

DOI: <https://doi.org/10.56124/allpa.v7i13.0068>

El Mortiño como Patrimonio Cultural y su Impacto en la Innovación Culinaria

The Mortiño as Cultural Heritage and its Impact on Culinary Innovation

Rea Francia ^{1*}; Díaz Paúl ¹; Herrera Roberto ¹

¹ Instituto Superior Tecnológico CENESTUR. Quito, Ecuador.

*Correo de correspondencia: francia.rea@cenestur.edu.ec

Resumen

El objetivo de la investigación fue determinar cómo el patrimonio cultural del mortiño incide en la innovación culinaria. Los objetivos específicos fueron analizar el valor patrimonial y cultural del mortiño y diseñar una propuesta que genere innovación gastronómica a partir del producto mortiño. En esta investigación se aplicó un enfoque mixto, se utilizó una metodología a partir del diagnóstico situacional cultural del mortiño y el diseño de propuestas de innovación culinaria con el producto mortiño realizando pruebas de experimentación y evaluación mediante degustación de expertos. El alcance de la investigación es la contribución a la soberanía alimentaria y a la sostenibilidad de acuerdo a los ODS: 2, 3, 12, 13. El mortiño, fruto endémico de la región andina, es reconocido por sus propiedades nutricionales, medicinales y culinarias. Este fruto es parte integral del patrimonio cultural alimentario de las comunidades andinas debido a su relevancia simbólica y cultural. Su papel fundamental en la gastronomía ecuatoriana se evidencia en su participación en platos tradicionales emblemáticos como la colada morada. La utilización de la harina de mortiño como levadura no presenta aporte significativo en el proceso de panificación. Sin embargo, la harina de mortiño se considera una fuente alternativa de fibra dietética para la elaboración de pan aportando de manera nutricional y sensorial. En conclusión, el uso del mortiño como patrimonio cultural contribuye a la sostenibilidad, promueve el consumo y difusión del uso de los alimentos endémicos y garantiza la biodiversidad.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Alimentario, Innovación, Mortiño, Alimentos Endémicos.

Abstract

The objective of the research was to determine how the cultural heritage of mortiño influences culinary innovation. The specific objectives were to analyze the heritage and cultural value of mortiño and to design a proposal that generates gastronomic innovation from the mortiño product. A mixed-method approach was applied in this research, utilizing a methodology based on the situational cultural diagnosis of mortiño and the design of culinary innovation proposals using the mortiño product. This involved experimentation and evaluation through expert tasting. The scope of the research is the contribution to food sovereignty and sustainability in accordance with SDGs 2, 3, 12, and 13. Mortiño, as an endemic fruit of the Andean region, is considered a heritage product. The use of mortiño flour as a leavening agent does not present a significant contribution in the bread-making process. However, mortiño flour is considered an alternative source of dietary fiber for bread making, providing nutritional and sensory benefits. In conclusion, the use of mortiño as cultural heritage contributes to sustainability, promotes the consumption and dissemination of the use of endemic foods, and guarantees biodiversity.

Keywords: Food Cultural Heritage, Innovation, Mortiño, Endemic Foods.

1. Introducción

La industria alimentaria ha fomentado un modelo de alimentación uniforme y globalizado, lo que se refleja en una hiperproducción de un mismo tipo de alimentos y ha dejado por fuera a muchos de los alimentos endémicos, modificando los hábitos de alimentación, desconociendo los alimentos y limitando la biodiversidad, además de la pérdida del valor patrimonial y nutricional de los alimentos propios de cada región.

Los alimentos endémicos se definen como aquellos que se encuentran naturalmente en una región específica y no en otras partes del mundo (FAO, 2020). A partir de este concepto el proponer innovaciones gastronómicas basadas en estos alimentos, contribuye a fortalecer la identidad cultural gastronómica y el patrimonio gastronómico del país impulsando la sostenibilidad.

El mortiño, caracterizado por su forma redonda y tamaño pequeño, de color azul oscuro, posee un sabor agrisado y un aroma frutal distintivo. Constituyó un pilar fundamental en la alimentación de los habitantes prehispánicos de la región

andina ecuatoriana antes de la llegada de los colonizadores europeos (Villarreal y Abad, 2017). Valorado desde tiempos remotos por sus notables propiedades nutricionales, el mortiño constituye una rica fuente de proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales y fibra. Además, su uso medicinal ha sido ampliamente reconocido, por sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antimicrobianas e inhiben la acumulación de grasa en las células (Cobo et al. 2018).

