

CAMBIOS EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS Y LA CULTURA ALIMENTARIA. CASO PARROQUIA SANTA ROSA, AMBATO, ECUADOR.

CHANGES IN GASTRONOMIC PREFERENCES AND FOOD CULTURE. CASE OF SANTA ROSA, AMBATO, ECUADOR.

	¹ Elsa Flor Ordóñez Bravo*	eordonez@uea.edu.ec
	² Andrea Estefanía Fierro Ricaurte	andreaferro18@hotmail.com
	³ César Felipe Rivadeneira Yáñez	chef@feliperivadeneira.com
	⁴ Edith Belén Guerrero Altamirano	edithbelenguerrero@gmail.com

¹Universidad Estatal Amazónica, Facultad Ciencias de la Vida, Puyo, Ecuador.

² Instituto Superior Tecnológico Vicente León, Latacunga, Ecuador.

³ Cooking Chef, Riobamba, Ecuador.

⁴ Guaytambo Food Parking, Ambato, Ecuador.

E-mail: * elsafior1964@gmail.com

RESUMEN

Un estudio sobre los cambios en las preferencias gastronómicas y la cultura alimentaria en la Parroquia Santa Rosa del Cantón Ambato en Ecuador, su objetivo fue analizar de forma sistémica los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años. La investigación fue respaldada por la información del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Santa Rosa y el análisis de información bibliográfica relacionada con las preferencias alimentarias de la población vinculada a los cambios culturales, el patrimonio cultural alimentario, los hábitos alimentarios y su contexto territorial, en función de sus características más generales y sus potencialidades alimentarias y gastronómicas. Metodología, los datos se obtuvieron de primera mano aplicando una encuesta a la población comprendida entre los 15 y 58 años de edad y la aplicación de una entrevista a adultos mayores, para determinar las formas de relación de la población con los cambios gastronómicos y alimentarios, se aplicó un análisis estadístico inferencial utilizando la prueba Chi cuadrado en la que se relacionaron los datos sociodemográficos con los factores de cambio. Los resultados obtenidos demuestran que existe importantes cambios en la gastronomía y la alimentación de los habitantes santarroseños, sin embargo, estos cambios no están significativamente relacionados con la edad o con el sexo de los habitantes. Se concluyó que las preferencias gastronómicas es el resultado de situaciones coyunturales que se han dado a través del tiempo por efecto de la presión ejercida por factores socio económicos propios de la globalización y un ritmo de vida más acelerado.

Palabras clave: Alimentación, Gastronomía, Cambios culturales, Cultura alimentaria, Preferencias gastronómicas.

ABSTRACT

A study on changes in gastronomic preferences and food culture in the Santa Rosa Parish of Cantón Ambato in Ecuador, its objective was to systematically analyze the cultural food changes in gastronomic preferences in the last 50 years. The research was supported by information from the Decentralized Autonomous Government of the Santa Rosa Parish and the analysis of bibliographic information related to the food preferences of the population linked to cultural changes, cultural food heritage, eating habits and its territorial context, in depending on its most general characteristics and its food and gastronomic potential. Methodology, the data were obtained first-hand by applying a survey to the population between 15 and 58 years of age and the application of an interview to older adults, to determine the ways in which the population relates to gastronomic and dietary changes. An inferential statistical analysis was applied using the Chi square test in which the sociodemographic data were related to the change factors. The results obtained demonstrate that there are important changes in the gastronomy and diet of the inhabitants of Santa Rosa, however, these changes are not significantly related to the age or sex of the inhabitants. It was concluded that gastronomic preferences are the result of current situations that have occurred over time due to the pressure exerted by socio-economic factors typical of globalization and a faster pace of life.

Keywords: Food, Gastronomy, Cultural changes, Food culture, Gastronomic preferences.

1. INTRODUCCIÓN

Factores geográficos históricos, económicos y culturales determinan las costumbres alimentarias de una población, estos están vinculados a una forma de vida que paulatinamente evoluciona con mayor rapidez, con excepción de pequeñas poblaciones de cultura tradicional, constituidas generalmente por grupos étnicos minoritarios de personas con un fuerte sentido de arraigo a su esencia. Estos grupos humanos que resisten mejor a los procesos de aculturación generados desde la modernidad también son sujetos de cambios, como la homogenización del sistema alimenticio, impuesto por la cultura occidental de forma e intensidad variable (1).

En el pasado los cambios de las costumbres fueron más lentos, estos podían tomar incluso varias generaciones para hacerse perceptibles, por lo general eran el resultado de la introducción de productos y procesos traídos desde el extranjero, un ejemplo culinario muy reconocido, fue el cambio que sufrieron los países europeos a partir del siglo XV, cuando comenzaron a introducirse los productos del recién descubierto nuevo mundo, productos que más tarde formarían parte importante de la base alimenticia de estos países como el maíz, la papa, el cacao, entre otras, lo propio sucedió en América en la que se introdujo sobre todo la costumbre del consumo de carnes de vacuno, cordero, cerdo, el trigo y la caña de azúcar (2).

