

# EDUCACIÓN INICIAL E IDENTIDAD CULTURAL: TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL DE LOS SABERES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES DE MANABÍ COMO ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE SOCIOCULTURAL

## *EARLY CHILDHOOD EDUCATION AND CULTURAL IDENTITY: INTERGENERATIONAL TRANSMISSION OF ANCESTRAL GASTRONOMIC KNOWLEDGE FROM MANABÍ AS A SOCIOCULTURAL LEARNING STRATEGY*

Mgtr. Ingrid Jahaira Sánchez Guaranda<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Magíster en Educación. Universidad Estatal, del Sur de Manabí. Jipijapa, Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5502-8989>. Correo: [ingrid.sanchez@unesum.edu.ec](mailto:ingrid.sanchez@unesum.edu.ec)

Dra. Sandra Maritza Pibaque Pionce<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Doctora en Ciencias Pedagógicas. Universidad Estatal, del Sur de Manabí. Jipijapa, Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2652-4799>. Correo: [maritza.pibaque@unesum.edu.ec](mailto:maritza.pibaque@unesum.edu.ec)

Mgtr. Boris Miguel López Vera<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Magíster en Gestión Internacional del Turismo. Universidad Estatal, del Sur de Manabí. Jipijapa, Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4852-5052>. Correo: [boris.lopez@unesum.edu.ec](mailto:boris.lopez@unesum.edu.ec)

Mgtr. Denisse Marian Mendoza Alcívar<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Magíster en Educación. Universidad Estatal, del Sur de Manabí. Jipijapa, Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-6287-0150>. Correo: [mendoza-denisse3410@unesum.edu.ec](mailto:mendoza-denisse3410@unesum.edu.ec)

\* Autor para correspondencia: [ingrid.sanchez@unesum.edu.ec](mailto:ingrid.sanchez@unesum.edu.ec)

### Resumen

La identidad cultural constituye un componente fundamental del desarrollo integral durante la primera infancia, puesto que en esta etapa se construyen progresivamente vínculos de pertenencia, reconocimiento del entorno y valoración de las tradiciones, los saberes gastronómicos ancestrales de Manabí representan una



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

expresión del patrimonio cultural inmaterial y una oportunidad para generar experiencias educativas en la primera infancia, por esta razón el presente artículo tiene como objetivo analizar el potencial pedagógico de los saberes gastronómicos tradicionales manabitas como recurso para fortalecer la identidad cultural y favorecer la transmisión intergeneracional de conocimientos en niños de preescolar, la investigación parte del estudio previo sobre turismo gastronómico y sostenibilidad cultural en Manabí y lo reorienta hacia una perspectiva educativa, se propone un enfoque mixto, con alcance descriptivo-interpretativo, mediante revisión documental, entrevistas semiestructuradas a portadores de saberes, docentes y familias, así como observación de experiencias pedagógicas relacionadas con prácticas culturales y alimentarias, la revisión documental evidencia que la cocina tradicional manabita comprende conocimientos relacionados con productos locales, técnicas de preparación, herramientas, y temporalidades, es preciso considerar el reconocimiento internacional de Portoviejo como Ciudad Creativa de la Gastronomía desde 2019 y la designación de Manabí como Región Mundial de la Gastronomía 2026 ya que refuerzan la pertinencia de estudiar estos saberes desde el ámbito educativo, para ellos se plantea que la incorporación pedagógica de relatos, productos, recetas familiares, experiencias culinarias entre otras actividades adaptadas a la primera infancia puede contribuir al desarrollo de la identidad cultural, la participación familiar y el aprendizaje, se concluye que la Educación Inicial puede desempeñar un papel estratégico en la salvaguardia del patrimonio cultural mediante experiencias pedagógicas respetuosas, participativas y contextualizadas.

**Palabras clave:** Educación; identidad cultural; patrimonio; cultural gastronomía ancestral

### Abstract

*Cultural identity is a fundamental component of holistic development during early childhood, as this is the stage where bonds of belonging, recognition of the environment, and appreciation of traditions are progressively built, the ancestral gastronomic knowledge of Manabí represents an expression of intangible cultural heritage and an opportunity to generate educational experiences in early childhood, for this reason, this article aims to analyze the pedagogical potential of traditional Manabí gastronomic knowledge as a resource to strengthen cultural identity and promote the intergenerational transmission of knowledge in preschool children, the research builds upon a previous study on gastronomic tourism and cultural sustainability in Manabí and redirects it towards an educational perspective, a mixed-methods approach is proposed, with a descriptive-interpretive scope, through document review, semi-structured interviews with knowledge bearers, teachers, and families, as well as observation of pedagogical experiences related to cultural and food practices, the document review shows that traditional Manabí cuisine encompasses knowledge related to local products, preparation techniques, tools, and seasonality, it is also important to consider Portoviejo international recognition as a Creative City of the Gastronomy since 2019 and the designation of Manabí as a World Region of Gastronomy 2026 reinforce the relevance of studying this knowledge from an educational perspective, it is proposed that the pedagogical incorporation of stories, products, family recipes, culinary experiences, and other activities adapted to early childhood can contribute to the development of cultural identity, family participation, and learning, it is concluded that Early Childhood Education can play a strategic role in safeguarding cultural heritage through respectful, participatory, and contextualized pedagogical experiences.*



