginalizados en potentes símbolos de orgullo afrodescendiente. Paralelamente, en Chile, agrupaciones comunitarias han documentado de forma rigurosa sus prácticas para combatir la asimilación cultural a través de los proyectos "Resistencia Alimentaria Mapuche", "Revalo-

rizar y dar continuidad a saberes ancestrales culinarios del pueblo mapuche" y "Desde mi pueblo, comunidad Atacameña de Peine", demostrando que la gestión integral del patrimonio cultural alimentario restituye la dignidad de los pueblos históricamente vulnerados (Ibercocinas, 2026).

Más allá del recetario: innovación y vanguardia en la salvaguardia del patrimonio culinario iberoamericano

La gestión y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial exige enfoques que trasciendan la mera preservación estática de recetas o ingredientes. Una de las estrategias más disruptivas en torno a la memoria urbana interétnica se ha observado en Argentina, impulsada por las comunidades originarias del Centro Integral Indígena *Wawa Wasi* en la ciudad de La Plata. Mediante el proyecto "Cocinar, recordar y resistir: saberes a la olla", colectivos pertenecientes a los pueblos Qom, Tonocoté, Guaraní y Kolla fusionaron la gastronomía con el arte contemporáneo. Desarrollaron una instalación artística inmersiva para la Bienal de Arte de la Universidad de La Plata: una olla de barro tradicional que, al ser destapada por el público, emitía un paisaje sonoro con los relatos, memorias y cantos de las cocineras. De este modo, transformaron un utensilio cotidiano en un archivo histórico interactivo y en un poderoso símbolo de resistencia urbana (Ibercocinas, 2026).

Por su parte, en Colombia, el proyecto "Casa Matronxs" apostó por una salvaguardia centrada en la dignificación política e histórica de sus creadoras. Esta iniciativa desplazó el foco del plato hacia las manos que lo elaboran, estructurando exposiciones museográficas y metodologías pedagógicas.

En el entorno de los mercados públicos de Ecuador, la iniciativa "De tripas con sazón" abordó la salvaguardia desde la resignificación de la cultura popular en el Mercado Central de Quito. El proyecto se concentró en la desestigmatización y revalorización de las preparaciones a base de vísceras, un elemento fundamental y a menudo marginado de la dieta local. Al documentar el contexto histórico de cada platillo y propiciar diálogos colaborativos entre las comerciantes tradicionales y chefs de vanguardia, el proyecto logró diversificar las técnicas de cocción y acercar estos ingredientes a nuevos segmentos de consumidores. Esta experiencia corrobora que los mercados tradicionales tienen la capacidad de adaptar su herencia sin perder su identidad, integrando la innovación para asegurar la rentabilidad de las vendedoras.

La integración de herramientas transmediales para la difusión de la cosmovisión originaria encontró un caso paradigmático en Chile con el proyecto "Nada se separa de un plato". Diseñado para salvaguardar la sabiduría y la cocina tradicional del pueblo



aymara en la región de Tarapacá, el proyecto creó un recetario transmedial narrado desde la perspectiva en primera persona de la *yatiri* (sabia indígena) Aurora Cayo. Bajo el principio filosófico del "*Suma Qamaña*" o Buen Vivir, la publicación enfatizó que el acto de alimentarse es indivisible del respeto a los seres sagrados, los ciclos de la naturaleza y las ceremonias locales. Esta aproximación holística logró documentar la estrecha red de colaboración con los pequeños agricultores y probó que los formatos digitales pueden albergar y potenciar la sacralidad de los conocimientos ancestrales (Ibercocinas, 2026).

Finalmente, la resistencia ecológica por medio de la cultura material alimentaria se materializó de manera ejemplar en Colombia con la propuesta "Plaza de mercado, cocina tradicional y soberanía alimentaria". Desarrollada en el municipio de San Agustín, la iniciativa reivindicó el uso de envolturas vegetales de origen natural —como las hojas de plátano y de maíz— para sustituir los empaques plásticos de un solo uso. La comunidad organizó eventos como el "Fiambretón" y festivales dedicados a la comida envuelta, donde la transmisión de preparaciones antiguas se fusionó con la urgencia de implementar soluciones de conservación biodegradables. Acompañado de la revista comunitaria "*Mikhuchiy Nuna*" (Alimentar el alma), el proyecto consolidó una ruta de turismo popular que rinde tributo a las familias vendedoras y fomenta la sustentabilidad (Ibercocinas, 2026).

Ibercocinas y equidad de género

La participación, el liderazgo y los conocimientos de las mujeres atraviesan muchas de las experiencias desarrolladas por el Fondo Ibercocinas. Su impacto en la igualdad de género ha sido profundo y transformador, alineándose de manera directa con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 5 (Igualdad de Género). El Fondo Ibercocinas, mediante sus proyectos, utilizó la cocina no solo para preservar la cultura, sino como una herramienta política y social para cerrar brechas históricas, logrando impactos en diversas dimensiones.

Históricamente, las tareas culinarias realizadas por mujeres y niñas fueron invisibilizadas y consideradas como obligaciones domésticas de "menor importancia" o simplemente trabajo de cuidados sin ningún tipo de valoración. El Fondo Ibercocinas cambió esta narrativa al posicionar a las mujeres —campesinas, indígenas y afrodescendientes— como las verdaderas guardianas de la memoria biocultural y tejedoras de conocimiento. Proyectos como "Mujeres de la Niebla" (México), demostraron que al hacer visible este trabajo de cuidados desde el espacio de la cocina, se fortalece enormemente la autonomía y la autoestima de las mujeres. En Chile, la iniciativa "Buenezas de la huerta" logró reforzar la figura de las lideresas comunitarias como grandes referentes de sabidurías agrícolas y culinarias anteriormente invisibilizadas.