Si en el pasado las costumbres alimenticias cambiaban en años, en la actualidad, por efecto de la industrialización de los productos alimenticios, la concentración de la población en centros urbanos, el incremento del comercio internacional y otros factores hacen que la forma de alimentarse se transforma en poco tiempo, en esto tiene mucho que ver la facilidad del intercambio de la información, ajustando a las poblaciones a las características alimentarias de las naciones desarrolladas, es así que en el Ecuador hasta hace poco tiempo los alimentos se los adquirían frescos en los mercados públicos, en la actualidad la población acude cada vez más a los grandes centros comerciales en donde se los puede comprar enlatados, costumbre que ha sido llevada a la tienda del barrio, del pueblo o la comunidad, con el consiguiente beneficios de conservarse mejor. Se puede decir entonces que la alimentación industrializada del Occidente es en la actualidad, parte irremplazables de las comidas en muchas regiones del Tercer Mundo (3).

A pesar de la generalización de las costumbres alimenticias a nivel mundial, la base alimentaria en los países del tercer mundo continúa siendo los productos tradicionales, por ejemplo, en China el arroz, en América el maíz y la papa, en Europa el trigo, etc. A nivel rural, donde las

sociedades, hasta cierto punto continúan manteniendo sus costumbres gastronómicas, la diversidad está ligada a la naturaleza, al medio ambiente, a las culturas locales e inclusive a la religión. Las costumbres son características que identifican a las personas, pueblos o nacionalidades y que se transmiten de generación en generación, estas costumbres gastronómicas de hecho están ligadas a fiestas religiosas y festejos propios de cada grupo humano (4).

1. Preferencias alimentarias

Cambios culturales

La sociedad demuestra sus cualidades a través de su cultura, por esta razón estos aspectos van a determinar el surgimiento de los valores culturales que la identifican y, por lo tanto, influirán en los cambios que exige su desarrollo. Sin embargo, esto comprende un proceso en donde la sociedad debe tener la decisión de participar activamente en esas transformaciones (5). La cultura abarca diversos aspectos como la evolución histórica, la naturaleza de sus problemas, la forma de engranar sus procesos de producción, sus manifestaciones artísticas, sus tradiciones y costumbres, los principios que comparten como colectividad, el comportamiento colectivo o hábitos de conducta individual, la relación entre sus integrantes, el desarrollo de la ciencia, sus creencias espirituales y más (6).

La sociedad se encuentra siempre en un continuo cambio, al igual que los individuos, sus necesidades, sus instituciones, las familias. Esta evolución es una consecuencia de estos procesos y su éxito o fracaso dependerá de las políticas, programas, del nivel de la economía, del estilo democrático, de los paradigmas y de la innovación (7). En este sentido, los individuos se envuelven en este contexto y deben manifestar acciones, pues el cambio social depende de la evolución en todos sus ámbitos, incluyendo el aspecto cultural (8). A su vez, esta transformación implica adaptaciones como los avances tecnológicos, y así se van agregando muchos elementos que se acumulan en el tiempo, pues consiste en un proceso paulatino (9). Los cambios culturales y sociales son influidos por los avances dinámicos que se perciben a través de los medios masivos de comunicación tradicionales, de la influencia de los recursos tecnológicos como el Internet o de las redes sociales, en donde la trascendencia es global e inmediata, difundiendo situaciones que impactan al mundo rápidamente (10).

2. Patrimonio cultural alimentario

El patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimenta-

do una interiorización colectiva, es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social. Se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio. Ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado (11).

Dentro del contexto de los factores sociales y culturales determinantes de las preferencias gastronómicas, es necesario evaluar el efecto del desarrollo de la personalidad y de las relaciones interpersonales. Los tipos y cantidades de alimentos escogidos pueden indicar las características más patentes de los individuos que los seleccionan, así como el tipo de ajustes que han realizado estos individuos con su sociedad. Las razones que explican reacciones específicas a los alimentos pueden encontrarse en la necesidad de aceptación y aprobación social, el control del yo y de los demás, la procura de las interrelaciones con la familia y los compañeros, e incluso problemas derivados de la autoimagen (12). Las preferencias alimentarias pueden depender de factores como el estatus social de un individuo o grupo, donde la adopción de ciertos gustos gastronómicos puede funcionar como un mecanismo de integración social (13).

En este contexto, las preferencias alimentarias tienen una importancia fundamental en las tradiciones culturales, que no son sino formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón, las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación, constituyendo una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana, estas se manifiestan como la repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres (14).

Hábitos alimenticios

Son comportamientos conscientes, colectivos y repetitivos, que conducen a las personas a seleccionar, consumir y utilizar determinados alimentos o dietas, en respuesta a unas influencias sociales y culturales. La adquisición de los hábitos alimentarios comienza en la familia. Existen factores que determinan los hábitos alimentarios como los factores fisiológicos (sexo, edad, herencia genética, estados de salud, etc.), factores am-

bientales (disponibilidad de alimentos), factores económicos o factores socioculturales (tradición gastronómica, creencias religiosas, estatus social, estilos de vida, etc.) (15).

La alimentación ha ido cambiando a lo largo de la historia y seguirá haciéndolo con el tiempo, dado que es una necesidad que fluctúa con los gustos, con la sociedad, con las costumbres, con el bombardeo de información que se hace desde el exterior y con la aplicación de nuevas tecnologías. Es decir, se puede modificar una alimentación y es posible enseñar a una sociedad a alimentarse más correctamente (16).