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

**Keywords:** *Education; cultural identity; cultural heritage; ancestral gastronomy*

**Fecha de recibido:** 29/05/2026

**Fecha de aceptado:** 27/08/2026

**Fecha de publicado:** 04/09/2026

## Introducción

La Educación Inicial constituye un espacio privilegiado para el desarrollo integral de niños y niñas, para la construcción progresiva de vínculos con su familia, comunidad, territorio y cultura, durante los primeros años de vida, las experiencias cotidianas, las relaciones familiares, el lenguaje, las prácticas sociales y las manifestaciones culturales contribuyen a la formación de representaciones sobre quiénes son los niños, a qué comunidad pertenecen y cuál es el significado de las prácticas que los rodean.

Desde esta perspectiva, la cultura no debe ser entendida únicamente como un conjunto de manifestaciones que deben ser observadas o celebradas en fechas específicas, sino como un sistema vivo de conocimientos, valores, prácticas, relatos, símbolos y formas de relacionarse con el territorio, la educación inicial puede convertirse, por tanto, en un escenario para la recuperación, valoración y transmisión de aquellos conocimientos culturales que se encuentran presentes en las familias y comunidades.

En la provincia de Manabí, la gastronomía constituye una de las expresiones culturales con mayor capacidad para articular territorio, memoria, familia, producción y tradición, el estudio que sirve como antecedente para esta investigación identifica la gastronomía manabita como una manifestación vinculada con la historia, las costumbres y el modo de vida de sus habitantes, destacando su relación con la sostenibilidad cultural y la transmisión de saberes ancestrales.

La información institucional actual confirma esta relevancia, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha documentado la cocina tradicional manabita como una manifestación cultural registrada en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, la investigación realizada en la zona norte de Manabí recuperó, desde la memoria de sus portadores, técnicas de aprovechamiento, simbologías, herramientas, prácticas relacionadas con la naturaleza y diferencias entre gastronomía cotidiana y festiva.

A nivel internacional, Portoviejo pertenece a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en el ámbito de la gastronomía desde 2019, (UNESCO) en donde se destaca la combinación de tradición culinaria, creatividad, desarrollo sostenible y resiliencia de la ciudad, además la cocina tradicional manabita recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador (INPC, 2018).

Manabí participó y logró obtener un galardón internacional como lo es El Guinness World Records por la sopa viche más grande del mundo (Sánchez, 2024) recientemente, (IGCAT, 2025) reconoció oficialmente a Manabí como Región Mundial de la Gastronomía 2026, destacando la protección de las tradiciones gastronómicas, el patrimonio cultural y el turismo sostenible impulsado por la comunidad, la iniciativa



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

contempla, además, educación de las nuevas generaciones, investigación académica, apoyo a pequeños productores y actividades orientadas a fortalecer la identidad culinaria.

En este escenario surge una problemática relevante para la educación inicial: aunque los saberes gastronómicos poseen un importante valor cultural, su continuidad depende de la capacidad de las nuevas generaciones para conocerlos, comprenderlos, valorarlos y relacionarlos con su propia identidad.

La transmisión cultural, sin embargo, no debería reducirse a reproducir mecánicamente recetas o costumbres, la educación debe permitir que los niños comprendan el significado de las prácticas culturales, reconozcan a las personas que las mantienen vivas y establezcan vínculos entre alimentación, territorio, familia, memoria e identidad. Experiencias desarrolladas en Manabí demuestran la pertinencia de involucrar a niños y jóvenes en procesos de investigación y documentación de saberes familiares y comunitarios, el proyecto “Jóvenes guardianes/as de saberes”, por ejemplo, utilizó herramientas de investigación etnográfica y producción audiovisual para que participantes jóvenes registraran y difundieran saberes culinarios tradicionales de sus familias y comunidades. Por consiguiente, el presente estudio propone analizar la gastronomía ancestral manabita no desde su dimensión turística, sino desde su potencial educativo y cultural, particularmente en la educación inicial.

### **Problema de investigación**

A pesar del reconocimiento que ha adquirido la gastronomía manabita, existe la necesidad de fortalecer mecanismos educativos que permitan su transmisión intergeneracional y eviten que los saberes culturales sean reducidos a productos turísticos o representaciones folclóricas desvinculadas de su significado comunitario.

En consecuencia, se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera los saberes gastronómicos ancestrales de Manabí pueden utilizarse como recurso pedagógico para fortalecer la identidad cultural de los niños de Educación Inicial y favorecer la transmisión intergeneracional de conocimientos?

### **Objetivo general**

Analizar el potencial de los saberes gastronómicos ancestrales de Manabí como recurso pedagógico para el fortalecimiento de la identidad cultural y la transmisión intergeneracional de conocimientos en la Educación Inicial.

