

Didactic proposal to integrate ancestral knowledge in the diet of chibuleo

Propuesta didáctica para integrar los saberes ancestrales en la alimentación de chibuleo

Autor:

LLigalo-Maliza, Verónica de Lourdes
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA
Maestría en Educación Mención Educación Intercultural
Cuenca - Ecuador



veronica.lligalo.95@est.ucacue.edu.ec



<https://orcid.org/0009-0009-9947-7960>

Cabrera-Berrezueta, Luis Bolívar
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA
Maestría en Educación Mención Educación Intercultural
Cuenca - Ecuador



bolivarcabrera@ucacue.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-6853-635X>

Chiliquinga-Mazaquiza, Raymy
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA
Maestría en Educación Mención Educación Intercultural
Cuenca - Ecuador



raymy.chiliquinga@ucacue.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-6370-9151>

Fechas de recepción: 07-FEB-2025 aceptación: 07-MAR-2025 publicación: 15-MAR-2025



<https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>

<http://mqrinvestigar.com/>



Resumen

El documento presenta una investigación centrada en la integración de saberes ancestrales sobre la alimentación en el currículo educativo en la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo, con el objetivo de revitalizar su identidad y promover prácticas alimentarias saludables. A través de un enfoque del método inductivo, se realizaron encuestas a docentes de la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo. Los hallazgos destacan la importancia de preservar las tradiciones culinarias en un contexto de globalización, donde estas prácticas están en riesgo de desaparecer. La investigación subraya que la alimentación no solo es un aspecto nutricional, sino un medio para transmitir saberes y valores culturales. Al incorporar estos conocimientos en la educación, se busca fortalecer la identidad comunitaria y promover una educación más inclusiva. El estudio también admite que tiene sus limitaciones, y que hace falta incluir más puntos de vista de diferentes personas. Se recomienda realizar investigaciones adicionales que consideren las opiniones de estudiantes y familias, así como capacitar a los docentes en la enseñanza de saberes ancestrales. En conclusión, la propuesta educativa presentada no solo beneficia a la comunidad Chibuleo, sino que también puede ser un ejemplo como modelo para otros pueblos indígenas que enfrentan desafíos similares en la preservación de su cultura alimentaria.

Palabras claves: Chibuleo; saberes ancestrales; educación intercultural; alimentación tradicional; identidad cultural; globalización

Abstract

The document presents research focused on integrating ancestral knowledge about food into the educational curriculum at the Unidad Educativa del Milenio in Chibuleo, aiming to revitalize its identity and promote healthy eating practices. Using an inductive method, surveys were conducted with teachers from the Unidad Educativa del Milenio in Chibuleo. The findings highlight the importance of preserving culinary traditions in a globalized context, where these practices are at risk of disappearing. The research emphasizes that food is not merely a nutritional aspect but a means to transmit knowledge and cultural values. By incorporating this knowledge into education, the goal is to strengthen community identity and promote a more inclusive education. The study also acknowledges its limitations, noting the need to include more perspectives from different individuals. It is recommended to conduct further research that considers the opinions of students and families, as well as to train teachers in teaching ancestral knowledge. In conclusion, the proposed educational initiative benefits not only the Chibuleo community but can also serve as a model for other indigenous peoples facing similar challenges in preserving their food culture.

Keywords: Chibuleo; ancestral knowledge; intercultural education; traditional food; cultural identity; globalization



Introducción

La interculturalidad y la plurinacionalidad son principios fundamentales que se manifiestan en la vida de la población ecuatoriana, reflejados en la diversidad de sus pueblos. Es así que en la provincia de Tungurahua se encuentra el pueblo kichwa Chibuleo. Este grupo indígena ha sabido conservar su lengua, el kichwa, así como su vestimenta tradicional, sus fiestas y el uso de instrumentos musicales autóctonos, como el pingullo y el rondador.

Los Chibuleos mantienen un estrecho vínculo con su tierra, que se manifiesta en sus costumbres económicas y sociales. Su cultura se transmite oralmente y a través de prácticas cotidianas, lo que les ha permitido conservar sus tradiciones ancestrales. La agricultura, la ganadería y la artesanía textil son sus principales actividades económicas, utilizando técnicas heredadas durante generaciones. Es relevante mencionar que el cuarenta por ciento de sus tierras son páramos comunales, fundamentales para su existencia y cultura.

El nombre Chibuleo proviene de una planta llamada Chibu, que solía abundar en la región antiguamente. Este pueblo está conformado por cuatro comunidades: San Francisco, San Alfonso, San Pedro y San Luis, cada una de las cuales desempeña un papel vital en la estructuración y conservación de su patrimonio cultural. La cohesión social del pueblo se basa en estas comunidades, que sustentan su identidad colectiva. Para Caluña (2008), la riqueza cultural de los Chibuleos radica no sólo en sus prácticas económicas y sociales, sino también en su profundo respeto por la tierra y sus costumbres ancestrales, símbolo de la resiliencia indígena en Ecuador.

La historia del pueblo Chibuleo muestra su lucha y resistencia frente a la tecnología y la globalización. Han sabido adaptarse a los cambios, logrando un equilibrio entre tradición y modernidad. En este marco, la revitalización de sus costumbres culturales y alimentarias emerge como una estrategia clave para asegurar la sostenibilidad de su herencia y el bienestar de su comunidad en el futuro. Aproximadamente tiene 12 000 habitantes que están ubicados al sureste de la provincia de Tungurahua. En un estimado de 95% de la población habla el idioma kichwa y como su segunda lengua el castellano.

Importancia de los saberes ancestrales relacionados con la alimentación

La relación sagrada que tienen con la naturaleza es una de las características más notables de su cosmovisión. Para ellos, la tierra no solo es un recurso, sino un ser vivo con el que



interactúan a través de la agricultura, el respeto por los ciclos naturales y la crianza de animales autóctonos. En este contexto, la alimentación ha jugado un papel fundamental porque brinda sustento físico y espiritual. Los alimentos autóctonos, como la quinua, la oca, el maíz y la mashua, tienen un significado cultural profundo y están asociados con rituales y prácticas comunitarias.

A lo largo de su historia, la alimentación ha reflejado su perspectiva holística, integrando salud, sostenibilidad y reciprocidad. La tradición de la "chakra", un sistema agrícola ancestral, representa su conocimiento y respeto por la tierra y ha sido esencial en la vida cotidiana de los Chibuleo, no solo como fuente de alimentos, sino también como espacio de transmisión de saberes entre generaciones.

