



Saberes y sabores de la cocina Tsáchila: técnicas ancestrales y su vigencia en la identidad alimentaria local

Traditional cooking skills and flavors of the Tsáchila cuisine: ancestral techniques and their relevance in the local food identity

Autores:

Cedeño Castro Tania Teresa ¹	 0000-0001-8088-9679
Araujo Terán Claudia Carolina ²	 0009-0008-0755-8513
Lozano Angulo Fernanda Alexandra ³	 0009-0007-8293-5086
Vivas Loza Josselyn Sofia ⁴	 0009-0000-2085-4108

¹ Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, Ecuador taniacedeno@tsachila.edu.ec

² Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, Ecuador claudiaaraujoteran@tsachila.edu.ec

³ Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, Ecuador fernandalozanoangulo@tsachila.edu.ec

⁴ Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, Ecuador josselynvivasloza@tsachila.edu.ec

Recepción: 13 de agosto de 2025

Aceptación: 30 de septiembre de 2025

Publicación: 05 de diciembre de 2025

Citación/como citar este artículo: Cedeño, T., Araujo, C., Lozano, F. & Murillo, X. (2025). Saberes y sabores de la cocina Tsáchila: técnicas ancestrales y su vigencia en la identidad alimentaria local. Ideas y Voces, 5(3), Pág. 545-554.





Resumen

La presente investigación analiza la eficacia de las técnicas culinarias ancestrales de la étnica Tsa'chila, ubicadas en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas (Ecuador), y su relación con la identidad alimentaria local. A través de un enfoque cualitativo, tipo etnográfico, se aplicaron observaciones participantes y entrevistas semiestructuradas en una de las comunidades de la ciudad, denominada Congomita, en la que se registraron técnicas de cocción como la cocina en leña, el asado y el ahumado, así como también el uso de utensilios de cocina tradicionales tales como la olla de barro y las hojas de bijao. Los resultados evidencian una fuerte conexión entre la gastronomía tradicional y la identidad cultural Tsa'chila, asimismo reflejan una disminución del interés juvenil y el riesgo latente de pérdida de estas prácticas. Se puede concluir que, la cocina Tsa'chila no solo es un sistema alimentario, sino un patrimonio cultural inmaterial que demanda estrategias de preservación y valorización, especialmente a través del turismo vivencial y transmisión intergeneracional del saber culinario.

Palabras clave

Gastronomía Ancestral; Identidad Cultural; Nacionalidad Tsa'chila

Abstract

This research analyzes the effectiveness of ancestral culinary techniques of the Tsa'chila ethnic group, located in the province of Santo Domingo de los Tsáchilas (Ecuador), and their relationship with local food identity. Through a qualitative, ethnographic approach, participant observations and semi-structured interviews were conducted in one of the city's communities, Congomita, where cooking techniques such as wood-fired cooking, roasting, and smoking were recorded, as well as the use of traditional cooking utensils, including clay pots and bijao leaves. The results show a strong connection between conventional gastronomy and Tsa'chila cultural identity, as well as a decrease in youth interest and the latent risk of losing these practices. It can be concluded that Tsa'chila cuisine is not only a food system but an intangible cultural heritage that demands preservation and valorization strategies, especially through experiential tourism and intergenerational transmission of culinary knowledge.

Keywords

Gastronomía Ancestral; Identidad Cultural; Nacionalidad Tsa'chila





Introducción

La nacionalidad Tsa'chila¹ representa una de las comunidades indígenas de la zona costera de Ecuador. Históricamente ubicados en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, en un ambiente de selva tropical húmeda, los Tsa'chila han establecido una conexión intensa con la biodiversidad de su región. Este grupo se ha distinguido por mantener cuidadosamente sus tradiciones, lengua (el tsa'fiki²), estructura social, vestimenta, saberes medicinales y especialmente sus antiguas técnicas culinarias, que son una manifestación esencial de su identidad y perspectiva del mundo (Prefectura de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2025).

Los Indios Colorados, llamados así anteriormente, son unos de los grupos étnicos indígenas más reconocidos en el Ecuador por su cultura y perspectiva del mundo. Se encuentra dividido en siete comunidades, las cuales brindan diferentes actividades turísticas otorgando conocimientos ancestrales y étnicos tanto a turistas nacionales como a extranjeros que llegan a la provincia (Romero, 2019).

