



UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CUENCA

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA**

*Comunidad Educativa al Servicio del Pueblo*

**UNIDAD ACADÉMICA DE SALUD Y BIENESTAR**

**CARRERA DE ENFERMERÍA**

**PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS  
ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN  
SISTEMÁTICA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

**AUTOR: DAYSI NATALY PADILLA ORTIZ**

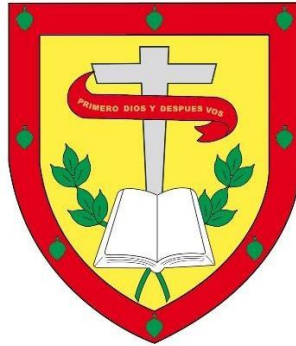
**YESSICA MARIA MENDOZA MIRANDA**

**DIRECTOR: LCDA. ERLINDA AGUAIZA PICHAZACA, MGS.**

**CAÑAR - ECUADOR**

**2023**

**DIOS, PATRIA, CULTURA Y DESARROLLO**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA**

*Comunidad Educativa al Servicio del Pueblo*

**UNIDAD ACADÉMICA DE SALUD Y BIENESTAR**

**CARRERA DE ENFERMERÍA**

**PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS  
ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN  
SISTEMÁTICA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

**AUTOR: DAYSI NATALY PADILLA ORTIZ**

**YESSICA MARIA MENDOZA MIRANDA**

**DIRECTOR: LCDA. ERLINDA AGUAIZA PICHAZACA, MGS.**

**CAÑAR - ECUADOR**

**2023**

**DIOS, PATRIA, CULTURA Y DESARROLLO**

## DECLARATORIA DE AUTORÍA Y RESPONSABILIDAD

**DAYSI NATALY PADILLA ORTIZ**, portador(a) de la cédula de ciudadanía N° 0302913017, **YESSICA MARIA MENDOZA MIRANDA** portador(a) de la cédula de ciudadanía N.º 0302948930 Declaro ser el autor de la obra: **PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA**, sobre la cual me hago responsable sobre las opiniones, versiones e ideas expresadas. Declaro que la misma ha sido elaborada respetando los derechos de propiedad intelectual de terceros y eximo a la Universidad Católica de Cuenca sobre cualquier reclamación que pudiera existir al respecto. Declaro finalmente que mi obra ha sido realizada cumpliendo con todos los requisitos legales, éticos y bioéticos de investigación, que la misma no incumple con la normativa nacional e internacional en el área específica de investigación, sobre la que también me responsabilizo y eximo a la Universidad Católica de Cuenca de toda reclamación al respecto.

Cañar 13 de junio del 2023

F:  .....

**DAYSI NATALY PADILLA ORTIZ**

C.I. 0302913017

F:  .....

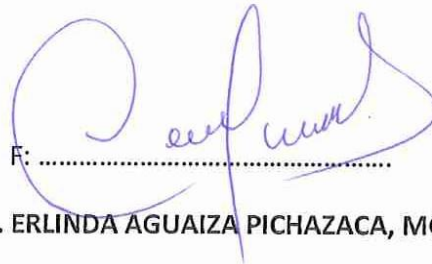
**YESSICA MARIA MENDOZA MIRANDA**

C.I. 0302948930

### CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR/ TUTOR

Certifico que el presente trabajo denominado **PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA** realizado por **DAYSI NATALY PADILLA ORTIZ** con documento de identidad N.º **0302913017**, **YESSICA MARIA MENDOZA MIRANDA** con documento de identidad N.º **0302948930**, previo a la obtención del título profesional de enfermería, ha sido asesorado y desarrollado bajo mi tutoría en todo su proceso, cumpliendo con la reglamentación pertinente que exige la Universidad Católica de Cuenca y los requisitos que determina la investigación científica.

Cañar, 13 de junio del 2023

F: 

LCDA. ERLINDA AGUAIZA PICHAZACA, MGS.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

Declaratoria de autoría y responsabilidad .....	II
Certificación y responsabilidad.....	III
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	IV
Resumen.....	VI
ABSTRACT .....	VII
INTRODUCCIÓN .....	8
MÉTODO .....	11
Protocolo y registros.....	11
Criterios de elegibilidad .....	11
Criterios de inclusión.....	11
Criterios de exclusión.....	11
Fuentes de información .....	11
Búsqueda .....	12
Selección de estudios.....	13
Proceso de extracción de los datos.....	13
Lista de datos .....	14
Riesgo de sesgo de los estudios individuales .....	14
Medidas de resumen .....	14
Síntesis de resultados .....	14
Riesgo de sesgo entre los estudios.....	14
Análisis adicionales .....	15
RESULTADOS.....	15
Selección de estudio .....	15

Extracción de datos.....	16
Tabla 2. Característica de selección de estudios analizados. ....	16
DISCUSIÓN .....	22
Factores socio-culturales.....	23
Factores geográficos .....	24
Procesos históricos .....	24
Problemas alimenticios.....	25
Alimentación y globalización .....	25
Soberanía alimentaria .....	26
Alimentos característicos.....	27
CONCLUSIONES.....	29
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	31

# PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA

## Resumen

**Introducción:** Los pueblos indígenas en Latinoamérica se caracterizan por ser saludables y basarse en distintos alimentos naturales, los cuales se transmiten de generación en generación. Conservar y preservar las costumbres y tradiciones alimenticias es de gran importancia para la población indígena. El objetivo de la presente investigación es describir las prácticas y costumbres alimenticias de los pueblos originarios en Latinoamérica a través de un proceso de revisión sistemática de la literatura de los últimos 5 años. **Métodos:** El estudio se desarrolló con un enfoque cualitativo, basado en la interpretación de artículos científicos completos y publicaciones del último quinquenio, correspondiendo a los periodos 2019 a 2023. La información se obtuvo de diferentes bases de datos: Google Académico, PubMed, Medline, Scielo y el Repositorio de la Universidad Católica de Cuenca. **Resultados:** Las comunidades indígenas en Latinoamérica están vinculadas con la soberanía alimentaria. Los alimentos comunes entre las culturas locales se basan en el maíz, las papas, la quinua, el trigo, la cebada, entre otros, que representan la base alimenticia de gran parte de los pueblos en el contexto latinoamericano. Las celebraciones y prácticas religiosas también se asocian con determinados alimentos, especialmente el consumo de carnes, que se reservan para estas ocasiones específicas. **Conclusiones:** Las costumbres alimentarias de los aborígenes en Latinoamérica son diversas y están estrechamente ligadas a su cultura, tradición, historia y entorno natural. Es importante valorar y promover estos hábitos alimenticios como parte de una alimentación saludable y sostenible, y trabajar para preservar la diversidad cultural y la sostenibilidad ambiental.