La alimentación siempre ha sido crucial para la vida de los pueblos indígenas, no solo como fuente de sustento, sino también como un reflejo de su cosmovisión, prácticas agrícolas y conexión profunda con la tierra. Este pueblo se encuentra en la sierra central de Ecuador, los conocimientos ancestrales acerca de la alimentación son importantes.

Como señalan Inga-Aguagallo et al. (2021) los pueblos indígenas tienen una estrecha relación con la naturaleza y ven la alimentación como un ciclo de la vida sagrado que incluye elementos esenciales como la tierra, el agua, el aire y el sol. Este conocimiento, que se transmite a través de la palabra, sirve como una forma de defensa cultural contra la modernización y la globalización, que han tenido un impacto significativo en los hábitos nutricionales de las comunidades indígenas, como el pueblo Chibuleo. Los modos tradicionales de cultivo y preparación se han visto afectados por la creciente dependencia de los alimentos procesados.

La desaparición de la práctica de la «chakra familiar», un sistema agrícola ancestral que permitía a las familias cultivar alimentos autóctonos cerca de sus hogares, es un caso claro de esta transformación. Las chacras no se limitaban a sembrar, sino también a reconocer las propiedades medicinales de las plantas, integrando orgánicamente la salud física y espiritual en la vida cotidiana de la comunidad. A medida que esta tradición ha comenzado a desvanecerse, la desconexión con el conocimiento ancestral es cada vez más evidente.

Un ejemplo de esta transformación es la pérdida de la práctica de la "chakra", un antiguo sistema agrícola que permitía a las familias cultivar y cosechar productos locales cerca de



sus hogares. Según Pérez y Gómez (2019), las fincas son espacios de socialización, transferencia de conocimientos y medios de vida. Las abuelas que preservaron este conocimiento enseñaron a las nuevas generaciones no sólo cómo cultivar alimentos sino también cómo reconocer las propiedades curativas de las plantas, integrando orgánicamente la salud física y mental en la vida diaria de la sociedad. A medida que esta tradición comenzó a desvanecerse, la ruptura con el conocimiento ancestral se hizo cada vez más evidente. La cría de animales pequeños como gallinas criollas y ovejas lanudas está desapareciendo ahora de los hogares comunitarios, aunque a menudo eran una fuente importante de alimento. Esta costumbre sólo existe en unas pocas familias. De manera similar, la cría de conejos en el país casi ha desaparecido porque muchas personas creen que estos animales son susceptibles a las enfermedades y requieren tiempo y dinero para cuidarlos.

En lugar de la cría convencional, ahora se crían gallinas incubadoras y se le alimenta con grandes cantidades de que contiene balanceado con maíz amarillo. Este cambio de hábitos alimentarios ha contribuido a un aumento de la obesidad entre los jóvenes, un problema que antes pasaba desapercibido. Además, muchos niños y adolescentes sufren altos niveles de estrés, principalmente debido a una dieta poco saludable que carece de nutrientes como hierro y vitaminas esenciales para su desarrollo. Su alimentación se basa más en alimentos industriales equilibrados y poco saludables que en alimentos nutritivos. Como resultado, muchos niños tienen problemas de memoria y concentración, lo que les dificulta pensar, analizar y reflexionar sobre temas académicos. En algunos casos, la falta de comprensión del tema lleva al abandono escolar.

Actualmente, en el pueblo Chibuleo, las celebraciones como matrimonios, fiestas tradicionales, bautizos, primeras comuniones y cumpleaños se llevan a cabo con frecuencia. Sin embargo, en estas ocasiones, el consumo de alimentos ha cambiado notablemente. Las familias ahora optan por servir mayoritariamente pollos y cerdos, abandonando las prácticas ancestrales de preparación y consumo. En lugar de realizar ceremonias tradicionales en torno a la comida, las celebraciones se organizan con grandes banquetes, donde la comida se presenta en mesas tipo buffet para ser compartida con los invitados, familiares y vecinos. Esta práctica refleja un cambio significativo, ya que anteriormente prevalecía la mesa colectiva (pampamikuy), una costumbre de compartir la comida en colectivo, donde todos



comían de manera equitativa y compartían lo que se había preparado, estas transformaciones en la manera de celebrar y compartir la comida es un reflejo del impacto de la modernización en las costumbres indígenas.

Hoy en día, esta forma de organización de fiestas está llena de competencia: la familia anfitriona que es capaz de organizar la fiesta más grande y cómoda es considerada más rica y, por lo tanto, más respetada. Las prácticas anteriores de solidaridad y comunidad han sido reemplazadas por esta tendencia de "asuntos exteriores". Una vez que las celebraciones privadas y comunitarias se convirtieron en expresiones de poder económico, pusieron de relieve el declive de valores tradicionales como la reciprocidad y el randi randi (intercambio de trueque). En muchas comunidades indígenas afectadas por la globalización y la economía de consumo, existe competencia por la supervivencia a través de fastuosas celebraciones.

El aumento de la inversión en eventos en los que participan artistas locales famosos es otro ejemplo de este cambio, cuyo objetivo es crear la impresión de mayores recursos financieros. Sin embargo, en realidad, muchas familias en Chibuleo carecen de recursos económicos y prefieren recurrir a instituciones financieras locales para obtener préstamos con altos intereses para financiar estas celebraciones. Pedir dinero prestado a los bancos para las vacaciones es una manifestación de la presión social para mantener el estatus, lo que empeora la situación financiera de las familias. Las familias prefieren gastar dinero en fiestas y celebraciones que no son sostenibles a largo plazo en lugar de utilizar sus recursos para cultivar o criar pequeños animales, lo que mejoraría su salud y su autosuficiencia alimentaria. Cerca del Centro Educativo Milenio de Chibuleo existen locales que solo venden snacks, comida rápida, los cuales básicamente no tienen ningún valor nutricional para el organismo de hombres, mujeres y adolescentes del centro educativo, luego de que esto provoca problemas de vómitos en los niños, se sienten mal y no pueden ir a clase. Creo que lo mejor que se puede hacer es concientizar a padres, docentes y dueños de comercios para enseñarles a preparar platos saludables a partir de alimentos ancestrales para que a los estudiantes les vaya bien en las actividades educativas.