Sus prácticas tradicionales son huellas de un proceso heredado en transmisión, sus ceremonias o manifestaciones son su herencia ancestral. Sin embargo, han tenido que luchar con el mundo actual para lograr su permanencia debido a la globalización, el turismo excesivo y la ausencia de integración cultural en la educación formal, tratando de preservar su autenticidad, su cultura, tradiciones, sus fiestas, su gastronomía y todo aquello que los hace únicos e inigualables dentro del país (Chamba, 2025).

Dentro de esta comunidad, es de gran importancia destacar la gastronomía Tsa'chila, ya que no es simplemente un conjunto de recetas, sino un complejo sistema de conocimientos que se pasan de una generación a otra, en el que se agrupan técnicas, ingredientes, rituales y saberes

¹ Palabra en lengua ancestral tsa'fiqui que significa Gente Verdadera

² Lengua ancestral de la nacionalidad





relacionados con el medio ambiente. Dentro de sus costumbres más destacadas se encuentran el empleo del maito³, el asado en fogones abiertos, el secado al sol y la utilización de plantas autóctonas como condimentos o componentes medicinales. Estas metodologías manifiestan una lógica de sostenibilidad, uso óptimo de los recursos y un gran respeto por la naturaleza, elementos esenciales en su cultura de alimentación (Romero, 2019).

Por lo tanto, la gastronomía tradicional de la nacionalidad Tsa'chila es un elemento crucial del legado cultural inmaterial de Ecuador. Su análisis y apreciación no solo facilitan la identificación de la riqueza cultural de la nación, sino también comprender cómo las comunidades indígenas han aportado históricamente a la variedad culinaria del país. Además, en un entorno mundial en el que la alimentación suele ser homogénea, cocinas autóctonas como la Tsa'chila simbolizan un mecanismo de resistencia, reafirmación de la identidad y recuperación de la autonomía alimentaria (Congo, 2023).

Cabe recalcar que, dentro del territorio ecuatoriano no solo se ubica esta comunidad, sino que también se puede encontrar algunas otras más, que, por las inmensas distancias o el olvido de las autoridades del país en cuanto a la infraestructura vial o servicios básicos, han quedado relegadas de esta promoción, a pesar de que son los verdaderos poseedores del patrimonio gastronómico hay poca información como referencia a la comida cotidiana, lo cual ha sido un factor para el olvido de técnicas de cultivos antiguas, la desaparición de ciertos productos dando paso a enfocarse solo a la gastronomía festiva (Montalván & Cabrero, 2019).

Por esta razón, se plantea que al conocer e identificar los conocimientos y gustos de la gastronomía ancestral de los Tsa'chila como tal, permita más que un acercamiento culinario, una vía hacia la comprensión de una cosmovisión milenaria que continúa viva, presente y activa. Examinar la persistencia de estas técnicas en el presente no solo permite registrar su

³ Preparación tradicional de alimentos envueltos en hojas.





relevancia histórica y cultural, sino también fomentar su preservación y rejuvenecimiento como componente esencial del patrimonio vivo de Ecuador (Montalván & Cabrero, 2020).

Metodología

Para este estudio, se empleó un enfoque cualitativo de tipo etnográfico, el mismo que está fundamentado en la observación de los participantes mediante encuestas semiestructuradas a miembros de la comunidad de Congomita de Puerto Limón. Se utilizaron fichas de observación para registrar las técnicas culinarias, el uso de utensilios, ingredientes locales y modos de transmisión de conocimiento culinario. Este método facilitó atraer tanto la dimensión práctica como el símbolo de la cocina Tsa'chila, con el único propósito de identificar los elementos fundamentales para su conservación y comprensión en el contexto de la identidad alimentaria local.