**Palabras clave:** alimentación, pueblos originarios, Latinoamérica.

## ABSTRACT

**Introduction:** The indigenous peoples of Latin America are characterized as being healthy and basing their diet on distinct natural foods, which are transmitted from generation to generation. Conserving and preserving nutritional customs and traditions is of great importance for the indigenous population. The objective of the present research is to describe the alimentary practices and customs of the native peoples in Latin America through a process of a systematic literature review of the last five years. **Methods:** The study was developed with a qualitative focus based on the interpretation of complete scientific articles and publications of the last five-year period, corresponding to the period 2019 to 2023. The information was obtained from different databases: Google Scholar, PubMed, MedLine, SciELO, and the Repository of the Catholic University of Cuenca. **Results:** The indigenous communities of Latin America are connected by nutritional sovereignty. The common foods among the local cultures are based on corn, potatoes, quinoa, wheat, and barley, among others, which represent the alimentary base of a large part of the communities in the Latin American context. Religious celebrations and practices are also associated with certain foods, especially the consumption of meats, which are reserved for these specific occasions. **Conclusions:** The alimentary customs of the Aboriginal peoples in Latin America are diverse and are narrowly tied to their culture, tradition, history, and natural environment. It is important to value and promote these alimentary habits as part of a healthy and sustainable diet and to make an effort to preserve cultural diversity and environmental sustainability.

**Keywords:** diet, native peoples, Latin America.



## INTRODUCCIÓN

El proceso de alimentación que explica el autor Ponce, et. al (2018), en su publicación titulada “Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador”, La alimentación de un pueblo está vinculado a diferentes factores, tanto geográficos, históricos, económicos y culturales; y a la vez, esta alimentación determina las diferentes formas de vida, y los procesos de producción que se vincula estrechamente con el estado de salud de dicho grupo poblacional (1).

Así también, López, en su investigación a nivel de Latinoamérica menciona que muchos pueblos originarios viven en condiciones de pobreza, y padecen afecciones altamente frecuentes, como desnutrición infantil. Esto indica que los problemas relativos a la alimentación afectan a estos grupos poblacionales. A su vez, estos pueblos se han visto desprovistos de sus prácticas culturales y con limitación de participación en los entornos sociales que les permitan su desarrollo (2).

De igual manera, López, et. al, afirman también que las prácticas alimentarias guardan relación con el proceso de aprendizaje de los pueblos, con las interacciones que han tenido con otras culturas, el intercambio entre sociedades, así como el desarrollo y perfeccionamiento de técnicas que a su vez condicionan los procesos de producción agrícola, métodos de crianza de animales, y expansión de especies locales con objeto de satisfacer las demandas culinarias.(2)

Actualmente se conoce que, en la época prehispánica, el intercambio de productos se dio a nivel de las regiones en los pueblos de Latinoamérica; siendo el suceso más relevante en favor de la variedad alimenticia, la conquista

española, ya que consigo trajo nuevas semillas, existiendo un incremento en la variedad de plantas y animales para la alimentación (2). A criterio de Barceló (2020), esto, sin duda generó también un cambio en las prácticas tradicionales alimenticias, en todo caso, enriqueciendo las posibilidades en la preparación de alimentos y proponiendo nuevas alternativas que, si bien se habrán modificado desde las primeras formas de crear alimentos, pero en esencia han conservado su vínculo con los pueblos y comunidades de las cuales en la actualidad son característicos.(3)

En la misma línea, la investigación de Droguett, et. al, realizada en Chile, afirman que es preciso también partir de que la alimentación ha estado vinculada a las condiciones de vida. Si bien, muchos pueblos tuvieron costumbres y formas de alimentación, dichas costumbres en algunos casos fueron despojadas de quienes las practicaban, por el sometimiento de las culturas originarias a los nuevos poseedores de los territorios aborígenes. Por esta razón, hasta la actualidad, diversas poblaciones indígenas conservan problemas en sus formas de alimentación a causa de la inequidad social que no les permite acceder a una alimentación nutritiva que garantice el sano desarrollo.(4)

Igualmente, desde un enfoque de salud pública, es necesario también el promover la alimentación saludable, con objeto de prevenir enfermedades y garantizar un sano desarrollo en niños, niñas y adolescentes. Teniendo en cuenta también que la Constitución del Ecuador, en su artículo 13 refiere que el estado “promoverá la soberanía alimentaria”, en referencia al derecho de los pueblos a mantener viva la memoria alimenticia pertinente a su cultura (5).

Esto conduce a considerar que el fomentar las prácticas alimentarias tradicionales es un aporte tanto al desarrollo de salud pública, como la garantía

de soberanía de los pueblos, en concordancia con lo dispuesto en la norma Constitucional del Ecuador.

A criterio de Tivoli, en la actualidad, las prácticas alimentarias se han visto también amenazadas a causa del sistema globalizador, que ha vuelto homogéneas las diferentes prácticas, entre ellas, las alimenticias. Esto se da también debido al evidente cambio de roles y nuevas formas de inserción social, vinculadas con períodos de trabajo extensos que exige a la familia, muchas de las veces, alimentarse fuera de su casa, lo que implica una pérdida progresiva de ciertas prácticas (6).

En este marco, Cuitlahuac y Ramos, señalan que el estudio de la alimentación de los pueblos es de interés debido a que en la memoria alimenticia están contenidos valores culturales, sociales, económicos y que inclusive permiten comprender determinadas características epidemiológicas de los grupos poblacionales que difieren de acuerdo a su cultura y ubicación geográfica (7).

En consecuencia, se permite visualizar que las prácticas alimentarias están ligadas a diferentes factores: sociales, económicos, políticos; y que a su vez inciden en la salud de la población. Es también importante considerar que el enfoque cultural de la alimentación, como una práctica que responde a una cosmovisión, hacen de la alimentación y su práctica una manifestación compleja que aborda diferentes aspectos de una población, razón por la cual el objetivo de la presente investigación es el de describir las prácticas y costumbres alimenticias de los pueblos originarios en Latinoamérica, a través de un proceso de revisión sistemática de la literatura publicada en los últimos cinco años (1).

## MÉTODO

### **Protocolo y registros**

Se desarrolló una investigación de tipo revisión sistemática de la literatura, el cual posterior a una revisión preliminar a su aprobación, se pudo determinar que no cuenta con registro de algún protocolo que sustente el desarrollo de la temática abordada.

### **Criterios de elegibilidad**

Para el proceso de selección de datos se procedió a realizar una búsqueda sistemática mediante el uso de palabras clave, y en base a los criterios que a continuación se describen:

#### ***Criterios de inclusión***

Publicaciones en inglés y español de los últimos cinco años (2018-2023).

Indexadas en revistas académicas o repositorios universitarios.

Publicaciones vinculadas con las prácticas alimentarias a nivel de Latinoamérica.

