

Artículo Original

Saberes Ancestrales Alimentarios de los Estudiantes de Preparatoria de la Parroquia
Tanicuchi, Latacunga

Ancestral Food Knowledge of High School Students from Tanicuchi Parish, Latacunga

Anita A. Chancusi Herrera 

Unidad Educativa "Marco Aurelio Subía- Batalla de Panupali", parroquia Tanicuchi, Latacunga,
Ecuador.

La correspondencia sobre este artículo debe ser dirigida a Anita A. Chancusi Herrera.

Email: anitazuch1@yahoo.com

Fecha de recepción: 26 de noviembre de 2022.

Fecha de aceptación: 12 enero de 2023.

¿Cómo citar este artículo? (Normas APA): Chancusi Herrera, A.A. (2023). Saberes Ancestrales Alimentarios de los Estudiantes de Preparatoria de la Parroquia Tanicuchi, Latacunga. *Revista Científica Hallazgos21*, 8 (1), 1-12. <http://revistas.pucese.edu.ec/hallazgos21/>

Resumen

El presente estudio tiene como objetivo general describir elementos de los saberes ancestrales relacionados con la cultura alimentaria de los estudiantes en la Unidad Educativa "Marco Aurelio Subía- Batalla de Panupali", parroquia Tanicuchi, Latacunga. En este sentido, se indagó sobre los aspectos inherentes a la forma de alimentación y al conocimiento sobre el cultivo que hacen los estudiantes del séptimo grado de dicha unidad educativa. Se estructuró la investigación dentro del paradigma mixto de la investigación, con un diseño descriptivo, en el cual se aplicaron dos técnicas de recolección de datos: la observación directa y la encuesta a los estudiantes del referido colegio. Al finalizar se obtuvieron importantes resultados que permitieron generar conclusiones significativas sobre el consumo y la producción de los alimentos por parte de estos: se identificaron cuáles son las relaciones entre las prácticas ancestrales y tradicionales. Los estudiantes desconocen acerca de los saberes ancestrales alimentarios, aspecto que a su vez se vincula con los saberes ancestrales. Se concluye, por tanto, que es importante que desde el contexto educativo se haga énfasis en tales aspectos y se motive a los estudiantes a participar en actividades que promuevan el cultivo y la alimentación sana.

Palabras clave: producción; cultivo; saberes ancestrales; alimentación.

Abstract

The present study aims to describe elements of ancestral knowledge related to the students' food culture in the

Educational Unit "Marco Aurelio Subía- Batalla de Panupali", Tanicuchi parish, Latacunga. In this sense, the aspects inherent to the way of feeding and the knowledge about the cultivation made by the seventh-grade students of such an educational unit were investigated. The research was structured within the mixed research paradigm, with a descriptive design, in which two data collection techniques were applied: direct observation and the survey of the students at the aforementioned school. In the end, important results were obtained that allowed generating significant conclusions about the consumption and production of food by them: the relationships between ancestral and traditional practices were identified. The students are unaware of ancestral food knowledge, an aspect that in turn is linked to ancestral knowledge. It is concluded, therefore, that it is important that, from the educational context, emphasis be placed on such aspects and that students be motivated to participate in activities that promote cultivation and healthy eating.

Keywords: production; crop; ancestral knowledge; feeding.

Saberes Ancestrales Alimentarios de los Estudiantes de Preparatoria de la Parroquia Tanicuchi, Latacunga

Los saberes alimentarios ancestrales son de gran importancia debido a que la inadecuada alimentación se vincula con los problemas de salud. A su vez, esto coincide con la pérdida de los conocimientos previos sobre los alimentos y su valor nutritivo, lo que conlleva a varias consecuencias, dentro de las que destacan la inseguridad

alimentaria, al haberse introducido prácticas que están llenas de alimentos altamente calóricos y pobres en nutrientes esenciales para el desarrollo del organismo, y para adquirirlos se necesita principalmente del recurso económico, y ya no de la propia producción de las familias, lo que les quita la independencia alimentaria.