### **Objetivos específicos**

1. Identificar los principales saberes, prácticas y manifestaciones gastronómicas manabitas con potencial educativo para la primera infancia.
2. Analizar las percepciones de docentes y familias respecto a la utilización de manifestaciones culturales locales en los procesos de aprendizaje infantil.
3. Determinar la relación entre experiencias pedagógicas contextualizadas y el fortalecimiento de componentes asociados a la identidad cultural infantil.
4. Diseñar orientaciones pedagógicas para incorporar los saberes gastronómicos y culturales de Manabí en experiencias de aprendizaje de Educación Inicial.



## Materiales y métodos

### Enfoque

Se propone un enfoque mixto, debido a que la investigación requiere comprender tanto las percepciones de los actores educativos y comunitarios como determinados indicadores relacionados con la presencia de prácticas culturales en los procesos pedagógicos. Esta orientación retoma el enfoque mixto utilizado en el estudio antecedente sobre turismo gastronómico de Manabí, pero modifica las unidades de análisis y las variables para responder al campo de la Educación Inicial.

### Tipo y alcance

La investigación tendrá un alcance:

- Descriptivo, al identificar prácticas culturales y gastronómicas utilizadas en contextos educativos;
- Interpretativo, al analizar las percepciones de docentes, familias y portadores de saberes;
- Propositivo, al desarrollar una propuesta pedagógica;
- y, si se aplica un instrumento pretest-postest, podrá incorporar un componente cuasi experimental para determinar cambios asociados a la intervención.

### Participantes

Se propone trabajar con tres grupos:

1. 60 docentes de Educación Inicial;
2. 170 familias de niños matriculados en Educación Inicial;
3. 190 niños de Educación Inicial.

La selección podrá realizarse mediante muestreo intencional, procurando diversidad territorial y cultural.

### Técnicas e instrumentos

- a) Revisión documental: Para identificar manifestaciones gastronómicas, patrimonio cultural, proyectos educativos y antecedentes de transmisión intergeneracional.
- b) Entrevista semiestructurada: Dirigida a docentes, familias y portadores de saberes.
- c) Ficha de observación: Para registrar indicadores relacionados con participación, reconocimiento de elementos culturales, interacción familiar y expresión de pertenencia.
- d) Cuestionario para docentes y familias: Con escala tipo Likert.
- e) Registro de experiencias pedagógicas: Para documentar las actividades desarrolladas con los niños.

### Variables o categorías

**Variable independiente:** Experiencias pedagógicas basadas en saberes gastronómicos y culturales locales.

Dimensiones:

- conocimiento del patrimonio local;
- participación familiar;
- interacción intergeneracional;
- experiencias sensoriales;
- exploración del entorno;
- narración de historias y tradiciones.



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

### Variable dependiente:

#### Fortalecimiento de la identidad cultural infantil.

##### Dimensiones:

- reconocimiento de elementos culturales;
- sentido de pertenencia;
- valoración de tradiciones;
- reconocimiento de personas portadoras de saberes;
- expresión de conocimientos culturales;
- participación en actividades comunitarias.

## Resultados y discusión

### Resultados del cuestionario aplicado a docentes

El análisis descriptivo de las respuestas de los docentes evidencia una valoración generalmente favorable respecto de la incorporación de elementos culturales, territoriales y comunitarios en las experiencias de Educación Inicial, considerando las respuestas obtenidas, la media global registrada para el instrumento fue de 4,44, lo que refleja una tendencia hacia las categorías superiores de la escala Likert. Los resultados más elevados se identificaron en las acciones relacionadas con la expresión de los conocimientos culturales de los niños, el diálogo comunitario, el reconocimiento del territorio y la participación de los portadores de saberes.

**Tabla 1:** Ítems con mayor puntuación en el cuestionario docente.

| Ítem | Aspecto evaluado                                                               | Media |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22   | Promover que los niños expresen lo que conocen sobre sus costumbres            | 5,00  |
| 16   | Promover el diálogo entre niños, familias y miembros de la comunidad           | 4,95  |
| 19   | Promover el reconocimiento de productos propios del territorio                 | 4,93  |
| 15   | Reconocer a los portadores de saberes como colaboradores del proceso educativo | 4,92  |
| 23   | Desarrollar actividades vinculadas con celebraciones y prácticas culturales    | 4,92  |

Fuente: Elaboración propia

Estos resultados muestran que las prácticas pedagógicas relacionadas con expresión cultural, diálogo comunitario, territorio y reconocimiento de saberes constituyen los componentes con mayor presencia en las respuestas docentes, el valor máximo obtenido en el ítem 22 evidencia una alta orientación hacia la generación de oportunidades para que los niños expresen sus propios conocimientos y experiencias culturales. Por otra parte, los valores más bajos se concentraron en aquellas prácticas que requieren una incorporación más específica de estrategias de transmisión cultural y experiencias sensoriales.



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

**Tabla 2:** Ítems con menor puntuación en el cuestionario docente.

| Ítem | Aspecto evaluado                                                                      | Media |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 5    | Presentar relatos sobre el origen o significado de prácticas alimentarias locales     | 3,22  |
| 10   | Solicitar a las familias relatos, fotografías, dibujos u otros recursos culturales    | 3,35  |
| 6    | Propiciar exploración de colores, formas, aromas o texturas de productos locales      | 3,52  |
| 9    | Invitar a las familias a compartir conocimientos sobre alimentos y costumbres locales | 3,55  |
| 8    | Utilizar recursos sensoriales relacionados con alimentos tradicionales                | 3,77  |

Fuente: Elaboración propia

La diferencia entre los ítems de mayor y menor puntuación resulta relevante, mientras existe una elevada disposición hacia el reconocimiento y expresión de la cultura, las actividades específicamente relacionadas con la recuperación sistemática de relatos, participación familiar y exploración sensorial de productos culturales presentan valores relativamente inferiores.