Resultados

La gastronomía Tsa'chila tiene una profunda seriedad en la identidad cultural de su comunidad y está llena de prácticas ancestrales; asimismo, representa un patrimonio inmaterial que se transmite de generación en generación. Las costumbres culinarias de esta comuna no solo cubren requerimientos culinarios, sino que también manifiestan valores comunitarios, saberes ecológicos y estilos de vida sustentables. Hoy en día, estas tradiciones se encuentran con numerosos retos, incluyendo el limitado interés de las generaciones emergentes y el peligro de uniformidad cultural generado por la modernidad. Este análisis tiene como objetivo rescatar, registrar y apreciar las técnicas de cocina tradicionales de la comunidad Tsáchila, además de entender su papel en la identidad de la gastronomía local.

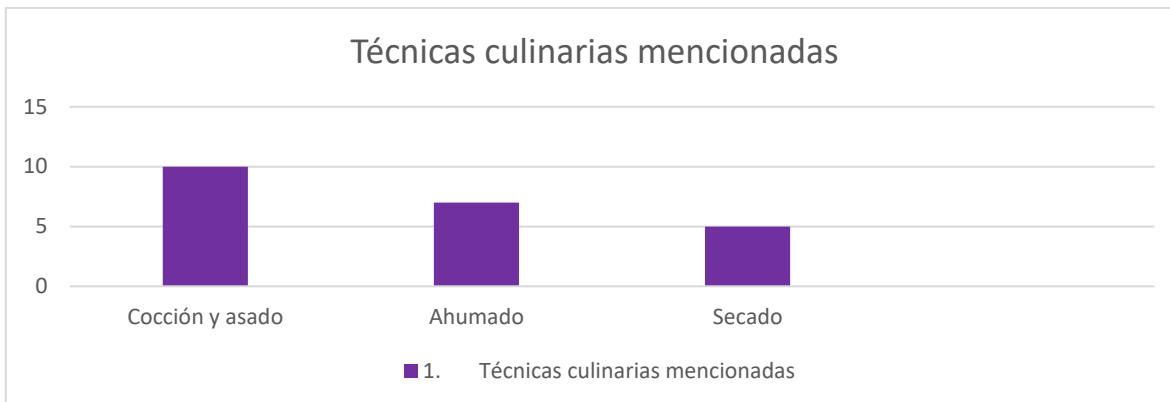


Figura 1. *Técnicas Culinarias*

Fuente: Elaboración propia (Vera, 2025)

La mayor parte de los participantes en la encuesta poseen un sólido entendimiento de las técnicas de cocción y asado, lo que señala su importancia en la cocina diaria. No obstante, existe un reconocimiento limitado de técnicas como el ahumado y el secado, lo que indica posibilidades para instruir y fomentar su aplicación.

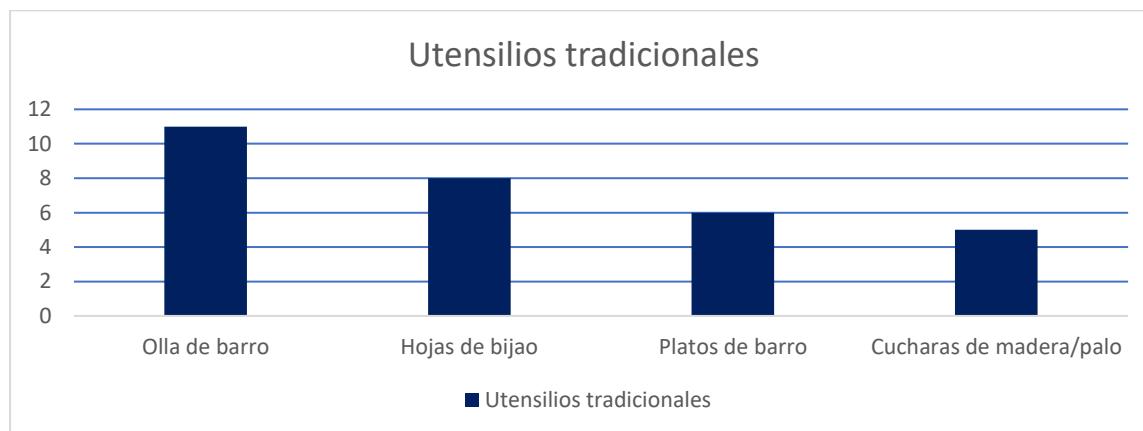


Figura 2. *Utensilios*

Fuente: Elaboración propia (Vera, 2025)

Los utensilios ancestrales, como la olla de barro, son muy apreciados y reconocidos, lo que subraya su relevancia en la gastronomía local. No obstante, otros utensilios, como las cucharas



de madera, presentan un reconocimiento menos alto, lo que podría sugerir una transición hacia utensilios más contemporáneos.

