

Resumen

La investigación se centra en el patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno en Sucumbíos, Ecuador. El objetivo principal de este estudio fue analizar dicho patrimonio, con objetivos específicos que abarcan desde evaluar el nivel de conocimiento y participación de la comunidad hasta explorar su percepción sobre la promoción gastronómica y proponer estrategias para su preservación. Para la recolección de datos, se aplicó una encuesta estructurada a los miembros de la comunidad, abordando temas como su duración de residencia, percepción de cambios en las prácticas culinarias, platos preferidos, conocimiento de ingredientes, visitas a establecimientos gastronómicos, conocimiento de técnicas culinarias y percepción sobre la presentación y promoción de la gastronomía local. Los resultados revelaron que la mayoría de los encuestados han vivido en la comunidad por más de 10 años, muchos percibieron cambios en las prácticas culinarias y el plato más apreciado fue el caldo de guanta. Aunque el conocimiento sobre ingredientes e identidad gastronómica fue alto, se identificó la necesidad de promoverla más como atracción turística, especialmente a través de capacitaciones culinarias para los jóvenes. Este estudio proporciona información valiosa sobre el patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno, que puede ser utilizada para desarrollar estrategias destinadas a preservar y promover su identidad culinaria, fortaleciendo así su cultura y contribuyendo al desarrollo socioeconómico a través del turismo gastronómico."

Palabras clave Abstract

preservación; promoción; estrategia; identidad; cultura; turismo

The research focuses on the gastronomic heritage of the A'I Dureno community in Sucumbíos, Ecuador. The main objective of this study was to analyze said heritage, with specific objectives ranging from assessing the level of knowledge and participation of the community to exploring their perception of gastronomic promotion and proposing strategies for its preservation. To collect data, a structured survey was applied to community members, addressing topics such as their length of residence, perception of changes in culinary practices, favorite dishes, knowledge of ingredients, visits to gastronomic establishments, knowledge of culinary techniques, and perception of the presentation and promotion of local gastronomy. The results revealed that the majority of respondents have lived in the community for more than 10 years, many perceived changes in culinary practices, and the most appreciated dish was guanta soup. Although knowledge about ingredients and gastronomic identity was high, the need to promote it more as a tourist attraction was identified, especially through culinary training for young people. This study provides valuable information about the gastronomic heritage of the A'I Dureno community, which can be used to develop strategies aimed at preserving and promoting its culinary identity, thereby strengthening its culture and contributing to socio-economic development through gastronomic tourism.

Keywords

preservation; promotion; strategy; identity; culture; tourism.

Direcciones

¹ Universidad Estatal Amazónica. Pastaza, Ecuador. ey.merizaldec@uea.edu.ec; hl.suarezl@uea.edu.ec; ca.sarmientol@uea.edu.ec

Autor para la correspondencia

Yajaira Evelyn Merizalde Campoverde. Universidad Estatal Amazónica. Pastaza, Ecuador. email: ey.merizaldec@uea.edu.ec

Como citar

MERIZALDE CAMPOVERDE, Yajaira Evelyn, SUAREZ LEMA, Heydi Lizeth and SARMIENTO LEÓN, César Arturo, 2024. Patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno-Sucumbíos-Ecuador. PrePrint UEA. 2024. Vol. LTUREL2324, p. ep05-101. DOI <https://doi.org/10.59410/PREPRINT-UEA-vLTUREL2324ep05-101>.

Editores Académicos

Jorge Lenin León Arcos

Editorial

Editorial de la Universidad Estatal Amazónica
2025

Copyright:

Derechos de autor 2023-2025 UEA | PrePrint UEA

Esta obra está bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución 4.0. 
Los autores del artículo autorizan a PrePrint UEA, a que este artículo se distribuya y sea compartido bajo las condiciones de la Licencia Creative Commons 4.0 (CC-BY 4.0)

1. Introducción

El patrimonio cultural va más allá de la simple colección de objetos históricos; abarca tanto elementos materiales como inmateriales que se han transmitido cuidadosamente a lo largo de generaciones. Este patrimonio incluye tanto artefactos físicos como tradiciones vivas, formando un complejo entramado de recuerdos compartidos, expresiones culturales e

identidades colectivas (Grimaldi et al. 2019; Sesana et al. 2021).

Así, el patrimonio cultural se convierte en un atractivo crucial que permite a los viajeros sumergirse en las riquezas históricas y culturales de los destinos, ampliando su comprensión del mundo y sus múltiples facetas (Sesana et al. 2021). La intersección entre gastronomía y turismo emerge como un factor clave en

la valoración de destinos turísticos, especialmente aquellos enraizados en una rica herencia cultural y patrimonial (Menor Campos et al. 2022).