#### ***Criterios de exclusión***

Publicaciones con enfoque cultural o económico que no contribuye al enfoque investigativo.

Publicaciones informativas que carecen de proceso metodológico y confianza en la información expuesta.

Publicaciones referentes a pueblos aborígenes impropios del contexto Latinoamericano.

### **Fuentes de información**

Se realizó una búsqueda sistemática en las siguientes bases de datos de revistas científicas y buscadores académicos. El período de búsqueda se realizó entre los meses de junio de 2022 hasta enero de 2023.

- Google Scholar (Google académico)
- PubMed
- Medline
- Scielo
- Repositorio de la Universidad Católica de Cuenca

Considerando el alcance de Google académico, se tuvo acceso a repositorios universitarios nacionales e internacionales. Estas publicaciones se consideraron o descartaron en función del enfoque con el que abordan la temática de investigación.

### **Búsqueda**

La búsqueda de información científica se realizó mediante el uso de las siguientes palabras clave:

**Tabla 1.** Criterios de búsqueda

Palabra clave	Términos relacionados
Alimentación	Nutrición / nutrition
Tradicional	Ancestral, originaria, autóctona. / Ancestral, native, autochthonous.
Latinoamérica	Sudamérica, América Central (cualquier país de estas regiones)

**Fuente:** Autoría propia

Las palabras clave fueron enlazadas mediante los siguientes conectores lógicos booleanos:

“AND” “OR”

De acuerdo a cada caso. Se buscó finalmente, los equivalentes de los términos en idioma inglés.

Se filtró la información en los buscadores académicos en función del idioma y el año de publicación; para esto, se permitió el uso de filtros del mismo software mediante búsquedas avanzadas, con objeto de determinar el año de publicación como condicionante, partiendo desde publicaciones de 2018.

### **Selección de estudios**

El proceso de selección de estudio se realizó mediante la búsqueda descrita. Inicialmente, se seleccionaron un total de 82 publicaciones. De estas publicaciones se procedió a determinar si las mismas se enmarcan en los criterios de investigación planteados para un primer filtro de admisibilidad a través de la lectura de su título y palabras clave de la publicación. Se descartaron aquellos que no cumplen criterios de año de publicación y vínculo en relación a título y palabras clave, con la temática de investigación. Posteriormente, tras una primera lectura de resúmenes de publicaciones, se descartó un total de 43 publicaciones. Posteriormente, y en consideración específica de los criterios de exclusión, se descartaron 19 publicaciones más 4 por artículos duplicados, cuatro de ellas artículos duplicados. Dejando un total de 20 artículos seleccionados para la sistematización de información y lectura completa de las publicaciones. El proceso se describe en el gráfico 1.

### **Proceso de extracción de los datos**

La extracción de datos se llevó a cabo mediante el uso de plantillas pre-diseñadas por el consejo académico de la Universidad Católica de Cuenca, con objeto de orientar las revisiones sistemáticas, considerando los siguientes datos:

- Título, autor(es), año de publicación.
- Diseño del estudio

- Principales resultados.
- Interpretación de los autores.
- Categoría.

### **Lista de datos**

Para el caso de estudios primarios se buscaron las siguientes variables:

- Alimentación
- Pueblos originarios
- Soberanía alimentaria

Las variables fueron modificadas en el proceso de indagación, sustituyéndose progresivamente mientras se avanzaba en la búsqueda la variable “alimentación” por “nutrición”.

### **Riesgo de sesgo de los estudios individuales**

Se valoró el riesgo de sesgo de las publicaciones. Se excluyeron las publicaciones con altos riesgos de sesgo de esta revisión, siendo este un criterio de exclusión, para dejar las publicaciones que no presentaron riesgo.

### **Medidas de resumen**

Las medidas de resumen fueron valoradas en investigaciones cuantitativas. Principalmente, se consideró la media, y el odds ratio, utilizadas para determinar el comportamiento de las categorías de análisis.

### **Síntesis de resultados**

Se procedió a clasificar la información con el método de análisis. Los documentos fueron clasificados en categorías y posteriormente agrupados de acuerdo a la concordancia (o discrepancia) desde un enfoque específico.

### **Riesgo de sesgo entre los estudios**

No se evidenció riesgo de sesgo entre los estudios. Existen diversas publicaciones que enfocan valores positivos o valoraciones negativas (referentes a problemas de alimentación) de la alimentación de pueblos originarios. Los

estudios se plantean también desde un enfoque de derechos de los pueblos a su soberanía alimentaria.