El fortalecimeinto de las capacidades económicas constituye uno de los mayores logros del Fondo Ibercocinas. Al facilitar la creación de emprendimientos y la comercialización de productos tradicionales, como *charqui*, conservas o dulces, se generan oportunidades económicas equitativas. Este aspecto adquiere especial relevancia en proyectos liderados por mujeres incluidas aquellas que son jefas de hogar, que se encuentran desempleadas o atraviesan situaciones de vulnerabilidad. Iniciativas como el Festival Gastronómico Itinerante "Las Cocinas del Pipilongo" (Colombia) o "Bocados Ancestrales del Chocó", permitieron que las mujeres generen ingresos directos sostenibles, mejoren la calidad de vida de sus hogares y logren una genuina independencia económica.

Las mujeres fortalecieron su participación como agentes de cambio y lideresas de sus comunidades, a partir de los conocimientos y prácticas vinculados con la cocina tradicional. En Colombia, el grupo de mujeres de Saberes y Sabores Ticuna, se reencontró con sus propias capacidades, lo que aumentó notablemente su autoestima individual y grupal. Además, las jóvenes descubrieron habilidades de liderazgo, gestión financiera y convocatoria. En México, la cooperativa Almejeras de Santa Cruz, reafirmó su identidad no solo como mujeres pescadoras que asumen el cuidado y sostenimiento del hogar, sino también como referentes a nivel nacional en la promoción de prácticas pesqueras sostenibles y equidad de género.

El trabajo culinario impulsado por el Fondo Ibercocinas fomentó la creación de colectivos que funcionan como redes de apoyo y contención emocional frente a contextos de violencia de género, desplazamiento o crisis. Al cocinar y organizarse juntas, las mujeres comparten experiencias y desafíos, construyen resiliencia comunitaria y fortalecen el tejido social, como en los proyectos "Bocados Ancestrales del Chocó" (Colombia), y "Sabor Argentino". La desigualdad de género también se manifiesta en la precariedad de las infraestructuras donde las mujeres laboran. Proyectos como "Sabores Campesinos" (Argentina), visibilizaron que las mujeres cocinaban a la intemperie, enfrentando el sol y el viento. Con el apoyo del Fondo Ibercocinas, lograron construir y adecuar cocinas familiares y comunitarias, dignificando así su entorno de trabajo diario (Ibercocinas, 2026).

Hoy en día, el Fondo Iberocinas representa uno de los esfuerzos más innovadores de la cooperación regional. Al apoyar directamente a las comunidades, contribuye a la salvaguardia del patrimonio cultural alimentario, al fortalecimiento de las capacidades de las mujeres rurales, al desarrollo de economías solidarias y a la promoción de prácticas orientadas al cuidado del medio ambiente. En especial, reconoce las estrategias comunitarias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en su más amplio sentido. Es en esencia, una apuesta por un futuro donde el desarrollo no exija el sacrificio de la identidad territorial, demostrando que la mejor manera de preservar nuestras cocinas es garantizar el bienestar de quienes las mantienen encendidas.



Ibercocinas demuestra que fortalecer las capacidades de las mujeres con sus conocimientos culinarios ancestrales es fundamental para la equidad; transforma el fogón, de espacio de confinamiento doméstico a una plataforma de autonomía, resistencia, economía solidaria y liderazgo femenino. Las experiencias desarrolladas durante estos años muestran. Además, que construir un diálogo regional para la salvaguardia y la gestión de las cocinas tradicionales significa escuchar a las comunidades, reconocer la diversidad de sus territorios y poner en relación sus memorias, saberes y formas de organización. Este diálogo permite el aprendizaje entre países sin separar las cocinas de la agrobiodiversidad, la transmisión intergeneracional y la vida de quienes sostienen este patrimonio.

Referencias

Ibercocinas. (2026). *Base de datos institucional y expedientes del Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible* [Documentación institucional no publicada].

Secretaría General Iberoamericana. (2026). *Informe anual sobre la cooperación sur-sur en Iberoamérica*. segib.org. https://segib.org/es/pipa-bueno/ibercocinas/

UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. https://ich.unesco.org/es/convención



DEL FOGÓN A LA AUTONOMÍA:

AGENCIA FEMENINA Y MEMORIA EN LAS COCINAS TRADICIONALES

Foto: Ibercocinas

La alimentación constituye un sistema integral, complejo y abierto que es central en la vida de nuestra especie humana. El comer es un fenómeno en el que confluye de manera simultánea la biología, la ecología, la política, la economía, la justicia y los universos simbólicos e identitarios. Para dar una respuesta organizada a este imperativo vital, las sociedades configuran macroestructuras materiales conocidas como sistemas alimentarios. De Garine y Vargas (1997) apuntan que estos sistemas engloban los procesos que permiten a los grupos humanos obtener los recursos básicos para elaborar su comida y bebida con base en una determinada cultura, tecnología y estructura social.

El informe del Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición (HLPE, 2017) con sede en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), determinó que: el hambre y la malnutrición no se solucionan solo produciendo más comida, sino que se deben incluir las cadenas de suministro, las decisiones del consumidor y, de manera crucial, los entornos alimentarios locales. Por ello, definen al sistema alimentario como: "todos los elementos (medio ambiente, personas, instituciones, procesos, infraestructuras y actividades) relacionados con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales" (HLPE, 2017, p. 11).