En este contexto, el patrimonio gastronómico, que se enfoca en transmitir técnicas culinarias, ingredientes autóctonos, platos icónicos y costumbres asociadas a la comida, juega un papel esencial en la conservación y expresión de la identidad cultural (Rendón 2021). Esta relación íntima entre gastronomía y cultura se manifiesta de manera destacada en la provincia de Sucumbíos, ubicada en el norte de la Amazonía ecuatoriana y hogar de seis nacionalidades indígenas y un pueblo, la gastronomía juega un papel fundamental en la expresión de la identidad cultural y regional. La transmisión de conocimientos, tradiciones culinarias y técnicas ancestrales a través de la gastronomía es clave para entender el origen y la riqueza cultural del lugar (Zada González y Bravo Placeres 2023)(Gaviria Arbeláez, 2020)

En particular, la Comunidad A'I Dureno, situada en la parroquia Dureno a orillas del río Aguarico, ha mostrado un fuerte compromiso con la conservación y promoción de su patrimonio gastronómico. Esta comunidad, que depende de la selva y la huerta para su alimentación, mantiene una estrecha conexión con la naturaleza y sus tradiciones alimenticias, reflejada en su dieta rica y variada (Moya 2010; Zada González y Bravo Placeres 2023).

Dicha comunidad se destaca por su rico y diverso patrimonio gastronómico, el cual refleja siglos de historia, tradiciones ancestrales y una profunda conexión con el entorno natural (Zada González y Bravo Placeres 2023). Este patrimonio culinario no solo representa una fuente de alimentación, sino también una expresión cultural fundamental que transmite la identidad y valores de la comunidad (Zurita Montero 2022; Zada González y Bravo Placeres 2023). Aunque existen investigaciones previas que han explorado aspectos de la comunidad A'I Dureno, tales como su historia, identidad cultural y relaciones con el entorno natural (Zada González y Bravo Placeres 2023; Salinas Castillo y Guadalupe Camino 2019) se identifican desafíos significativos relacionados específicamente con la preservación y promoción de su patrimonio gastronómico.

En primer lugar, se observa una brecha considerable en cuanto al nivel de conocimiento y participación de la comunidad en la preservación de su patrimonio gastronómico. Aunque se han realizado estudios sobre la cultura y tradiciones de la comunidad, la falta de involucramiento específico en la conservación de las técnicas culinarias y recetas tradicionales podría llevar a la pérdida gradual de estos conocimientos (Salinas Castillo y Guadalupe Camino 2019; Jiménez Arrobo 2021).

En segundo lugar, se identifica la necesidad de explorar más a fondo la percepción de la comunidad respecto a las estrategias de promoción turística y cultural de su gastronomía. Aunque se han realizado investigaciones sobre la comunidad en general, aún no se ha profundizado en las opiniones y preferencias de los miembros de la comunidad en relación con la promoción de su patrimonio gastronómico (Caiza y Andrade Ruiz 2022; Paredes Guerrero y Castillo Barragán 2023).

En este contexto, surge la pregunta de investigación: ¿Cuál es el objetivo de explorar el rico y diverso patrimonio gastronómico de la comunidad de Dureno en la provincia de Sucumbíos, Ecuador? A partir de esta pregunta, se establece el objetivo general de analizar el patrimonio gastronómico de la comunidad A' I Dureno en Sucumbíos, mientras que los objetivos específicos incluyen evaluar el nivel de conocimiento y participación de la comunidad en la preservación del patrimonio gastronómico, explorar la percepción de la comunidad sobre la promoción turística y cultural de su gastronomía, y proponer estrategias para su preservación y promoción.

2. Metodología

2.1. Ubicación

El desarrollo de la investigación se centra en una de las comunidades que habita en la Amazonía ecuatoriana, la nacionalidad A' indeccu, aunque se autodenominan Aguarico Na'esu A'i (Alvarado et al. 2011). Tras la invasión española, esta nacionalidad fue denominada Cofán. "Cofán" es un término occidental que se refiere a un grupo que comparte un mismo idioma. Sin embargo, esta comunidad, que reside en las fuentes de dos grandes ríos, el Aguarico y el San Miguel, desconoce exactamente sus orígenes (**Figura 1**).



Figura 1 | Caiza Barahona, María. Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno. Ecuador. Uniandes Episteme, 202, p77. “Croquis de la comunidad Cofán Dureno”

La comunidad A'I Dureno es parte de esta nacionalidad y se encuentra ubicada en la ribera del río Aguarico, en la parroquia Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. Tiene un territorio global de 9.571,6 ha y limita al norte con las cooperativas Puerto Libre y Sol Naciente, al sur con

las cooperativas Paz y Progreso, Estrella del Oriente y 24 de mayo, al este con las cooperativas 12 de octubre y Bellavista, y al oeste con la comuna Voluntad de Dios y las cooperativas Atenas y Los Rivereños (**Figura 1**). La población de esta comunidad es de 600 habitantes, distribuidos en 84 familias (Barahona Caiza 2021). Por lo tanto, esta comunidad representa un importante caso de estudio dentro del contexto de la Amazonía ecuatoriana.