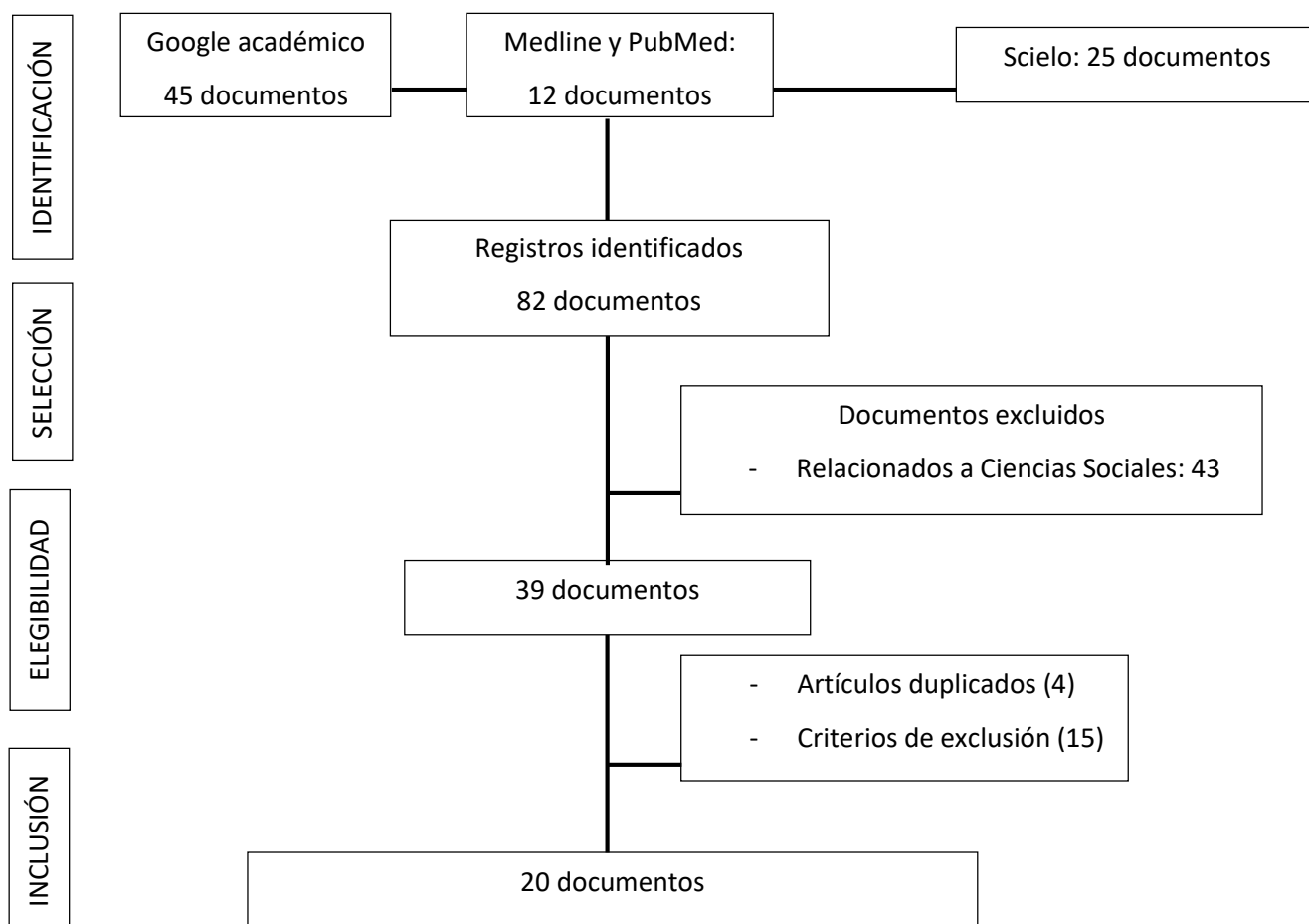
### Análisis adicionales

No se consideraron análisis adicionales.

## RESULTADOS

### Selección de estudio

Gráfico 1. Proceso de selección de estudio



Fuente: Autoría propia



## Extracción de datos

Los datos obtenidos fueron extraídos mediante fichas bibliográficas, con formulario diseñado por los investigadores con los siguientes datos referenciales:

- Autor/Año de publicación
- Título de la publicación / Objetivo de investigación
- Métodos
- Resultados
- Conclusiones
- País
- Pueblo originario referencia

Tabla 2. **Característica de selección de estudios analizados.**

NOMBRE DEL ESTUDIO/AUTOR / AÑO DE PUBLICACIÓN	DISEÑO DEL ESTUDIO	PRINCIPALES RESULTADOS	INTERPRETACIÓN DE AUTORES	CATEGORÍA
Las plantas en la alimentación de pueblos originarios de la diagonal árida argentina. López, et. Al, (2020). (2)	Investigación cuantitativa Científica – no experimental.	Se determinó que las plantas fueron relevantes en la dieta de estas culturas prehispánicas en Argentina. Se evidenció el reconocimiento de frutos arbóreos: algarrobos, chañar, fueron los alimentos de mayor consumo a lo largo de la región.	A pesar de la distancia geográfica entre diferentes culturas, se observa que comparten el uso de vegetales, lo que sugiere que existió conocimiento previo de su funcionalidad y su uso se fue extendiendo a largo de la región.	Alimentos característicos.
Las aves en la alimentación y tecnología de los pueblos originarios de la región del canal Beagle. Tivoli, A; (2019) (6).	Investigación cuantitativa	Se determinó que el uso de aves en la alimentación de estos pueblos representó parte fundamental de su dieta, siendo éstas: albatros, petreles y pardelas.	Las aves formaron parte fundamental de la dieta de estas personas en esta región. Si bien, actividades como la pesca son más frecuentes en regiones insulares, esta cultura particularmente consideró	Procesos históricos Factores geográficos  Alimentación proteína animal

			también el consumo de las aves.	
La protección del territorio, el derecho al medio ambiente y la alimentación, con referencia al caso de los pueblos originarios “Nahuas” de “Malacachtepec” en México, en contexto de la epidemia Covid-19. Cuitlahuac y Ramos (2020). (7)	Revisión bibliográfica.	Los territorios indígenas han sido históricamente afectados por los procesos coloniales, ya sea mediante aprovechamiento de sus espacios para explotación minera, o por el impacto sanitario de la población (epidemias, invasión de otras especies), afectando también sus prácticas alimentarias.	La soberanía alimentaria está asociada al respeto del uso de suelos de las poblaciones indígenas, ya que en este espacio se vincula la práctica de la agricultura y con ello, también el uso de alimentos en las poblaciones.	Soberanía alimentaria
El papel de los recursos pesqueros en el patrimonio biocultural y la alimentación en Ihuatzio, México. Herrejón, Cancino y Nava (2021). (8)	Descriptivo – observacional.	Las prácticas culinarias en esta localidad están relacionadas con la pesca, considerando su ubicación a orillas del lago Pátzcuaro. Se evidenció que los pescadores conocen más sobre variedades de peces, seguidos de las cocineras. El uso de las especies se vincula con el calendario de celebraciones de la localidad.	Se evidencian cambios en las formas de pescar y las formas de cocinar, en función de determinadas especies endémicas de la localidad, que han sido reemplazadas por otras para cubrir su representatividad.	Factores geográficos Procesos históricos  Alimentación con proteína animal
Nutrición y alimentación intercultural: desafíos urgentes para los y las nutricionistas de Chile. Droguett N., et. al, (2022). (4)	Revisión de la literatura.	Diversas poblaciones rurales indígenas, que han sido aisladas por condición socio-económica y por procesos históricos, no tienen acceso a alimentación saludable.	Es preciso desarrollar guías alimentarias con objeto de que se socialicen hábitos alimenticios de mayor calidad, permitiendo así reducir la desnutrición y otros problemas de desarrollo comunes en edades infantiles en poblaciones rurales.	Problemas alimenticios  Soberanía alimentaria
Desarrollo comunitario sustentable: su papel en la seguridad alimentaria de los pueblos originarios del	Revisión de literatura.	Los pueblos originarios son grupos vulnerables: tienen 30% más riesgo de vivir en situación de pobreza. Esto genera también efecto negativo en las	La seguridad alimentaria de las comunidades generalmente no es tomada en cuenta por las estrategias de salud pública, por	Problemas alimenticios  Soberanía alimentaria