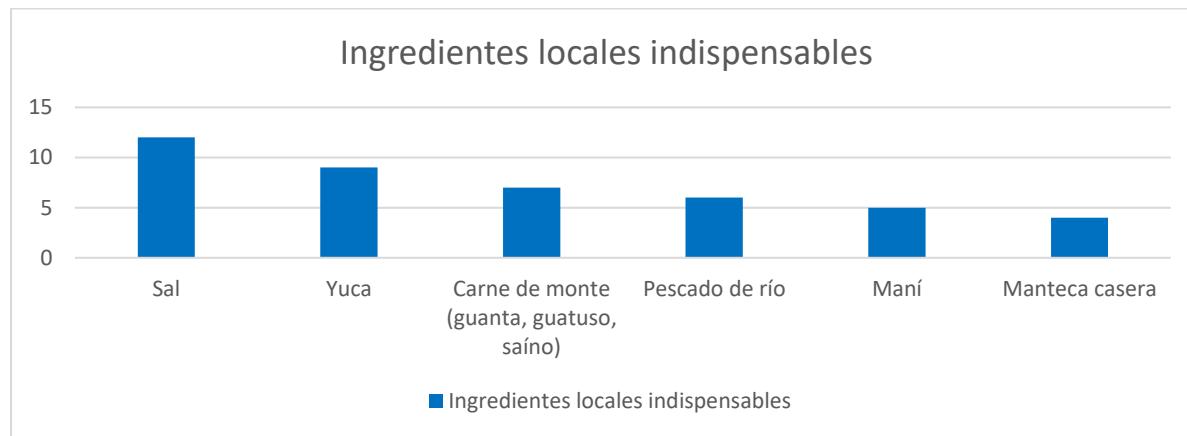


Figura 3. Ingredientes Locales

Fuente: Elaboración propia (Vera, 2025)

La sal es reconocida mundialmente como un componente indispensable, mientras que la yuca también es altamente apreciada. Otros componentes locales, como la carne de monte y el pescado de río, son relevantes, pero menos asequibles, lo que evidencia la variedad de la alimentación local y la importancia de conservar estos componentes.

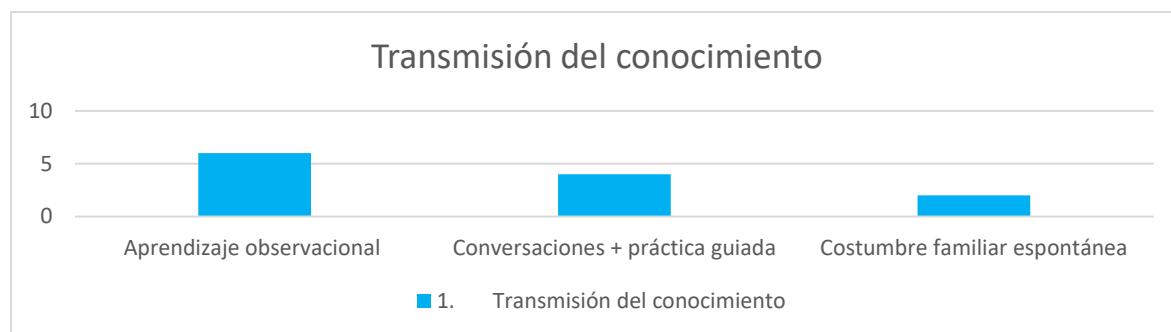


Figura 4. Conocimientos Transmitidos

Fuente: Elaboración propia (Vera, 2025)

La difusión del saber culinario se lleva a cabo principalmente mediante la observación, resaltando la relevancia de la instrucción informal en el seno de las familias. No obstante, la



escasez de métodos más organizados indica que existen posibilidades para perfeccionar la educación en cocina.