La investigación cuantitativa tiene sus raíces en las ciencias naturales y luego se aplica a los estudios sociales. Se distingue por su enfoque objetivo y deductivo, basado en procesos experimentales que son medibles. Este tipo de investigación permite hacer proyecciones, generalizaciones y establecer relaciones en una población o entre diferentes poblaciones a través de inferencias estadísticas obtenidas a partir de una muestra (López Romo 1998).

Se caracteriza por utilizar principalmente información cuantitativa, es decir, datos que se pueden medir o cuantificar. Algunos ejemplos de investigaciones cuantitativas incluyen diseños experimentales, diseños cuasi experimentales y encuestas sociales. Esta última es una de las metodologías más utilizadas en la investigación cuantitativa (Cauas 2015). Un estudio descriptivo, que pertenece a la investigación cuantitativa, presenta una sola variable de estudio, conocida como variable de interés. Dado su carácter invariado, es importante tener en cuenta los factores que influyen en su entorno.

Se utilizó la metodología exploratoria en esta investigación ya que no se ha realizado estudios previos relacionados con el análisis de su Patrimonio Gastronómico dentro la comunidad A'I Dureno. Sin embargo, reconocen la importancia de llevar a cabo capacitaciones y charlas para preservar su gastronomía y transmitirla a las futuras generaciones.

La técnica utilizada fue encuesta como herramienta el cuestionario de las preguntas para facilitar la cuantificación de la información. El estudio de campo comenzó con el muestro probabilístico por convivencia con la aplicación de 20 encuestas a la población encargada de la gastronomía de la comunidad, cuyas edades oscilaban entre 15 y 60 años. A través de las preguntas formuladas, se recopilaron datos sobre el patrimonio gastronómico, su conservación y la percepción de la Comunidad A'I Dureno.

La presente investigación fue realizada en base a las etapas de investigación presentadas en la **Figura 2**.

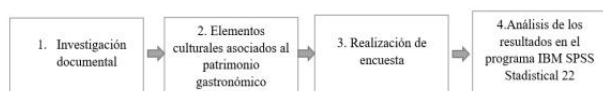


Figura 2 | Etapas de investigación.

Etapas de investigación

Etapas de investigación

En la primera etapa, se llevó a cabo un proceso investigativo minucioso con respecto al área de estudio. Se recopiló información bibliográfica y en campo valiosa sobre la localización geográfica y las condiciones climáticas del sitio, se observó los aspectos significativos de la gastronomía de la comunidad con el fin de comprender la oferta gastronómica que ofrece esta zona.

Etapas de investigación

En esta etapa, se investigaron los factores que de algún modo influyen en la gastronomía de la comunidad A'I Dureno. Estos factores pueden ser la música, la religión, las festividades y el arte ya que ellos tienen una profunda conexión con su entorno natural ya que de ahí provienen variedad de ingredientes, las festividades, ceremonias o rituales se preparan platos especiales y se comparte con la comunidad como símbolo de unidad.

Etapas de investigación

En esta etapa, se realizó un muestreo probabilístico por convivencia por el cual se diseñaron y aplicaron encuestas a las 20 personas encargadas de la gastronomía de la zona para conocer su perspectiva sobre la variedad de platillos e ingredientes utilizados para la elaboración de las exquisitas delicias de la gastronomía local por la cual la recolección de información en el campo sea más eficiente.

Etapas de investigación

En esta etapa final, se procedió a analizar en el programa IBM SPSS Statistical 22 los resultados para determinar si la comunidad Dureno constituye un patrimonio gastronómico vigente en el Ecuador. Las técnicas e instrumentos de recolección de datos derivadas de la metodología con enfoque cuantitativo utilizados en la investigación fueron las encuestas.

De acuerdo con (Naresh K. Malhotra, 2019) las encuestas son entrevistas realizadas a un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado. Este método incluye un cuestionario estructurado que se proporciona a los encuestados y está diseñado para obtener información específica (Alelú Hernández et al. 2009). Para el análisis de los datos recopilados en la encuesta, se utilizó el programa IBM SPSS Statistical 22 con una estadística descriptiva tipo frecuencia.

3. Resultados y Discusión

3.1 Resultados

Durante la visita a la Comunidad A'I Dureno en Sucumbíos, se aprovechó la celebración de festividades tradicionales para investigar su cultura gastronómica (**Tabla 1**) y conocer a quienes se dedican a ello. Este

contexto festivo proporcionó una oportunidad única para obtener información de calidad.