Ambas perspectivas, coinciden en que el sistema alimentario representa la estructura organizativa mediante la cual una comunidad interactúa con su entorno y administra sus recursos. Este engranaje se asocia de forma indisoluble con las culturas alimentarias reconocidas como "el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (Contreras y Gracia, 2005, p. 27-28). La cultura alimentaria regula la experiencia social interpretando los recursos que el sistema provee; es la encargada de dictaminar qué elementos del entorno se consideran comestibles, cómo se clasifican, qué combinaciones son legítimas y qué significados se le asignan a los tiempos del comer (Contreras y Gracia, 2005).

La comida y la cocina moldean los hábitos alimenticios cotidianos, se adaptan platillos y bebidas, prácticas culinarias, pero también productos, y se habilitan espacios de interpretación y negociación. Es en este dinamismo donde las personas desarrollan una memoria corporal, una fisiología y una biografía sensorial que generan sentidos de pertenencia e identidades locales, regionales o nacionales (Bertrán y Vázquez, 2019).

La alimentación como hecho social total

Para precisar conceptualmente este entramado, las ciencias sociales abordan la alimentación como un "hecho social total" (*total social fact*), categoría propuesta por Marcel Mauss (1979), para referirse a aquellos fenómenos capaces de movilizar la totalidad de las instituciones de una sociedad: religiosas, jurídicas, morales, estéticas, políticas y económicas. Antropólogos contemporáneos como Contreras y Gracia Arnaiz (2005), recuperaron este marco conceptual para aplicarlo específicamente al campo de la alimentación, la comida y la cocina, categorías que expresan distintos niveles de complejidad en la relación naturaleza-cultura y cuerpo-persona-sociedad.

A continuación, se desglosan estas categorías interdependientes, pero diferenciadas: el alimento forma parte de la dimensión bio-sustancial que se refiere a cualquier sustancia ingerida con fines nutricionales y/o psicológicos y se constituye en el recurso material extraído del entorno (la planta, el animal, la semilla), antes de someterse a un tamiz interpretativo profundo (Harris, 1989). La cultura interviene aquí al sancionar qué elementos de la naturaleza son aptos para el consumo y cuáles se restringen mediante los tabúes culturales.

Ese recurso material, al ser transformado en comida por algunos grupos, cobra relevancia en la socialización y se convierte en el vehículo mediante el cual aprendemos a comer con un conjunto de normas y creencias culturales que se transmiten como saber generacional. Una "comida" cuenta con una estructura gramatical y con reglas implícitas que estructuran lo comestible: que pautan los horarios, el uso de utensilios y los significados de género o clase atribuidos a los platillos y bebidas (Bourdieu, 1988; Douglas, 1972).

Finalmente, la cocina nos lleva a la dimensión tecnológico-cultural ya que constituye el microcosmos del saber hacer (*savoir-faire*), mediante el cual una sociedad transforma los alimentos de la naturaleza en comida cultural. Es el sistema de transformación por excelencia, compuesto por tecnologías, técnicas, utensilios y códigos de clasificación culinaria. Claude Lévi-Strauss (1968), demostró en "Lo crudo y lo cocido" que la cocina es el puente definitivo que marca la transición humana de la naturaleza a la cultura. Esto invita a preguntarnos quién realiza las labores del fogón, quién consume formalmente en la mesa, a quién se transmiten las técnicas de la nixtamalización, el uso del metate y el molcajete. Y en las respuestas encontramos los saberes encarnados en los cuerpos, memorias y emociones de las mujeres portadoras de tradición, desplegados en la dimensión política del fogón que configura un espacio históricamente configurado por la división sexual del trabajo. Analizarlo desde la perspectiva de género permite visibilizar una paradoja: cómo la cocina opera al mismo tiempo como un motor de re-



sistencia cultural intergeneracional y como un espacio de reproducción de asimetrías de género y poder.

La construcción de género y las contribuciones femeninas en las cocinas tradicionales

La interdependencia epistémica entre la antropología de la alimentación es reconocida como "(...) el estudio de las prácticas y representaciones alimentarias en tanto hechos sociales complejos donde confluyen la biología, la cultura y el poder" (Bertrán y Vázquez, 2019, p. 18), y la perspectiva de género, categoría analítica que devela: "(...) un elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias percibidas entre los sexos [y] una forma primaria de relaciones significativas de poder" (Scott, 1986, p. 1056), se problematiza el valor cultural de la comida y las condiciones sociopolíticas y económicas en que se desarrollan las cocinas tradicionales y las múltiples formas de activarlas (cultural, social, económica, turística, de justicia y decolonialidad) y trasmitirlas como expresión cultural que forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI).

Históricamente, el sistema de cuidados del que devienen el trabajo doméstico y la preparación de alimentos se ha legitimado a través de una división sexual considerada por algunas instituciones como "necesaria" para la sostenibilidad de la vida, lo que dio lugar a debates teóricos y legales (Nieves, 2011a, 2011b y Pautassi, 2007). Al respecto, Sherry Ortner se señala que:

> En todas las culturas conocidas, la mujer ha sido identificada o simbólicamente asociada con la naturaleza, mientras que el hombre ha sido asociado con la cultura [...]. Dado que el papel de la cultura es someter y socializar a la naturaleza, las funciones domésticas y culinarias asignadas a la mujer son situadas en un peldaño inferior y subordinado respecto a las funciones públicas y políticas masculinas (Sherry Ortner, 1974, p. 72).