Dicha enseñanza está en relación directa con la nutrición. Según se avanza en el terreno científico, se pueden recomendar modificaciones en los hábitos culinarios hasta conseguir una dieta general o una específica, concreta o personalizada, en particular por medio del estudio y análisis de una sociedad o de un individuo (17).

Contexto territorial

Los dominios de los Tomabela abarcan una gran extensión que al parecer iniciaba en lo que ahora es Santa Rosa y se extendía hasta Salinas de Bolívar. Los Tomabela están formados por indígenas naturales u oriundos de la zona y no por mitimaes de origen Inca (18). El Pueblo de Santa Rosa fue fundado formalmente el 30 de agosto 1681, en territorios de la entonces Tenencia Política de Ambato, del corregimiento de Riobamba. Cabe señalar que en esta época las figuras preponderantes que acudían al pueblo eran caciques indígenas ya que el poblador de origen ibérico aún no llegaba a este territorio.

La parroquia Santa Rosa se encuentra al Sur del Cantón Ambato a 8 Km. por la vía principal del centro de la ciudad, pasando por Huachi Chico y siguiendo por la panamericana vía a Guaranda, que ha sido la vía tradicional (19).

En la actualidad existen dos vías más de ingreso que son asfaltadas y han reducido el tiempo de traslado desde y hacia Santa Rosa la una por la vía ecológica y la otra por el globo. Geográficamente Santa Rosa es parte del Cantón Ambato se encuentra desde la parte baja hasta los páramos, sus límites geográficos son:

- **Norte:** Cantón Ambato
- **Sur:** Cantón Tisaleo y Parroquia Juan B. Vela
- **Este:** Parroquias Huachi Grande
- **Oeste:** Parroquias Quisapincha y Pasa

Santa Rosa es un lugar privilegiado ya que tiene influencia geográfica desde la parte baja del cantón hasta los

páramos de las comunidades. Debido a esta diversidad, la parroquia se ha clasificado en dos zonas, distribuidas por variables ecológicas, fisiográficas y socioeconómicas, que le otorgan un entorno particular donde se privilegia la diversidad cultural y geográfica (20).

Se presenta una gran diversidad de plantas nativas, al igual que muchas plantas exóticas que se han adaptado de manera formidable debido al clima acogedor. De la misma manera, los predios de la parroquia Santa Rosa albergan una diversidad de cultivos que van desde la parte baja hasta los páramos y que son apreciados en los mercados.

Las condiciones de vida animal son ventajosas para la vida silvestre, ya que Santa Rosa cuenta con zonas inhabitadas, especialmente en los páramos y quebradas, donde los animales se desarrollan con cierta libertad. En la zona urbana, ciertos animales, sobre todo pájaros, se han adaptado excepcionalmente (21).

La parroquia Santa Rosa en estos últimos años ha experimentado un dinamismo en la economía y el desarrollo comercial, ya que el centro parroquial ha crecido en número de establecimientos comerciales y en diversificación de negocios. El desarrollo urbano avanza a paso firme, con una creciente construcción de proyectos que generan empleo a migrantes de la provincia de Bolívar y habitantes de la parroquia. Por su ubicación privilegiada y cercanía al cantón Ambato, Santa Rosa es atractiva para el asentamiento de fábricas y microempresas, como lo demuestra la implantación del parque industrial en el sector de San José. En toda la cabecera parroquial hay un sinnúmero de empresas cuyo crecimiento está determinado por su fácil accesibilidad y la disponibilidad de mano de obra, lo que facilita las relaciones comerciales (22).

La población se dedica mayoritariamente a la agricultura y la ganadería, que representa un 30%; seguido de industrias manufactureras con un 20%, el comercio al por mayor y menor con un 12% y la construcción con un 10%. Estas actividades agrupan al 70% de la población, mientras que el 30% restante se dedica a diversas actividades(23).

El desarrollo económico de la parroquia Santa Rosa se sustenta en diversos sectores productivos y comerciales, como tiendas, micro mercados, ferreterías, librerías, restaurantes, talleres eléctricos, fábricas de calzado y muebles, así como la tradicional feria dominical que atrae a comerciantes de diversas regiones. La gastronomía de la localidad es uno de los atractivos turísticos más importantes de Santa Rosa. Entre sus platos más representativos se encuentran la fritada, las empanadas de viento y los exquisitos panes de agua, los cuales for-

man parte de la cultura y tradición de la localidad (24).

La población mestiza comprende el 67,86% y la indígena el 29,03%, siendo estas dos las culturas predominantes en el territorio. La población indígena, dentro de sus comunidades, está organizada y regida por cabildos, mientras que en los barrios existen directivas que gestionan obras y necesidades locales. En cuanto al lenguaje, el Kichwa es el idioma materno en algunas comunidades, mientras que en el ámbito público predomina el castellano. La población mestiza solo habla castellano y su vestimenta varía de acuerdo con la moda y la comodidad (25).

2. MATERIALES Y MÉTODOS

La ejecución de este trabajo de investigación se realizó en función de un análisis previo de la problemática alimentaria de la parroquia Santa Rosa en el Cantón Ambato, en Ecuador, determinándose que la gastronomía y las formas de alimentación tradicionales estaban siendo sustituidas sistemáticamente, por lo que se realizó un muestreo proporcional simple de la población hombres y mujeres mayores de 15 años hasta los 59 años, hombres y mujeres, obteniéndose una muestra de 65 personas.