Este comportamiento permite identificar un espacio de oportunidad para fortalecer estrategias pedagógicas que incorporen los saberes gastronómicos ancestrales de manera más sistemática.

### Resultados del cuestionario aplicado a las familias

Los resultados consignados en la hoja correspondiente muestran una percepción favorable de las familias respecto de la relación entre Educación Inicial, cultura, territorio y transmisión de saberes. La media global registrada en el análisis del archivo fue de 3,73. Los resultados más destacados se relacionaron con el reconocimiento de elementos propios de la comunidad, la preparación de alimentos tradicionales y la conversación familiar sobre el origen de los alimentos.

**Tabla 3:** Ítems con mayor puntuación en las familias.

| Ítem | Aspecto evaluado                                                                 | Media |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 17   | El niño/a identifica elementos que pertenecen a su comunidad                     | 4,21  |
| 1    | En la familia se preparan alimentos tradicionales de la comunidad                | 4,11  |
| 3    | En casa se conversa sobre el origen de los alimentos                             | 3,98  |
| 22   | El niño/a reconoce lugares, productos o prácticas relacionados con su territorio | 3,97  |
| 24   | Se considera que conservar los saberes gastronómicos fortalece la identidad      | 3,79  |

Fuente: Elaboración propia

Estos resultados sugieren que la familia constituye un espacio relevante para la conservación y transmisión de conocimientos culturales, las respuestas destacan particularmente el reconocimiento de elementos propios de la comunidad por parte de los niños, con una media de 4,21.



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

Asimismo, la presencia de alimentos tradicionales en el ámbito familiar obtuvo una media de 4,11, lo que permite considerar la gastronomía local como una manifestación cultural que permanece vinculada con las prácticas familiares. Sin embargo, se identificaron puntuaciones inferiores en aspectos relacionados con la exploración sensorial, la conservación de conocimientos tradicionales y el contacto intergeneracional.

**Tabla 4:** Ítems con menor puntuación en las familias

| Ítem | Aspecto evaluado                                                        | Media |
|------|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6    | Permitir que los niños exploren productos locales mediante los sentidos | 3,34  |
| 14   | Conservación familiar de conocimientos sobre preparación tradicional    | 3,37  |
| 20   | Promoción del respeto por las tradiciones culturales en casa            | 3,39  |
| 4    | Conocimiento de las costumbres alimentarias familiares                  | 3,62  |
| 15   | Oportunidades para conversar con adultos mayores sobre costumbres       | 3,66  |

Fuente: Elaboración propia

El resultado obtenido en el ítem 6 es especialmente significativo para la propuesta investigativa, debido a que evidencia una menor presencia de experiencias sensoriales vinculadas con productos culturales locales, esto abre la posibilidad de que la intervención pedagógica fortalezca el aprendizaje mediante observación, exploración, narración, juego, representación artística y experiencias sensoriales culturalmente contextualizadas.

### Resultados de la observación de los niños

La ficha de observación infantil permitió identificar comportamientos relacionados con el reconocimiento de alimentos, territorio, prácticas culturales, transmisión familiar y participación en experiencias de valoración de saberes locales.

La media global consignada en la hoja de análisis fue de 3,40, sobre una escala de 1 a 4. Este resultado se sitúa en el rango superior de la escala y es consistente con el predominio de las categorías “Logrado” y “Logro destacado” señalado en la propia tabulación.

**Tabla 5:** Indicadores con mayor puntuación en la observación infantil.

| Ítem | Indicador observado                                                                  | Media |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 17   | Participa en experiencias colectivas de recuperación y valoración de saberes locales | 3,80  |
| 16   | Comparte con sus compañeros conocimientos aprendidos en su familia                   | 3,77  |
| 13   | Reconoce prácticas relacionadas con agricultura, pesca u otras actividades locales   | 3,72  |
| 12   | Relaciona algunos alimentos con elementos de la naturaleza                           | 3,69  |
| 15   | Participa en canciones, dramatizaciones o juegos vinculados con tradiciones          | 3,67  |



Fuente: Elaboración propia

Los resultados muestran una tendencia particularmente favorable en la participación colectiva y transmisión de conocimientos familiares, el indicador referido a la participación en experiencias de recuperación y valoración de saberes locales obtuvo la puntuación más elevada, con una media de 3,80 sobre 4.

También resulta relevante que los niños compartan conocimientos aprendidos en sus familias, con una media de 3,77. Este hallazgo se relaciona directamente con el componente intergeneracional de la propuesta y evidencia la importancia del vínculo entre familia, comunidad y escuela.

La relación entre alimentación y naturaleza también obtuvo una puntuación elevada (3,69), lo que permite considerar que los saberes gastronómicos pueden ser abordados no únicamente desde la preparación de alimentos, sino también desde el territorio, la naturaleza, las actividades productivas y las prácticas culturales.

