

Sabios

Revista de divulgación científica



Alexander von Humboldt



istCO
Instituto Superior
Tecnológico **Cotacachi**

ISSN: 2773-7691



Sabios, revista de divulgación científica, es un instrumento de difusión editada por el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi. La revista tiene una periodicidad de publicación semestral, es arbitrada por pares revisores externos a la entidad editora y de acceso abierto. En la misma se publican artículos originales e inéditos de carácter científico relacionados con las diversas especialidades. Su objetivo es difundir y promover los resultados de la investigación académica.



Revista Sabios N° 2

© Instituto Superior Tecnológico Cotacachi
PhD. Santiago Leal
Rector

Waminka Rumiñahui s/n
sector San Teodoro
Cotacachi – Ecuador
Teléfono: (06) 370-0410
Email: editorial@institutocotacachi.edu.ec
www.institutocotacachi.edu.ec

Marzo - Julio 2023
Publicación semestral
Cotacachi – Ecuador
ISSN: 2773-7691

Editora
Mgs. Cynthia Chávez
© Sabios

Comité científico
PhD.(c) Dr. Patricio Inca Ruiz
PhD. Diego Alfredo Salazar Duque MBA.
PhD. Mary Vergara, Universidad Politécnica Salesiana, Ecuador

Revisor de idiomas:
Mgs. Santiago Hernández

Revisor de estilo:
Mgs. Ernesto Morocho

Cubierta:
Retrato de Alexander von Humboldt
Frederic Edwin Church (1800)

Diseño y Diagramación
Mgs. Iván Guamán

ÍNDICE

Editorial	<u>4</u>
<hr/>	
Preferencias de clientes de ferias agroecológicas Comité Central de Mujeres (CCMU) y Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi (UNORCAC) Mauricio Aragón, Alejandra Torres y Ernesto Morocho	<u>5</u>
<hr/>	
Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi Lorena Casanova, Tatiana Guerrero, Carolina Andramunio, Belén Maldonado	<u>16</u>
<hr/>	
Comparación de los métodos de estimación del índice de masa corporal adaptados a la población de adultos mayores: Un enfoque en los residentes del Asilo León Rúaless y el Hogar del Anciano San Vicente de Paúl. Jean Pier Zapata	<u>32</u>
<hr/>	
Análisis socioeconómico de estudiantes en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi-Ecuador Cristian Narváez Córdova, Vinicio Pozo-Armas, Juan Patricio-Benítez	<u>45</u>
<hr/>	
Reseña de la obra Territorio, identidad e interculturalidad, Ed. Abya-Yala, Ecuador, 2019, 226 Bryan Guevara	<u>57</u>
<hr/>	

EDITORIAL

Estimados lectores,

Es con gran entusiasmo y satisfacción que presentamos el último número de la revista “Sabios”, una revista dedicada a destacar perspectivas innovadoras en diversas áreas de investigación científica. En esta edición, hemos reunido una selección excepcional de artículos que representan la vanguardia del conocimiento y el progreso en sus respectivos campos.

Nuestro compromiso con la excelencia académica y el rigor científico nos ha llevado a colaborar con destacados investigadores y expertos de todo el mundo. En esta ocasión, exploramos una amplia gama de temas, desde el avance en tecnologías emergentes hasta los desafíos ambientales actuales.

A través de estas páginas, les invitamos a sumergirse en investigaciones punteras que abordan cuestiones trascendentales para la humanidad. Descubriremos cómo la sinergia entre diferentes disciplinas científicas impulsa la resolución de problemas complejos y desencadena un impacto positivo en nuestra sociedad.

Esperamos que este número de la revista “Sabios” inspire y motive a nuestros lectores a seguir explorando, cuestionando y colaborando en el fascinante mundo de la investigación científica. Agradecemos a todos los autores, revisores y colaboradores por su valiosa contribución en la realización de esta edición.

¡Disfruten de la lectura!