Es por ello por lo que los saberes y conocimientos ancestrales alimentarios de las familias es importante porque a través de ello permitirá identificar los productos que son buenos para la nutrición. Con referencia a lo anterior, Ruíz (2014) manifiesta que en el Ecuador cada vez es más común ver la disminución de las prácticas sobre las tradiciones ancestrales y cómo las mismas se están perdiendo, sobre todo alimentos de celebración o de ritualidad dentro de la historia del Ecuador. Por lo tanto, los saberes constituyen el conjunto de conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación y cuyo papel dentro de la sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo del pueblo a través de las enseñanzas de las experiencias de sus antecesores en diferentes campos, como son los rituales de siembra, lluvia, abonado de los suelos y cosechas.

Los saberes ancestrales alimentarios han tenido cambios con el pasar del tiempo, debido a las nuevas formas de producir y alimentarse, lo que ha provocado que las personas no consuman ciertos alimentos beneficiosos para la salud. Con referencia a lo anterior, Candanedo (2013) menciona que la transculturación, como

una variante de la aculturación, y que consiste en la adquisición de otra cultura y en la transición de esta nueva cultura a otra, con la consecuencia del desarraigo de la cultura precedente.

Por tal razón, los saberes alimentarios son conocimientos populares generados tradicionalmente, conforman hábitos, costumbres, formas de preparación, gustos, preferencias, creencias personales, que se van adquiriendo en la vida diaria desde que el ser humano nace, y se van formando con los conocimientos alimentarios que pasan de generación en generación, para poder satisfacer sus propias necesidades.

Los saberes ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad. En este sentido Realpe (2017) menciona que, "los saberes ancestrales son el producto de la riqueza histórico-cultural adquirida desde la antigüedad en las relaciones de convivencia e interacción social realizadas por los pueblos y comunidades del Ecuador" (p.13).

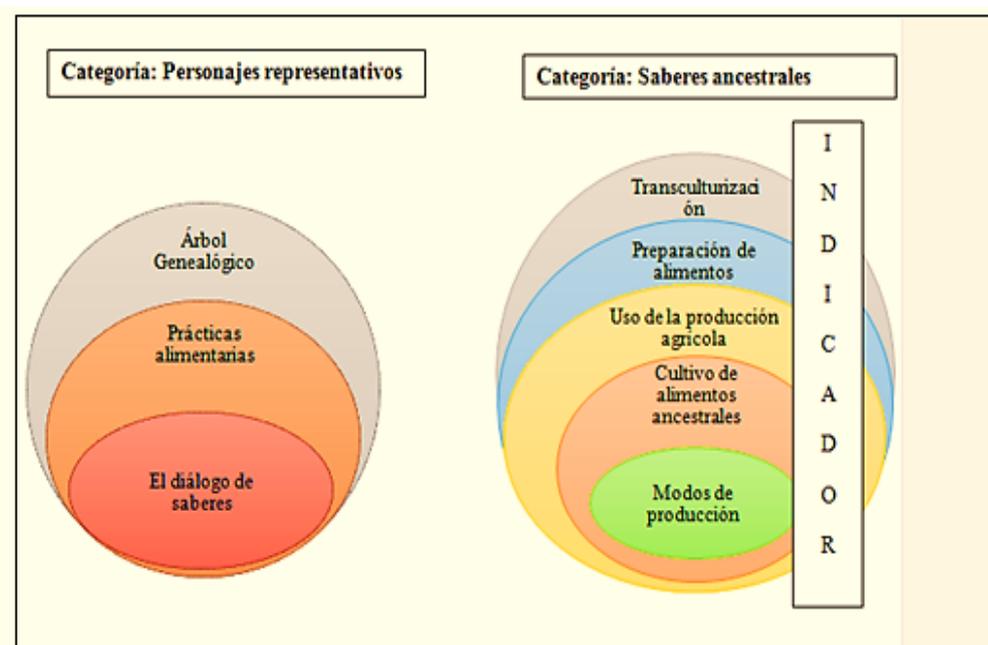


Figura 1. Indicadores de categorías de origen de saberes nutricionales. Fuente: Elaboración propia de la autora (2022).