Esta diferenciación se ha traducido en una asimetría política universalizada para el mundo occidental, normalizando la devaluación de las tareas de cuidado y de los espacios domésticos bajo un orden androcéntrico (Segato, 2003). Desde la infancia, las personas son socializadas bajo matrices comunitarias que dictaminan los mandatos de masculinidad y feminidad, vinculando comúnmente a las mujeres con la transformación del alimento doméstico y a los varones con el rol de proveedores en el espacio público. Para revertir estas asimetrías, la teoría social contemporánea y las agendas de derechos humanos proponen transitar de la igualdad puramente formal y nominal hacia una sustantiva. El Comité para la Eliminación de la Discriminación contra la Mujer (CEDAW, 2004), al redactar su Recomendación general número 25,

consolida el concepto de igualdad sustantiva como el estándar jurídico internacional indispensable para superar la discriminación estructural. Este marco de las Naciones Unidas se complementa y profundiza con las propuestas contemporáneas de Sandra Fredman (2011), quien en su obra *Discrimination Law*, teoriza un enfoque multidimensional sostieniendo que, para lograr una igualdad efectiva se debe intervenir simultáneamente en cuatro dimensiones interconectadas: la redistribución económica, el reconocimiento de la dignidad, la participación democrática y la transformación de las estructuras institucionales.

En México, la Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH, 2019) y diversos organismos del Estado incorporaron este enfoque multidimensional en sus criterios orientadores, alineándose con la jurisprudencia de la Ley General para la Igualdad sustantiva entre Mujeres y Hombres, para garantizar que las acciones gubernamentales operen de forma simultánea y se traduzcan en resultados concretos, consolidando un estándar vinculante que define la igualdad sustantiva como: "acceso al mismo trato y oportunidades para el reconocimiento, goce o ejercicio de los derechos humanos y las libertades fundamentales" (LGISMH, 2006, p. 3).

En el ámbito de las cocinas tradicionales, la igualdad sustantiva exige aplicar un enfoque multidimensional que desarticule las barreras estructurales de opresión de género. De no ser así, la participación de las portadoras de tradición en proyectos productivos, mercados o declaratorias patrimoniales resulta estéril. Si bien, la expresión cultural de la cocina tradicional como PCI les permite insertarse en el mercado de bienes y servicios, las mujeres ingresan en condiciones de clara desventaja estructural. La igualdad sustantiva requiere en primer lugar, de una redistribución económica que rompa las dinámicas asimétricas donde la cadena de valor cultural, productiva y comercial las vuelve a oprimir y subordinar. Asimismo, demanda asegurar el acceso legal a la tenencia de la tierra, una remuneración justa y una corresponsabilidad que reconfigure la economía del cuidado para liberar el uso de su tiempo.

Contribuciones de las mujeres en las cocinas tradicionales

El desglose de categorías analíticas resultado de los modos de confluencia epistémica entre la antropología de la alimentación y la perspectiva crítica de género, permite establecer que estos saberes sobre la alimentación, comida y cocina no están en los libros, sino que son "saberes encarnados" en los cuerpos de las mujeres y su saber hacer. Las portadoras de tradición no solo procesan ingredientes, resguardan conocimientos nemotécnicos, sensitivos y físicos transferidos de generación en generación de mujeres, bajo condiciones de subalternidad, convirtiendo la memoria corporal y cultural en patrimonio vivo.



Es precisamente, en la cultura culinaria local donde opera el espacio doméstico configurado como un sitio de poder y agencia femenina en disputa constante. Lejos de ser un reducto pasivo de reproducción biológica, es un espacio político; por lo que el fogón deja de ser un lugar neutro y pasa a ser conceptualizado como un territorio de resistencia comunitaria, soberanía alimentaria y negociación frente a la economía androcéntrica. Las mujeres rurales, indígenas y afrodescendientes controlan desde el fogón la economía moral de la alimentación al seleccionar las semillas, preservar plantas nativas en huertos de traspatio, recolectar ingredientes estacionales y determinar la dosificación nutricional del grupo. Estas prácticas activan la sostenibilidad biocultural del territorio, una labor que evidencia la contradicción estructural en la cual, siendo las mujeres las guardianas de la biodiversidad agrícola, suelen enfrentar las mayores tasas de exclusión en la tenencia legal de la tierra y de menores pagos por su trabajo como cocineras tradicionales en las cadenas de valor comercial de alimentos.

Frente a las dinámicas del mercado global, las cocineras tradicionales se insertan en un nicho económico de aprovechamiento de su expresión cultural. Ingresan frecuentemente en desventaja estructural, donde las cadenas de valor comercial operan paradójicamente, como nuevos mecanismos de opresión si se ven acompañadas por procesos de turistificación, folclorización y espectacularización.

Estos fenómenos pretenden encasillar a la cocinera tradicional en una atemporalidad cultural romantizada, exigiéndole personificar un pasado estático para el consumo turístico, mientras se invisibilizan sus necesidades presentes. Esto reduce su oficio a un mero objeto de exhibición, muchas veces despojándolas de su derecho al cambio, a la innovación y al desarrollo económico. Mientras que el mercado global turístico y los discursos oficiales evaden la responsabilidad de garantizarle condiciones de vida dignas, servicios básicos, acceso a la salud o una retribución económica justa, lo que perpetúa la marginación de quienes la sostienen.

A esta compleja situación, se suma la presión institucional y comercial que condiciona a las cocineras tradicionales para cumplir con estándares nacionales bajo códigos y metodologías de la moderna gastronomía occidental (Hernández, 2018; Ayora, 2018), los cuales buscan certificar competencias laborales o en su caso profesionalizarse para lograr emprendimientos sostenibles y competitivos. Presiones que, si bien buscan dotar de competencias técnicas en el mercado, pueden homogeneizar sus saberes y desarticular los elementos identitarios, rituales y comunitarios que sostienen su expresión cultural.