Ph.D Santiago Leal
Rector del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi

Preferencias de clientes de ferias agroecológicas Comité Central de Mujeres (CCMU) y Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi (UNORCAC)

Customer preferences of the agroecological fairs Women's Central Committee (CCMU) and Union of Indigenous Peasant Organizations of Cotacachi (UNORCAC)

Mauricio Aragón¹, Alejandra Torres², Ernesto Morocho³

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Fecha de recepción: 31 de mayo de 2023
Fecha de aprobación: 26 de junio de 2023

¹ Magister en dirección de empresas, Universidad Andina Simón Bolívar, Quito - Ecuador. Ingeniero Comercial y Contador Público Autorizado, Universidad Católica, Quito - Ecuador. Docente, Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi - Ecuador.
E-mail: maragon@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0009-0009-0866-8404

² Máster en dirección y administración de empresas, Universidad Internacional de la Rioja, Logroño-España. Ingeniera en Comercio Internacional, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Ibarra -Ecuador. Docente, Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi-Ecuador.
E-mail: atorres@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0009-0006-9073-4527

³ Ernesto Washington Morocho Núñez Master Universitario en Administración de Negocios por la Universidad Internacional de la Rioja- España. Diplomado en Intervención Social por la Universidad Técnica Particular de Loja. Ingeniero Comercial por la Universidad Técnica del Norte- Ibarra. Instructor de cursos de capacitación en Educación Continua de la ESPE- Sangolquí, en las Unidades Militares del Ecuador. Docente, Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi-Ecuador.
E-mail: emorocho@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: [0000-0002-0565-5300]

CITACIÓN: Aragón, E.; Torres, A.; Morocho, E. (2023). Estudio de las preferencias de consumo de los clientes de la feria agro ecológica del Comité central de mujeres (CCMU) de la Unión de organizaciones campesinas indígenas de Cotacachi (UNORCAC). *Sabios III* (2), 5 - 15.

RESUMEN

La investigación se enfoca en el estudio de la feria agroecológica ubicada cerca al terminal terrestre en Jambi Mascari en el cantón Cotacachi, dirigida por el Comité Central de Mujeres de la UNORCAC (CCMU), desarrollando un análisis de fuente primaria y documental sobre la problemática que enfrenta dichas ferias locales. El objetivo del estudio es formular estrategias de mercado a partir de los resultados alcanzados en la investigación, relacionados con las preferencias de los clientes en torno a sus productos ofertados. Para llevar a cabo esta investigación se requirió el planteamiento de una hipótesis y la aplicación de métodos de investigación tales como el cuantitativo en base a la aplicación de la encuesta aplicada a clientes y el método cualitativo en base a la aplicación de la entrevista a directivos de la feria e información de literatura especializada, cuyos antecedentes fueron extraídos de bases de datos académicas e información interna de los organismos representantes de la feria, se realizó un cruce de información y una discusión de resultados, en donde se llegó a comprobar la hipótesis con aplicación de una prueba de chi cuadrado. La hipótesis nula sobre las condiciones del producto y sus precios son independientes en el consumo y la demanda, se comprobó cómo verdadera. Se hace necesario establecer estrategias de mejoramiento en el ámbito de la comunicación, a fin de que la directiva de la feria conozca de forma concreta, las razones por las cuales sus clientes tienen preferencia por sus productos - a pesar de abrir tan temprano y con tan poca frecuencia.

Palabras clave: feria agroecológica, estrategias de mercado, preferencias de consumo, comunicación.

ABSTRACT

The research focuses on the study of the agro ecological fair located near the bus terminal in Jambi Mascari in the Cotacachi canton, directed by the Central Committee of Women of UNORCAC (CCMU), developing an analysis of primary and documentary sources on the problem that faces these local fairs. The objective of the study is to formulate market strategies based on the results achieved in the investigation, related to the preferences of customers regarding their offered products. To carry out this investigation, it was required the formulation of a hypothesis and the application of research methods such as the quantitative one based on the application of the survey applied to clients and the qualitative method based on the application of the interview to managers of the fair and information from specialized literature, whose background information was extracted from academic databases and internal information from the organizations representing the fair, a cross-reference of information and a discussion of results were carried out, where the hypothesis was verified with application from a chi-square test. The null hypothesis on the conditions of the product and its prices are independent in consumption and demand, it was verified as true. It is necessary to establish improvement strategies in the field of communication, so that the fair's directive knows in a concrete way, the reasons why its customers have a preference for its products - despite opening so early and with such infrequently.