En este contexto los saberes ancestrales, son un cúmulo de conocimientos y experiencias que han sido transmitidos en forma oral de generación en generación; además, son conocimientos y experiencias de los pueblos, que han sabido sobrevivir a pesar de que no existen documentos que ayuden a preservar y practicar todos estos conocimientos y favorecerse de los beneficios nutricionales de estos alimentos.

En este orden, es válido para la transculturización el denominado diálogo de saberes, el cual es un encuentro con interlocutores que manejan conocimientos de su propia memoria. Los conocimientos tradicionales han sido lesionados por la modernidad y es necesario un diálogo para la investigación, hermenéutico, para aquellos conocimientos que han sido bloqueados (Ávila, Betancourt, Arias, & Ávila, 2016, p.4). Entonces, el diálogo de saberes se basa en un aprendizaje mutuo, diálogo que ocurre cuando entre los sujetos de conocimiento se crea un escenario propicio para quienes quieren conocer un tema y saber interpretar con una clara intención de comprenderse mutuamente. Así, también es un proceso comunicativo en el cual se ponen en interacción dos lógicas diferentes. Es decir, el diálogo no es unidireccional; por el contrario, es un dialogo reciproco, autentico y en igualdad de condiciones.

De manera que Tapia (2014) afirma: "Antiguamente, el campesino reservaba una cantidad de semillas para la siembra siguiente y con este mecanismo contribuía a conservar la diversidad genética. Hoy en cambio, el campesino es un consumidor de semillas impuestas" (p.2). Es por ello la importancia de rescatar los conocimientos, prácticas y saberes ancestrales de los agricultores con el propósito de lograr la soberanía alimenticia, rescatando la sabiduría ancestral y el respeto a los recursos naturales.

Los saberes y conocimientos ancestrales alimentarios de las familias son importantes, porque a través de ellos nos permite identificar los productos que son buenos para la nutrición. Con referencia a lo anterior, Carvajal (2016) manifiesta

En el Ecuador cada vez es más común ver un declive de las prácticas sobre las tradiciones ancestrales y cómo las mismas se están perdiendo, y sobre todo alimentos de celebración o de ritualidad dentro de la historia del Ecuador (p.14).

Así también, el trabajo con la temática de prácticas ancestrales y tradicionales que fortalecen la sustentabilidad de los sistemas hortícolas de la parroquia de San Joaquín señala como objetivo al conocimiento ancestral y a la estabilidad de la productividad de los sistemas hortícolas a través del tiempo (Loyola, 2016).

Para Valdiviezo (2017), los saberes y conocimientos ancestrales son válidos, legítimos, necesarios y se han desarrollado dentro de la naturaleza misma, en correlación con las formas de organización social, transmitiendo estos conocimientos especialmente en forma oral, a través de la conversación entre los miembros de la comunidad y de la familia sobre las diferentes prácticas y métodos agrícolas hasta narraciones mitológicas, danzas, ceremonias, ritos, entre otros, enriqueciéndose aún más con los elementos que aporta cada generación, sin alterar la esencia de estos saberes, y son una alternativa viable para buscar una transición de la agricultura convencional (p.26).

En la actualidad se han dejado en segundo plano los saberes ancestrales, ya sea por cuestiones laborales u otras causas, como la migración. Por tal razón Marrero (2013) menciona la transculturación como un proceso de transición por el que una cultura va adoptando rasgos culturales de otra (este proceso pasa por diferentes fases, desde la

desaparición de la cultura tradicional hasta la adquisición de la nueva cultura.

Se sabe que los conocimientos de los antepasados tienen gran riqueza nutricional; es por ello que es necesario identificarlos, determinar su riqueza.

Así también, los saberes ancestrales alimentarios han tenido cambios con el pasar del tiempo, debido a las nuevas formas de producir y alimentarse, lo que ha provocado que las personas no consuman ciertos alimentos beneficiosos para la salud.