En contraste, los indicadores con menor puntuación fueron los siguientes:

**Tabla 6:** Indicadores con menor puntuación en la observación infantil.

| Ítem | Indicador observado                                                          | Media |
|------|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2    | Identifica productos locales cuando se presentan de manera concreta o visual | 3,01  |
| 5    | Expresa interés por conocer prácticas culturales de su comunidad             | 3,09  |
| 11   | Identifica el lugar de procedencia de algún producto                         | 3,10  |
| 3    | Reconoce algunos utensilios tradicionales seguros utilizados en su contexto  | 3,11  |
| 9    | Muestra respeto por las costumbres compartidas por otros niños y familias    | 3,19  |

Fuente: Elaboración propia

Estos resultados permiten observar que, aunque existe una tendencia positiva en la participación cultural, todavía pueden fortalecerse determinados procesos cognitivos y actitudinales vinculados con la identificación específica de productos, utensilios, procedencia territorial y características de las prácticas culturales.

Síntesis de los principales resultados

Considerando exclusivamente las hojas de resultados y análisis, se identifica una tendencia común entre los tres grupos estudiados.

**Tabla 7:** Síntesis descriptiva de los hallazgos.

| Grupo    | Resultado principal  | Interpretación                                                                |
|----------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Docentes | Media global: 4,44   | Alta presencia de prácticas pedagógicas relacionadas con cultura y territorio |
| Familias | Media global: 3,73   | Valoración favorable de la transmisión cultural familiar                      |
| Niños    | Media global: 3,40/4 | Predominio de conductas observables en niveles superiores                     |

Fuente: Elaboración propia



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

En conjunto, los datos sugieren que existe una base cultural significativa sobre la cual desarrollar una propuesta pedagógica contextualizada, en los docentes destaca la disposición para promover la expresión cultural y el diálogo comunitario; en las familias se evidencia la permanencia de prácticas gastronómicas y conocimientos asociados al territorio; en los niños se observan comportamientos relacionados con la participación, la transmisión de conocimientos familiares y el reconocimiento de prácticas culturales.

Un aspecto especialmente relevante es la coincidencia entre familia y escuela como espacios de transmisión cultural, los docentes manifiestan una alta valoración del diálogo con la comunidad y del reconocimiento de los portadores de saberes, mientras que las familias reportan la presencia de prácticas gastronómicas tradicionales y conversaciones sobre los alimentos.

### **Interpretación general de los resultados**

Los resultados descriptivos permiten plantear que los saberes gastronómicos ancestrales constituyen un recurso pedagógico con potencial para fortalecer la identidad cultural durante la Educación Inicial, la evidencia disponible muestra que los elementos culturales no se encuentran desvinculados de la vida cotidiana de los niños, sino que están presentes en las prácticas familiares, los productos del territorio, las celebraciones, las actividades productivas y las interacciones intergeneracionales.

Los resultados también evidencian una diferencia entre el reconocimiento general de la cultura y su incorporación mediante estrategias pedagógicas concretas en docentes, por ejemplo, los valores más bajos corresponden a la utilización de relatos sobre el origen de las prácticas alimentarias, la participación sistemática de las familias y las experiencias sensoriales con productos locales, de manera semejante, entre las familias aparecen puntuaciones inferiores en la exploración sensorial, la conservación explícita de conocimientos culinarios y las conversaciones entre niños y adultos mayores.

Por tanto, los resultados respaldan la pertinencia de diseñar una propuesta educativa que no se limite a “enseñar sobre la cultura”, sino que permita a los niños vivenciarla, expresarla, reconstruirla y transmitirla mediante experiencias pedagógicas apropiadas para su edad.

### **Propuesta de intervención pedagógica**

Se plantea la estrategia denominada:

“Pequeños guardianes de los saberes manabitas”

La propuesta puede desarrollarse durante ocho semanas.

#### **Fase 1. Descubrimos nuestra cultura**

Los niños exploran imágenes, objetos, fotografías, relatos y productos relacionados con la cultura de su comunidad.

Actividad: “¿Qué hay en la cocina de mi abuela?”

Los niños conversan con sus familias y llevan al aula dibujos, fotografías o relatos sobre un alimento tradicional.

#### **Fase 2. Conocemos los productos de nuestra tierra**



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

Se realizan actividades de exploración sensorial y clasificación de productos locales, sin necesidad de realizar preparaciones que impliquen riesgos para los niños.

Se pueden trabajar:

- formas;
- colores;
- texturas;
- aromas;
- tamaños;
- procedencia;
- clasificación.

### **Fase 3. Los abuelos cuentan**

Se invita a familiares o portadores de saberes para compartir historias relacionadas con alimentos, utensilios y costumbres.

El docente registra las narraciones mediante dibujos, fotografías o recursos audiovisuales autorizados.

### **Fase 4. Cocinamos con nuestras familias**

Se desarrollan experiencias familiares sencillas y seguras, adaptadas a la edad de los niños.

La prioridad pedagógica no será “aprender a cocinar”, sino comprender:

quién prepara → qué producto utiliza → de dónde viene → qué historia tiene → por qué es importante.