Esta situación me hizo pensar profundamente y preocuparme, dando lugar a la idea de realizar esta investigación. El objetivo de esta investigación es concientizar sobre la importancia de revivir los platos tradicionales e introducir métodos de enseñanza que integren estos



conocimientos en el currículo de las escuelas locales, especialmente en la Unidad Educativa Milenio Chibuleo. Al inculcar el valor de la comida tradicional a las nuevas generaciones, principalmente hombres y mujeres, nos esforzamos por fortalecer su salud e identidad cultural. La educación desempeña un papel importante en la transmisión de conocimientos ancestrales, y las escuelas pueden aplicar esos conocimientos a la vida, y proteger estas prácticas en peligro de extinción.

El cambio en las celebraciones y prácticas alimentarias en el pueblo Chibuleo refleja una pérdida de sus raíces y una adopción de costumbres que priorizan la apariencia sobre el bienestar colectivo. Este estudio busca proponer una solución educativa que no solo recupere el valor de la alimentación tradicional, sino que también refuerce la identidad cultural de las generaciones futuras en un contexto de creciente globalización.

Muchos alimentos utilizados en la agricultura como la quinua, cebada, oca, zanahoria blanca y mashua han sido sustituidos por alimentos industriales. Estos productos industriales no sólo carecen del valor nutricional de los alimentos tradicionales, sino que también tienen un impacto negativo en la salud humana. La Organización Mundial de la Salud (OMS 2022) afirma que el aumento del consumo de alimentos procesados ha provocado un aumento de la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes y la hipertensión, en pueblos indígenas que antes desconocían estas enfermedades. Esta realidad está causando preocupación en los habitantes de Chibuleo, pues las nuevas generaciones no son conscientes de los beneficios de una alimentación basada en alimentos naturales y locales (Tapia-Arias, 2024).

Importancia de la educación intercultural

Desde los años 90, a raíz del primer levantamiento indígena en Ecuador, la educación intercultural bilingüe ha sido una demanda clave para el pueblo Chibuleo. Hoy en día, con la influencia de la globalización y el cambio hacia la modernidad, muchas de estas prácticas y conocimientos se han visto afectados. En este sentido, la educación intercultural bilingüe es una herramienta fundamental para proteger y revitalizar estas tradiciones. Por medio de una propuesta didáctica que incorpore los conocimientos de la alimentación ancestral en las clases, se puede abrir un espacio para reconocer y valorar estas prácticas tradicionales,



fortaleciendo la identidad y ayudando a que el conocimiento pase de generación en generación (Espinoza-Freire & Ley-Leyva, 2020).

El enfoque intercultural permite que tanto estudiantes como los miembros de la comunidad aprendan sobre las prácticas alimenticias de su pueblo, promoviendo el respeto y entendimiento de la diversidad cultural dentro del entorno educativo. Esta estrategia no solo amplía el aprendizaje de los estudiantes, sino que también sensibiliza a todos los participantes sobre la importancia de preservar y valorar los saberes ancestrales en un mundo cada vez más globalizado Uribe-Pérez (2019).

Además, integrar la sabiduría alimenticia ancestral en la educación fomenta prácticas sostenibles y saludables, adaptadas a la naturaleza y los recursos locales, lo cual beneficia el bienestar y la salud de la comunidad. La educación intercultural, por lo tanto, actúa como un puente que no solo rescata estos conocimientos específicos, sino que también revitaliza la conexión entre las personas y su entorno, promoviendo una visión de desarrollo que respete la cosmovisión indígena y valore sus recursos (Mendoza, 2018).

Esta propuesta no solo pretende educar sobre la alimentación tradicional, sino también destacar la importancia de los saberes ancestrales en la construcción de una identidad sólida y un futuro sostenible y respetuoso con la tradición. Así, se apoya a que las nuevas generaciones mantengan vivo el legado cultural de su pueblo, valorándolo como una herramienta para enfrentar los retos actuales sin perder el vínculo con sus raíces.

Impacto de la globalización en las prácticas alimentarias

Como fenómeno económico y cultural, la globalización ha tenido un impacto significativo en los hábitos alimentarios de las comunidades indígenas. De acuerdo con Uribe-Pérez (2019) las dietas tradicionales de muchas comunidades rurales han cambiado debido al acceso a alimentos importados y al crecimiento de las cadenas de comida rápida. Esta situación ha llevado a la pérdida de costumbres culinarias Chibuleo que antes se consideraban esenciales para la supervivencia y el bienestar de la comunidad. Cuando comenzaron las granjas familiares, las nuevas generaciones perdieron el conocimiento de qué productos cultivar y cómo. La falta de acceso a la tierra ha llevado a una dependencia de los alimentos vendidos en los mercados cercanos, muchos de los cuales están industrializados (Realpe-López, 2021).



Si bien ha habido muchos esfuerzos por incorporar conocimientos ancestrales en las escuelas bilingües, los resultados no han sido satisfactorios. Los programas educativos en contextos multiculturales no han logrado restaurar efectivamente las prácticas culinarias tradicionales. Esto se debe a la falta de recursos y de una formación adecuada de los docentes. La falta de interés y conocimiento de los padres agrava aún más esta condición. Prefiere comprar alimentos que cultivarlos. La educación debe jugar un papel fundamental en la revitalización cultural, porque a través de ella se pueden restaurar y transmitir los valores de las tradiciones ancestrales, promoviendo el consumo de bebidas saludables.

Problemas actuales relacionados con la alimentación en la comunidad Chibuleo

Actualmente, uno de las principales dificultades que enfrenta la comunidad de Chibuleo es el aumento de enfermedades crónicas provocadas por la mala alimentación, como artrosis, cáncer y anemia. Según los últimos datos del Ministerio de Salud de Ecuador (2021), los trastornos alimentarios, de concentración y de memoria son comunes entre los niños de comunidades rurales. Estos problemas son causados por una dieta que carece de nutrientes esenciales. Esta situación, amenaza la salud física y las capacidades cognitivas de la nueva generación, afectando su rendimiento académico y desarrollo general. Este problema se ve agravado por el consumo de productos procesados en hogares y bares escolares, que requieren llevar a cabo.