La abundancia de este fruto en las zonas andinas no solo le permitió desempeñar un papel crucial en la subsistencia de las comunidades indígenas, sino que también consagró su importancia simbólica, cultural e identitaria a lo largo de las generaciones, reconociéndolo como un componente vital del Patrimonio Cultural Alimentario de la serranía ecuatoriana. Según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), menciona que el Patrimonio Cultural Alimentario "no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se habla de

Patrimonio Natural y Cultural Alimentario" (p. 4).

Es así que el Patrimonio Cultural Alimentario está conformado por el Patrimonio Natural Alimentario, que engloba una diversidad de productos agrícolas autóctonos empleados en la elaboración de alimentos. Por otro lado, el Patrimonio Cultural Alimentario abarca los conocimientos, tradiciones y costumbres transmitidos de generación en generación a lo largo del tiempo (Armijos et al. 2022). Este fruto, parte integral del Patrimonio Cultural Alimentario, representa la riqueza de las tradiciones, conocimientos y prácticas vinculadas a su cultivo, recolección y consumo, siendo fundamental en la conformación de la identidad cultural de la región andina.

Desde la declaración de emergencia de los Patrimonios Materiales e Inmateriales por parte del Gobierno ecuatoriano en 2007, se ha llevado a cabo una serie de proyectos orientados a revitalizar el Patrimonio Cultural Alimentario de productos designados como patrimoniales, entre ellos el mortiño, que por factores como la expansión de la frontera agrícola, el bajo consumo, la corta temporada de

producción y el limitado conocimiento sobre su ecología en relación con sus necesidades edafoclimáticas han contribuido a su declive (Racines et al., 2016; Messa, 2021 como se citó en Basantes et al., 2024).

De acuerdo a los últimos estudios, el incorporar alimentos endémicos en la alimentación puede contribuir a la sostenibilidad alimentaria, la conservación de la biodiversidad y el fortalecimiento de las economías locales (Sage, 2022). El fomentar consumo de alimentos locales no solo contribuye a la reactivación económica sino también a la conservación y promoción de su valor cultural y alimentario, reduciendo la dependencia de productos importados y procesados.

La necesidad de alimentarse de manera saludable hace evidente la revalorización de los productos endémicos y su aporte nutricional para aprovechar la riqueza natural ya existente. Para la integración de los alimentos endémicos en la dieta nutricional es necesario establecer menús atractivos, variados y proporcionalmente equilibrados, las opciones pueden tener como base gastronómica la cocina clásica, integrar

estilos vanguardistas y finalmente la innovación culinaria.

Esta investigación busca determinar cómo el patrimonio cultural del mortiño incide en la innovación culinaria, a partir del análisis del valor patrimonial y cultural de este fruto para finalmente generar propuestas de innovación gastronómica con el uso del ingrediente principal mortiño.

2. Metodología (materiales y métodos)

El objetivo general de la investigación es determinar cómo el patrimonio cultural del mortiño incide en la innovación culinaria, los objetivos específicos se enmarcan en analizar el valor patrimonial y cultural del mortiño y diseñar una propuesta que genere innovación gastronómica a partir del producto mortiño.

El alcance de la investigación es la contribución a la soberanía alimentaria y a la sostenibilidad de acuerdo a los ODS: 2 hambre cero, 3 salud y bienestar, 12 producción y consumo responsable, 13 acción por el clima, así también, tributa con las líneas de investigación institucionales y de carrera de Gastronomía: Gestión y buenas prácticas para la Soberanía Alimentaria,

Tendencias de Gastronomía Sostenible, contempladas en el proyecto de investigación Gastronomía Sostenible del IST CENESTUR.

La investigación desarrollada se basó en el enfoque mixto, descriptivo, experimental y documental siendo esencial para abordar problemas complejos desde múltiples perspectivas, proporcionando un análisis más exhaustivo y enriquecedor que cualquier método individual por sí solo (Bryman, 2016). A partir de este concepto se levanta la información documental y se establece la posibilidad de innovar en el ámbito gastronómico, definiendo la siguiente planteamiento hipotético a partir de las siguientes preguntas de investigación la primera ¿El conocimiento del patrimonio cultural del mortiño a través de preparaciones con la harina de mortiño como levadura incide en los procesos de panificación? y la segunda ¿Es viable emplear la harina de mortiño como fuente de fibra dietética en la innovación culinaria?