Key Words: Agro ecological fair, market strategies, consumer preferences, communication.

INTRODUCCIÓN

El Instituto Superior Tecnológico

Cotacachi (ISTCO) tiene una vocación social que sobrepasa los límites de la academia y se sirve de la ciencia y la tecnología para cumplir con sus objetivos netamente vinculados al entorno comunitario. El Estatuto interno contempla, en el art.6, num.3, su vinculación con las comunidades locales en beneficio y satisfacción de las necesidades sociales y, en la entrega de conocimientos al servicio del desarrollo local y la formación de capacidades en la sociedad civil. (COISTEC, 2019).

La Unión de organizaciones campesinas indígenas de Cotacachi (UNORCAC), es una organización clasista de segundo grado sin fines de lucro, constituida por cuarenta y un comunidades y diversas organizaciones de base campesinas indígenas y mestizas, localizadas en la zona andina del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura. Esta organización es reconocida jurídicamente mediante Acuerdo del Ministerio de Agricultura y Ganadería No 0139, el 21 de abril de 1980. La ejecución de los planes y programas de esta organización, está a cargo de las Comisiones especiales; una de estas, es la Comisión de la mujer, que tutela al Comité central de mujeres (CCMU), conformado por 31 grupos de mujeres organizadas. La ejecución de las actividades se hace mediante las comisiones. En el CCMU operan 5 comisiones: salud y nutrición, producción, artesanías, contra la violencia y cajas solidarias de ahorro y crédito; estas últimas, con el objetivo de promover el ahorro y la inversión entre las socias (UNORCAC, 2021). Para el ISTCO, la UNORCAC es mucho más que una organización social, es además una entidad cooperante que, promueve la formación de profesionales provenientes de las comunidades y las prácticas estudiantiles en sus

instalaciones. La investigación presenta como problema el desconocimiento de las preferencias del consumidor y su perfil en las ferias agroecológicas de las organizaciones campesinas indígenas de la UNORCAC. El objetivo del estudio es formular estrategias de mercado a partir de los resultados alcanzados en la investigación, relacionados con las preferencias de los clientes en torno a sus productos ofertados.

La feria agroecológica de la UNORCAC es una iniciativa del CCMU que tiene lugar cada miércoles y domingo de todas las semanas desde las 6:00 am hasta las 9:00 am aproximadamente. Comenzó sus actividades en el año 1995 de manera informal y por decisión del CCMU únicamente en días feriados y festivos, es decir, varias veces al año. Luego, en el año 2005 la feria se formaliza para tener lugar cada domingo de cada semana y desde marzo de 2019 se realiza los miércoles y domingos de todas las semanas. Actualmente, la feria opera con alrededor de 70 socias cada día de apertura, en un espacio muy reducido del área posterior del local denominado Jambi Mascari, junto al terminal terrestre y al mercado popular de la ciudad de Cotacachi. El número de socias del comité llega a ser de 350, pero cada día de feria solamente participan la cantidad citada, debido a que el espacio físico es pequeño. La característica básica de la feria agroecológica es que se conforma por socias que a su vez son productoras y vendedoras directas al consumidor; otra característica, es que los bienes agropecuarios son de tipo orgánico, es decir, que se producen sin el uso de transgénicos, plaguicidas, pesticidas o fertilizantes químicos.

En el campo administrativo, tiene mucha relevancia este tipo de estudio en donde interviene el proceso administrativo, enfocándose en la

dirección empresarial de los pequeños y medianos negocios, en donde la comunicación es imprescindible para lograr mayor eficiencia en el manejo de los recursos. De ahí radica la importancia en el proceso de formación del aprendizaje en manejo organizacional de las organizaciones como sistemas productivos.