HA este grupo se aplicó una encuesta en la que se hicieron preguntas sobre la condición sociodemográfica de las personas y su apreciación sobre la gastronomía y la alimentación en la parroquia, se escogieron a 8 personas adultos mayores para realizarles una entrevista, para determinar de qué manera han cambiado con el tiempo las formas de alimentación y las características gastronómicas.

Una vez obtenida la información se estableció el nivel de relación entre las variables sociodemográficas y los factores de cambio gastronómico y alimentario a través del estadístico de Chi cuadrado.

3. RESULTADOS

Análisis socio demográfico

Tabla 1. Factores Sociodemográficos de la Población en estudio.

Factores	Frecuencia	Porcentajes
Edad		
De 15 a 29 años	33	51%
De 30 a 40 años	20	31%
De 45 a 59 años	12	18%
Sexo		
Masculino	24	37%
Femenino	41	63%

De las 65 personas encuestadas que es el 100%, 33 de ellas pertenecen al grupo de edad de 15 a 29 años, siendo el 51%, 20 de ellas pertenece al grupo de 30 a 44 años de edad, dándonos el 31% y finalmente 12 personas que pertenecen al grupo de 45 a 59 años de edad, siendo el 18% del total de los encuestados. El rango de edad de las personas entrevistadas se encuentra entre los 65 hasta los 85 años de edad, se tomó en cuenta este grupo de edad por el mismo hecho de que son personas adultas mayores que conocen mucho sobre la gastronomía antigua dentro de la parroquia.

De las 65 personas encuestadas en su gran mayoría son de sexo femenino, siendo el 63% mujeres, es un factor muy importante ya que la mujer es muchas veces la que se encarga de la alimentación de sus hogar y por ende sabe cómo ha cambiado la alimentación y la gastronomía dentro de la parroquia, mientras que el 37% son de sexo masculino, pese a que muchas veces ellos son los que salen a trabajar en busca del sustento económico para su hogar también ha observado ese cambio cultural en las preferencias gastronómicas de la parroquia. El sexo femenino en años atrás eran las encargadas de preparar los alimentos para el consumo diario en su hogar, es por ello que las entrevistas realizadas fueron a mujeres adultas mayores que conocen mucho sobre la alimentación hace 50 años atrás y el cambio que se ha dado hasta la actualidad.

Sobre la preferencia de comida actual se reportaron los siguientes datos

Tabla 2. *Preferencias alimentarias diarias.*

Tipo de Comida	Frecuencia	Porcentaje
Comida Rápida	3	4%
Comida Típica	16	25%
Comida Ancestral	46	71%
TOTAL	65	100%

La alimentación diaria es muy importante en nuestras vidas es por ello que determinar las preferencias gastronómicas de la población Santarroseña es muy significativo, el 71% de los encuestados prefiere consumir comida ancestral como son coladas, morocho, quinua, cauca, mánchez, porque no hay nada como la comida de años atrás, que elaboraban nuestros antepasados; el 25% prefiere consumir diariamente comida típica como puede ser papas con cuy, conejo asado, fritada; mientras que el 4% del total de los encuestados prefiere consumir diariamente comida rápida como papas fritas, hamburguesas, pizza, gaseosas.

Las mujeres santarroseñas adultas mayores dicen que

la alimentación diaria de los habitantes de la parroquia si ha cambiado en su gran mayoría, esto se debe a varios motivos entre ellos están principalmente que la mujer actual busca salir de su hogar para buscar un sustento económico más estable, también se puede decir que la población ha dejado de lado la agricultura y al mismo tiempo ha dejado de elaborar preparaciones gastronómicas que se consumían principalmente cuando se realizaba esta actividad y finalmente la juventud de la parroquia muchas veces no sabe cómo elaborar esas preparaciones gastronómicas y prefiere consumir comida rápida.

Tabla 3. *Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años.*

Tipo de cambio	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente	35	54%
Parcialmente	30	46%
No ha cambiado	0	0%
TOTAL	65	100%

El tiempo es un factor determinante en este mundo y no es el caso dentro de la gastronomía, al pasar los años la alimentación de la población Santarroseña ha cambiado y el 54% de la población encuestada dice que la gastronomía de la parroquia ha cambiado totalmente, porque en la actualidad la juventud desconoce de preparaciones antiguas y cae muy fácilmente en el consumo de papas fritas, pizza, hamburguesas como parte de su alimentación cotidiana, mientras que el 46% de las personas encuestadas piensa que la gastronomía ha cambiado parcialmente, porque algunas amas de casa aun preparan ciertas recetas antiguas que fueron enseñadas por sus antepasados y hasta cierto punto quieren seguir elaborando pero la juventud no pretende continuar con ese tipo de alimentación.

Cuentan las mujeres entrevistadas que la alimentación que ellas mantenían hace 50 años atrás, estaba basada en coladas, sopas, granos, y géneros cárnicos como el cuy, el conejo, la res, el borrego y el pollo, con estos productos se podían elaborar preparaciones como: colada de mánchez, haba, alverja, morocho se sal acompañado de pollo o conejo, cauca con conejo, dulce de calabazo, ensalada de zambo, choclos con queso, arroz de cebada, habas y mellocos hervidos, locro de cuy, etc. estas preparaciones eran muy consumidas por la población de la parroquia todos los días y más por las personas que se encontraban en el campo.