En efecto, la transculturación ha hecho que las personas adopten ciertas culturas ya sea por cuestiones de migración, laborales en la que las personas cambien su modo de alimentación de la comida ancestral por la comida chatarra, teniendo como consecuencia la aparición de algunas enfermedades.

Es así como, para que se mantengan los saberes ancestrales, es fundamental la familia ya que es el principal medio para la socialización de los valores tradicionales, que se transmiten de forma oral mediante la enseñanza práctica; los padres enseñan a sus hijos los conocimientos, valores y las actividades de subsistencia como la labranza, el cuidado de animales, el trabajo artesanal y otras técnicas, a través de la delegación de actividades específicas. Al respecto, los saberes ancestrales son fundamentales para fomentar la revitalización y protección de los conocimientos tradicionales de nuestros pueblos.

En este sentido, Layana (2017) menciona que en Ecuador la implementación de sistemas alternativos agrícolas y agropecuarios busca recobrar en la práctica los saberes y conocimientos de la agricultura tradicional para la producción de alimentos sanos, donde se encuentran comprometidos los ecosistemas naturales, "utilizando insumos renovables locales y conservando los recursos

naturales" (p.2). Es por ello que la valorización de los saberes alimentarios ancestrales es de gran importancia, ya que una de las más grandes razones por las que existen problemas de salud, es la inadecuada alimentación, que coincide con la pérdida de estos saberes.

En el trabajo sobre sentidos y prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural, Bonilla (2018) menciona

la relación escuela familia con los niños y niñas del proyecto de la institución educativa María Fabiola Largo Cano, cuyo objetivo se enmarca en descubrir las prácticas y sentidos de los saberes ancestrales para el fortalecimiento de la identidad cultural y la relación escuela familia (p.8).

Por lo tanto, los saberes constituyen el conjunto de conocimientos que han sido transmitido de generación en generación y cuyo papel dentro de la sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo del pueblo a través de las enseñanzas de las experiencias de sus antecesores en diferentes campos, como son los rituales de siembra, lluvia, abonado de los suelos y cosechas.

En este contexto los saberes ancestrales, son un cúmulo de conocimientos y experiencias, que han sido transmitidos en forma oral de generación en generación, además son conocimientos y experiencias de los pueblos, que han sabido sobrevivir a pesar de que no existen documentos que ayudaren para tener conocimiento y beneficios de estos alimentos.

Por tanto, vale señalar que el Ecuador se muestra como un país en plena fase de cambios demográficos. Este fenómeno se demuestra en el hecho de que los adultos mayores en 2010 representaban el 7% de la población con enfermedades y para el 2050 representarán, según cálculos, el 18%. El envejecimiento poblacional es uno de los fenómenos de mayor impacto de nuestra época, lo que ocasiona un aumento

de personas de 65 o más años (Ministerio de Inclusión Económica y Social, 2012).

Es evidente entonces que los conocimientos de los antepasados en el tema de alimentación son muy valiosos; es por ello que es necesario identificarlos, determinar su riqueza, y además establecer factores que no permitan que estos saberes alimentarios se pierdan, ya que pueden ayudar a disminuir la malnutrición y prevenir algunas enfermedades que afecta la salud de las personas. Por tal motivo, se presenta este estudio de investigación con el fin de describir elementos de los saberes ancestrales relacionados con la cultura alimentaria de los estudiantes en la Unidad Educativa "Marco Aurelio Subía- Batalla de Panupali", parroquia Tanicuchi, Latacunga.

Método

El presente estudio se fundamentó dentro del paradigma mixto de la investigación, con un diseño de campo, debido a que se realizó dentro del contexto de una institución educativa, en la Parroquia rural Tanicuchi del Cantón, Latacunga, del Ecuador. Con un enfoque descriptivo, se pudo corroborar los elementos presentes en las dietas de los estudiantes producto de los alimentos que por décadas y generaciones se aprendieron a elaborar desde los antepasados étnicos, los que se muestran en los resultados.