Siendo las organizaciones comunitarias parte de un gran grupo social, el proyecto hace énfasis en el manejo de equipos de trabajo, relaciones organizacionales, que interactúan dentro de una comunidad, dedicada a la producción de productos agrícolas, netamente orgánicos, los mismos que son sembrados y cosechados por las pequeñas organizaciones de mujeres y llevadas a la venta en el mercado; es por ello el estudio, al establecer su relevancia social en el fomento de trabajo para las pequeñas familias que viven el día a día en mejorar sus condiciones de vida.

Desde el punto de vista científico, este trabajo hace énfasis en el estudio del valor agregado que se le da a la cadena de valor, tomando como referencia otras investigaciones aplicadas por diversos autores que han obtenido resultados teórico-prácticos, que se han comparado y establecido semejanzas y diferencias en el manejo del consumo y la demanda de productos agrícolas.

Para esta investigación se prevé contribuir con un aporte a manera de conclusiones sobre los resultados relacionados con los elementos que hacen que la oferta de los productos sean acogidos en la feria y teniendo una mejor perspectiva por parte de los directivos de la feria para tomar nuevas decisiones y mejorar su cobertura y ampliación de la horarios y gama de productos.

METODOLOGÍA DE LA REVISIÓN

Se utiliza una metodología de carácter descriptivo que es fundamental en este tipo de investigaciones cuantitativas, más aun, en investigación de mercados y el desarrollo e interpretación de datos que requieren pruebas de hipótesis.

Para este estudio se ha revisado los métodos aplicados por varios autores que constan en el apartado de las referencias bibliográficas. Uno de esos autores, Marcela Benassini (2009) expone siete pasos secuenciales que permiten un desarrollo lógico, como son: formulación del problema, búsqueda de las fuentes de información, preparación de los medios de recopilación de datos, diseño de la muestra, recopilación de la información, análisis de datos recabados y redacción del informe. Los cuatro primeros pasos podrían enmarcarse dentro de un primer acercamiento a los actores del mercado motivo de estudio, o lo que se denomina investigación exploratoria; y, los últimos tres pasos se ubican en la denominada exploración concluyente. Tales denominaciones son mencionadas por varios autores, pero principalmente por Thomas Kinnear (1994), quien detalla el contenido técnico en cada uno de estos dos tipos de investigaciones en el campo de los mercados.

La recopilación de datos se lo realizó mediante una investigación exploratoria. “Cuando se sepa poco acerca de la situación problema es aconsejable empezar con la investigación exploratoria. Este tipo de investigación es apropiado cuando se necesita definir con mayor precisión el problema, identificar cursos de acción alternativos, desarrollar preguntas de investigación o hipótesis, y aislar y clasificar las variables clave...” (Malhotra, 2008, p.90).

Se solicitó información preliminar a los directivos de la feria sobre lo que consideraban ellos que serían las razones por las cuales los consumidores acudían a la feria y su perfil. También, se realizaron entrevistas a una pequeña muestra de diez consumidores para conocer sus razones, mediante entrevistas con preguntas abiertas, tales como ¿por qué razones usted compra en la feria?, ¿cuáles cree usted que son los principales atributos de los productos de la feria?, ¿cuál es su ocupación, dónde vive?, entre otras.

La información de fuente secundaria se lo hizo mediante información documental y bibliográfica primaria, secundaria y terciaria, relacionados con las ferias agroecológicas a nivel provincial, como antecedente de investigaciones previas, pero solamente tratan temas específicos relacionados con los procesos productivos, asuntos gremiales y organizacionales.

En el sitio donde tiene lugar la feria se realizaron observaciones a los consumidores como un recurso para obtener datos de su comportamiento. “Los investigadores generalmente observan acciones físicas, expresiones verbales, faciales y corporales, tonos de voz, ubicaciones espaciales, tiempos de espera, objetos físicos y registros gráficos.” (Prieto, 2009, p.79). “La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” citado por (Díaz, Torruco, Martínez, & Varela, 2013).