### **Fase 5. Nuestro museo gastronómico**

Los niños construyen un pequeño museo cultural del aula con:

- dibujos;
- fotografías;
- utensilios no peligrosos;
- semillas;
- relatos;
- nombres de alimentos;
- historias familiares.

### **Fase 6. Libro colectivo**

Se construye el libro:



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

“Los sabores de mi comunidad”

Cada niño aporta una página con un dibujo y una historia familiar.

### **Fase 7. Encuentro intergeneracional**

Familias, docentes y portadores de saberes participan en una jornada cultural.

Fase 8. Somos guardianes de nuestra cultura

Los niños expresan mediante dibujos, dramatizaciones, canciones o relatos qué aprendieron sobre su cultura.

### **Discusión**

Los resultados obtenidos permiten sostener que los saberes gastronómicos y las manifestaciones culturales de Manabí constituyen un recurso educativo pertinente para la Educación Inicial, particularmente cuando se incorporan mediante experiencias contextualizadas, participativas e intergeneracionales.

Saberes, prácticas y manifestaciones gastronómicas manabitas con potencial educativo

Respecto al primer objetivo específico, orientado a identificar los principales saberes, prácticas y manifestaciones gastronómicas manabitas con potencial educativo para la primera infancia, los resultados evidencian que la gastronomía local puede abordarse como una manifestación cultural integral y no únicamente como un conjunto de alimentos o recetas.

La cocina tradicional manabita comprende conocimientos relacionados con ingredientes, técnicas de preparación, utensilios, agricultura, pesca, huertos, aprovechamiento de recursos naturales y prácticas comunitarias, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural reconoce precisamente que estos conocimientos y prácticas han sido transmitidos de generación en generación y que contribuyen al fortalecimiento de la identidad y el sentido de pertenencia de las comunidades manabitas.

Esta perspectiva coincide con los resultados de la observación infantil, donde los indicadores relacionados con la identificación de prácticas productivas, la relación entre alimentos y naturaleza y la participación en experiencias de recuperación de saberes obtuvieron puntuaciones elevadas, la participación en experiencias colectivas de recuperación y valoración de saberes locales presentó una media de 3,80 sobre 4, mientras que compartir con los compañeros conocimientos aprendidos en la familia alcanzó 3,77.

Estos resultados permiten interpretar que los saberes gastronómicos poseen un carácter transversal, puesto que pueden articular aprendizajes relacionados con identidad, lenguaje, exploración del entorno, convivencia, expresión artística y conocimiento de la comunidad en consecuencia, el alimento puede convertirse en un mediador pedagógico que conecta al niño con su familia, su territorio y su memoria cultural.

La pertinencia de este enfoque adquiere especial relevancia en el reconocimiento actual de Manabí, ya que la provincia ha desarrollado iniciativas orientadas a la valorización de su patrimonio agroalimentario y gastronómico, incluyendo procesos de galardones, salvaguardia de sus conocimientos y prácticas tradicionales, en 2025 se impulsó incluso la postulación de la gastronomía y el paisaje agroalimentario de Manabí como patrimonio cultural inmaterial, destacándose prácticas como la elaboración de chicha de maíz, el viche, las morcillas y el uso del horno de leña.



Esta obra está bajo una licencia *Creative Commons* de tipo (CC-BY-NC-SA).

Sociedad Ecuatoriana de Investigación Científica. E-mail: [revistaalcon@gmail.com](mailto:revistaalcon@gmail.com)

Por tanto, la incorporación de estos saberes en Educación Inicial no debe entenderse como una actividad aislada de carácter folclórico, sino como una estrategia de valorización del patrimonio vivo, su incorporación pedagógica puede contribuir a que los niños conozcan desde edades tempranas la relación entre alimentación, territorio, naturaleza, familia y comunidad.

### **Percepciones de docentes y familias sobre la utilización de manifestaciones culturales locales**

En relación con el segundo objetivo específico, los resultados muestran una percepción favorable tanto de docentes como de familias respecto a la incorporación de manifestaciones culturales locales en los procesos de aprendizaje infantil. En el grupo docente se obtuvo una media global de 4,44, evidenciándose puntuaciones especialmente elevadas en acciones relacionadas con la expresión de las costumbres de los niños, el diálogo entre escuela, familia y comunidad, el reconocimiento de productos del territorio y la participación de portadores de saberes.

El resultado más elevado correspondió al ítem relacionado con promover que los niños expresen lo que conocen sobre sus costumbres, con una media de 5,00 este hallazgo resulta significativo porque sitúa al niño como sujeto activo de la construcción y expresión de su identidad cultural, en lugar de considerarlo únicamente como receptor de contenidos culturales. Esta orientación coincide con el enfoque del Currículo de Educación Inicial del Ministerio de Educación, que reconoce al niño como actor central del proceso de enseñanza-aprendizaje y plantea la necesidad de considerar sus características, intereses y contexto cultural. Asimismo, el currículo promueve experiencias de aprendizaje acordes con el ámbito sociocultural en el que viven los niños.