Estado de México. Pillado, et. al (2020). (9)		prácticas alimentarias, el sano desarrollo y la persistencia de problemas de salud como la mala nutrición en edades infantiles.	lo que es necesario integrar esta problemática en los diálogos académicos, con objeto de diversificar el alcance y producción de alimentos como parte de las posibles soluciones al problema.	
Calidad en el servicio de alimentación de Casas de la niñez indígena. Santos, et. al (2022). (10)	Cualitativo observacional.	La calidad de servicios alimenticios en atención a niños de zonas rurales es cuestionable y muestra bajos indicadores de acuerdo a los componentes que lo conforman. Se mostró un cumplimiento alto de calidad (87,5%), pero los procesos obtuvieron calificación media (64,4%).	Se determine que, ante el bajo cumplimiento de calidad en algunos procesos, es recomendable la implementación de herramientas e indicadores de calidad para identificar problemáticas y garantizar la inocuidad.	Problemas alimenticios.
Sobre los sistemas alimentarios indígenas, el ejemplo del pueblo Rapa Nui, Chile. Lastra, J. (2020). (11)	Revisión bibliográfica.	Se determinaron algunos factores de riesgo que afectan a las comunidades indígenas y su soberanía alimentaria; entre ellos el calentamiento global y los procesos de comercialización apoyados por los medios que generan una tendencia homogénea de consumo.	Desde una perspectiva económica, muchos pueblos y comunidades indígenas que habitan en Chile viven en condiciones de pobreza, además los lugares son generalmente distantes, de difícil acceso y expuestos a una serie de riesgos.	Problemas alimenticios
Sobre la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria de Ecuador. Cordero O. (2022). (12)	Análisis bibliográfico.	Los programas y proyectos que se han desarrollado a favor de la soberanía alimentaria no logran solventar las problemáticas que radican básicamente en altos niveles de pobreza y bajos niveles de nutrición en los alimentos en las comunidades	Existe desde el aparato político y normativo, la posibilidad de ofrecer soluciones y orientar propuestas y proyectos destinados a fortalecer la soberanía alimentaria de los pueblos, pero su	Soberanía alimentaria

		indígenas a nivel de Ecuador.	ejecución resulta cuestionable.	
Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche. Aguilera, I. (2019). (13)	Revisión de literatura.	Los procesos de declarar a la alimentación como parte de los patrimonios nacionales, ha permitido agilizar medidas para la protección tanto de costumbres desde un enfoque cultural, así como garantizar su valor nutricional desde un enfoque de salud.	A pesar de que legalmente existe apoyo a la patrimonialización de este tipo de prácticas, que permiten determinar medidas para solventar los problemas relativos a la alimentación, todavía es necesario que se fortalezcan las propuestas con objeto de que permitan mejorar la alimentación de los pueblos indígenas.	Soberanía alimentaria.  Alimentación nutritiva.
Análisis de narrativas sobre el desarrollo: seguridad alimentaria y soberanía alimentaria en Colombia y Bolivia. Nova, et. al., (2019). (14)	Narrativo – descriptivo.	La idea de progreso, vinculada con el pensamiento occidental, se opone a las propuestas destinadas a erradicar el hambre en zonas rurales caracterizadas por la presencia de población indígena, ya que estas abogan por la conservación de la tierra y el uso de ciclos agrícolas con objeto de garantizar la permanencia de cultivos, pero a cambio de una producción más limitada.	Los procesos de conceptualización de soberanía alimentaria están todavía concebidos desde un enfoque occidental, lo cual no permite vincular de forma equitativa las formas de pensamiento de los grupos y comunidades indígenas.	Soberanía alimentaria Procesos históricos
Agrobiodiversidad nativa ligada a pueblos indígenas y campesinos en Chile. Muñoz, et. al, (2020). (15)	Descriptivo – observacional.	Se determinó que las especies alimentarias de particular interés fueron: la frutilla, la papa y la quínoa.	Las huertas campesinas están enmarcadas en el policultivo, lo que permite la diversidad genética y agroecológica. Este tipo de cultivos ha permitido la conservación de semillas y garantizado su siembra en las	Soberanía alimentaria Alimentos característicos.

			nuevas generaciones.	
Análisis del patrimonio alimentario. Costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda. Guevara y Aldaz, (2022). (16)	Cualitativo – exploratorio.	Los alimentos característicos de esta comunidad fueron: llama, cuy, borrego, mashua, ocas, papas, hablas, choclos, mellocos y sal. Se preparan en combinación de ingredientes que, si bien no son tradicionales, se han incorporado a su dieta habitual.	La tradición alimentaria se ve también asociada al uso de indumentaria para la cocina, tales como ollas de barro, tiestos, piedras de moler, son parte de las costumbres y del folklore alimenticio de estos pueblos.	Alimentos característicos.
Soberanía alimentaria en Ecuador: fundamentos teóricos y metodológicos para modelos de medición. Romero, Nixon y Silva, (2019). (17)	Revisión bibliográfica.	Es fundamental tener un modelo específico que permita dimensionar la soberanía alimentaria, considerando que este concepto determina el manejo de diferentes políticas públicas.	La soberanía alimentaria se debe dimensionar desde una perspectiva holística, con enfoque a los diferentes factores que se vinculan con el pensamiento de los pueblos y nacionalidades, con objeto de respetar y atender su diversidad.	Alimentos característicos.
Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. Farfán, Medina y Arias, (2022). (18)	Revisión documental-bibliográfica.	La soberanía alimentaria resulta fundamental para los pueblos indígenas, ya que permite garantizar la variedad, el intercambio y la permanencia de costumbres en torno a las prácticas alimentarias. Este concepto se ve mal interpretado por la perspectiva de la seguridad alimentaria, promovido por las grandes empresas.	Las chagras (huertas) fomentan prácticas culturales y se vinculan con la unión familiar en los pueblos indígenas, además que se caracterizan por el policultivo, garantizando así la variedad alimenticia y la reducción en el uso de fertilizantes que afectan la salud de las personas que consumen estos productos.	Alimentos característicos.
Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas. Realpe,	Revisión bibliográfica documental.	La cultura alimentaria de comunidades y pueblos indígenas enfrenta la amenaza de procesos de	Los recursos alimentarios representan la memoria geográfica,	Alimentos característicos.

Stephanie. Aguilar, P., (2021) (19)		globalización. Los alimentos son elementos vinculados con la identidad cultural de los pueblos.	emocional y cultural de cada comunidad. La alimentación es también una forma de medicina en las comunidades y pueblos indígenas.	
El derecho a la alimentación de los pueblos indígenas. Carvalan, Silvana (2021). (20)	Revisión bibliográfica.	La alimentación soberana se corresponde con el derecho de una vida digna y el derecho a vivir en sus costumbres y formas culturales, por lo que es fundamental que se rescaten, potencien y protejan los recursos culturales relativos a las prácticas alimentarias.	Las afecciones al medio ambiente son también afecciones a la soberanía alimentaria de los pueblos, cuando estas se dan dentro de sus territorios, por lo que es fundamental garantizar también la permanencia y evolución vinculada con las prácticas culturales, en referencia al espacio geográfico.	Alimentación y globalización
Rescate cultural de la gastronomía del pueblo indígena Chibuleo en el cantón Ambato, Tungurahua. López, M. (21)	Revisión documental – bibliográfica.	La diversidad de alimentos en el pueblo Chibuleo está caracterizada por el uso de la papa, granos tiernos, granos secos, harinas y derivados de la cebada y trigo, como principales productos vegetales. El consumo de carne es menos habitual, siendo la más común: aves y res, y de acuerdo a las épocas: cuy y conejo.	La revalorización del legado cultural desde las prácticas alimentarias puede orientarse desde prácticas turísticas. Es preciso que éstas no afecten las prácticas culturales o en su defecto el ecosistema, ya que están vinculadas con las prácticas alimentarias.	Soberanía alimentaria Alimentos característicos.
El modelo extractivista y los peligros para la soberanía alimentaria en el caso ecuatoriano. Flores, Enith (2020) (22)	Revisión bibliográfica.	Los modelos extractivistas afectan significativamente el medio ambiente, y esto resulta también una afección al patrimonio alimentario de los pueblos originarios, cuando	Los derechos de soberanía alimentaria de los pueblos guardan estrecha relación con la conservación de sus espacios geográficos.	Soberanía alimentaria