La necesidad de una intervención didáctica

Este estudio propone una intervención didáctica para incorporar conocimientos ancestrales a la educación culinaria en la comunidad de Chibuleo para combatir la crisis alimentaria y cultural. La educación multicultural bilingüe permite la transferencia de conocimientos y la reevaluación de prácticas culturales en un mundo globalizado. El objetivo de esta propuesta es motivar el interés de los jóvenes por su herencia culinaria mediante la promoción de prácticas saludables que fortalezcan su identidad cultural y brinden beneficios para la salud

Saberes ancestrales y su relevancia en la cultura indígena

Los saberes ancestrales son todo ese conocimiento, costumbres, técnicas, historias y valores que los pueblos indígenas han transmitido de generaciones. Estos conocimientos se reflejan en diversas áreas, como la medicina, la agricultura, la gastronomía, la construcción y las artesanías. Permiten recordar y mantener vivas las tradiciones, heredadas de los ancestros.



Los conocimientos ofrecen alternativas sostenibles para el manejo de recursos naturales. Por ejemplo, las prácticas agrícolas ancestrales suelen ser más respetuosas con el medio ambiente y promueven la biodiversidad. Esto es importante en un contexto donde muchas de estas prácticas están amenazadas por la modernización y la migración.

La incorporación de los conocimientos ancestrales en la educación intercultural bilingüe es imprescindible para fomentar el respeto y la valoración de los pueblos indígenas. Este enfoque educativo no solo beneficia a los estudiantes indígenas, sino que también contribuye a una mayor comprensión intercultural en sociedades diversas.

Es importante aprovechar los conocimientos ancestrales, ya que existe una necesidad constante de revitalizarlos y ponerlos en práctica. Estos saberes son clave para impulsar buenas prácticas en los lugares donde se aplican. El conocimiento indígena está profundamente conectado con la tierra, la lengua y la transmisión de generación en generación a través de canciones, ceremonias, protocolos y formas de vida. A lo largo del mundo, los pueblos indígenas han mantenido vínculos con sus territorios, lenguas y costumbres, y hoy en día están jugando un rol importante en la recuperación de su conocimiento ancestral, el cual sigue siendo transmitido entre generaciones Carranza-Patiño et al. (2021)

Alimentación tradicional en Chibuleo

La alimentación tradicional era, sopa de col verde con papas chaucha, que ahora ya no existe la papa chaucha de color morado, también machka y tostados, las papas con cuy más se usaban en bodas de matrimonio, bautizos, y celebraciones en la comunidad como en toda la región andina lo hacen hasta la actualidad.

No tenían un menú como actualmente lo hacen, solo tenía una comida que era la sopa, al cual reforzaban con habas, oca, mashua, quinua y melloco cocinado era como el plato fuerte como ahora lo llaman el segundo plato. Pero hoy en día casi nadie prepara este plato original, lamentablemente se ha perdido totalmente, hoy en día en las familias el menú es sopa y seco. Justamente de eso se trata en este trabajo investigativo, proponer una propuesta didáctica para que los niños, jóvenes y profesores de la UEMCH, puedan agregar al menú, tubérculos y granos, concienciar a las señoras de las tiendas, así como también proponer que abran el

bar escolar en la UEMCH y ofrecer comida saludable y sana para que los niños y jóvenes, profesores, padres de familia y la comunidad puedan mejorar su dieta diaria.

Revitalización cultural en un contexto globalizado

En un mundo globalizado, muchas culturas enfrentan el riesgo de perder sus identidades únicas debido a la homogenización cultural y la predominancia de ciertos valores y costumbres (Quintana-Bernal et al., 2024). En este contexto, el pueblo Chibuleo se encuentra en peligro de perder sus tradiciones y vivencias ancestrales. Un ejemplo claro de esta situación es la falta de alimentos saludables en la dieta diaria en la alimentación, tema que abordaré en el estudio de caso.

La revitalización cultural implica esfuerzos conscientes para rescatar lenguas, tradiciones, rituales, formas de vida, y conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación, pero que pueden estar en riesgo de desaparecer. Estos esfuerzos no solo intentan preservar la herencia cultural, sino también adaptarla a los cambios y desafíos que trae la globalización, promoviendo el diálogo intercultural y la coexistencia entre tradiciones locales y las tendencias globales. En este contexto, la revitalización cultural, por tanto, no es solo una defensa frente a la globalización, sino una manera de adaptarse sin perder la esencia propia, dándole un nuevo significado y vigencia en el presente.

Educación intercultural y la integración de saberes ancestrales

Ecuador es un país con una gran riqueza multicultural, donde coexisten diferentes pueblos, nacionalidades, idiomas y tradiciones. Su población está compuesta principalmente por indígenas, mestizos, blancos y afrodescendientes (Conejo, 2008). Esta diversidad se refleja en la Constitución de la República de 2008, la cual, en su artículo 1, reconoce a Ecuador como un estado plurinacional e intercultural (Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador, 2016).

La educación intercultural busca que todos aprendamos y compartamos entre culturas, viendo la diversidad como algo valioso para vivir juntos, mejorar lo que se enseña en las escuelas y participar en la comunidad. Para lograrlo, es importante que todos en la escuela se involucren. Además, este tipo de educación ayuda a que diferentes culturas se relacionen mejor, evitando el racismo, la discriminación y los prejuicios.



Por su parte, Cusihamán (2019) nos dice que la diversidad cultural ya no se trata solo de territorio o identidad nacional, sino que muchas identidades diferentes pueden ayudar a fortalecer la unidad de un territorio. Esto solo será posible si las instituciones promueven políticas que fortalezcan esas identidades sin hacer que unas se vean como menos importantes que otras. En resumen, se busca una integración en la que no se pierda la identidad de los pueblos originarios.

En este sentido, la educación intercultural tiene como objetivo cambiar mentalidades y, como resultado, lograr una sociedad en la que se valore al ser humano como el elemento clave para las transformaciones sociales necesarias, buscando la equidad entre todos. Esto requiere una revisión profunda de la lógica pedagógica, la cual, sigue siendo predominantemente hispano-occidental. Asimismo, algunos currículos actuales presentan deficiencias en cuanto a la integración sociocultural, limitando las relaciones interculturales. Lo indígena sigue sin ser suficientemente considerado y se desaprovechan sus saberes, lo que reduce la visibilidad de sus aportes en el ámbito educativo (Rodríguez-Cruz, 2018).

Diseñar una propuesta didáctica que permita la integración de los saberes ancestrales relacionados con la alimentación tradicional del pueblo Chibuleo en el currículo escolar de la comunidad, a través de la educación intercultural bilingüe. Esta propuesta tiene como finalidad fortalecer la identidad cultural de las nuevas generaciones, promover una alimentación saludable y sostenible, y reconectar a los jóvenes con su herencia cultural en un contexto de creciente globalización, contribuyendo así al bienestar integral y a la preservación de los conocimientos ancestrales en la comunidad.