Tabla 1 | Ficha etnográfica. Fuente: autoras

Ficha etnográfica de la comunidad A'I Dureno

Cuántos años van funcionando legalmente con sus actividades turísticas	La comunidad A'I Dureno se relaciona con el turismo desde hace 13 años atrás.
Actividades turísticas en qué año iniciaron	Sus actividades turísticas iniciaron desde el año 2011.
Motivaciones para relacionarse con el turismo.	Una de sus motivaciones para relacionarse con el turismo es la preservación y fomentar las tradiciones culturales.
Principal atractivo de la comunidad.	Su principal atractivo de la comunidad son las artesanías, gastronomía, medicina natural y música llevando una jerarquía de III.
Actividades Turísticas.	Entre las actividades turísticas dentro de la comunidad están: senderismo, avistamiento de flora y fauna, interacción con la comunidad.
Fecha de creación de la comunidad.	La comunidad se creó en la década de 1940.
Orígenes	La comunidad fue fundada por el señor Guillermo Quenamá con un total de 37 personas.
Festividades	Fiesta de la chonta, ritual del yagé.
Lengua	El idioma principal de la comunidad es el A'ingae y su segunda lengua es el castellano.
Extensión	La comunidad A'I Dureno posee un territorio de 9.571.6 has y de la ciudad de Lago agrio hay un tiempo de 30 minutos.
Federación a la que pertenece	FEINCE (Federación Indígena de la Nacionalidad Cofán del Ecuador) siendo miembros de son miembros también de la CONFENIAE y de la CONAIE.
Primera organización comunitaria	La organización de la comunidad tradicional se basa específicamente en descendencia, estructurada de la siguiente manera: chamán, líder político y religioso.
Gobernanza de la comunidad	En la actualidad la comunidad se encuentra dirigida por el Sr. Ramiro Ortiz.
Turismo	Su turismo se basa principalmente en la presentación de su cultura como es; su danza, su gastronomía, sus artesanías y el ritual de chamanismo.
Potencialidades turísticas	Sus potencialidades se basan en varios atractivos que posee la comunidad en general como es; ceibo gigante, senderos, mirador danza y sus jerarquías varían entre los I, II, III. Además, una gran variedad de especies de flora y fauna endémicas de la provincia de sucumbíos región amazónica forman parte de sus potenciales.

Se observó que los miembros de la comunidad muestran un profundo interés en su cultura y están altamente comprometidos en conservar su lengua materna y tradiciones. La comunidad, involucrada en actividades turísticas desde hace 13 años, busca promover sus tradiciones culturales, incluyendo la artesanía, gastronomía, medicina natural y música. Fundada en la década de 1940 por el señor Guillermo

Quenamá, la comunidad celebra festividades como la Fiesta de la Chonta y el Ritual del Yagé, destacándose por su diversidad cultural y potencial turístico.

La **Tabla 2** presenta un análisis FODA de la comunidad A'I Dureno en Sucumbíos, Ecuador. En ella se identifican las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que caracterizan el contexto en el que se desenvuelve esta comunidad. Destacan fortalezas como el dominio de la lengua nativa y el conocimiento profundo de la gastronomía ancestral, así como oportunidades como el potencial para incrementar el turismo de manera positiva. Sin embargo, también se señalan debilidades como la falta de promoción efectiva de la gastronomía ancestral y amenazas como la contaminación del río Aguarico y la vulnerabilidad ante catástrofes naturales. Este análisis proporciona una visión integral de los factores internos y externos que influyen en el desarrollo y la sostenibilidad de la comunidad.

Tabla 2 | Análisis FODA de la comunidad A'I Dureno.

Fortalezas		Oportunidades	
✓	Toda la comunidad habla su lengua nativa, la cual es favorable para la conservación de su cultura y fomentación del turismo.	✓	Aumentar el turismo de manera positiva para la dinamización de la economía del sector.
✓	Alto conocimiento de la gastronomía ancestral por parte de mujeres y hombres adultos.	✓	Incremento del turismo gastronómicos en actividades o festividades por parte del presidente de la comunidad o entidades gubernamentales.
✓	Estimación y valoración cultural para la conservación del patrimonio gastronómico ancestral de la comunidad.	✓	Apoyo por parte de las autoridades exteriores con talleres o proyectos favorables para las personas del sector.
✓	Conservación y protección con el medio ambiente para ello toda la comunidad se encuentra involucrado y responsabilizados.	✓	Mayor incremento de turistas por la gran conservación de flora y fauna.
✓	La zona geográfica de la comunidad favorece el acceso de los turistas.		
Debilidades		Amenazas	
✓	Pocas personas de la comunidad no manejan adecuadamente el idioma castellano, es necesario de un traductor para la comunicación con ellos.	✓	Contaminación prejudicial del Río Aguarico para la comunidad en general.
✓	Existe una insuficiente promoción de marketing a las personas exteriores de la gastronomía ancestral del sector.	✓	Vulnerabilidad de la comunidad A'I Dureno ante catástrofes naturales.
✓	Los precios ofertados tanto en gastronomía como en artesanías son muy bajos, la cual no es favorable para la comunidad en general.	✓	No existe un mercado como tal en el exterior, que sea exclusivamente para la comunidad y que ellos logren exponer sus productos y artesanías tradicionales.
✓	Insuficiente transporte fluvial que permita el ingreso a la comunidad.	✓	El incremento del turismo de masas puede afectar gradualmente la imagen de la comunidad por la contaminación por parte de los turistas.