		estos modelos se implementan dentro de sus territorios.		
Agua y territorio, derechos imprescindibles para lograr la seguridad alimentaria del pueblo indígena. Villena, M., et. Al (2020) (23)	Revisión documentla.	La comunidad indígena de los Épera Siapidara (Colombia), ha sido desplazada de su territorio, como consecuencia, sus prácticas alimentarias se han ido modificando con el tiempo.	El acceso al agua es fundamental para garantizar la soberanía alimentaria de los pueblos, esto en sus propios territorios con objeto de permitir la permanencia de prácticas culturales, alimenticias y productivas.	Soberanía alimentaria

Fuente: Autoría propia

## DISCUSIÓN

Las prácticas alimentarias de los pueblos originarios en Latinoamérica son diversas. Además, muchas de estas culturas tienen prácticas alimentarias tradicionales que se han transmitido de generación en generación y que tienen un valor cultural y simbólico muy importante. Algunas de estas prácticas incluyen la agricultura y la recolección de alimentos silvestres, la cocción en ollas de barro, la utilización de hierbas y especias para dar sabor a los alimentos y la práctica de compartir la comida en comunidad.

Sin embargo, las prácticas alimentarias de los pueblos originarios en Latinoamérica también han sufrido cambios a lo largo del tiempo, debido a factores como la urbanización, la globalización y la influencia de otras culturas. Muchas veces, estos cambios han llevado a un mayor consumo de alimentos procesados y altos en grasas, azúcares y sodio, lo que ha contribuido al aumento de enfermedades crónicas como la diabetes y la hipertensión arterial.

## **Factores socio-culturales**

La alimentación de los pueblos originarios de Latinoamérica, al igual que la alimentación de los pueblos en cualquier parte del mundo, está condicionada por las prácticas culturales que han venido desarrollando, así como también en función de la ubicación geográfica y las características de dicha región en cuestión de flora y fauna local. Así, los registros arqueológicos han sido parte importante que ha permitido definir cómo ha evolucionado la práctica alimentaria en diferentes culturas a nivel de los pueblos originarios. (2)

A su vez, este conocimiento temprano sobre comidas que con el paso del tiempo se preservaron y se consideran típicas de ciertos sectores, son parte de una evolución en la práctica culinaria, en donde el conocimiento forma parte fundamental de la soberanía alimentaria de cada pueblo; un ejemplo de ello es el amplio conocimiento sobre especies de peces que tienen en la comunidad de Ihuatzio (México), en relación a otras comunidades de otros sectores geográficos; esto, debido a su proximidad al lago Pátzcuaro. (8)

Si bien, las prácticas alimentarias originarias han ido modificándose, las mismas guardan rasgos propios de los tiempos prehispánicos. Generalmente, las condiciones geográficas limitan y orientan las prácticas culinarias, pero estas no resultan definitivas, así lo evidencian investigaciones desarrolladas en torno a los pueblos originarios ubicados en la parte sur del continente, en donde se identificó a más de prácticas pesqueras el temprano consumo de diversas aves de la región. (6)



## **Factores geográficos**

Los territorios indígenas han sido afectados en gran parte por los procesos de colonización; mismos que han reorientado en algunos casos el uso de territorios; así, algunas zonas que fueron destinadas a prácticas agrícolas o crianza de animales por ciertas culturas, han modificado en la actualidad su uso debido a prácticas como extracción minera (8).

La ubicación geográfica condiciona el acceso a un tipo específico de flora y fauna para la alimentación de los pueblos (6). Esto implica que las poblaciones han desarrollado sus prácticas culinarias de forma más especializada en alimentos al alcance de su localidad. Es también cierto que la comercialización y expansión de los grupos sociales, dieron paso al trueque y acceso a nuevos productos, mejorando así la diversidad de acceso a alimentos (7).

## **Procesos históricos**

También han representado un efecto negativo en cuanto a ciertas costumbres en torno a la alimentación, la existencia de múltiples enfermedades y cambios en el perfil epidemiológico de los pobladores originarios, generando también un cambio en las dinámicas de cultivo, intercambio de alimentos y por ende, modificando también su dieta habitual. (7)

La evolución culinaria de los pueblos originarios toma una etapa de transición mediante la integración de diferentes productos, en el proceso de la conquista. Se observó que, en esta etapa, diversos pueblos fueron capaces de aprender nuevas formas de preparación de alimentos, así como también se integran nuevos elementos tanto de flora como fauna, a la composición de la cocina típica de ciertos sectores (4).

Es también cierto que no todos los pueblos se beneficiaron con estos procesos; de hecho, algunos quedaron marginados en la ruralidad y en sectores altamente dispersos que con el tiempo fueron quedando aislados, de donde existe alta relación de pobreza y problemas de nutrición en determinados poblados indígenas y de sectores rurales, mismos que no tienen garantía en cuanto a su soberanía alimentaria. (4) (8)

### **Problemas alimenticios**

Los pueblos originarios han sido grupos sociales históricamente vulnerados. Esta realidad se reproduce a lo largo de los pueblos de América latina. Las evidencias dejan ver que la mayor parte de pueblos indígenas se asocian con problemas nutricionales y condiciones de pobreza (4).

Esta realidad se refleja a nivel mundial, y de manera más marcada a nivel de América Latina. Los datos sugieren que el riesgo de pobreza se incrementa en un 30% en los pueblos indígenas que habitan zonas rurales, lo que evidencia también problemas en cuanto a la calidad de alimentación y el vínculo con problemas nutricionales existentes y frecuentes en estos sectores rurales y de poblaciones indígenas. (9) Esta marginalidad para estos sectores, se refleja también en la cobertura para servicios a las poblaciones indígenas. (10)

### **Alimentación y globalización**

Los procesos de globalización se han asociado como corrientes contraculturales de localidades, para impulsar una idea de una cultura más amplia, una cultura global; que en parte se ha ido consolidando en diferentes aspectos, entre ellos, las prácticas alimenticias.