La investigación fue dirigida a 29 estudiantes del séptimo grado de la Unidad Educativa "Marco Aurelio Subía Martínez – Batalla de Panupali". Así mismo, la metodología de la investigación se fundamenta en las actividades que se desarrollan desde la propia práctica para aplicar un conocimiento que mejore la intervención educativa. En este orden, se considera la situación desde el punto de vista de los participantes, que es desde donde se explica lo que sucede en cuanto a las acciones humanas y las situaciones sociales en su vida cotidiana; es decir,

contempla los problemas que sólo pueden ser válidos a través del diálogo. Es por ello que se realizó mediante la entrevista y la encuesta, para establecer un dialogo de saberes.

La fase inicial consistió en la ubicación de la información relativa a la temática, así como la clasificación por tiempo de publicación de los estudios consultados, la selección de las producciones más importantes y la designación de los elementos concernientes a la investigación. Asimismo, se cumplieron algunas de las fases relativas al método investigación-acción, de la siguiente manera:

Fase diagnóstica: se ejecutó la revisión bibliográfica para la obtención de la información que validara el proyecto de investigación y se constituye en un mecanismo para que los miembros de la parroquia Tanicuchi reflexionen sobre sus vivencias; es decir, sobre los saberes ancestrales alimentarios que antiguamente valoraban y practicaban. Y con ello se cumplió con la necesidad que compartieran y analizaran sus problemas y saberes, los cuales permiten contribuir al buen vivir.

Fase de planificación: en esta fase se elaboraron y validaron los instrumentos con los cuales se realizó la entrevista y la encuesta a la muestra, representativos de la parroquia Tanicuchi.

Fase de reflexión: una vez ya obtenida toda la información suficiente sobre los saberes ancestrales alimentarios, se procedió a sistematizar la información en la cual se determinaron las reflexiones y conclusiones sobre cada uno de los conocimientos de las personas entrevistadas. Para realizar este paso también se realizó una revisión bibliográfica para afianzar los conocimientos.

Fase de evaluación: Para dar cumplimiento al desarrollo de esta fase, se tuvieron en cuenta aspectos cuantitativos y cualitativos que se pretendían alcanzar.

Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

La entrevista planificada fue aplicada y se usó como instrumento una guía de preguntas abiertas relacionadas con las categorías de investigación. Este medio permitió que el entrevistado respondiera con veracidad y espontaneidad, brindando la información de tipo cualitativo, sin mayores patrones, solo se interrogó a los participantes sobre aspectos como el cultivo, preparación de alimentos y uso de estos. Se identificaron las relaciones entre las prácticas ancestrales y tradicionales.

El cuestionario de la encuesta estuvo conformado por preguntas de opción múltiple que cubrían las áreas objeto de estudio en el tema investigativo.

Resultados

Mediante los datos arrojados a través de las encuestas aplicadas a los 29 estudiantes de la muestra (14 personas de género masculino (48,3%) y 15 del femenino (51,7%). Ver Figura 2), se obtienen resultados positivos porque existen familias que preparan sus comidas con los productos que siembran en sus terrenos luego de cosecharlos, al conocer todo el proceso de los cultivos para obtener productos de buena calidad y que les sirven para la preparación de sus propios alimentos; sin embargo, existen otras familias que prefieren comprar los productos para preparar el menú del día a día.

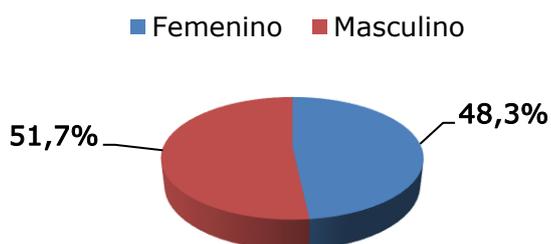


Figura 2. Distribución poblacional muestrada del séptimo grado.
Fuente: Encuestas aplicadas (2022).