Con base en los datos recopilados en la encuesta realizada en la comunidad Cofán Dureno, se ha llevado a cabo un análisis detallado de diversas variables relacionadas con la gastronomía y la preservación cultural. En términos de género, se observa que el 70 % de los encuestados son mujeres y el 30 % son hombres (Tabla 3). Respecto a la edad, la mayoría de los encuestados tienen entre 25 y 44 años, representando el 70 % del total (Figura 3). En cuanto a la experiencia en la comunidad, se destaca que el 80 % de los encuestados han vivido allí por más de 10 años (Figura 4). Además, se evidencia un alto conocimiento de la gastronomía ancestral (Tabla 4) por parte de los adultos, ya que el 70 % afirma conocer los ingredientes principales utilizados en la gastronomía de la comunidad (Tabla 5).

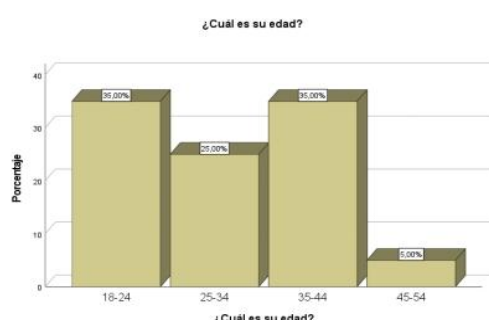


Figura 3 | Distribución de la población encuestada en función de su edad. Fuente: autoras

¿Cuál es su género?

Tabla 3 | Distribución de género en la muestra encuestada.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Femenino	14	70,0	70,0	70,0
Masculino	6	30,0	30,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

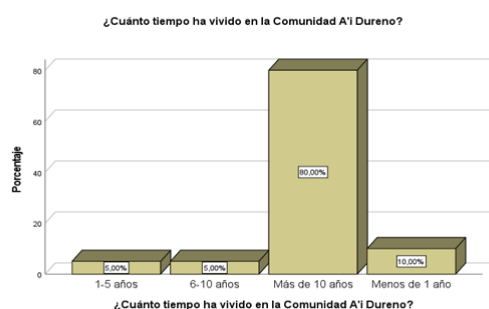


Figura 4 | Diversidad en cuanto al tiempo de permanencia de los habitantes en la comunidad. Fuente: autoras

¿Ha observado cambios significativos en las prácticas gastronómicas desde su llegada a la comunidad?

Tabla 4 | Cambios en las prácticas gastronómicas desde su llegada a la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido No	7	35,0	35,0	35,0
Sí	13	65,0	65,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Qué plato emblemático de la gastronomía de la comunidad A'I Dureno ha probado?

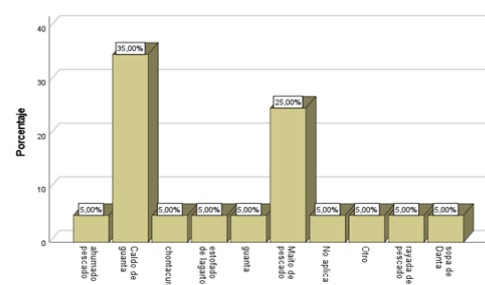


Figura 5 | Consumo de platos emblemáticos

En términos de turismo, el 25 % de los encuestados ha visitado algún restaurante o quiosco de comida que ofrece platos de la comunidad, lo que sugiere un interés creciente en la gastronomía local (Figura 6). Por otro lado, el 100 % de los encuestados considera que la gastronomía de la comunidad es representativa de la región de Sucumbíos y debería ser promovida como parte del patrimonio cultural de Ecuador (Tabla 8). Además, el 100 % opina que la gastronomía de la comunidad tiene el potencial de atraer turistas a la región (Tabla 10). Estos hallazgos resaltan la importancia de preservar y promover el patrimonio gastronómico de la comunidad Cofán Dureno, así como su potencial para contribuir al desarrollo turístico de la región de Sucumbíos (Tabla 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20).

¿Conoce los ingredientes principales utilizados en la gastronomía de la comunidad A'I Dureno?

Tabla 5 | Ingredientes conocidos en la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Muy poco	6	30,0	30,0	30,0
Sí	14	70,0	70,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Ha visitado algún restaurante o quiosco de comida que ofrezca platos de la comunidad A'I Dureno?

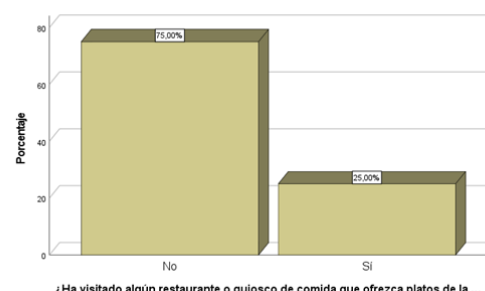


Figura 6 | Experiencia culinaria en la comunidad A'I Dureno.