Después de observar el comportamiento de los consumidores de la feria, se elaboró un cuestionario de preguntas abiertas para obtener de fuente primaria, la información que podrían proporcionar sobre los factores de la demanda. En esta etapa de la investigación se diseñó el proceso de

entrevistas, “directa y personal, en la cual un entrevistador altamente capacitado interroga a un solo encuestado, para descubrir motivaciones, creencias, actitudes y sentimientos subyacentes sobre un tema”. (Malhotra, 2008). Esta información obtenida fue una base para la elaboración de un cuestionario con preguntas cerradas que debían ser respondidas por los consumidores. La encuesta contiene un “cuestionario estructurado que se aplica a la muestra de una población, y está diseñado para obtener información específica de los participantes” (Malhotra, 2008). La encuesta constaba de 11 preguntas cerradas de sección múltiple y fue aplicada personal y presencialmente.

La población aplicada fue a 2.577 compradores que asisten a la feria, de los cuales como muestra representativa de 120 clientes, aplicados en dos fines de semana, tomados al azar y de forma representativa.

Se realizó el análisis de datos aplicando primeramente una tabulación de las encuestas realizadas, luego relacionar la frecuencia de respuestas con cada uno de los tres factores que inciden en la demanda de los consumidores como son: precio, producto orgánico y producto fresco. Se asigna a los factores la denominación de variables discretas, se aplica a una distribución de frecuencias, se obtienen

los porcentajes correspondientes a cada variable y se infiere a la población que consume los productos, según la metodología de Salazar y Castillo. (Salazar & Castillo, 2018).

Se planteó una hipótesis de estudio en base al planteamiento de las variables de estudio, manejándose una hipótesis nula (H_0): las condiciones del producto y sus precios son independientes en el consumo y la demanda y una hipótesis alterna (H_1): Las condiciones del producto y sus precios son dependientes en el consumo y la demanda.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Aunque este estudio intentaba demostrar la hipótesis de que los factores más sobresalientes que motivan el consumo en la feria son las características de los productos, fue posible obtener cierta información que podría ser relevante para el diseño de estrategias de mercado. Por ejemplo, casi la mitad de los consumidores se definen como responsables de una familia cuando se les preguntó por su ocupación; mientras que un 31% son personas que compran los productos de la feria como materias primas para negocios de comida, como se indica en la tabla No. 1. Una parte de las estrategias de comunicación podrían enfocarse en jefes de familia y otra parte en propietarios de negocios de comida o restaurantes.

Tabla No. 1. *Ocupación de los consumidores*

Señale su ocupación, solo una alternativa.	Cantidad	Porcentaje
a. Ama de casa o padre de familia	56	47%
b. Propietario de un restaurante	14	12%
c. Empleado de un negocio de comidas	13	11%
d. Comerciante de verduras y/o frutas	10	%
e. Otra ocupación:	27	3%
Totales	120	100%

Fuente: encuesta

Elaboración: equipo de investigación

También es importante conocer el sector geográfico de donde provienen los consumidores de la feria. En este caso, un 40% viven dentro del área urbana de Cotacachi, el resto llegan de parroquias

rurales u otros cantones, por lo que, la mitad de la comunicación estaría dentro de la ciudad y la otra mitad en zonas aledañas. La siguiente tabla No. 2 indica los resultados.