Esta investigación tiene un impacto educativo y cultural. En primer lugar, el estudio presentará una propuesta educativa que permitirá a la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo incorporar a su currículo los conocimientos ancestrales, contribuyendo así al fortalecimiento de la educación intercultural. En segundo lugar, al promover prácticas alimentarias saludables y sostenibles en un entorno cada vez más globalizado, el proyecto contribuirá a la preservación y revitalización del conocimiento alimentario tradicional. Esperamos que este estudio también sirva como modelo para otras comunidades de aprendizaje bilingüe que enfrentan desafíos similares relacionados con la pérdida de hábitos alimentarios. Finalmente, combinar educación con regeneración (Tapia-Arias, 2020).



El respeto por la tierra y los recursos naturales juega un papel fundamental en esta iniciativa, enfatizada en el contexto del desarrollo sostenible. Según Realpe-López (2022), la actual crisis climática requiere una reevaluación del conocimiento antiguo sobre el uso sostenible de los recursos. En el sector alimentario, esto significa no sólo mantener recetas y tecnologías tradicionales, sino también introducir métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente para garantizar la seguridad alimentaria para las generaciones futuras.

El enfoque metodológico en este estudio es cualitativo, con el objetivo de profundizar en el conocimiento culinario ancestral y su importancia en la comunidad Chibuleo (Álvarez, 2016). Se utilizarán métodos de recolección de datos, como encuestas presenciales a miembros de la comunidad, especialmente a ancianos y líderes con amplios conocimientos de agricultura y prácticas de cocina tradicional. Además, se realizarán entrevistas a docentes y directivos de la Unidad de Educativa Bilingüe del Milenio de Chibuleo para conocer sus perspectivas sobre la integración de estos conocimientos en la enseñanza curricular. Este trabajo se complementará con grupos focales con estudiantes y padres para explorar sus perspectivas sobre la revitalización de las prácticas culinarias tradicionales. El análisis de datos se realizará mediante codificación temática para identificar patrones y categorías que apoyen el desarrollo de estrategias de aprendizaje coherentes y contextualizadas.

Esta investigación tiene importantes implicaciones sociales, culturales y educativas en varios aspectos. Primero, desde una perspectiva social, revivir las tradiciones culinarias del pueblo Chibuleo, especialmente en el contexto de la globalización que ha llevado a la pérdida de gran parte del conocimiento de sus antepasados. Al promover la preservación de prácticas tradicionales como el cultivo de productos locales y la preparación de comidas nutritivas, la propuesta pretende conectar a las nuevas generaciones con su patrimonio, fortaleciendo así la conciencia de su cultura.

Desde una perspectiva cultural, la investigación se centra en preservar conocimientos antiguos que históricamente jugaron un papel fundamental en la vida del pueblo Chibuleo. En su cosmovisión, la alimentación no sólo asegura la supervivencia física, sino que también está profundamente relacionada con la salud mental y el equilibrio con la naturaleza. Revivir estas prácticas culinarias tradicionales ayudará a reafirmar una conexión sagrada con la tierra, promoviendo estilos de vida más sostenibles y el respeto por el medio ambiente.



En el ámbito educativo, esta propuesta tiene un impacto significativo en la integración de los conocimientos ancestrales en los currículos escolares. La educación multicultural bilingüe juega un papel importante en la transmisión de conocimientos ancestrales, y este estudio propone una estrategia pedagógica que ayude a los estudiantes a aprender, apreciar y practicar las tradiciones culturales. Esto mejorará la educación culturalmente sensible, no sólo mejorando la calidad de la educación sino también mejorando el bienestar general de niños y jóvenes mediante la promoción de dietas más saludables y equilibradas.

Revivir las tradiciones culinarias de la comunidad Chibuleo es vital para su bienestar a largo plazo. La pérdida de los hábitos alimentarios tradicionales ha contribuido a la mala salud y al aumento de las tasas de enfermedades crónicas como la diabetes y la obesidad. Al ahorrar y promover el consumo de alimentos locales, nutritivos y autóctonos, esta propuesta pretende mejorar la salud y la calidad de vida de las comunidades garantizando la autosuficiencia alimentaria y preservando las prácticas culturales.

Este trabajo puede servir como modelo para otros pueblos indígenas que enfrentan desafíos similares. Muchas comunidades sienten que sus tradiciones culinarias están en peligro debido a los efectos de la modernización. Por lo tanto, la propuesta didáctica desarrollada en este estudio puede aplicarse a otros contextos, ofreciendo soluciones educativas para promover la preservación cultural y el desarrollo sostenible tanto a nivel local como regional.

En conclusión, revivir conocimientos culinarios milenarios en la comunidad Chibuleo no es sólo una necesidad cultural sino también una estrategia para asegurar el bienestar de las nuevas generaciones en el contexto de la globalización y la crisis ambiental cada vez mayor. Este programa educativo, enfocado en la educación multicultural bilingüe, tiene como objetivo integrar estos conocimientos al currículo, promoviendo dietas saludables y culturalmente apropiadas para fortalecer la identidad comunitaria y asegurar la sostenibilidad comunitaria en el tiempo.

Esta investigación surge de la necesidad urgente de preservar y revitalizar los conocimientos tradicionales que forman parte de las comunidades indígenas. En el contexto actual de globalización, muchas de las prácticas alimenticias ancestrales de los pueblos originarios, como la comunidad Chibuleo, están en peligro de desaparecer, afectando no solo sus hábitos de consumo, sino también el tejido cultural que estos saberes representan.



La alimentación, en este caso, no solo se limita a un aspecto nutricional, sino que es un medio fundamental para la transmisión de saberes, valores y prácticas culturales. Integrar estos conocimientos en la educación a través de una propuesta didáctica es clave para promover la valorización y la continuidad de estas tradiciones en las nuevas generaciones. Además, al enmarcarse dentro de la educación intercultural bilingüe, esta propuesta se alinea con los principios de respeto y diálogo entre culturas, brindando un espacio educativo en el que los estudiantes puedan conectar con su herencia cultural de manera significativa.