¿Cuánto conoce sobre las técnicas de preparación utilizadas en la gastronomía de la comunidad A'I Dureno? (Donde 1 es la calificación más baja y 5 la más alta)

Tabla 6 | Evaluación del conocimiento en técnicas culinarias.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1	2	10,0	10,0
	2	2	10,0	20,0
	3	6	30,0	50,0
	4	3	15,0	65,0
	5	7	35,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Cuál es su perspectiva de la presentación de los platos de la comunidad A'I Dureno?

Tabla 7 | Percepción de la presentación de platos tradicionales.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Atractiva	12	60,0	60,0
	Muy atractiva	4	20,0	80,0
	Regular	4	20,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Considera usted que la gastronomía de la comunidad A'I Dureno es representativa de la región de Sucumbíos?

Tabla 8 | Representatividad de la gastronomía de la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí	20	100,0	100,0

¿Cree usted que la gastronomía de la comunidad A'I Dureno debería ser promovida como parte del patrimonio cultural de Ecuador?

Tabla 9 | Promoción de la gastronomía de la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí	20	100,0	100,0

¿Qué opina sobre la inclusión de la gastronomía de la comunidad A'I Dureno en eventos culturales y turísticos de la región?

Tabla 10 | Potencial de la gastronomía de la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Una idea excelente	20	100,0	100,0

¿Ha participado en alguna actividad gastronómica organizada por la comunidad A'I Dureno (talleres de cocina, eventos culinarios, etc.)?

Tabla 11 | Participación en actividades gastronómicas.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	No	7	35,0	35,0
	Sí	13	65,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Considera importante preservar y promover el Patrimonio Gastronómico de la comunidad A'I Dureno?

Tabla 12 | Importancia de preservar y promover el Patrimonio Gastronómico

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí	20	100,0	100,0

¿Cree usted que la comunidad A'I Dureno ha logrado transmitir sus conocimientos culinarios a las nuevas generaciones?

Tabla 13 | Transmisión de conocimientos culinarios a las nuevas generaciones.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy poco	2	10,0	10,0
	Sí	18	90,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Cree que es importante el Patrimonio Gastronómico para la identidad cultural de la comunidad A'I Dureno?

Tabla 14 | Importancia del Patrimonio Gastronómico para la identidad cultural.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Es muy importante	20	100,0	100,0

¿Qué sugeriría para promover y preservar el Patrimonio Gastronómico de la comunidad A'I Dureno?

Tabla 15 | Sugerencias para promover y preservar el Patrimonio Gastronómico.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Capacitar a los jóvenes en técnicas culinarias tradicionales	15	75,0	75,0
	Crear un centro de interpretación gastronómica	5	25,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Considera que la gastronomía de la comunidad A'I Dureno tiene el potencial de atraer turistas a la región de Sucumbíos?

Tabla 16 | Potencial de la gastronomía de la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	No	1	5,0	5,0
	Sí	19	95,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

¿Cree que se debería promover el turismo gastronómico en la comunidad A'I Dureno?

Tabla 17 | Importancia de promover el turismo gastronómico.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí	20	100,0	100,0

¿Cree que la gastronomía de la Comunidad A'I Dureno forma parte del patrimonio gastronómico de nuestro país?

Tabla 18 | Percepción sobre la inclusión de la gastronomía.

	Frecuencia	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	2	10,0	10,0
No estoy seguro/a	1	5,0	15,0
Si	17	85,0	100,0
Total	20	100,0	100,0

¿Cree que es importante mantener el consumo de la comida típica ancestral dentro de la comunidad?

Tabla 19 | Importancia de mantener el consumo de la comida típica ancestral.

	Frecuencia	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Si	20	100,0	100,0

¿Considera que las nuevas generaciones valoran el patrimonio alimentario que posee la comunidad?

Tabla 20 | Valoración del patrimonio alimentario por las nuevas generaciones.

	Frecuencia	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Si	20	100,0	100,0

Con el propósito de preservar y promover el patrimonio gastronómico de la comunidad Cofán Dureno, se ha identificado una estrategia eficaz: la capacitación de los jóvenes en técnicas culinarias tradicionales. Esta estrategia se sustenta en la necesidad de involucrar activamente a las nuevas generaciones en la preservación de su legado cultural. Según la encuesta realizada, la tabla 21 muestra la planificación detallada de esta estrategia, que implica un programa de estudio estructurado para estudiantes de octavo, noveno y décimo grado de bachillerato. En cada nivel, se enfatizarán aspectos específicos relacionados con la gastronomía local, desde técnicas culinarias tradicionales hasta el conocimiento de los elementos naturalísticos presentes en la cocina típica de la comunidad. Esta iniciativa se fundamenta en el entendimiento de que los jóvenes son agentes clave en la transmisión y preservación de las tradiciones culinarias ancestrales.

Tabla 21 | Estrategia para la preservación del patrimonio gastronómico en la comunidad.

Grado	Tiempo de estudio	Materia	Sector
Octavo	Un año	Técnicas tradicionales (Teoría y práctica).	comunidad Cofán A'I Dureno.
Noveno	Un año	Elementos Naturalísticos.	comunidad Cofán A'I Dureno.
Decimo	Un año	Gastronomía General.	Comunidad Cofán A'I Dureno.