En este sentido, las entrevistas muestran que existen dos situaciones que tienen que ver en cuanto a la preparación y consumo de alimentos. La primera, sobre las madres que pasan en sus hogares, quienes se encargan de la cocción de los alimentos, permitiendo preparar todo lo necesario para una buena dieta alimenticia. Pero desde otro punto de vista, la situación laboral de ciertos padres de familia ha repercutido en la falta del tiempo necesario para preparar los diferentes alimentos nutritivos, optando por el consumo de alimentos procesados y al mismo tiempo teniendo más gastos económicos en el hogar.

Como parte de la información recopilada en la encuesta, se identifica que el 58,6% (17 estudiantes) consumen dulces, mientras que el 31,03% (9 personas) manifestaron que comen papas y el 10,34% (3 alumnos) prefieren comida preelaborada cuando deben consumir alimentos fuera de la casa (Figura 3).

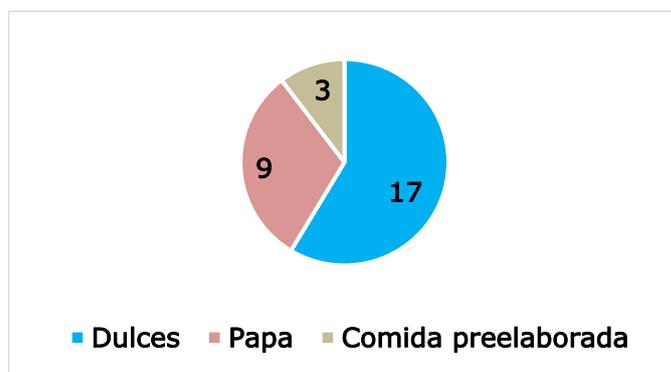


Figura 3. Tipos de comidas preferidas por la muestra cuando están fuera de casa.
Fuente: encuestas.

Con estos datos se puede entender que la mayor parte de estudiantes o personas comen dulces fuera de casa; muchos de ellos defienden su gusto por el dulce. Otra cantidad consume papas y una mínima cantidad come chitos, ya que se pueden adquirir en cualquier tienda.

También se indagó acerca de los productos que cultivan y consumen. Al

respecto, el 89,7% (26 estudiantes) acepta que sí utilizan productos que ellos mismos cultivan en sus casas para la preparación de la comida, mientras que el 10,3% (3 personas) expresó que no preparan sus alimentos con productos que podrían cultivar en sus terrenos.

De los 29 encuestados, al referirse al producto que más se puede sembrar, el 37,9% manifestó que son los granos secos los productos que más se puede sembrar en la zona, mientras que el 34,5% expresó que la papa es lo que mayormente se cultiva; por otro lado, el 20,7% manifestó que el maíz es el producto que cultivan, mientras que solo el 3,45% siembra arroz, y el 3,45%, prefiere sembrar tomate de árbol (Figura 4).



Figura 4. Alimentos cultivados producto de los saberes ancestrales.

Fuente: Heifer Internacional (2017).

Con los datos arrojados se puede deducir que los granos secos son los productos que más se siembran para sus respectivas cosechas, ya que las familias que se dedican a ello saben cómo obtener una excelente siembra para que puedan tener un producto de buena calidad y sirva para su propio consumo, o lo venden.

Resulta importante señalar que la experiencia del testimonio oral relatado por los estudiantes sobre los saberes

ancestrales son un cúmulo de conocimientos y experiencias que han sido transmitidos en forma oral de generación en generación; además, son conocimientos y experiencias de pueblos que han sabido sobrevivir, a pesar de que no existen documentos que ayuden a preservar y practicar todos estos conocimientos.

Es evidente entonces que los conocimientos de los antepasados tienen gran riqueza nutricional. Es por ello por lo que es necesario identificarlos, determinar su riqueza, además de establecer los factores que hacen que estos saberes alimentarios no se dejen de practicar, ya que ayudarán a disminuir la malnutrición y prevenir algunas enfermedades que afecta la salud de las personas.

En este mismo sentido, en cuanto a las prácticas alimentarias, se evidenció que las personas de Tanicuchí tenían conocimientos sobre el proceso de siembra, cultivo y cosecha, debido a un intercambio de saberes con sus padres y abuelos quienes se encargaban de enseñar estas actividades agrícolas. Antiguamente estas personas se alimentaban con productos que eran cultivados en la zona, que son nutritivos, y contribuían a tener una buena salud.