Por lo tanto, consideramos que la igualdad sustantiva, para estos casos, debe orientarse a desmantelar esta folclorización y los sesgos de las competencias laborales, recono-

ciendo a las portadoras de tradición como sujetos históricos y analizando sus aportaciones estructurales en la reproducción económica de sus sociedades. Al activar las dimensiones del reconocimiento y la redistribución, se eliminan los estereotipos coloniales y de género, se promueve su participación plena en la toma de decisiones y se asegura la sostenibilidad biocultural de esta expresión culinaria. Más allá de la protección del patrimonio cultural inmaterial, este enfoque multidimensional intensifica el diseño de estrategias integrales y políticas locales que traduzcan la ley en igualdad sustantiva, articulando la corresponsabilidad masculina en el cuidado, la autonomía económica de las portadoras y la justicia social en la cadena de valor comercial.

Diversos proyectos en América Latina, muestran cómo la cocina tradicional se convierte en un vehículo para la igualdad de género. En Michoacán, la maestra purépecha Benedicta Alejo, transformó la gastronomía en un símbolo de dignidad étnica. En Colombia, las mujeres ticunas del Amazonas rescataron 29 recetas ancestrales amenazadas por la modernidad (Ibercocinas, 2021). Por su parte, el Colectivo Cocina Otomí en Hidalgo convirtió una tradición antes estigmatizada en un patrimonio reconocido, que genera ingresos dignos e identidad (Peña y Hernández, 2023). De forma similar, la colectiva Mujeres del Fuego en Colima, coordinada por Gladys Espinoza, ha permitido a sus integrantes renegociar sus roles comunitarios mediante el comercio justo y la gestión cultural.

Estos casos demuestran que la emancipación de las cocineras tradicionales, requiere cambiar las relaciones de poder que las condicionan y no solo exhibir sus recetas. El espacio culinario es un ámbito social donde los conocimientos locales y la conservación biocultural se transforman en estrategias de autonomía. Por ello, las políticas públicas en papel y las declaratorias patrimoniales deben garantizar la igualdad sustantiva para asegurar ingresos equitativos, participación democrática y un verdadero reconocimiento a la dignidad epistémica de estas mujeres.

Estrategias para la sostenibilidad en las prácticas culturales

Para que el análisis conceptual trascienda el plano descriptivo y genere transformaciones constructivas, es indispensable implementar mejores prácticas orientadas al codiseño de políticas públicas, ya que la sostenibilidad de las cocinas tradicionales depende directamente del bienestar de quienes sostienen el fuego.

En primer lugar, para apuntalar la sostenibilidad de la alimentación como hecho social total y garantizar la redistribución económica, es indispensable edificar un piso parejo entre hombres y mujeres. Esto requiere diseñar reformas agrarias con perspectiva de género, que aseguren los derechos de propiedad de las mujeres rurales, indígenas y afro-



descendientes, superando el sesgo patrimonial masculino y protegiendo su acceso legal a parcelas, huertos, traspatios, esteros o chinampas. Asimismo, urge crear canales de comercialización directos y mercados gestionados por las cocineras tradicionales, que eliminen la intermediación asimétrica, permitiéndoles retener el valor de su propiedad intelectual y del insumo local bajo esquemas de comercio justo. Esto debe acompañarse de corresponsabilidad en el cuidado familiar (tanto masculino como institucional) que libere el uso del tiempo de las portadoras, evitando que la producción culinaria para el mercado se traduzca en una doble jornada laboral.

En segundo lugar, a partir del modelo de confluencia epistémica, se requiere el reconocimiento de tres dimensiones clave:

1. Validar los saberes de las portadoras de forma autónoma, evitando que los criterios culinarios modernos o eurocéntricos, sean la única vía para legitimarlos en el mercado.

2. Trasladar la agencia que las mujeres ya ejercen en el ámbito doméstico (mediante la preservación de semillas, la crianza de especies y la nutrición), hacia las mesas de decisión y comités de gobernanza del patrimonio cultural inmaterial.

3. Impulsar la sostenibilidad biocultural mediante transformaciones estructurales: incentivos, subsidios y marcos normativos flexibles que se adapten a los ciclos y realidades comunitarias, en lugar de forzar a las cocineras a amoldarse a lógicas de producción industrial masiva.

En tercer lugar, recuperando los marcos de recomendaciones de ONU Mujeres (2017) y los compromisos de la Estrategia de Montevideo (CEPAL y ONU Mujeres, 2017), en torno a la autonomía económica, la corresponsabilidad de los cuidados y la sostenibilidad ambiental, se plantea la integración de seis líneas estratégicas de acción comunitaria aplicadas a la realidad del Patrimonio Cultural Inmaterial:

1. Reconocimiento del trabajo femenino: busca visibilizar, registrar y cuantificar las contribuciones históricas y contemporáneas de las mujeres a las culturas alimentarias. Implica asignar un valor social y económico a las labores de cuidado, recolección y procesamiento que sostienen el tejido comunitario, sacando estas tareas del ámbito privado.

2. Fortalecimiento de la autonomía femenina: consiste en proveer capacitaciones técnicas en gestión administrativa, comercialización justa y tecnologías aplicadas, promoviendo liderazgos femeninos emancipados que ocupen los espacios públicos de toma de decisiones sin intermediaciones asimétricas.