La elaboración de estas preparaciones fue transmitida de generación en generación ya que las personas entre-

vistadas expresan que las que le enseñaban a elaborar ciertas preparaciones que fueron en muchos casos por enseñanzas de las madres, abuelitas o tías.

Tabla 4. Aporte a la salud de la alimentación consumida años atrás.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	52	80%
A veces	13	20%
Nunca	0	0%
TOTAL	65	100%

El 80% de las personas encuestadas dicen que los alimentos que se consumían años atrás siempre han aportado a nuestra salud porque eran productos sanos, naturales, no estaban sometidos a muchos químicos para su producción, por otro lado, el 20% dice que a veces aportaba a nuestra salud porque también dependía de la forma en como se lo elaboraba para su consumo.

La alimentación hace 50 años atrás era muy diferente, porque todos los días se alimentaba en la casa, con productos frescos, sanos, orgánicos, los cuales permitían que el ser humano realice actividades que requieren gran esfuerzo físico como lo era el labrado de la tierra, además que mantenían un buen estado de salud, y el promedio de vida de las personas era mucho mayor que en la actualidad.

Tabla 5. Pérdida de alimentaciones antiguas.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	54	83%
No	11	17%
TOTAL	65	100%

El 83% de la población encuestada dice que si se están perdiendo algunas preparaciones gastronómicas antiguas, este se debe a la falta de tiempo para su preparación, por no contar con los productos necesarios para su elaboración, entre las preparaciones que se están perdiendo son: el arroz de cebada, el morocho, la sopa de quinua, machica de piedra, tostado de dulce, locro de cuy, chocolate de la abuela, mellocos, ocas, habas con queso, choclos hervidos, zambo de dulce cauca, entre otras preparaciones, mientras que el 17% dice que no se han perdido ciertas preparaciones gastronómicas porque ellas aún siguen manteniendo y consumiendo este tipo de alimentación.

La religión en la parroquia es una de las principales características de la población santarroseña y significativamente los días domingo era donde la mayor parte de la población bajada al centro parroquial religioso Nuestra Señora de la Elevación para celebrar la eucaristía,

cuentan las entrevistadas que luego de terminarse la celebración religiosa las personas se dirigían al mercado central de la parroquia para deleitarse con preparaciones gastronómicas como era: los panes pungos o más conocidos como pan de Santa Rosa, la deliciosa fritada, el tradicional caldo de morcilla, morocho con leche, colada morada con empanadas de viento y también se podía encontrar el tradicional champús que se lo elaboraba en el corpus Cristi.

Medio siglo atrás la alimentación era uno de los pilares fundamentales para que el ser humano posea un buen estado de salud tanto física, psicológica y emocional, es por esta razón su alimentación estaba basada en productos como por ejemplo en el desayuno consumían la leche recién ordeñada, el chocolate, la máchica que no podía faltar, huevos o también consumían la sopa de cebollas con leche para comérselo con pan. A media mañana que se encontraban principalmente en el campo se alimentaban de habas, mellocos, choco mote o alguna fruta como el guineo o la manzana. En el almuerzo se alimentaban con colada de haba, alverja, cauca con pollo, arroz de cebada con carne de borrego, sopa de calabazo con carne de res, morocho con pollo, así mismo a estas preparaciones se las acompaña con los tradicionales de dulces o desabridos como vulgarmente se lo conoce estos podían ser: morocho con leche, colada de harina, calabazo, colada de máchica, dulce de zambo, dulce de zapallo, arroz con leche. A media tarde generalmente cuando las personas ya retornaban a su hogar luego del trabajo en el campo se alimentaban con chochos con tostado, mote, café con máchica. Y finalmente la merienda era una sopa un poco más ligera como por ejemplo una sopa de avena con pollo, o alguna agua aromática de toronjil, menta, tomillo, cedrón, estas preparaciones se consumían rotativamente en la semana.

El pasar de los años y los nuevos productos que se poseionan diariamente en el mercado ha dado lugar al cambio de alimentación que años atrás se mantenía. En la actualidad generalmente cuentan las entrevistadas que un desayuno está basado en: café o leche, pan, jugo de alguna fruta, huevo. Las medias mañanas está basada de alguna fruta y pan. El almuerzo generalmente se consume arroz con algún género cárnico como pollo principalmente, alguna sopa por ejemplo de fideo con papas y queso, y jugo de alguna fruta. En las medias tardes se consume café con pan. Y finalmente la merienda está basada en alguna sopa o colada ligera acompañada principalmente de pan o arroz.

Análisis de los cambios en las preferencias gastronómicas y la cultura alimentaria con Variable sociodemográficas.

Tabla 6. Relación de la variable Edad con los factores de cambio gastronómico y alimentario.

Relación	Chi Cuadrado	GL	Significancia
Edad relacionada a Preferencias alimentarias	3,225	4	0,521
Edad Relacionada a Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años	4,259	2	0,119
Edad relacionada al Aporte a la salud de la alimentación consumida años atrás	2,424	2	0,298
Edad relacionada a la Pérdida de alimentaciones antiguas	0,209	2	0,901

Al establecer si existe una relación significativa entre la variable socio demográfica Edad con los factores de cambio gastronómico y alimentario se obtuvieron los siguientes resultados: En la relación Edad con preferencias alimentarias se determinó un Chi cuadrado de 3,225 con 4 grados de libertad y un P valor de 0,521 lo

que significa que a pesar de existir una relación esta no es significativa. Para la relación de la edad con los cambios gastronómicos en los últimos años se reporta un Chi cuadrado de 4,259 con dos grados de libertad y un P valor de 0,119, estableciéndose una relación entre las variables de mayor fuerza sin que esta llegue a ser altamente significativa, lo que indica que la variable Edad está relacionada a las preferencias gastronómicas de forma significativa.