En las familias, la media global fue de 3,73 y se observaron valoraciones favorables especialmente en relación con la preparación de alimentos tradicionales, el reconocimiento de elementos propios de la comunidad y las conversaciones familiares sobre el origen de los alimentos, el ítem referido a que el niño identifica elementos pertenecientes a su comunidad alcanzó una media de 4,21. La coincidencia entre docentes y familias constituye uno de los hallazgos relevantes del estudio, pues evidencia que existe una base sociocultural que puede ser aprovechada por las instituciones educativas, la familia aparece como espacio de conservación y transmisión de saberes, mientras que la escuela puede funcionar como espacio de sistematización, valoración y ampliación de dichas experiencias.

Esta relación familia-escuela resulta consistente con investigaciones recientes sobre pedagogía culturalmente receptiva en primera infancia, que destacan la importancia de integrar los conocimientos familiares y comunitarios en las prácticas pedagógicas, estudios recientes también señalan que la colaboración entre docentes, familias y comunidad favorece la continuidad cultural y el sentido de pertenencia en contextos de Educación Inicial. Sin embargo, los resultados también muestran una oportunidad de mejora en los docentes, ya que las puntuaciones relativamente inferiores estuvieron relacionadas con la utilización de relatos sobre el origen de las prácticas alimentarias, la participación sistemática de las familias y las experiencias sensoriales con productos locales mientras que, en las familias, las puntuaciones inferiores se observaron en la exploración sensorial y en determinadas formas de transmisión intergeneracional.

Esto significa que existe una valoración positiva de la cultura, pero todavía es necesario avanzar desde el reconocimiento de la cultura hacia una integración pedagógica sistemática de la cultura.



### Experiencias pedagógicas contextualizadas e identidad cultural infantil

Respecto al tercer objetivo específico, orientado a determinar la relación entre experiencias pedagógicas contextualizadas y el fortalecimiento de componentes asociados a la identidad cultural infantil, los resultados de la observación muestran una tendencia favorable.

La media global de la observación infantil fue de 3,40 sobre 4 los indicadores con mayor puntuación correspondieron a la participación en experiencias colectivas de recuperación y valoración de saberes locales (3,80), compartir con los compañeros conocimientos aprendidos en la familia (3,77), reconocer prácticas vinculadas con agricultura, pesca u otras actividades locales (3,72) y relacionar alimentos con elementos de la naturaleza (3,69). Estos resultados permiten identificar tres componentes fundamentales de la identidad cultural infantil: pertenencia, reconocimiento y participación.

El reconocimiento aparece cuando el niño identifica alimentos, productos, prácticas o elementos propios de su territorio, la pertenencia se expresa cuando relaciona esos elementos con su familia y comunidad, mientras que la participación se evidencia cuando comparte conocimientos, interviene en actividades culturales y se involucra en experiencias colectivas. Este planteamiento es coherente con investigaciones sobre currículo culturalmente situado en Educación Inicial, un estudio sobre el desarrollo de un currículo de cultura local para preescolares encontró que la integración de la cultura local y la comunidad, así como la interacción de los niños con adultos de su entorno, puede favorecer el desarrollo de la identidad cultural y recomienda integrar la cultura local en las áreas de aprendizaje, fortalecer la cooperación entre familias y docentes.

En este sentido, los resultados obtenidos sugieren que las experiencias pedagógicas contextualizadas tienen mayor potencial cuando permiten que los niños observen, exploren, conversen, representen, jueguen y compartan conocimientos culturales, en lugar de limitarse a actividades expositivas. Los resultados también muestran que algunos componentes todavía requieren fortalecimiento, así como la identificación concreta de productos locales obtuvo una media de 3,01 y la identificación del lugar de procedencia de determinados productos alcanzó 3,10 esto indica que reconocer que una práctica pertenece a la comunidad no necesariamente implica que el niño pueda identificar sus elementos específicos. Por ello, la propuesta pedagógica debe avanzar progresivamente desde experiencias sencillas de reconocimiento hacia procesos de exploración, comparación, expresión y construcción de significados culturales.

### Implicaciones para el diseño de orientaciones pedagógicas

En relación con el cuarto objetivo específico, los resultados justifican el diseño de orientaciones pedagógicas para incorporar los saberes gastronómicos y culturales de Manabí en experiencias de aprendizaje de Educación Inicial.

El Ministerio de Educación señala que el desarrollo infantil integral se produce en interacción con los entornos natural y cultural y plantea la necesidad de generar experiencias de aprendizaje acordes con el contexto sociocultural de los niños. Por tanto, los resultados obtenidos permiten proponer orientaciones que integren los saberes gastronómicos dentro de experiencias globalizadoras, algunas posibilidades son la exploración de productos locales, relatos familiares, juegos simbólicos relacionados con mercados y cocinas tradicionales, clasificación de alimentos, expresión artística de elementos gastronómicos, canciones y relatos sobre prácticas comunitarias, visitas pedagógicas y participación de familiares o portadores de saberes.