3. Corresponsabilidad masculina: esta línea ataca las raíces estructurales de la opresión, al sensibilizar y educar a los varones de las comunidades. Su fin, es promover la participación activa y equitativa de los hombres en las tareas de cuidado, rompiendo con los roles normativos que históricamente han sobrecargado a las mujeres.

4. Sostenibilidad cultural y ambiental: esta acción asegura que las prácticas productivas y culinarias, respeten los ciclos de la biodiversidad local, salvaguardando los ecosistemas de la milpa, el monte y los huertos de traspatio que proveen las materias primas esenciales del patrimonio cultural alimentario.

5. Protección del patrimonio cultural inmaterial: alineado con el reconocimiento de los saberes encarnados, busca reconocer institucionalmente a las cocineras tradicionales como auténticas investigadoras y guardianas del conocimiento. Se deben impulsar mecanismos pedagógicos para la transmisión intergeneracional de técnicas y el resguardo de especies endémicas, protegiendo este saber de la asimilación o la homogeneización del mercado.

6. Creación de espacios equitativos: como eje de transformación institucional, fomenta el diálogo comunitario abierto y el codiseño de políticas públicas inclusivas desde las bases. Estas estrategias deben abordar directamente las brechas estructurales de género en el acceso a recursos clave, el derecho al financiamiento y la tenencia legal de la tierra.

Para seguir reflexionando...

Los datos muestran que la emancipación de las cocineras, no se logra solo con promocionar sus platillos, sino transformando las relaciones de poder que condicionan su trabajo. Desde el fogón, las mujeres sostienen la economía familiar, preservan la biodiversidad y generan alternativas ante la precariedad laboral. Por ello, reconocemos que aplicar políticas de igualdad, puede generar tensiones con los usos y costumbres locales. Sin embargo, si el diálogo intercultural es liderado por las propias mujeres, pueden identificar y visibilizar los nodos de opresión o violencia para fortalecer el entorno de apoyo mutuo y de resistencia cultural, pero también de derechos humanos y autonomía para las mujeres.

Referencias bibliográficas

Almanza Salazar, D., y Parra Peña, A. M. (2016). *La cocina como espacio de empoderamiento, resignificación y sororidad en las mujeres. ¿Conversaciones en torno al fogón?* [Trabajo de grado de licenciatura/maestría, Pontificia Universidad Javeriana]. Repositorio Institucional Pontificia Universidad Javeriana. http://hdl.handle.net/10554/22135



Ayora-Diaz, I. E. (2018). Cocina, gastronomía y modernidad: Hacia una definición de lo gastronómico. *Diario De Campo, 4*, 6-14. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13334

Bertrán Vilà, M. y Vázquez Medina, J. A. (2019). *Antropología y alimentación: enfoques contemporáneos sobre la mesa.* Universidad Autónoma Metropolitana.

Bourdieu, P. (1988). La distinción: Criterio y bases sociales del gusto. Taurus.

Buenahora, G. (2018). Experiencias silenciadas: breves apuntes sobre la cocina afromexicana. Diario de Campo, 2(4), 74-85.

CEPAL y ONU Mujeres. (2017). Estrategia de Montevideo para la Implementación de la Agenda Regional de Género en el Marco del Desarrollo Sostenible hacia 2030. Naciones Unidas.

Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH). (2019). *Hacia la Igualdad Sustantiva en México: Agenda prioritaria. CNDH.* Ciudad de México.

Comité para la Eliminación de la Discriminación contra la Mujer. (2004). *Recomendación general N.º 25, sobre el párrafo 1 del artículo 4 de la Convención sobre la Eliminación de todas las Formas de Discriminación contra la Mujer, referente a las medidas especiales de carácter temporal*. Naciones Unidas. https://www.refworld.org/es/leg/general/cedaw/2004/es/87588

CONOCER. (2018). Ficha del Estándar de Competencia EC1084: *Preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional.* Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales; Secretaría de Educación Pública.

Contreras, J. y Gracia Arnaiz, M. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Editorial Ariel.

De Garine, I. y Vargas, L. A. (1997). Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de Nutrición, 20*(3), 21-28.

Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. Daedalus, 101(1), 61-81.

Federici, Silvia. 2013: *Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Traficantes de sueños. Madrid.

Romero Flores, J. R. (2015). De la extirpación a la folklorización: a propósito del *continuum* colonial en el siglo XXI. *Estudios Artísticos, 1*(1), 14–37. https://doi.org/10.14483/25009311.10246

Fredman, S. (2011). *Discrimination law* (2.ª ed.). Oxford University Press.

Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición (HLPE). (2017). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. HLPE.

Harris, M. (1989). Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial.

Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: Algunas reflexiones. Diario De Campo, 4, 15-27. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335

Hernández Albarrán, L., y Peña Sánchez, E. Y. (2021). De la tradición a la cadena de valor comercial. La "cocina tradicional mexicana" como patrimonio inmaterial de la cultura. En E. Y. Peña Sánchez y L. Hernández Albarrán (Coords.), Patrimonio alimentario: De la historia a los escenarios globales. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México

Ibercocinas. (2021). Sistematización de experiencias y saberes de las cocinas comunitarias iberoamericanas: El caso de las Mujeres Ticunas de San Martín de Amacayacu (Colombia). Secretaría General Iberoamericana (SEGIB).

INEGI. (2019). Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO) 2019. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. https://www.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?cr=702825198411

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2018). Certificación de la Cocina Tradicional Manabita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Portoviejo: INPC Zonal 4. Recuperado de https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/

Lévi-Strauss, C. (1968). Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido (H. Yánover, Trad.). Fondo de Cultura Económica.