Tabla No. 2. *Residencia de los consumidores*

Señale el lugar donde usted vive. Señale solo una alternativa.	Cantidad	Porcentaje
a. Área central urbana de Cotacachi	48	40%
b. Área rural: comunidad o parroquia rural de Cotacachi.	39	33%
c. Área periférica urbana de Cotacachi.	17	14%
d. Otavalo	5	4%
e. Otro lugar:	11	9%
Totales	120	100%

Fuente: encuesta

Elaboración: equipo de investigación

En cuanto a la frecuencia con que los consumidores asisten a la feria, es importante considerar que, aunque abre dos veces por semana, más de la mitad de los consumidores solo frecuenta la feria un día por semana con un 56%; solo un 21%

acude dos veces por semana y el 18% lo hace menos de una vez por semana. Estos resultados podrían sugerir que la feria se mantenga abierta dos días por semana. La tabla No. 3 muestra estos datos.

Tabla No. 3. *Frecuencia de compra*

¿Con qué frecuencia asiste a la feria a comprar sus productos? Señale solo una alternativa.	Cantidad	Porcentaje
a. Menos de una vez por semana.	21	18%
b. Una vez por semana.	67	56%
c. Dos veces por semana.	25	21%
d. Más dos veces por semana.	7	6%
Totales	120	100%

Fuente: encuesta

Elaboración: equipo de investigación

Una de las preguntas más importantes del estudio se refiere a las características de los productos de la feria, cuyas respuestas reflejan que el 83% de los consumidores dan mayor prioridad a las cualidades del producto en vez de a su precio, es decir,

su condición de orgánicos y el hecho de haber sido cosechados e inmediatamente puestos a la venta, son los factores decisivos de su comportamiento de compra. La tabla No. 4 representa los resultados a esta pregunta.

Tabla No. 4. Características de los productos de la feria

¿Qué características de los productos de la feria considera importantes? Señale solo una alternativa.	Cantidad	Porcentaje
a. Frescura	55	46%
b. Son naturales, sin químicos	44	37%
c. Precios bajos	16	13%
d. Porciones más grandes que en otras ferias o mercados	5	4%
e. Otra característica	0	0%
Totales	120	100%

Fuente: encuesta

Elaboración: equipo de investigación

Cuando se preguntó sobre la razón por la cual el consumidor acude a la feria, un 41% lo hace por la frescura de los productos; el 27% prefiere la feria porque los productos

son orgánicos; un 18% afirma que los precios bajos son una de las razones y menos un 15% por otras motivaciones. La tabla No. 5 ofrece los resultados.

Tabla No. 5. Razones por las que los consumidores asisten a la feria

Señale la razón principal por la que usted es cliente de la feria agroecológica de la UNORCAC. Señale solo una alternativa, la que considere más importante.	Cantidad	Porcentaje
a. Por la frescura de los productos	49	41%
b. Porque los productos son orgánicos	32	27%
c. Por los precios bajos de los productos	21	18%
d. Porque los productos mejoran salud de personas	9	8%
e. Porque es un lugar muy limpio	5	4%
f. Otra razón	4	3%
Totales	120	100%

Fuente: encuesta

Elaboración: equipo de investigación

Con la información alcanzada de las encuestas aplicadas a los clientes, se demuestra la hipótesis, aplicada mediante una prueba de chi cuadrado, estableciendo

el siguiente procedimiento:

a) Tabla de Contingencia

Frecuencia valor observado

Categorías:	Consumo y cantidad de demanda ferias agroecológicas	
	Si	No
Condiciones del producto: frescuras, naturales sin químicos	81	10
Precio bajos 2	121	8

b) Escribir la hipótesis nula y alternativa

Ho: Las condiciones del producto y sus precios son causales en el consumo y la demanda de la feria agroecológica del comité central de mujeres CCMU de la Unión de organizaciones campesinas indígenas de Cotacachi (UNORCAC).