La metodología se inicia con un diagnóstico situacional cultural del mortiño desde su cultivo, características organolépticas y nutricionales. A partir de la información obtenida se determinó

las alternativas del uso de los subproductos como harina de mortiño y como colorante natural. En cuanto a su incidencia con los saberes gastronómicos tradicionales, estos datos se obtuvieron de las fichas del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, del ámbito de inmaterial, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo en el ítem gastronomía (SIPCE 2024), donde se evidencia que en el área gastronómica ha sido limitada su participación de las aplicaciones y preparaciones con el producto mortiño.

Las propuestas de innovación gastronómica parte de las preferencias de alimentos procesados de acuerdo a las guías alimentarias de Ecuador (GABA, 2018). Dentro del análisis de la información se determinó que el pan, es uno de los alimentos procesados de mayor consumo en el Ecuador, razón fundamental para establecer la utilidad del mortiño en la panificación.

Como propuesta, resultado de la innovación gastronómica, se elaboraron panes a partir de la harina de mortiño, los cuales se sometieron a la valoración de expertos, mediante fichas de degustación (Lawless, Heymann. 2010) y

fichas de elaboración de pan (Robertson. 2010), con la finalidad de comprobar las preguntas de investigación planteadas.

El presente estudio investigó la incidencia de la harina del producto mortiño como levadura en procesos de elaboración de pan evaluando aspectos como la fermentación de la masa, la textura, el volumen del pan y las propiedades organolépticas. Para esta experimentación se trabajó en cuatro grupos de muestras: un grupo con la harina de mortiño, más harina de trigo, más agua para generar una masa madre la cual sirva como fermento sustituyendo a la levadura y otra muestra empleando levadura fresca para comparar los procesos.

En el tercer grupo la harina de mortiño actuó como una molienda rica en fibra dietética para sustituir harinas integrales de las mismas características y en el cuarto grupo se empleó harina integral para comparar los procesos y la calidad de los panes.

Para el proceso inicial se elaboró masa madre utilizando: harina de mortiño, agua, harina de trigo aplicando tiempo de reposo de 5 días para tener una masa madre adecuada, la misma que tuvo alimentación constante por 4 días,

añadiendo el 50% de las cantidades originales de los ingredientes, adicionalmente se controlaron factores como temperatura idónea de 20° a 25° para un proceso de fermentación controlado, materias primas como agua embotellada que contiene menor dosificación de cloro, harina de mortiño orgánica deshidratada por proceso natural de secado.

Posteriormente a la obtención de masa madre se desarrolló el proceso de elaboración de pan incluyendo los ingredientes como: mantequilla, azúcar, leche, sal, huevos, vainilla, ralladura de limón, mezclando los ingredientes para obtener una masa homogénea, que continúe el proceso de fermentación por un tiempo aproximado de una hora. Con la segunda muestra se procedió de igual manera únicamente reemplazando la masa madre de harina de mortiño por levadura fresca común.

En el caso de la tercera muestra se empleó la harina de mortiño como fuente de fibra dietética como un ingrediente adicional a los ya mencionados. En la tercera muestra se reemplaza la harina de mortiño por harina integral, manteniendo los demás ingredientes y proceso de manera

idéntica. Finalmente, todas las muestras tuvieron un proceso idéntico en cuanto al amasado, leudado, porcionamiento, forma y se llevaron a cocción mediante horneado bajo las mismas condiciones temperatura de 170°C por quince minutos.

3. Resultados y discusión

Para que un alimento pueda ser reconocido como parte del patrimonio cultural alimentario, debe cumplir con una serie de criterios específicos que lo avalen. Entre estos criterios se incluyen la antigüedad y continuidad en su consumo a lo largo del tiempo, la práctica gastronómica asociada que refleje la identidad de una comunidad o grupo étnico, la transmisión de conocimientos culinarios de generación en generación, la importancia social que le atribuyen los miembros de la comunidad, la sostenibilidad tanto en su producción como en su consumo, y que la comunidad en cuestión lo reconozca y valore como parte integral de su patrimonio cultural (Unigarro, 2010; Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador s.f).