Es también preciso tener en cuenta el punto de vista contrario, es decir, las ventajas, mismas que para las poblaciones indígenas han significado en algunos casos la posibilidad de reducir índices de nutrición bajos, sobre todo en recién nacidos e infantes, que limitan su sano desarrollo, gracias a la apertura a diversos programas nutricionales que mejoran las opciones propias de la localidad.

Por su parte, Enith Flores (2020), enfoca la importancia de la educación y orientación nutricional en prácticas de cocina tradicionales. La autora afirma que por lo general las culturas ancestrales tienen acceso a una diversidad de alimentos que podría garantizar una nutrición equilibrada, pero la combinación y uso de los mismos no siempre resulta acertada o suficiente para las exigencias nutricionales de los grupos poblacionales (22).

Finalmente, y ya como un cambio más propio de la revolución industrial; es decir, posterior a las grandes conquistas, los pueblos originarios se ven también afectados por los procesos de globalización y la industria alimenticia a nivel mundial, que promueven el consumo de determinados productos que al resultar en algunos casos más económicos, tienden a ser más consumidos, modificando así las prácticas alimenticias de los pueblos originarios e inclusive existiendo riesgo de pérdida de ciertas prácticas culinarias. (11)

### **Soberanía alimentaria**

Este debate se ha extendido también a un tema de derechos, en referencia a que la búsqueda de garantía de una “soberanía alimentaria”; remite también a considerar el significado de este término, ya que el enfoque globalizador de alimentación ha generado que este proceso sea visto de diferente manera a lo

que representa la alimentación en los pueblos originarios; ya que el proceso de alimentación está vinculado con sus prácticas, creencias, rituales, así como perfiles ocupacionales en donde se desarrolla también el vínculo familiar y de comuna (múltiples prácticas tradicionales como la siembra, permiten fortalecer los vínculos de comuna). (12)

Por otro lado, también es cierto que el vincular la alimentación con el tema de derechos y patrimonio, permite que las políticas públicas se agilicen en torno a brindar soluciones sobre la alimentación en los pueblos originarios. (13) A pesar de esto, se evidencia que las estrategias aplicadas no siempre resultan eficientes desde las políticas públicas, a causa de un enfoque erróneo de soberanía. (14)

La vía de garantía a la soberanía alimentaria es la sustentabilidad del cultivo familiar, el cultivo en comunidad, que a su vez están vinculados con el policultivo. Esta idea se opone a lo que se percibe desde el concepto de “seguridad alimentaria”, fomentado por las grandes industrias alimenticias.

A su vez, la soberanía alimentaria está estrechamente vinculada con el derecho al uso del suelo, el respeto del ecosistema y la relación del pueblo con éste; ya que de estas prácticas derivan también las prácticas culinarias (20,22,23).

### **Alimentos característicos**

Los alimentos de los pueblos originarios, a pesar de que muchos de ellos fueron ampliamente distantes, comparten en común ciertos alimentos. Así, por ejemplo, en la zona andina el cultivo de tubérculos fue importante, como la papa, oca, y otras variedades de tubérculos que varían de acuerdo a los pisos

climáticos. Junto a estos productos, fue importante para el desarrollo socio-cultural: el maíz y la quinua. Estos dos productos son representativos en gran parte de los pueblos andinos a lo largo del continente americano. Es importante considerar estas plantas ya que su domesticación y la selección de semillas que se han desarrollado a lo largo de los años, permiten tener los productos alimenticios que se conocen en la actualidad. (15)

A estos productos, se suman también las frutas que varían de acuerdo a la ubicación geográfica de los asentamientos humanos. A pesar de esto, se observa que la frutilla fue una fruta que estuvo presente tanto en las poblaciones originarias, como en los poblados post-colonia (15).

A nivel de Ecuador, los pueblos originarios se caracterizan por cultivos de gramíneas, tubérculos, que son acompañados por carnes con alto contenido proteico, como: llama, cuy, borrego. En cuanto a las plantas, se describen: mashua, ocas, papas, habas, choclos, mellocos. Actualmente estos alimentos se preparan en combinación con otros que no son propios de los pueblos aborígenes pero que se adaptaron a las prácticas alimenticias locales (como la cebolla, las habas, la alverja) (16).

Es destacable también el uso de plantas que han resultado comunes en diversas culturas, como el maíz, el trigo y los tubérculos; mismos que se han extendido en el territorio latinoamericano, generando de igual manera una variedad de productos gastronómicos con ligeras divergencias pero que conservan en común la materia prima basada en estos productos y procesos como la obtención de harinas para mejorar su conservación (21).

En la actualidad, se ha dado también prioridad al rescate de algunas prácticas alimentarias que se han ido perdiendo, mediante la tecnificación

productiva, permitiendo así a los grupos de poblaciones indígenas acceder también a los beneficios que puedan derivar de la comercialización de los productos locales. A pesar de esto, es también necesario orientar programas educativos con objeto de permitir que ciertos productos sean repotenciados y se desarrolle mayor consciencia sobre la importancia de la calidad nutritiva, debido a que muchas de las veces las poblaciones rurales cambian productos propios, saludables, por otros con menor valor nutritivo (carbohidratos procesados, bebidas azucaradas, etc.), generando una pérdida en su patrimonio alimentario.

(17)(18)

## **CONCLUSIONES**

En conclusión, las prácticas alimentarias de los pueblos originarios en Latinoamérica son muy diversas y se basan en alimentos naturales y locales, lo que las hace muy saludables y sostenibles. Estas prácticas han sido transmitidas de generación en generación y tienen un valor cultural y simbólico muy importante. Sin embargo, debido a factores como la urbanización y la globalización, estas prácticas también han sufrido cambios y en algunos casos se han visto amenazadas.

Es importante reconocer y valorar las prácticas alimentarias de los pueblos originarios, y trabajar para preservarlas y promoverlas como parte de una alimentación saludable y sostenible. Al hacerlo, se puede contribuir a mejorar la salud y el bienestar de la población, así como a preservar la diversidad cultural y la sostenibilidad ambiental.