H1: Las condiciones del producto y

sus precios no son causales en el consumo y la demanda de la feria agroecológica del comité central de mujeres CCMU de la Unión de organizaciones campesinas indígenas de Cotacachi (UNORCAC)

c) Calcular del CHI CUADRADO

c.1) Valor calculado:

$$X^2_{calc} = \sum \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

Tabla valores observados		Tabla valores esperados	
81	10	77,35	13,65
21	8	24,65	4,35

$$X^2_{calc} = \frac{(81-77,35)^2}{77,35} + \frac{(10-13,65)^2}{13,65} + \frac{(21-24,65)^2}{24,65} + \frac{(8-4,35)^2}{4,35}$$

$X^2_{calc} = 4,7514$

c.2) Obtención del valor crítico

Tabla de valores críticos de la distribución

81	10
21	8

$$v = (2 - 1) (2 - 1)$$

$$V=1$$

Nivel significancia =	1%
-----------------------	----

Valor del parámetro P

$$p = 1 - 0,01$$

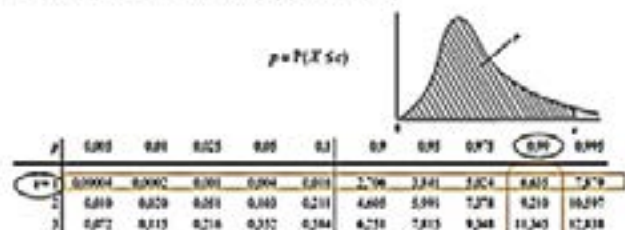
$p = 0,99$

Valor crítico = 6,635

Decisión:

X^2_{calc}	≤	Valor crítico
4,7514	≤	6,635

Valores críticos de la distribución χ^2 (tema 6.9)



Interpretación: Se acepta el Ho, la cual es las condiciones del producto y sus precios son causales en el consumo y la demanda de la feria agroecológica del comité central de mujeres CCMU de la Unión de organizaciones campesinas indígenas de

Cotacachi (UNORCAC)

La feria agroecológica de la UNORCAC tiene consumidores que, en su mayoría son jefes de familia y amas de casa, otra parte son propietarios

o empleados de negocios de comida preparada. Por tanto, las estrategias de difusión deben ser dirigidas a los hogares y a los restaurantes en la ciudad de Cotacachi. La publicidad, sea en medios de comunicación masiva o en redes sociales, debe contener imágenes de personas con las características de un jefe de familia o de una persona que atiende un restaurante.

Esta feria aun no alcanza un posicionamiento a nivel provincial, pues los consumidores que la conocen están en su mayoría en el área que circunda el cantón Cotacachi. Aunque los medios publicitarios podrían concentrarse dentro de esta zona, es posible ampliar el área de influencia a poblaciones cercanas como Otavalo y Atuntaqui, que son centros poblados que suman más de 150.000 habitantes y no distan más de quince minutos del lugar donde se desarrolla la feria.

En el comité que dirige la feria se cuestiona si deben abrir uno, dos o más días por semana. Las encuestas demuestran que la mayoría de los consumidores realiza sus compras una vez por semana; sin embargo, una quinta parte lo hace dos veces. La feria se ha estado abriendo los miércoles y los domingos, el sábado no se abre para no interferir mucho con el mercado popular; mismo que abre todos los días y que es mucho más conocido. La feria tiene mejores precios y productos más frescos que el mercado popular, por lo cual probablemente estaría en posibilidades de proveer de productos al mercado popular de Cotacachi a diario; sin embargo, no parece haber suficientes agricultores con capacidad de suplir con tanta frecuencia. En la práctica, ya se ha probado abrir la feria un día más, pero los resultados obtenidos no han sido tan satisfactorios, por lo cual han

vuelto a dos días semanales. Cuando la demanda vaya creciendo, en el mismo espacio de la feria será tan notorio que habrá la necesidad de abrirla con más frecuencia.