En la variable Edad relacionada con el aporte a la salud de la alimentación consumida años atrás se encontró un Chi cuadrado de 2,424 con 2 grados de libertad y un nivel de significancia con un P valor de 0,298, lo que significa que existe una relación entre estas dos variables sin que llegue a ser significativa. Finalmente, en la Relación de edad con la pérdida de alimentos antiguos, se reporta un Chi Cuadrado de 0,209 con 2 grados de libertad y un nivel de significancia de P valor de 0,901, lo que quiere decir que no existe relación entre la variable edad y la pérdida de alimentos antiguos.

Tabla 7. Relación de la variable Sexo con los factores de cambio gastronómico y alimentario.

Relación	Chi Cuadrado	GL	Significancia
Sexo relacionado a Preferencias alimentarias	2,294	2	0,318
Sexo Relacionado a Cambio gastronómico alimentario en los últimos 50 años	0,308	1	0,579
Sexo relacionado al Aporte a la salud de la alimentación consumida años atrás	0,441	1	0,445
Sexo relacionado a la Pérdida de alimentaciones antiguas	4,057	1	0,044

En la relación de la variable socioeconómica sexo con respecto a las preferencias alimentarias se determinó un Chi cuadrado de 2,294 con 2 grados de libertad y un P valor de 0,318, encontrándose que a pesar de existir una relación entre las dos variables esta no es significativa, lo que indica que la preferencia de los alimentos no está vinculada específicamente con el hecho de que las personas sean hombres o mujeres.

En la relación de sexo con el cambio gastronómico de los alimentos en los últimos 50 años, se estableció un valor de Chi cuadrado de 0,308 con 1 grado de libertad y un P valor de 0,579, lo que da entender que existe una relación entre las variables, pero esta no es significativa.

En la relación del sexo con el aporte a la salud de la alimentación consumida años atrás se calculó un Chi cuadrado de 0,441 con 1 grado de libertad y un P valor de 0,445 lo que indica que hay una relación, pero esta no es significativa. Para la relación de la variable socio-demográfica sexo con la pérdida de alimentaciones antiguas, se determinó un Chi cuadrado de 4,057 con un

grado de libertad y un P valor de significancia de 0,044, lo que indica el valor de mayor relevancia en análisis, estableciéndose que la condición del sexo está vinculada con la apreciación de la pérdida de las alimentaciones antiguas, siendo las mujeres las que aprecian esta percepción de forma más significativo.

Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia Rural Santa Rosa del Cantón Ambato, 2018.

Hace 50 años atrás se realizaban ciertas preparaciones denominadas sopas o coladas como la cauca con gallina criolla, el arroz de cebada con carne de borrego, la colada de haba con chicharrón, la colada de alverja con cuy asado o runaicho como se lo conocía años atrás, la quinua con oreja de cerdo y la salsa de calabazo, entre otras preparaciones que se consumían a diario, así mismo se elaboraban coladas de dulce o más conocidos como desabridos o de dulces como tradicionalmente los llamaban, estas preparaciones eran por ejemplo el morocho de dulce con leche, la colada de máchica,

el dulce de calabazo y el arroz con leche, entre otras preparaciones que con el transcurso de los años poco a poco se ha ido dejando de elaborar.

Estas preparaciones años atrás se las realizaban con los productos que se podían encontrar en los campos con gran facilidad, porque la población santarroseña se dedicaba al cultivo de productos para consumo diario como las papa, el maíz, la cebada, la zanahoria, entre otros, estos productos eran cultivados de la forma más natural posible, porque utilizaban como abono orgánico las heces de los animales que criaban y no utilizaban químicos como en la actualidad, así como también a la cría de animales domésticos como por ejemplo las gallinas de campo, el ganado vacuno, cerdos, ganado ovino, cuy y conejo, estos a su vez eran alimentados con pastos propios de la zona en su gran mayoría.

Estas preparaciones épocas atrás aportaban un gran contenido nutricional que mantenía estable la salud de la población porque eran productos naturales, además de la forma en cómo se los elaboraba para su consumo, es por ello que en la actualidad las personas adultas mayores que aún viven gozan de un buen estado de salud y por lo general se dice que es gracias a la alimentación que ellos mantuvieron cuando eran jóvenes.

Por otra parte el transcurrir de los años, la falta de tiempo de las amas de casa y el cambio en nuestra economía, ha obligado a la población santarroseña a sustituir o reemplazar estas preparaciones por preparaciones más fáciles y rápidas en su elaboración como por ejemplo el caldo de fideo con papas, la sopa de avena tostada, la sopa de pollo con verduras, arroz con huevo frito, las salchipapas entre las preparaciones de sal, mientras que en las preparaciones de dulce podemos encontrar los jugos de diferentes frutas, la colada de maicena con mora o frutas, la colada de tapioca con leche o frutas entre otras.