Ley General para la Igualdad Sustantiva entre Mujeres y Hombres [LGISMH]. (2 de agosto de 2006). Diario Oficial de la Federación [DOF]. Última reforma publicada el 15 de enero de 2026.

López Villanueva, C., y Crespi Vallbona, M. (2021). Gentrificación y turistificación: dinámicas y estrategias en Barcelona = Gentrification and touristification: dynamics and strategies in Barcelona. Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales, 21(1), a2102. Asociación Contubernio. https://hdl.handle.net/2445/184697



Mauss, M. (1979). Ensayo sobre los dones: Motivo y forma del cambio en las sociedades primitivas. En Sociología y Antropología (pp. 153-263). Editorial Tecnos. (Obra original publicada en 1925).

ONU Mujeres. (2017). Plan estratégico de ONU Mujeres 2018–2021. Entidad de las Naciones Unidas para la Igualdad de Género y el Empoderamiento de las Mujeres. https://www.unwomen.org/es/digital-library/publications/2017/8/un-women-strategic-plan-2018-2021

Ortner, S. (1974). ¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura? En M. Rosaldo y L. Lamphere (Eds.), *Woman, Culture, and Society* (pp. 67-87). Stanford University Press.

Pautassi, L. C. (2007). *El cuidado como derecho social: un principio de corresponsabilidad* (Serie Mujer y Desarrollo N.° 87). Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). cepal.org

Peña Sánchez, E. Y. y Hernández Albarrán, L. (2023). Las cocinas tradicionales como ejemplo de activación y diversificación del patrimonio cultural inmaterial. En E. Quiroz (Ed.), *Patrimonio cultural inmaterial. Creando Sinergias: la resiliencia del PCI ante escenarios de riesgo* (pp. 87-110). Dirección de Patrimonio Mundial; SC/INAH.

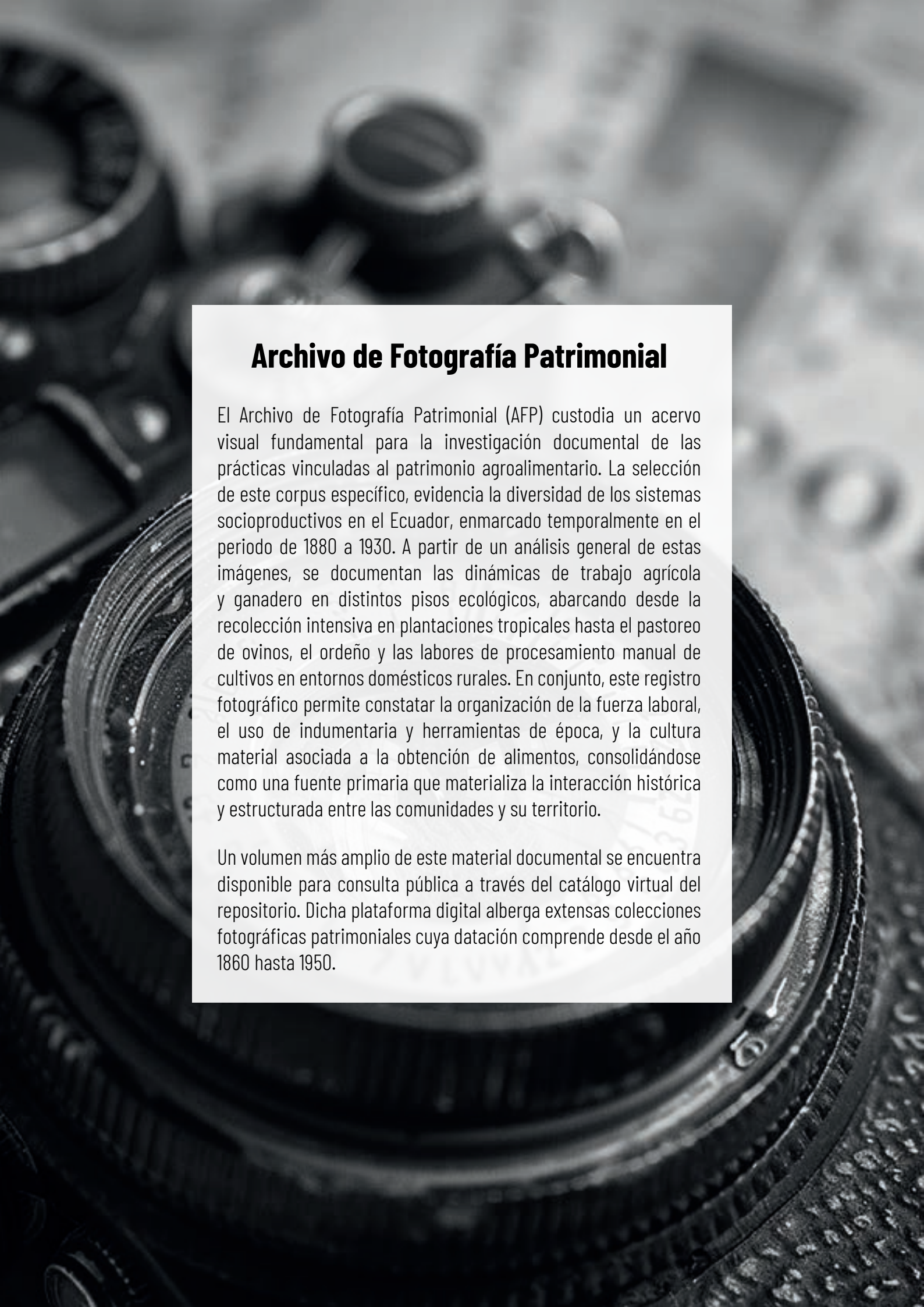
Ribas Serra, J., y Mulet Pascual, M. (2019). Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo: reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. En Observatorio de la Alimentación (Ed.), P*olisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio* (pp. 77–96). Ediciones de la Universidad de Barcelona.Ribas Serra, J., y Mulet Pascual, M. (2019). Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo: reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. *Nombre de la Revista, volumen* (número), páginas. doi.org