Discusión

Las encuestas y las observaciones de cada participante muestran que dentro de la Comuna Tsa'chila se utilizan varias técnicas culinarias ancestrales, de entre las cuales se destacan el asado y la cocción, seguidamente el ahumado y el secado. Sin embargo, estas técnicas no solo representan las formas de preparar los alimentos, sino que también tienen la responsabilidad de conservar una memoria cultural compartida que solidifica la identidad de esta etnia.

Además de esto, la mayoría de los conocimientos gastronómicos ancestrales cobran una importancia estratégica, en particular en el sector del turismo vivencial, pues según Villalva & Inga (2021), estos saberes pueden ser utilizados como recursos turísticos, ya que posibilitan que los turistas, tanto nacionales como internacionales, se vinculen con la cultura local a través de experiencias participativas y experimentales. Es por eso que, la comuna Tsa'chila ha fomentado un modelo de turismo vivencial como medio para hacer visible su herencia culinaria, destacando así sus métodos tradicionales para garantizar que se mantengan a través de las generaciones.

Las artesanías, la medicina, la gastronomía, los idiomas ancestrales, las técnicas de conservación y otros elementos, son parte del amplio espectro de saberes ancestrales. Carranza et al. (2021) sostienen que estos componentes son totalmente esenciales para conservar un modo de vida enraizado en la memoria y experiencia colectiva de estas costumbres para reanimar tradiciones y hábitos transmitidos por los antepasados. No obstante, los resultados también muestran una inquietud latente: un porcentaje alto de los participantes consideran que existe un riesgo verdadero de que se pierdan estas tradiciones si no se fortalecen los métodos de enseñanza para las generaciones futuras. Este contexto, alineado a lo expuesto por Rivera



(2020), quien advierte que la globalización alimentaria y la urbanización han provocado una creciente fragilidad de los saberes ancestrales, especialmente en la pérdida de interés de sus raíces culturales en la juventud actual.

La cocina Tsa'chila, más allá de su función biológica, representa un vínculo con la familia, la infancia y la espiritualidad; este aspecto como patrimonio cultural actúa como motor del desarrollo económico, social y local, fomentando relaciones de interdependencia en las comunidades (Unigarro, 2010).

Conclusión

Se puede concluir que, dentro de este estudio, se puede evidenciar que la cocina tradicional Tsa'chila no solo persiste como práctica cotidiana, sino que desempeña un papel muy importante en la configuración de la identidad alimentaria local.

El conocimiento culinario transmitido se realiza por observación del núcleo familiar, sin embargo, la participación juvenil es limitada, lo que aumenta el riesgo de la pérdida cultural. Asimismo, su sostenibilidad dependerá de la capacidad de transmitir estos saberes a las nuevas generaciones, de generar espacios de valorización cultural y de fomentar estrategias de turismo vivencial que dignifiquen los saberes ancestrales y los proyecten hacia un futuro.

Bibliografía

Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., & Chang, 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), 17. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>

Chamba, D. (2025). Pertenencia Tsáchila en la construcción de Identidad Cultural en estudiantes debachillerato de U.E Santo Domingo de los Colorados, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, período 2024-2025. Universidad Central del Ecuador, Quito.



Congo, J. (1 de enero de 2023). Repositorio UTA. Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Repositorio UTA: https://repositorio.uta.edu.ec/items/af602647-edb1-40e1-a844-3382344a9cc2?utm_source.com=

Montalván, A., & Cabrero, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, 8(2), 15. <https://doi.org/ http://revistas.proeditio.com/revistamozonica>

Montalván, A., & Cabrero, F. (2020). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, 126 a 137.

Montalván, A., & Cabrero, F. (2020). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral:. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, 126 a 137.

Prefectura de Santo Domingo de los Tsáchilas. (2025). Santo Domingo Turístico: conocerla te hará volver.

<https://gptsachila.gob.ec/documentosInstitucion/turismo/CULTURA%20TS%C3%81CHILA.pdf>

Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. Dialnet, 7(1), 12. <https://doi.org/ISSN-e 2313-7819>

Romero, A. (2019). Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el Turismo Étnico. Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el Turismo Étnico. Universidad Central del Ecuador, Quito.

Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. La Tierra.

Vera, S. (2025).

Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades(13), 13. <https://doi.org/ https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>