El proyecto busca responder a la creciente amenaza de la homogeneización cultural y la pérdida de identidad que enfrentan las comunidades indígenas ante las influencias externas y los cambios sociales y económicos. Al proponer un enfoque pedagógico que revalorice los saberes ancestrales sobre la alimentación, se contribuye no solo a la conservación de la cultura Chibuleo, sino también a la promoción de una educación más inclusiva, donde los conocimientos locales y tradicionales tengan el mismo valor que los conocimientos occidentales.

Este artículo busca presentar una propuesta de enseñanza que incluya los conocimientos tradicionales sobre la alimentación de la comunidad Chibuleo, con el objetivo de recuperar sus costumbres y fortalecer la identidad de la comunidad.

Material y Métodos

Materiales

En este estudio la población está conformada por los docentes de la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo, quienes tienen una labor importante en la enseñanza de los saberes ancestrales y en la formación académica de los estudiantes de la comunidad. Esta población es clave para comprender el nivel de conocimiento y disposición que tienen los educadores sobre la inclusión de los conocimientos ancestrales en el currículo, específicamente en temas relacionados con la alimentación tradicional.

La Unidad Educativa cuenta con 30 profesores, quienes forman la totalidad de la población a estudiar. Estos docentes tienen diferentes áreas de especialización, pero comparten el contexto educativo y la influencia cultural de la comunidad Chibuleo. Dado que la población es pequeña, se consideró a los 30 docentes para la recolección de datos. Este enfoque permitió tener una visión de las percepciones y prácticas de todos los profesores.



La elección de esta técnica se justifica porque permitió abarcar toda la población de interés, garantizando así la inclusión de todas las opiniones y experiencias relevantes para el estudio. Además, debido al tamaño manejable de la población, es factible llevar a cabo la recolección de datos sin la necesidad de tomar una muestra más pequeña.

Se aplicó encuestas estructuradas como principal método de recolección de datos. Este tipo de encuestas permitió obtener respuestas concretas y estandarizadas, facilitando el análisis cuantitativo posterior. Las encuestas están diseñadas para recopilar información sobre las percepciones, conocimientos y actitudes de los docentes hacia la incorporación de saberes ancestrales en su práctica educativa. El instrumento fue un cuestionario compuesto por preguntas cerradas y de opción múltiple, el cuestionario consto de 10 preguntas.

Los profesores para las encuestas son en su mayoría de la misma comunidad, así como también profesores hispanos que laboran por muchos años en esta Unidad Educativa.

Métodos

La investigación se desarrolló bajo un enfoque inductivo, el mismo que se evidenció en el proceso de recolección y análisis de datos, a partir de las respuestas individuales obtenidas de los docentes, se identificaron tendencias, opiniones comunes y discrepancias dentro del grupo. Dichos aportes permitieron construir una visión general sobre la relación de los docentes con los conocimientos ancestrales en el contexto educativo, obteniendo conclusiones basadas en la interpretación de los datos recolectados.

Además, el uso de preguntas cerradas y respuestas predefinidas aseguró la obtención de información cuantificable, lo que contribuyó a un análisis estadístico eficiente. Gracias a este enfoque, fue posible entender mejor lo que piensan y sienten los participantes, describiendo de manera clara cómo se relacionan los saberes ancestrales con la enseñanza y el aprendizaje (Ameneyro, 2024). Este enfoque no solo busca entender las tradiciones, sino también pensar en cómo mantenerlas o adaptarlas en un entorno globalizado.

Resultados

El análisis de la dieta alimenticia en la comunidad de Chibuleo permite identificar los niveles de acceso y calidad de los alimentos consumidos por la población. Este estudio es crucial para comprender los hábitos alimenticios y evaluar posibles carencias nutricionales que



podrían estar afectando su bienestar. A través de un análisis de frecuencia, se obtuvieron datos que reflejan el estado actual de la dieta alimenticia, permitiendo una visión clara.

En la tabla se observa que el 40% de la población presenta una dieta alimenticia considerada como muy baja, seguida de un 30% con una dieta baja. Esto significa que el 70% de las personas tienen niveles preocupantes en su alimentación. Un 16,67% se encuentra en el nivel medio, mientras que solo un 3,33% tiene una dieta alta y un 10% muy alta. No se registraron casos de ausencia total de dieta alimenticia. Estos datos evidencian una tendencia general hacia una alimentación insuficiente en la Unidad Educativa del Milenio de Chibuleo.

Tabla 1

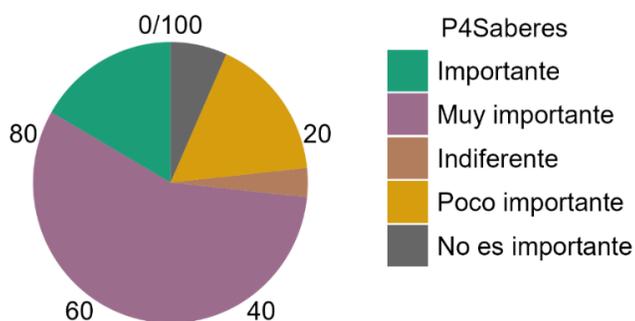
Análisis variable de la dieta alimenticia en Chibuleo

Dieta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
Muy bajo	12	40.000	40.000	40.000
Bajo	9	30.000	30.000	70.000
Medio	5	16.667	16.667	86.667
Alto	1	3.333	3.333	90.000
Muy alto	3	10.000	10.000	100.000
Ausente	0	0.000		
Total	30	100.000		

Nota: Fuente elaboración propia.

Figura 1

Transmisión de saberes ancestrales en la educación



Nota: Fuente elaboración propia

De acuerdo con la figura, se evidencia que el 60% de los encuestados considera que la importancia de transmitir los saberes ancestrales en la educación es muy importante, mientras que un 20% los percibe como poco importantes y un 10% como no importantes. Solo un 10% de la población encuestada valora estos saberes como importantes o muy importantes. Este resultado sugiere una percepción general de baja relevancia hacia estos conocimientos, lo cual plantea la necesidad de implementar estrategias didácticas que promuevan la valoración de estos saberes dentro de la comunidad educativa.

Tabla 2

Análisis de Chi cuadrado de Pearson.