3.2 Discusión

El análisis del patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno en Sucumbíos, Ecuador, pone de manifiesto una interconexión profunda entre la gastronomía, la identidad cultural y el potencial turístico. Según (Maya Virgen, Jiménez Virgen, y

Cuellar Cárdenas 2023), la gastronomía juega un papel fundamental en la construcción de identidades culturales y la transmisión de tradiciones. Los resultados de la encuesta proporcionan una visión detallada del conocimiento, participación y percepción de la comunidad respecto a su patrimonio gastronómico.

La encuesta revela que la mayoría de los encuestados han vivido en la comunidad por más de 10 años (80%), sugiriendo una arraigada conexión con las prácticas gastronómicas locales. Este hallazgo coincide con la idea de Cupichamba Benítez (2017) sobre la gastronomía como vínculo tangible con la historia y cultura de una comunidad, especialmente cuando se transmite de generación en generación. La percepción de los encuestados sobre la representatividad de la gastronomía de A'I Dureno en la región de Sucumbíos es alta (100%).

Además, la encuesta destaca la importancia de preservar y promover el patrimonio gastronómico. La mayoría de los encuestados está de acuerdo en que la gastronomía de la comunidad A'I Dureno debería ser promovida como parte del patrimonio cultural de Ecuador (100%). Esta postura se respalda con la investigación previa de (Torres Oñate y Ortiz Ortiz 2024), quienes sugieren que la promoción del patrimonio gastronómico puede fortalecer la identidad cultural y generar ingresos a través del turismo gastronómico.

En cuanto al potencial turístico, los resultados muestran que la comunidad reconoce el atractivo de su gastronomía para los visitantes. La mayoría de los encuestados creen que la gastronomía de A'I Dureno tiene el potencial de atraer turistas a la región de Sucumbíos (95%). Este hallazgo respalda la idea de (Ante Tulpa y Cabascango Cabascango 2023) sobre el turismo gastronómico como una poderosa herramienta para diversificar la oferta turística y generar desarrollo económico local.

El análisis de la encuesta revela una fuerte conexión entre la gastronomía, la identidad cultural y el turismo en la comunidad A'I Dureno de Sucumbíos, Ecuador. La preservación y promoción de este patrimonio gastronómico son esenciales para mantener viva la cultura local y impulsar el desarrollo económico y turístico de la región. Como señala (Bastidas Aráuz 2023), es fundamental reconocer y valorar la riqueza de la gastronomía local como un activo cultural y económico que merece ser protegido y promovido para las generaciones futuras.

En este sentido, se sugiere y se recomienda a las investigaciones futuras que consideren principalmente la importancia de fortalecer y conservar el patrimonio de una comunidad, como es el caso de la comunidad Cofán A'I Dureno. Por lo tanto,

se aconseja la implementación y el desarrollo de la estrategia en los colegios de las comunidades con el objetivo de incentivar a las nuevas generaciones a conservar su cultura como parte de su identidad, lo cual beneficiaría positivamente a todo el sector, tanto en términos turísticos como económicos.

4. Conclusiones

El análisis del patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno en Sucumbíos, Ecuador, ha demostrado una estrecha interrelación entre la gastronomía, la identidad cultural y el potencial turístico. Los resultados de la encuesta confirman la arraigada conexión de los residentes con las prácticas gastronómicas locales, respaldando la idea de que la gastronomía sirve como vínculo tangible con la historia y la cultura de la comunidad, transmitiéndose de generación en generación. Además, se ha destacado la alta percepción de los encuestados sobre la representatividad de la gastronomía de A'I Dureno en la región de Sucumbíos, así como la importancia de

preservar y promover este patrimonio culinario como parte integral del patrimonio cultural de Ecuador.

La comunidad también reconoce el potencial turístico de su gastronomía, lo que respalda la idea de que el turismo gastronómico puede diversificar la oferta turística y generar desarrollo económico local. En este sentido, se ha cumplido con los objetivos de la investigación al demostrar la importancia de reconocer y valorar la riqueza de la gastronomía local como un activo cultural y económico que merece ser protegido y promovido para las generaciones futuras. Se recomienda que las futuras investigaciones se centren en fortalecer y conservar el patrimonio de comunidades como la de Cofán A'I Dureno, sugiriendo la implementación y desarrollo de estrategias educativas en las escuelas locales para incentivar a las nuevas generaciones a conservar su cultura como parte de su identidad, lo que beneficiaría positivamente al sector en términos turísticos y económicos.