En base a la investigación bibliográfica encontrada sobre el mortiño, se determinó que este fruto endémico de los páramos andinos tiene un valor simbólico e importancia en las comunidades de la serranía, por su aprovechamiento a nivel medicinal, nutricional y gastronómico. Es este último aspecto el más destacado, formando parte de una de las tradiciones culinarias más importantes del Ecuador, siendo este la materia prima en la preparación de la bebida tradicional conocida como "colada morada".

El mortiño ha sido parte de la identidad de las comunidades andinas, al estar presente como un legado culinario transmitido de generación en generación, y compartido a través de la memoria colectiva de sus habitantes que, en consonancia con las prácticas, conocimientos, creencias asociadas a la alimentación como el aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo, constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006).

Es importante destacar que, aunque el mortiño sea parte del patrimonio cultural alimentario del Ecuador, su

incorporación en la panificación puede diluir su esencia como alimento patrimonial. Esta pérdida de identidad se debe a dos aspectos principales: en primer lugar, a los cambios en las prácticas culinarias. Si un alimento tradicional sufre modificaciones significativas en sus ingredientes o en la forma en que se prepara, perdiendo así sus características originales y su conexión con la historia y la cultura de la región, puede dejar de considerarse patrimonio alimentario.

En segundo lugar, la influencia de la globalización también desempeña un papel importante. La adopción de nuevas técnicas culinarias o la inclusión de ingredientes que no forman parte de la cultura alimentaria de una población pueden alterar la autenticidad de los alimentos tradicionales (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, s.f). Por lo tanto, es crucial conservar las prácticas culinarias tradicionales y los ingredientes autóctonos como medida para proteger la riqueza del patrimonio cultural alimentario.

Aunque inicialmente pueda parecer que la inclusión del mortiño en la innovación culinaria compromete su autenticidad, en realidad abre la puerta al desarrollo

de nuevas técnicas gastronómicas que parten de un producto patrimonial arraigado en la cultura. Esta integración creativa no solo preserva el uso del mortiño, sino que también enriquece el repertorio culinario, fomentando la continuidad de su legado en formas innovadoras y adaptativas, de esta manera evitamos su pérdida y participación dentro de la gastronomía local.

Como respuesta a la pregunta científica planteadas ¿El conocimiento del patrimonio cultural del mortiño a través de preparaciones con la harina de mortiño como levadura incide en los procesos de panificación?. El proceso de elaboración de las muestras de pan fue documentado mediante fichas de elaboración, con la finalidad de llevar un control en cada aspecto relevante obteniendo como resultado que en los tiempos de fermentación para generar una masa madre no se presentó cambio significativo en el volumen de la mezcla en los dos primeros días.

A partir del tercer día se evidenció un ligero aumento de burbujas lo que indico actividad de las levaduras a pesar de alimentar la masa madre su volumen incrementó solo en un 20%. Al finalizar el

proceso de fermentación en el quinto día se identificó burbujas de tamaño medio y en cuanto al volumen de la masa madre alcanzó un 30% en relación al inicio del proceso.

Continuando con el proceso de elaboración de pan, en la muestra donde se empleó la masa madre como levadura, a partir de la harina de mortiño el producto terminado demostró que no tiene propiedades suficientes para ser un leudante, por lo que incide de manera significativa en el proceso de fermentación ni en la elaboración del pan.

En cuanto a la segunda pregunta científica ¿Es viable emplear la harina de mortiño como fuente de fibra dietética en la innovación culinaria? De acuerdo a los productos terminados de la muestra tres, se evidencio que la masa del pan tiene una textura adecuada ligeramente rugosa en relación a otras fibras dietéticas como la harina integral, el color es levemente púrpura, el aroma es intenso con sensación de acidez, en cuanto al sabor existió una percepción de acidez pero agradable al paladar de manera general se presentó una persistencia en los sabores.

La masa presentó más humedad en relación al pan blanco, requiere mayor masticación como característica común de los panes integrales. Con estos criterios de degustación de los expertos podemos concluir que la harina de

mortiño si tiene las características idóneas para ser una fuente de fibra dietética, lo que evidencia un nuevo uso del mortiño, generando innovación culinaria (Tabla 1).