En la parroquia de Tanicuchí existía una variedad de productos propios de la zona, como por ejemplo papas, maíz, habas, fréjol, morocho; por tal motivo pasan por una serie de procesos en cuanto a la siembra, cultivo y cosecha, teniendo en cuenta que las prácticas ancestrales están enlazadas al cuidado y preservación de la madre tierra.

En consideración a lo anterior, sobre el cultivo de alimentos ancestrales, tiene un proceso en la cual inicia con la preparación y arado del terreno, con la ayuda de la yunta; además de ello se utilizaba el abono orgánico (estiércol de los animales). Luego se procede a la selección de las semillas para la siembra, seguidamente

para el cultivo se utilizan herramientas ancestrales como son azadones, palas, la misma yunta y finalmente, cuando el producto está listo para la cosecha, se reúnen todos los miembros de la familia para realizar una minga en la recolección de los productos.

Para la preparación de los alimentos, la población de Tanicuchi utiliza diferentes objetos ancestrales que sus padres les dejaron como legado, por ejemplo, la cuchara de palo, ollas de barro, pondos, en los cuales se procede a la cocción de los alimentos, utilizando la cocina de leña. Esto permite que los alimentos no pierdan su sabor natural. Finalmente, la pérdida de preparaciones y alimentos ancestrales significa también la pérdida de alimentos autóctonos de la zona como el maíz y la cebada. Pero es un hecho que hay un menor consumo de alimentos con un alto contenido nutricional, ya sea por la introducción de alimentos más económicos y de fácil cocción y poco gasto como el fideo, o por la introducción de alimentos procesados o comida chatarra, que generalmente son altos en grasas, azúcares, sodio, calorías y bajos en nutrientes importantes, como vitaminas y minerales.

Discusión

El rol de la familia es fundamental para que los conocimientos de las prácticas alimentarias ancestrales sean transmitidos, debido a que ellos son los actores responsables del proceso de formación de los niños en valorar y preservar todo aquello que contribuya al diálogo de saberes.

Se puede decir que el mundo mestizo que dio origen a la población ecuatoriana actual busca comprender realmente lo que son los saberes ancestrales, pues primero se debería realizar un ejercicio de "descolonización mental", por decirlo de algún modo. Primero se debería comprender que los saberes ancestrales

son la expresión de una cosmovisión, profunda y compleja, que discrepa mucho de la concepción del mundo occidental; entender que el conocimiento y comprensión de estos saberes no puede darse perfectamente a través de un proceso de descripción, análisis y categorización, pues la verdadera comprensión de los saberes ancestrales surge desde la vivencia de esa cosmovisión, en la que la intuición y el sentir se entrelazan con el pensamiento para generar el conocimiento del mundo.

Es así como luego de haber investigado, se precisaron cuáles son las relaciones entre las prácticas ancestrales y tradicionales; por lo tanto, se pudo precisar cuáles son los conocimientos de los estudiantes en torno a temas claves relacionados con la producción e ingesta de los alimentos, conociéndose que existe una tendencia a los alimentos procesados en lugar de los cultivados de manera natural. Se desconoce la producción original de los mismos en una parte importante del grupo de estudio en la población considerada en la presente investigación dentro de la Unidad Educativa "Marco Aurelio Subía Martínez - Batalla de Panupali", ya que se pudo evidenciar que un considerable porcentaje de estudiantes desconocen acerca de los saberes ancestrales alimentarios.

En este sentido, existen algunos modos de producción como lo es "la agroecología como disciplina, que permite el entendimiento de los elementos y funcionalidad de las prácticas de la agricultura ancestral y tradicional, y contribuye a concebir la sostenibilidad en la agricultura" (Loyola, 2016, p.32).