El rescate de las prácticas alimenticias de los pueblos es primordial porque se vinculan con su cultura y formas de vida; además, esto permite garantizar la seguridad alimentaria de los pueblos y la conservación de los diversos ecosistemas en donde estas culturas habitan, lo cual representa también un beneficio desde el enfoque ambiental.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Ponce X, Galarza M, Astudillo J. Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador. Vol. 3. 1st ed. Quito (Ecuador): Abya-Yala; 2016. 111 p. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>
2. López M, Berón M, Prates L, Medina M, Heider G, Pastor S, et al. Las plantas en la alimentación de pueblos originarios de la diagonal árida argentina: Sierras Centrales, Pampa Seca y Norpatagonia. RIVAR (Santiago). 2020 Sep 22;7(21):81–102. [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-49942020000300081&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-49942020000300081&script=sci_abstract)
3. Barceló V. La alimentación en los pueblos originarios. Archipiélago Revista cultural de nuestra América. 2020;27(108):1–23. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/78728>
4. Droguett N, Muñoz A, Droguett N, Muñoz A. Nutrición y alimentación intercultural: Desafíos urgentes para los y las nutricionistas de Chile. Revista chilena de nutrición. 2022 Feb 1;49(1):147–8. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000100147>
5. Asamblea Constituyente. Constitución de la República del Ecuador. Ecuador AN del, editor. Montecristi: República del Ecuador; 2008. [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
6. Tivoli A. Las aves en la alimentación y tecnología de los pueblos originarios de la región del canal Beagle. Oría J, Tivoli A, editors. Cazadores de mar y tierra: Estudios recientes en arqueología fueguina [Internet]. 2021 [cited 2023 Jan 30];219–42. Available from: <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/151426>
7. Cuitlahuac L, Ramos I. La protección del territorio, el derecho al medio ambiente y la alimentación, con referencia al caso de los pueblos originarios “Nahuas” de “Malacachtepec” en México, en contexto de la epidemia COVID-19. Revista Catalana de Dret Ambiental. 2020;11(2):1–45. <https://raco.cat/index.php/rcda/article/view/378480>.
8. Herrejón M, Cancino Y, Nava M. El papel de los recursos pesqueros en el patrimonio biocultural y la alimentación en Ihuatzio, México.



- ETNOBIOLOGÍA. 2021 Aug 19;19(2):114–34.  
<https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/422>
9. Pillado K, Ramírez J, Torres F, Avitia J. Desarrollo comunitario sustentable: su papel en la seguridad alimentaria de los pueblos originarios del Estado de México. Rev Researchgate. 2020;11(23):1–26.  
[https://www.researchgate.net/publication/338884646\\_Desarrollo\\_Comunitario\\_Sustentable\\_su\\_papel\\_en\\_la\\_seguridad\\_alimentaria\\_de\\_los\\_pueblos\\_originarios\\_del\\_estado\\_de\\_Mexico](https://www.researchgate.net/publication/338884646_Desarrollo_Comunitario_Sustentable_su_papel_en_la_seguridad_alimentaria_de_los_pueblos_originarios_del_estado_de_Mexico)
  10. Santos-Martínez R, Reyes-Morales H, Calidad en el servicio de alimentación de Casas de la niñez indígena, México: Estudio de caso. Revista chilena de nutrición. 2022 Oct 1;49(5):570–7.  
<http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000600570>
  11. Lastra J. Sobre los sistemas alimentarios indígenas, el ejemplo del pueblo Rapa Nui, Chile. Fortalecimiento y contribuciones en la seguridad alimentaria en tiempos de cambio climático. Estudios. 2020 May 27;1(40):21–56. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7449482>
  12. Cordero O. Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria de Ecuador. Revista chilena de nutrición. 2022 Jun 1;49(S1):34–8.  
<https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
  13. Aguilera I. Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. Sophia Austral . 2019 Jun;22(23):107–28. <http://dx.doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107>
  14. Nova M, Rojas M, Ramírez Y, Análisis de narrativas sobre el desarrollo: “Seguridad Alimentaria” y “Soberanía Alimentaria” en Colombia y Bolivia. Prospectiva. 2019 Jul 1;(28):317–59.  
<https://doi.org/10.25100/prts.v0i28.6746>.
  15. Muñoz, A, Albornoz F, Renwick L. Agrodiversidad nativa ligada a pueblos indígenas y campesinos en Chile. Rev. Univ. De Chile. DOI:10.2307/j.ctvkrkbbx.8
  16. Guevara F, Aldaz J. Análisis del patrimonio alimentario: Costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda. Universidad Técnica del Norte. 2022 Jan 26;1(3):1–98.  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11994?locale=en>

17. Andrés A, Romero V, Nixon A, Silva M. Soberanía alimentaria en Ecuador: fundamentos teóricos y metodológicos para un modelo de medición. REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA. 2019 Dec 16;6:1–18. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.60.256>
18. Calderón Farfán JC, Rosero Medina DF, Arias Torres D. Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. Glob Health Promot. 2022 Oct 21;3(25):34–52. DOI: 10.1177/17579759221113492
19. Aguilar Piña P. Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. An Antropol. 2021 Jan;48(1):11–31. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
20. Corvalan S. El derecho a la alimentación de los pueblos indígenas. Rev IIDH. 2021;73(11):13–28. <https://pjenlinea3.poder-judicial.go.cr/biblioteca/uploads/Archivos/Articulo/EI%20derecho%20a%20la%20alimentacion%20de%20los%20indig.pdf>
21. López M, Jaramillo M. Rescate cultural de la gastronomía del pueblo indígena Chibuleo en el cantón Ambato, Tungurahua. . UNIANDES. 2022;1(1):1–48. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/14878>
22. Flores E. El modelo extractivista y los peligros para la soberanía alimentaria en el caso ecuatoriano. Rev Saberes [Internet]. 2020 [cited 2023 Mar 29];12(1):1–19. Available from: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1852-42222020000100001](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-42222020000100001)
23. Villena M, Moreno R, Pérez Víctor, Molina G. Agua y territorio, derechos imprescindibles para lograr la seguridad alimentaria del pueblo indígena. . Rev Alimentación Iberoamérica. 2020;22(4):79–94. [https://nutricion.org/wp-content/uploads/2020/02/Aproximaciones\\_pluralidad\\_alimentaria\\_iberomericana.pdf#page=79](https://nutricion.org/wp-content/uploads/2020/02/Aproximaciones_pluralidad_alimentaria_iberomericana.pdf#page=79)

## AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

**Daysi Nataly Padilla Ortiz** portador(a) de la cédula de ciudadanía N° 0302913017, **Yessica María Mendoza Miranda** portador(a) de la cédula de ciudadanía N° 0302948930. En calidad de autor/a y titular de los derechos patrimoniales del proyecto de titulación **PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS EN LATINOAMÉRICA: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA** de conformidad a lo establecido en el artículo 114 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Católica de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos y no comerciales. Autorizo además a la Universidad Católica de Cuenca para que realice la publicación de éste proyecto de titulación en el Repositorio Institucional de conformidad a lo dispuesto en el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cañar, 13 de junio del 2023

F:  .....

**Daysi Nataly Padilla Ortiz**

C.I. 0302913017

F:  .....

**Yessica María Mendoza Miranda**

C.I. 0302948930