Tabla 1: Ficha de Degustación del Pan Elaborado con Harina de Mortiño

Indicador	Resultado
1. Apariencia de la corteza	
Color	Ligeramente púrpura
Textura	Firme con carraspcidad
Aspecto interior	Masa de baja porosidad algo compacta
2. Aromas	
Notas Predominantes	Ácidas y dulces
Intensidad del aroma	Media ácida
3. Textura	
Esponjosidad	Mínima
Densidad	Alta – dura
Masticabilidad	Fácil de masticar
4. Sabor	
Notas principales	Ácidas y dulces
Dulzor	Predominante
Acidez	Media, agradable
Salinidad	No se percibe
5. Equilibrio en Sabores	
Balance dulce - salado	Adecuado
Balance ácido - dulce	Adecuado
Persistencia de sabores	Resalta la acidez
Puntuación (1 a 10)	
Apariencia	7
Aroma	9
Textura	8
Sabor	9
Equilibrio en Sabores	9
Valoración Final	8,4

Nota. Resultados de pruebas de degustación de acuerdo a la valoración de expertos

Discusión

La discusión de nuestros resultados resalta el papel del mortiño como un componente fundamental del

patrimonio cultural alimentario en Ecuador. Este fruto, nativo de los páramos andinos, ha desempeñado un papel crucial en la alimentación de las poblaciones prehispánicas, lo que

subraya su arraigo en la identidad culinaria y cultural de la región andina. Nuestro estudio, al confirmar la consideración del mortiño como un alimento patrimonial en las comunidades andinas, se suma a la evidencia previa que respalda esta noción.

A través de la revisión bibliográfica, hemos corroborado que este fruto endémico ha sido una parte integral de la dieta y las prácticas culinarias de las personas durante generaciones. En particular, la consideración del mortiño como un alimento patrimonial se alinea con lo expuesto por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (2013) en su Manual Metodológico para la elaboración del atlas del Patrimonio alimentario.

En este documento se establece que un alimento patrimonial debe poseer una "importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad", además de tener una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar. Basantes et al. (2024), señala que el mortiño ha sido parte de la alimentación humana desde los primeros asentamientos en los páramos andinos. La existencia de

evidencia del consumo de este arándano durante más de 5000 años, así como su participación en rituales, destaca su importancia en las tradiciones culinarias del Ecuador.

Estas directrices coinciden con lo reportado por Páez (2015) quien afirma que "al ser la alimentación humana parte de las prácticas culturales e identitarias de las sociedades, es completamente plausible considerarla como un patrimonio. No obstante, lo interesante de ello, es que no solamente se la puede considerar como un patrimonio cultural, sino también como un patrimonio natural".

En este sentido se puede aclarar lo siguiente, cuando hablamos del patrimonio alimentario estamos haciendo referencia a todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene un territorio determinado, a manera de una preparación culinaria, pero el ingrediente en su estado de materia prima usado para desarrollar ese alimento no es considerado como patrimonio alimentario sino como patrimonio natural.

A modo de ejemplo, podríamos señalar que la colada morada, por su valor

identitario para el Ecuador, sería considerada como un alimento de patrimonio cultural, mientras que el mortiño, principal ingrediente de la colada morada, sería considerado como un producto de patrimonio natural. Páez (2015).

El mortiño ha perdurado a lo largo del tiempo y sigue siendo valorado en las comunidades andinas. Sin embargo, es crucial resaltar los desafíos que enfrenta su preservación como patrimonio cultural alimentario y natural. La expansión de la agricultura, el bajo consumo, la corta temporada de producción y la pérdida de conocimientos tradicionales representan amenazas significativas para la continuidad de su cultivo y uso. Además, la influencia de la globalización y la industria alimentaria podría conducir a una homogeneización de las prácticas culinarias, lo que a su vez podría disminuir la diversidad y autenticidad de las preparaciones que incluyen mortiño.

4. Conclusiones

El uso del mortiño como ingrediente principal en innovaciones gastronómicas para elaboración de pan, aporta nutricionalmente contribuyendo a la

erradicación de la malnutrición garantizando una salud sana y bienestar. En el ámbito gastronómico garantiza modalidades de consumo y producción sostenible. Finalmente promueve el reconocimiento, y producción de alimentos endémicos ayudando a la conservación de la biodiversidad.