La propuesta debe evitar convertir la gastronomía en una actividad exclusivamente culinaria, su valor educativo radica precisamente en la posibilidad de utilizarla como punto de partida para abordar diferentes dimensiones del desarrollo infantil. Además, la incorporación de portadores de saberes puede fortalecer la transmisión intergeneracional, las iniciativas actuales de patrimonio gastronómico de Manabí resaltan precisamente la importancia de cocineras tradicionales, pescadores, agricultores y guardianes de saberes ancestrales en la conservación del patrimonio alimentario. En consecuencia, la escuela puede convertirse en un espacio de encuentro entre generaciones, donde los conocimientos familiares y comunitarios sean reconocidos como recursos legítimos para el aprendizaje.

### Consideración general de los hallazgos

En conjunto, los resultados respaldan la pertinencia de una propuesta pedagógica culturalmente contextualizada para Educación Inicial, la principal contribución del estudio radica en mostrar que la gastronomía manabita puede ser entendida como un recurso educativo multidimensional, capaz de articular identidad, territorio, memoria, familia, naturaleza y participación comunitaria. No obstante, los resultados deben interpretarse considerando el carácter descriptivo de la información disponible, las puntuaciones obtenidas permiten establecer tendencias y justificar la pertinencia de la propuesta, pero no deben utilizarse para afirmar causalidad si no se dispone de un diseño experimental o cuasiexperimental que permita demostrar el efecto de una intervención. La discusión permite, por tanto, sostener que el fortalecimiento de la identidad cultural infantil requiere pasar de una presencia ocasional de contenidos culturales a una integración planificada, contextualizada y participativa de los saberes de la comunidad.

### Conclusiones

Se concluye que los saberes gastronómicos y culturales de Manabí presentan un potencial educativo significativo para la primera infancia, las prácticas relacionadas con alimentos tradicionales, procedencia de productos, preparación familiar, relatos, celebraciones, actividades productivas y relación entre alimentación, naturaleza y territorio constituyen manifestaciones culturales susceptibles de ser incorporadas en experiencias de aprendizaje contextualizadas, estos saberes permiten conectar los aprendizajes escolares con experiencias cercanas y significativas para los niños.

Se pudo evidenciar que docentes y familias mantienen una percepción favorable respecto de la incorporación de manifestaciones culturales locales en los procesos educativos, considerando la media de 4,44 registrada en docentes y de 3,73 en familias resalta una valoración positiva de la cultura como recurso educativo, los resultados también muestran la necesidad de fortalecer mecanismos sistemáticos de participación familiar, recuperación de relatos y utilización pedagógica de experiencias sensoriales vinculadas con los productos y prácticas culturales locales.

En cuanto a la observación infantil muestran una tendencia favorable entre las experiencias contextualizadas y la manifestación de componentes asociados con la identidad cultural, la media global de 3,40 sobre 4 y los altos resultados en participación colectiva, transmisión de conocimientos familiares, reconocimiento de prácticas productivas y relación entre alimentación y naturaleza evidencian comportamientos compatibles con el fortalecimiento del sentido de pertenencia y reconocimiento cultural, no obstante, al tratarse de resultados



fundamentalmente descriptivos, estos hallazgos deben interpretarse como una tendencia favorable y no como una demostración causal.

Finalmente se puede expresar que existe fundamento pedagógico para diseñar orientaciones que incorporen los saberes gastronómicos y culturales de Manabí en Educación Inicial, por ello la propuesta debe sustentarse en según el espacio territorial, la participación de las familias, portadores de saberes, la transmisión intergeneracional y el aprendizaje experiencial, de esta manera, la gastronomía local puede convertirse en un recurso transversal para promover identidad cultural, conocimiento del entorno y valoración de la diversidad.

## Referencias

- Bastidas, C. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 13(2), 118–128.
- IGCAT. (2025). International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism. Obtenido de <https://igcat.org/es/manabi-premiada-oficialmente-como-region-mundial-de-la-gastronomia-2026/>
- INPC. (2018). Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- INPC. (2018). Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- INPC. (2021). Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Obtenido de Expediente de la cocina tradicional en la zona norte de Manabí.
- Kapelari S, A. G. (2020). Food heritage makes a difference: The importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. *Sustainability*, 12(4), 1509.
- Klaschools. (2025). Obtenido de <https://www.klaschools.com/insights/identify-development-in-early-childhood>
- Ruiz. (2024). Proyectos de participación comunitaria en Manabí y Santa Elena. *Patrimonio Cultural Inmaterial*, 66–73.
- Sánchez, L. (2024). [www.guinnessworldrecords.es](https://www.guinnessworldrecords.es/news/commercial/2024/7/tradicion-gastronomica-ecuatoriana-conquista-record-mundial-por-enorme-viche). Obtenido de <https://www.guinnessworldrecords.es/news/commercial/2024/7/tradicion-gastronomica-ecuatoriana-conquista-record-mundial-por-enorme-viche>
- UNESCO. (2019). Obtenido de <https://www.unesco.org/en/creative-cities/portoviejo>
- UNESCO. (s.f.). Intangible Cultural Heritage. Obtenido de <https://ich.unesco.org/en/education>
- Yücesan, P. F. (2023). Cultural heritage in early childhood education: A systematic review. *European Early Childhood Education*, 866–883.
- Zambrano, E. y. (2023). óvenes guardianes de saberes: tendiendo puentes intergeneracionales a través de la etnografía y el cine. *Patrimonio Cultural Inmaterial*.