Conclusiones

El estudio ha permitido concluir que la población de Tanicuchí consumía productos que ellos producían, permitiendo mantener presente su cultura, tradiciones que

aprendieron de sus antepasados. Por otro lado, en la actualidad la transculturación ha sido notable debido a que las personas han adoptado otros conocimientos, teniendo como resultado el consumo de alimentos procesados, lo que puede perjudicar la salud y la economía familiar.

Hay que entender que las prácticas y modos de producción es el punto de partida para integrar o acceder a otros

conocimientos, con la intención de que sean significativos y se siga manteniendo en las comunidades, lo cual debe fortalecerse desde las bases de la formación educativa, con el fin de promover una alimentación sana y rica en elementos que proporcionen los requerimientos mínimos necesarios para una buena calidad de vida en la población estudiantil.

Referencias

- Ávila Romero, L., Betancourt Posada, A., Arias Hernández, G., & Ávila Romero, A. (2016). Vinculación comunitaria y diálogo de saberes en la educación superior intercultural en México. *Revista mexicana de investigación educativa*, 21(70), 759-783. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-66662016000300759&lng=es&tlng=es.
- Bonilla, L. M. (2018). Sentidos y prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural, y la relación escuela-familia con los niños y niñas del Proyecto Ondas de la Institución Educativa María Fabiola Largo cano, sede La Candelaria del resguardo indígena la Montaña en Riosucio Caldas. <https://ridum.umanizales.edu.co/xmlui/handle/20.500.12746/3362>
- Candanedo, J. (2013). ¿Como somos aculturados? <http://culturacion08.blogspot.com/>
- Carvajal Racines, G. D. (2016). Ecuador Ancestral. Universidad San Francisco De Quito USFQ. Quito. <https://docplayer.es/66749633-Universidad-san-francisco-de-quito-usfq-ecuador-ancestral-menu-ecuatoriano-proyecto-de-investigacion-gonzalo-david-carvajal-racines.html>
- Heifer Internacional.(2017). Sembrando innovación. Fundación Heifer Ecuador, archivo del concurso. Quito, Ecuador. http://www.heifer-ecuador.org/wp-content/uploads/libros/sembrando_innovacion_web.pdf
- Loyola I., J., (2016). Conocimientos y prácticas ancestrales y tradicionales fortalecen la sustentabilidad de los sistemas hortícolas de la parroquia de San Joaquín. La Granja. *Revista de Ciencias de la Vida*, 24(2), 29-42. <http://dx.doi.org/10.17163/lgr.n24.2016.03>
- Marrero León, E. (2013). Transculturación y estudios culturales: breve aproximación al pensamiento de Fernando Ortiz. *Tabula Rasa: revista de humanidades*, (19), 101-118. <https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/370282>

Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2012). Agenda de igualdad para Adultos Mayores 2012 – 2013. https://fiapam.org/wpcontent/uploads/2013/06/Agendas_ADULTOS.pdf

Realpe Cancio, L. (2017). Análisis metodológico para el desarrollo de los saberes ancestrales con los estudiantes de bachillerato en la Unidad Educativa "Rioverde" de Esmeraldas, periodo 2016 - 2017. <https://docplayer.es/138537699-Direccion-de-investigacion-y-postgrados.html>

Ruiz Masson, M. V. (2014). Identificación de saberes alimentarios ancestrales y sus aportes nutricionales para los problemas de malnutrición infantil en la comunidad de Maconta abajo de Portoviejo Manabí, 2014. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/7919>

Tapia Barrera, M. (2014). Práctica y saberes ancestrales de los agricultores de San Joaquín. Universidad Politécnica Salesiana. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6297/1/UPS-CT002859.pdf>

Valdiviezo, G. (2017). Recuperación de saberes y prácticas ancestrales de producción agrícola para la sostenibilidad integral de la comunidad pichig, cantón Loja, provincia de Loja. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14205/%e2%80%9crecuperaci%c3%93n%20de%20saberes%20y%20pr%c3%81cticas%20ancestrales%20de%20prod ucci%c3%93n%20agr%c3%8dcola%20para%20la%20sostenibilidad%20in.pdf?sequence=1&isallowed=y>