Estrategias en ámbito escolar	Adaptar el currículo educativo para incluir saberes ancestrales						Total
	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	2	1	0	3
En desacuerdo	0	0	1	1	1	0	3
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0	0	1	0	0	1
De acuerdo	1	0	0	3	4	0	8
Totalmente de acuerdo	0	1	0	1	9	0	11
De acuerdo	0	0	0	1	0	0	1
Totalmente de acuerdo	0	0	0	1	1	1	3
Total	1	1	1	10	16	1	30



Adaptar el currículo educativo para incluir saberes ancestrales							
Estrategias en ámbito escolar	Totalmente en Desacuerdo	En Desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Contrastes Chi-cuadrado							
		Valor		gl		p	
X ²		31.557		30		0.388	
N		30					

Nota: Fuente elaboración propia

La mayoría de los participantes está a favor de incluir saberes ancestrales en el currículo educativo. Las respuestas de totalmente en desacuerdo y en desacuerdo son mínimas, lo que indica una fuerte inclinación hacia la aceptación de esta propuesta.

Las personas que están totalmente de acuerdo con la adaptación del currículo tienden también a considerar que es necesario implementar estrategias en el ámbito escolar para facilitar la inclusión de saberes ancestrales. Hay muy pocas respuestas en los niveles de desacuerdo, lo cual refuerza la idea de que el grupo valora positivamente tanto la inclusión curricular como la implementación de estrategias en el entorno escolar.

La prueba de Chi-cuadrado muestra un valor de 31.557 con 30 grados de libertad y una p de 0.388, indicando que no hay una relación estadísticamente significativa entre el nivel de acuerdo para adaptar el currículo e implementar estrategias escolares ($p > 0.05$). Esto significa que el nivel de acuerdo con la adaptación del currículo no está asociado de manera significativa con la percepción de la necesidad de estrategias en el ámbito escolar.

La mayor parte de los participantes respaldan firmemente la inclusión de saberes ancestrales en el currículo educativo y también ve con buenos ojos la implementación de estrategias en el ámbito escolar para apoyar esta inclusión. Aunque no hay una asociación estadística significativa entre ambas variables, los resultados sugieren una actitud positiva y un interés por integrar y fortalecer estos conocimientos en la educación.

Discusión

Gómez y Gómez (2006) mencionan sobre tradiciones agrícolas como: Sistema de la "milpa": Consiste en sembrar maíz junto con otros cultivos. Es una práctica antigua que ayuda a que las familias tengan comida suficiente y evita depender solo de un cultivo. Es muy valorado por cómo se adapta a las condiciones locales y por su equilibrio con el ambiente.

Uso de semillas criollas: Las comunidades prefieren usar semillas locales de maíz, conocidas como semillas criollas, porque están mejor adaptadas al clima y terreno específicos. Además, estas semillas contribuyen a conservar la diversidad agrícola. Prácticas de conservación: Las técnicas tradicionales buscan cuidar el suelo y el entorno, usando métodos que evitan dañar el medio ambiente. Esto permite que las tierras sigan siendo productivas a largo plazo. Y finalmente esta la transmisión oral: Estos conocimientos pasan de generación en generación a través de relatos y enseñanzas orales, lo que garantiza que no se pierdan y que cada nueva generación aporte algo nuevo.

Los participantes proponen algunas metodologías para la sistematización de los saberes tradicionales agrícolas, entre ellas Propuesta de un programa de estudios sobre los Sistemas Agrícolas Tradicionales. También se sugiere la creación de un programa académico que integre estos saberes en los currículos de las Instituciones educativas. Estas metodologías buscan no solo rescatar y sistematizar el conocimiento tradicional, sino también integrarlo en un marco educativo que valore su relevancia en la agricultura contemporánea y en la sostenibilidad ambiental.

La incorporación de los saberes ancestrales se relaciona con la crisis ambiental actual de varias maneras, así como: La Sostenibilidad: Los cuales están basados en prácticas agrícolas que han demostrado ser sostenibles a lo largo del tiempo. Estas prácticas, como el sistema de "milpa", ayudan a cuidar la variedad de plantas y a utilizar mejor los recursos naturales. Esto es muy importante hoy en día, ya que los ecosistemas se están deteriorando y muchas especies están desapareciendo.

Adaptación al cambio climáticos: Los saberes ancestrales ayudan a las comunidades a ajustarse a los cambios del clima y las dificultades que trae. Por ejemplo, el uso de semillas propias y formas de cultivo que se adaptan al lugar les permite resistir mejor los cambios bruscos del clima.



Diálogo Intercultural: La integración de saberes ancestrales en la educación promueve un diálogo intercultural entre el conocimiento tradicional y la ciencia moderna. Esto puede resultar en un enfoque más holístico y efectivo para abordar los desafíos ambientales, combinando la sabiduría ancestral con los avances científicos

Mejora de la Calidad de Vida: Al recuperar los conocimientos de nuestros antepasados, no solo se quiere conservar la cultura, sino también mejorar la vida de quienes forman parte de la comunidad educativa. Esto es clave en un momento en que los problemas ambientales también ponen en riesgo la alimentación y el bienestar de las comunidades rurales.

Propuesta

La educación intercultural bilingüe es una herramienta importante para reforzar la identidad de los pueblos indígenas y fomentar un aprendizaje contextualizado y significativo.

En la comunidad de Chibuleo, los conocimientos tradicionales sobre la alimentación son una valiosa fuente de saberes que une a las nuevas generaciones con sus raíces culturales. Esta iniciativa busca incorporar estos conocimientos en el currículo escolar, promoviendo la apreciación de las prácticas alimenticias tradicionales y su relación con la sostenibilidad y el bienestar de la comunidad.

La forma de alimentar en la comunidad de Chibuleo se basa en tradiciones antiguas que muestran una fuerte conexión con la naturaleza y un uso responsable de los recursos locales. Estas costumbres, que se han pasado de padres a hijos, no solo aseguran una alimentación saludable, sino que también ayudan a mantener la identidad cultural y el equilibrio con el medio ambiente. Sin embargo, la globalización y los cambios sociales han hecho que estos conocimientos se pierdan poco a poco, lo que hace necesario recuperarlos desde la educación. Incluir conocimientos tradicionales en las clases ayuda a que los estudiantes se sientan más conectados con su realidad y enriquece su aprendizaje con información relevante. Además, esto promueve un sentido de pertenencia al unir a los estudiantes con las tradiciones de su comunidad, fomentando valores como el respeto y la sostenibilidad.