Contribuciones de los autores de **Yajaira Evelyn Merizalde Campoverde:** Adquisición, y análisis de los datos; redactó el manuscrito, aprobó la versión enviada y la versión sustancialmente editada

Heydi Lizeth Suarez Lema: Adquisición, y análisis de los datos; redactó el manuscrito, aprobó la versión enviada y la versión sustancialmente editada

César Arturo Sarmiento León Concepción del trabajo; aprobó la versión enviada y la versión sustancialmente editada

Conflicto de intereses de los autores Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

5. Referencias

- Alalú Hernández, M., S. Cantín García, N. López Abejón, y M. Rodríguez Zazo. 2009. "Estudio de encuestas." Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Alvarado, Armando, Miguel Sanda, Ricardo Tapuy, Armando Yumbo, Ernesto Maniguaje, Hugo Payaguaje, Juan Taánt, Genis Mera, y Narcisa Vera. 2011. Saberes ancestrales de Sucumbíos. 1a ed. <https://biblioteca.unae.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=56680>.
- Ante Tulpa, Alex Edison, y Edgar Misaél Cabascango Cabascango. 2023. "Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi." Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://localhost/handle/27000/11104>.
- Barahona Caiza, María. 2021. "Design Of An Ethno-Agrotourism Route In The Millennium Community A'i Dureno, Lago Agrio Canton, Sucumbíos Province A'i Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia De Sucumbíos." Revista Científica MQRinvestigar. Vol. 5. <https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>.
- Bastidas Aráuz, Carlos Andrés. 2023. "Factores económicos y territoriales de los espacios turísticos para la dinamización del turismo rural en la provincia de Chimborazo en los cantones de Alausí y Guano". Tesis Maestría, Alausí: Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/15216>.
- Caiza, Clara, y Wilian Patricio Andrade Ruiz. 2022. "El turismo slow como alternativa para el desarrollo sostenible en la comunidad del milenio A'I Cofan Dureno al 2030". Revista Ecos de la Academia 8 (16): 59–79. <https://doi.org/10.53358/ECOSACADEMIA.V8I16>.
- 807Cauas, Daniel. 2015. Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación. Vol. 2. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24762w/Definiciondelasvariables,enfoqueytipodeinvestigacion.pdf>.
- Cupichamba Benítez, Luis Esteban. 2017. "Estudio de la gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de la comunidad de Salinas del cantón Ibarra". Tesis de pregrado, Ibarra.

- <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5980>.
- Grimaldi, Piercarlo., Gianpaolo. Fassino, Davide. Porporato, y Carlo Petrini. 2019. Culture, Heritage, Identity and Food. A Methodological Approach. Franco Angeli. <https://research.uniupo.it/it/publications/culture-heritage-identity-and-food-a-methodological-approach>.
- Jiménez Arrobo, Tatiana del Cisne. 2021. “Discursos ante las violencias basadas en Género: narrativas y experiencias de las mujeres kichwas de Allyshungo, en el año 2020”. Quito: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/18129>.
- López Romo, Heriberto. 1998. “La metodología de la encuesta”. Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación., 33–74. https://biblioteca.marco.edu.mx/files/metodologia_encuestas.pdf.
- Maya Virgen, Daniel Felipe, Luisa María Jiménez Virgen, y Diana Vanessa Cuellar Cárdenas. 2023. “Influencia de las expresiones artísticas en la identidad cultural de un grupo de estudiantes de la Institución Educativa el Queremal”.
- Menor Campos, Antonio, Amalia Hidalgo Fernández, Teresa López Felipe, y Carol Jara Alba. 2022. “Local gastronomy, culture, and tourism in World Heritage Cities: The foreign tourist behaviour”. Investigaciones Turísticas, no 23: 140–61. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>.
- Moya, Alba. 2010. Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador: la sierra. 1a ed. Ministerio de inclusión económica social.
- Paredes Guerrero, Roger Badin, y Josselyn Dayanna Castillo Barragán. 2023. “Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11951>.
- Rendón, Jorge Gómez. 2021. “Patrimonios inmateriales amazónicos de Orellana y Sucumbíos”. Antropología Cuadernos de Investigación, no 25 (diciembre): 42–81. <https://doi.org/10.26807/ANT.VI25.273>.
- Salinas Castillo, Mayra Alejandra, y Alexandra Carolina Guadalupe Camino. 2019. “Documentación de los métodos de cocción y preservación de alimentos usados en las nacionalidades indígenas residentes en la provincia de Sucumbíos- Ecuador”. Quito: Universidad de la Américas. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10521>.
- Sesana, Elena, Alexandre S. Gagnon, Chiara Ciantelli, Jo Ann Cassar, y John J. Hughes. 2021. “Climate change impacts on cultural heritage: A literature review”. Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change 12 (4): 29. <https://doi.org/10.1002/WCC.710>.
- Torres Oñate, Camilo Francisco, y Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz. 2024. “El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el cantón Santiago de Píllaro”. Tesis de Pregrado, Ambato: universidad Técnica De Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/40280>.
- Zada González, Eylen, y Ismel Bravo Placeres. 2023. “Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador”. Revista UNIANDES Episteme 10 (1): 69–87. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8879875&info=resumen&idioma=SPA>.
- Zurita Montero, Kevin Alberto. 2022. “Inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos”. Universidad Técnica de Babahoyo. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12116>.