En cuanto a la innovación gastronómica utilizando el mortiño, se determinó que la harina de este producto endémico no tiene las propiedades suficientes para actuar como una levadura, por lo que no se considera apta para intervenir en el proceso de elaboración de panes. En el caso del uso de la harina de mortiño como fibra dietética es una alternativa adecuada que contribuye como un valor agregado para el pan.

El mortiño no es solo una fruta silvestre de los páramos andinos, sino un elemento fundamental del patrimonio cultural de las comunidades indígenas de Ecuador. Su uso milenario en la gastronomía, la medicina tradicional y las cosmovisiones ancestrales lo convierten en un símbolo de identidad y legado cultural y natural invaluable que merece ser protegido y valorizado.

La generación de productos derivados a partir del mortiño generaría un valor

agregado e impulsaría la economía local permitiendo compartir este tesoro biocultural con el mundo, pero cabe resaltar que al ser el mortiño parte del patrimonio cultural alimentario los procesos y técnicas aplicados deben retribuir al mismo. De lo contrario, el valor cultural del producto se vería comprometido.

El estudio destaca la significativa contribución del mortiño al patrimonio cultural alimentario de las comunidades andinas y subraya la necesidad de acciones concertadas para salvaguardar su legado culinario para las generaciones futuras, la preservación y promoción del mortiño como patrimonio alimentario es crucial para conservar las prácticas culinarias ancestrales y promover la diversidad alimentaria en la región.

Agradecimientos

Queremos expresar nuestro agradecimiento a todas las personas y organizaciones que han contribuido a la realización de esta investigación. En primer lugar, agradecemos a todos los estudiantes de la carrera de Gastronomía por su contribución en las pruebas de experimentación de este estudio. Agradecemos también al Instituto Superior Tecnológico Cenestur

por proporcionarnos los recursos necesarios y el entorno adecuado para llevar a cabo nuestra investigación.

Bibliografía

- Armijos, S. Benavides, N. Rodas, D. Guamán, C. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/496>
- Basantes, T. Mendieta, Z. Solano, J. (2024). El Mortiño (*Vaccinium floribundum* kunth): Importancia económica y cultural de una especie nativa de la serranía ecuatoriana.
- Bryman, A. (2016). Métodos de investigación social. <https://sarj.net/index.php/sarj/article/view/37/111>
- Cobo, M. Gutiérrez, B. Torres, M. (2018) Regeneration of mortiño (*Vaccinium floribundum* Kunth) plants through axillary bud culture.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (2020). La Biodiversidad para la Alimentación y Agricultura. Organización de las Naciones Unidas. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f4d7>

- 9466-4594-408e-bcaf-18bb0196d434/content
- Gobierno de la República del Ecuador, (2018). Guías alimentarias Basadas en Alimentos de Ecuador. https://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/GABAS_Guias_Alimentarias_Ecuador_2018.pdf
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura del Ecuador. (2024). Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuatoriano-sipce/>
- Lawless, H. Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer.
- López, A. Martínez, A. Aguilera, V. (2018). *Investigaciones y Comportamiento Alimentario*. https://www.researchgate.net/profile/Andres-Santacoloma-Suarez/publication/350877763_Aprendizaje_del_Comer_Una_complejidad_en_la_Infancia/links/6077eb79881fa114b402d11f/Aprendizaje-del-Comer-Una-complejidad-en-la-Infancia.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2013). *Patrimonio Alimentario*. El Telégrafo.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (s.f). *Manual metodológico para la elaboración del Atlas Patrimonio alimentario*.
- Moreira, R. (2006). «Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos». En ALTER. Actas del III Congreso Internacional de la Red SIAL Alimentación y Territorios. Baeza: Universidad Internacional de Andalucía.
- Paez, L. (2015). *Globalización, soberanía y patrimonio alimentario*.
- Robertson, C. (2010). *Tartine Bread*. Chronicle Books. Sage, C.(2022). *Medio Ambiente y Alimentación*. Routledge. Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/118582-opac>
- Villarreal, K. Abad, A. (2017). *La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la parroquia de Calderón, Distrito Metropolitano de Quito*.