Esta propuesta busca ofrecer una educación más inclusiva y útil, donde los estudiantes no solo aprendan materias académicas, sino también habilidades prácticas y valores familiares que les beneficien en su vida diaria. También involucra a las familias y a la comunidad en el proceso educativo, fortaleciendo los lazos sociales.



Objetivo de la propuesta

Fomentar la recuperación de la cultura alimenticia de Chibuleo al incluir conocimientos tradicionales en el currículo de educación intercultural bilingüe, fortaleciendo así la identidad cultural y el aprendizaje significativo de los estudiantes.

Metodología

- Realizar talleres participativos con líderes comunitarios y ancianos para recoger conocimientos sobre prácticas alimenticias tradicionales.
- Usar entrevistas y grupos de discusión para identificar las prácticas actuales y su relación con las tradiciones alimenticias.
- Integrar los conocimientos tradicionales en materias como ciencias naturales, ciencias sociales y lengua kichwa, usando un enfoque que conecte diferentes áreas del conocimiento.
- Proponer actividades prácticas como un concurso escolar donde los estudiantes puedan cultivar plantas nativas y aprender sobre agricultura tradicional.

Desarrollo de recursos didácticos

- Crear guías didácticas que incluyan recetas tradicionales, historias sobre el origen de los alimentos y su significado cultural.
- Diseñar actividades divertidas como cuentos, juegos tradicionales y ferias alimenticias que involucren a las familias y a la comunidad.

Capacitación docente. Organizar talleres para los maestros, centrados en cómo integrar los conocimientos tradicionales en sus enseñanzas y por qué son importantes para fortalecer la cultura alimenticia y la educación.

Evaluación continua. Establecer herramientas como diarios reflexivos, encuestas y observaciones para evaluar cómo esta propuesta impacta el aprendizaje y la identidad cultural de los estudiantes.

Conclusiones

Esta propuesta busca preservar los conocimientos tradicionales sobre la alimentación en Chibuleo, integrándolos en las clases como una forma de fortalecer la identidad cultural, promover un aprendizaje significativo y revitalizar valiosas tradiciones.



Al hacerlo, se contribuye al desarrollo integral de los estudiantes y al bienestar de toda la comunidad. Este enfoque educativo va más allá del aula, conectando a las nuevas generaciones con sus raíces ancestrales y fomentando un futuro más inclusivo y respetuoso con el entorno.

Referencias Bibliográficas

- Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador (2016). Constitución de la República del Ecuador 2008. Dejemos el pasado atrás. <https://n9.cl/h277c>
- Ameneyro, H. (2024). Razonamiento Inductivo desde Diversos Paradigmas de Investigación. *Revista Ciencia & Sociedad*, 4(3), 267–281. <https://n9.cl/ipml9>
- Álvarez, A. (2016). *Acta Académica. Cultura e identidad frente a la globalización*, <https://n9.cl/pqrzm>
- Caluña J. (2008). Los Chibuleos. Capítulo 1. Asentamiento de los pueblos indígenas en la región central del Ecuador siglo XVII y XVIII. 17 -26. <https://n9.cl/niww1>
- Carranza-Patiño, H., Tubay-Moreira, M., Espinoza-Briones, H., & Chang-Muñoz, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research*, 6(3), 112–128. <https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/1205>
- Conejo, A. (2008). Educación Intercultural Bilingüe en el Ecuador. La propuesta educativa y su proceso. Universidad Politécnica Salesiana Cuenca, Ecuador. *Revista Alteridad de educación*. <https://doi.org/10.17163/alt.v3n2.2008.04>
- Cusihuamán, G. (2019). Culturas invisibles en la educación superior de Arequipa, Perú. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXV(E-1), 341-353. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28065583022>
- Espinoza-Freire, E. & Ley-Leyva, N. (2020). Educación intercultural en el Ecuador: Una revisión sistemática. *Revista de Ciencias Sociales*. 2(26). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28064146018>
- Gómez J. & Gómez G. (2006). Saberes tradicionales agrícolas indígena y campesinos vol. 2. *Revista Ra Ximhai*. 1(2), 102. <https://www.redalyc.org/pdf/461/46120106.pdf>



- Inga-Aguagallo, C., Avilés-Peñañiel C. & Garrido-Patrel, A. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar. Polo del Conocimiento. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8094516>
- Lampert, Ernâni. (2003). Educación: visión panorámica mundial y perspectivas para el siglo XXI. Perfiles educativos, 25(101), 7-22. <https://n9.cl/0mw15>
- Ministerio de Salud Pública de Ecuador (2021). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. <https://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion/>
- Mendoza, R. (2018) *Educación Intercultural una propuesta para la justicia y la equidad*. *Revista Silex interdisciplinaria de la Universidad Antonio Ruiz de Montoya Lima Perú*. 8(1), 120-134. <https://n9.cl/w35ns>
- Organización Mundial de la Salud (2022). *Informe sobre la salud en el mundo: Enfermedades no transmisibles y desarrollo sostenible*. <https://n9.cl/99y13>
- Pérez, M. y Gómez, A. (2019). La chacra como espacio de transmisión de conocimientos ancestrales. *Revista de Estudios Rurales*, 10(2) 34 51. <https://n9.cl/wgiv5>
- Quintana-Bernal, M., Sancan-Rivera, M., Landázuri-Castillo, M., Abril-Cócheres, D., & Mora-Pita, M. (2024). Globalización y cultura: impacto de la integración económica y tecnológica en identidades sociales y tradiciones locales globales y locales. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 5(4), 1616 – 1637. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i4.2364>
- Realpe-López, S. C. (2021). Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas. *Boletín Informativo CEI*, 8(2), 106–111. <https://n9.cl/oqw6cb>
- Rodríguez-Cruz, M. (2017). Interculturalidad, plurinacionalidad y Sumak Kawsay en Ecuador. La construcción de un nuevo modelo de Estado a través de la educación intercultural bilingüe: discurso y realidad. *Perfiles educativos*, 39(157), 70-86. <https://n9.cl/5z0jl>
- Tapia-Arias, R., Arias-Gutiérrez, R., & Pérez-Quintana, M. (2024). Adaptación cultural alimentaria en estudiantes indígenas amazónicos ecuatorianos. *La ciencia al servicio de la salud y nutrición*, 15(1), b_66–80. <https://doi.org/10.47187/cssn.Vol15.Iss1.273>
- Uribe-Pérez, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y Ciudad*, (37), 57–71. <https://doi.org/10.36737/01230425.v2.n37.2019.2148>



Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.