Rico, M. N. (2011). Crisis del cuidado y políticas públicas: el momento es ahora. En *Las familias latinoamericanas interrogadas: hacia la articulación del diagnóstico, la legislación y las políticas* (pp. páginas del capítulo). Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

Rico, M. N. (2011). *El desafío de un sistema nacional de cuidados para la igualdad de género*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

Scott, J. W. (1986). *Gender: A useful category of historical analysis. The American Historical Review*, 91(5), 1053-1075.

Segato, R. L. (2003). *Las estructuras elementales de la violencia: Ensayos sobre género entre la antropología, el psicoanálisis y los derechos humanos.* Prometeo Libros.



Archivo de Fotografía Patrimonial

El Archivo de Fotografía Patrimonial (AFP) custodia un acervo visual fundamental para la investigación documental de las prácticas vinculadas al patrimonio agroalimentario. La selección de este corpus específico, evidencia la diversidad de los sistemas socioproductivos en el Ecuador, enmarcado temporalmente en el periodo de 1880 a 1930. A partir de un análisis general de estas imágenes, se documentan las dinámicas de trabajo agrícola y ganadero en distintos pisos ecológicos, abarcando desde la recolección intensiva en plantaciones tropicales hasta el pastoreo de ovinos, el ordeño y las labores de procesamiento manual de cultivos en entornos domésticos rurales. En conjunto, este registro fotográfico permite constatar la organización de la fuerza laboral, el uso de indumentaria y herramientas de época, y la cultura material asociada a la obtención de alimentos, consolidándose como una fuente primaria que materializa la interacción histórica y estructurada entre las comunidades y su territorio.

Un volumen más amplio de este material documental se encuentra disponible para consulta pública a través del catálogo virtual del repositorio. Dicha plataforma digital alberga extensas colecciones fotográficas patrimoniales cuya datación comprende desde el año 1860 hasta 1950.



Manuel Jesús Serrano
La vuelta al redil, ca. 1920-1930.
Colección Manuel Jesús Serrano. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 17693).



Manuel Jesús Serrano
Después de la trilla, ca. 1920-1930.
Colección Manuel Jesús Serrano. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 17698).



Fotógrafo no identificado
Plantación de piñas, ca. 1910-1920.
Colección Miguel Díaz Cueva. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 3515).



Fotógrafo no identificado
Mercado de animales en la Sierra, ca. 1930-1940.
Fondo Archivo Histórico del Guayas (Titularidad: Ministerio de Educación, Deporte y Cultura). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 3638).



John Horgan
In Ecuador S.A.. - - Ecuador, 1903.
Fondo Archivo Leibniz-Institut für Länderkunde (Colección Hans Meyer). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 5372).



Fotógrafo no identificado
Recolección de cacao en la Hacienda de la señora Gamarra viuda de Hidalgo, ca. 1900-1909.
Fondo Archivo Histórico del Guayas (Titularidad: Ministerio de Educación, Deporte y Cultura). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 7681).



José Domingo Albuja
Almorzando en la era, ca. 1890-1892.
Fondo Centro Cívico Ciudad Alfaro, Colección Demóstenes Sabando. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 2246).



Manuel Jesús Serrano
Mesa al aire libre, ca. 1940-1950.
Colección Manuel Jesús Serrano. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 17820).



Fotógrafo no identificado
Ordeñando una vaca, en la hacienda de Felipe A. Mendoza, ca. 1915-1925. Fondo Archivo Histórico del Guayas (Titularidad: Ministerio de Educación, Deporte y Cultura). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 2259).



John Horgan
The Luxious Pineapple. G-Q. Guayaquil - Guayas - Ecuador, 1903.
Fondo Archivo Leibniz-Institut für Länderkunde (Colección Hans Meyer). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 5329).



Fotógrafo no identificado
Tendales y huerta de cacao de la hacienda Matilde de Mauro E. Sotomayor, ca. 1910-1920
Fondo Archivo Histórico del Guayas (Titularidad: Ministerio de Educación, Deporte y Cultura). Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 7009).



Fotógrafo no identificado
Indígenas amazónicos brindando chicha a extranjeros, ca. 1920.
Colección Estrada Ycaza. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 9182).



Fotógrafo no identificado
La señora Cruz Matute lechando en la Quinta San José, Jipijapa, ca. 1950-1960. Fondo Familias Manabitas (Jipijapa) [Colección particular María Josefa Soledispa Matute]. Archivo de Fotografía Patrimonial, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Cód. 20191).



Descubre nuestro Archivo de Fotografía Patrimonial. Las imágenes a disposición de la ciudadanía reflejan la riqueza de este acervo visual documental, que posee una variedad de técnicas, materiales y formatos como: daguerrotipos, ambrotipos, ferrotipos, impresiones originales y negativos de la fotografía desde el siglo XIX hasta mediados del siglo XX.



GOBIERNO DEL ECUADOR

Ministerio de Educación, Deporte y Cultura

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