Estas preparaciones que en la actualidad se consumen diariamente, en su gran mayoría son con productos adquiridos del mercado local, el cual en la actualidad se utiliza una gran variedad de químicos para su cultivo y producción, esto a su vez nos demuestra que la población de la parroquia ya no produce alimentos para su consumo, sino más bien que los compra en el mercado, porque en su gran mayoría la población que se dedicaba al labrado y sembrado de los campos, ahora tiene un trabajo estable en alguna oficina o fábrica de la ciudad, la misma que buscó con el objetivo de tener un sustento económico estable en su hogar.

El desconocimiento de la forma de preparación de las recetas antiguas por parte de la juventud hace también

que se vaya perdiendo nuestros saberes ancestrales, porque muchas veces la juventud prefiere consumir comida rápida o fast food como en la actualidad se la conoce.

La alimentación es un factor muy importante dentro de la salud del ser humano y en la actualidad se puede observar que existen ciertas enfermedades que son causadas por el tipo de alimentación o productos que se consume, ya que en la actualidad los mismos son cultivados con una serie de químicos que acelera su producción o a su vez son productos transgénicos, los cuales influyen de cierta forma al desarrollo de enfermedades como sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, diabetes, colesterol, cáncer, entre otras.

El análisis ha permitido observar los cambios drásticos en las preferencias gastronómicas en la cultura alimentaria de la población santarroseña, este cambio se ha producido por la falta de tiempo para elaborar ciertas preparaciones, la posesión con gran rapidez de la comida rápida o fast food, el consumo de productos transgénicos, el dejar de lado la agricultura y no producir alimentos para su consumo, el preparar recetas mucho más fáciles y con menos tiempo, conllevan a que nuestros saberes ancestrales y nuestra cultura alimentaria vaya desapareciendo día a día, a esto se suman ciertas enfermedades que se van adquiriendo muchas veces su principal causa es la alimentación.

4. DISCUSIÓN

El análisis de los cambios en las preferencias gastronómicas y la cultura alimentaria en la Parroquia Santa Rosa, cantón Ambato es de vital importancia para demostrar que la percepción del ser humano va de la mano con la situación socioeconómica, propios de la globalización, mas no es significativamente por sexo, género o edad.

Desde nuestra perspectiva se identifica como problema el estudio de la memoria y de los hábitos alimentarios de los habitantes de la parroquia urbana Portoviejo, habiendo planteado como hipótesis de trabajo investigativo a valorar, el olvido y la alteración de recetas tradicionales, y el uso de productos territoriales que darían muestra de identidad culinaria ancestral (26).

5. CONCLUSIONES

- La investigación permitió conocer los referentes teóricos gastronómicos que posee la parroquia Rural Santa Rosa, con la aplicación de las entrevistas a

las personas adultas mayores que viven en este lugar y que conocen a fondo sobre la gastronomía del lugar.

- El comportamiento alimentario de la población santarroseña ha cambiado en los últimos 50 años, esto se logró definir por el estudio a través de encuestas aplicadas a los habitantes, y se puede definir que en su gran mayoría de la población opta por consumir alimentos que sean más rápidos y fácil prepararlos por la falta de disponibilidad de tiempo en los hogares, que consumir preparaciones antepasadas como la colada de haba, morocho, la auca, entre otras que demoraban mucho más tiempo en su preparación.
- A pesar de que el análisis de las variables socio demográficas edad y sexo, con los factores de cambio gastronómico y alimentario de la población de la Parroquia Santa Rosa demuestra la existencia de una relación, esta no es significativa, estableciéndose con mayor fuerza la relación de la edad con el cambio Gastronómico alimentario en los últimos 50 años y el sexo relacionado con la pérdida de alimentaciones antiguas, en el primer caso las opiniones dan las personas adultas y los adultos mayores y en el segundo caso de forma mayoritaria las mujeres, en función de que ellas son quienes se responsabilizan generalmente de la preparación de los alimentos.

6. AGRADECIMIENTOS

A todo el grupo de investigadores y colaboradores

7. CONFLICTO DE INTERESES

No existe intereses particulares por parte de los autores o de la entidad científica que pudiesen afectar directa o indirectamente a los resultados.

8. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

1. Cuneo F, Méndez M, Spontón G. Conservación de las formas de alimentación ancestrales en comunidades moqoit del Chaco Argentino. Diferencias urbano rural. 2019 [cited 2025 Mar 19]; Available from: chrome-extension://efaidnbnmnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/NUTRICION_COMUNITARIA_3-2019_articulo_5.pdf
2. Quemada Jorcano M. Nutrición y gastronomía en la comunidad autónoma de La Rioja. Evolución del modelo alimentario, de la identidad gastronómica y de la valoración nutricional de la dieta. *Nutr Hosp*. 2019;
3. Mauriz García E, González Fernández MJ, García Fernández MC. Nutrición, gastronomía y salud en la comunidad de Castilla y León. *Nutr Hosp*. 2019;
4. Rohlfs Domínguez P. La exposición temprana al sabor como mecanismo fundacional de los hábitos alimentarios y de la cultura culinaria. Implicaciones para la futura investigación del consumo de verduras en la población infantil vasca. *Zainak Cuadernos de Antropología-Etnografía*, ISSN 1137-439X, No 37, 2019, págs 75-94 [Internet]. 2019 [cited 2025 Mar 19];37(37):75-94. Available from: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7188533&info=resumen&idioma=BAQ>
5. Rodríguez M, Rodríguez M, Cruz Rodríguez I. Universidad, Cultura y Sociedad: una mirada desde la carrera de Licenciatura en Estudios Socioculturales. [cited 2025 Mar 19]; 4:28-33. Available from: <https://doi.org/>
6. Olaizola Nogales I. La relevancia de la motivación cultural en el Código Penal. *Revista Electrónica de Ciencia Penal y Criminología*. 2018;20(03).
7. Martínez,Zaily;Del Toro, José;Concepción I. Cultura organizacional en las instituciones universitarias: referentes teóricos y metodológicos para su evaluación. *Didáctica y Educación*. 2018; IX(6).
8. Banús E. Vivir la literatura, vivir la cultura: la función del escritor, la función de la crítica. *Revista de Lenguas Modernas* [Internet]. 2017 [cited 2025 Mar 19];27(27). Available from: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/rilm/article/view/32155>
9. Antonino de la Cámara M. Cultura (derecho de acceso a la) = Culture (the Right to access to). *EUNOMÍA Revista en Cultura de la Legalidad*. 2019;
10. Faye Y. LOS EFECTOS DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA CULTURA AFRICANA. *Revista Española de Educación Física y Deportes*. 2019;(426).
11. Rodríguez-Martínez LM, Dallos IAQ. Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguíes (Santander, Colombia). *Jangwa Pana*. 2020;19(2).
12. Aldana Boragnio MVS. Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina. *Aposta Revista de Ciencias Sociales Núm 81*. 2019;

13. de Con Redondo JA. “Buena para escanciar, buena para pensar”. Elementos para el análisis de las atribuciones culturales y patrimoniales dadas a la sidra en la Asturias contemporánea. Castillo S, González J, editors. Sociedades y culturas: IX Congreso de Historia Social Treinta años de la Asociación de Historia social Comunicaciones Oviedo, 7-9 de noviembre de 2019, 2019, ISBN 9788409124855, págs 757-779 [Internet]. 2019 [cited 2025 Mar 19];757-79. Available from: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7219772&info=resumen&idioma=SPA>
14. Leal Londoño MP, Medina FX. The top-down approach in gastronomic tourism: the case of Bogotá. *Journal of Tourism and Heritage Research: JTHR*. 2019;2(3).
15. Fuentes Vega M de los A. Factores psicosociales asociados con la alimentación saludable y la práctica de actividad física en escolares (Psychosocial factors associated with healthy eating and physical activity practice in schoolchildren). *Retos*. 2022;46.
16. Lucíañez-Sánchez G, LeBaut-Ayuso Y, Valls Bautista C, Solé-Llussà A. Evolución de los conocimientos sobre alimentación y nutrición en ESO y bachillerato (Evolution of knowledge about food and nutrition in ESO and high school). *Retos*. 2023;48.
17. Gavela-Pérez T, Parra-Rodríguez A, Vales-Villarín C, Pérez-Segura P, Mejorado-Molano FJ, Garcés C, et al. Relación de los hábitos alimentarios, los patrones de sueño y el grado de actividad física con el grado de obesidad en niños y adolescentes. *Endocrinol Diabetes Nutr*. 2023;70.
18. Hamerly MT. Los Indios o Indígenas No Desaparecidos y los censos de población sí realizados en el Ecuador decimonono. [cited 2025 Mar 19];192-219. Available from: <https://doi.org/>
19. Subía Cabrera AC, Pazmiño Sandoval CP. Acción pública de inconstitucionalidad de la declaratoria de bosque protector y vegetación “Triangulo de Cuembi” en Ecuador. *Actualidad Jurídica Ambiental*. 2022;
20. Chávez H, Fernando. D. PLANIFICACIÓN TURÍSTICA Y PATRIMONIO NATURAL EN EL BOSQUE Y VEGETACIÓN PROTECTORA CERRO CASIGANA, PARROQUIA SANTA ROSA, CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA. [cited 2025 Mar 19]; Available from: <https://doi.org/>
21. Espinosas Pire LN, Estenez. M. Análisis primera etapa de proyectos de vinculación con la sociedad en algunas parroquias de Ambato. *Medicencias UTA*. 2017;1(1).
22. Paredes B. LA APICULTURA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO RURAL EN LA PARROQUIA SANTA ROSA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *Repo.Uta.Edu.Ec*. 2015.
23. Villacís T. Factores que influyen en la desnutrición en los niños de los centros de desarrollo infantil de la parroquia de Santa Rosa de la ciudad de Ambato. *Repositorio UTA*. 2019;
24. Villacís Lalaleo T. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA PARROQUIA DE SANTA ROSA DE LA CIUDAD DE AMBATO. *Repositorio UTA*. 2019;
25. Chango Andagana MM, Barahona Néjer AA, Cárdenas Lata BJ, Herrera Hugo B de los Á. Factores que inciden en el envejecimiento digno de los adultos mayores de la parroquia Santa Rosa- Ambato. *Conciencia Digital*. 2022;5(3.2).
26. Saldarriaga Mera FB. Cultura alimentaria en las parroquias Crucita y San Plácido del cantón Portoviejo de marzo a julio de 2024. 2024 [cited 2025 Mar 19]; Available from: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/15758>