Sobre las características de los productos, se observa que tiene una estrecha relación con las razones por las cuales los consumidores acuden a la feria; pues, el atributo fundamental es la frescura de los alimentos en ambos casos; el segundo atributo, es la condición de orgánicos y la tercera son los precios. El primer atributo que debe ser promocionado es la frescura, la publicidad y cualquier forma de comunicación sobre la feria debe girar en torno a la cualidad de que los productos son cosechados la misma mañana en la que van a la venta. Obviamente, no todos los productos tienen esta característica, pero es el elemento básico con el cual debe ser posicionada la feria. Otro atributo importante es la condición de orgánicos, aun cuando no todos los alimentos están libres de químicos, es posible constatar un gran número de ellos que han crecido bajo esta característica. El tercer elemento es el precio, más cómodo que en el mercado popular lleno de intermediarios. Los tres atributos sobre los cuales la feria debería enfatizar su ventaja competitiva en la publicidad y la promoción son los mencionados: su frescura, su condición de orgánicos y sus precios relativamente menores a los del promedio del mercado. Un atributo adicional que debe considerarse dentro de cualquier programa de comunicación de la feria es la salud, que merece una mención especial por el hecho de que el consumo de los productos naturales, como son los de la feria, se perciben como determinantes de la salud.

CONCLUSIONES Y CONSIDERACIONES FINALES

El estudio demuestra que la idea de que los productos orgánicos eran la principal razón por la cual asisten a la feria sus clientes, es cierta; pero existe una razón aun mayor que es la frescura de los alimentos. Parece que los consumidores perciben con claridad cuando el alimento ha sido cosechado recientemente y diferencian de aquellos productos que viajan varias horas o días desde otros mercados de la provincia.

Durante la investigación, muchos consumidores se mostraron satisfechos con los precios y lo mencionaron como un factor por el cual asisten a la feria. Las vendedoras presentes en la feria son las mismas productoras, por lo cual son capaces de prescindir de intermediarios, de modo que ofrecen sus productos a mejores precios que en ciertos mercados cercanos.

Las estrategias de comunicación de la feria deben hacer énfasis en el atributo de frescura de los alimentos como fundamento de un mejor sabor en las comidas y la condición de productos orgánicos como fundamento de salud. Debe dirigirse a amas de casa y propietarios de restaurantes o negocios de comida en redes sociales y medios de

comunicación masiva. El área geográfica hasta donde debería extenderse la comunicación es el área urbana y rural de Cotacachi y los cantones de Otavalo y Antonio Ante.

No se observa un mercado de competitividad muy intensa entre los productos agro ecológicos de la zona, de modo que las barreras de entrada en el mercado no son muy fuertes y el poder negociador, tanto de clientes como de proveedores no es muy elevado. Estos detalles favorecen la entrada de productos de mejor calidad a precios más cómodos, por lo que las ventajas competitivas de los participantes no son tan fuertes y beneficia a la feria agroecológica del CCMU de la UNORCAC.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado, B., Jiménez, L., Méndez, R., & Zapata, E. (2023). Tipos de investigación. Obtenido de MyThemeShop: <https://tiposdeinvestigacion.review/que-es-la-investigacion-pura-y-aplicada-y-cuales-son-sus-diferencias/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20pura%2C%20tambi%C3%A9n%20conocida,es%20de%20naturaleza%20m%C3%A1s%20exploratoria.>
- Kotler, P. y Armstrong, G. (2013). Fundamentos de marketing. México: Pearson education.
- Baca Urbina, G. (2013). Evaluación de Proyectos. México: McGraw Hill education.
- Benassini, M. (2009). Introducción a la Investigación de Mercados. Enfoque para América Latina. México: Pearson Education.
- COISTEC. (Junio de 2019). Normativa del COISTEC. Obtenido de Estatuto: <https://www.institutocotacachi.edu.ec/reglamentos/estatuto.pdf>

- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica*, 162-167.
- Gobierno de México. (2023). Alimentos orgánicos. Obtenido de <https://www.gob.mx/profeco/documentos/alimentos-acos?state=published#:~:text=La%20agricultura%20org%C3%A1nica%20se%20origina,adicionadas%20al%20proceso%20de%20producci%C3%B3n>.
- Gortaire, R. (2017). Dialnet, Agroecología en el Ecuador, proceso histórico, logros y desafíos. Obtenido de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-Agroecologia EnElEcuadorProcesoHistoricoLogrosYDesafios-7567032.pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-Agroecologia%20EnElEcuadorProcesoHistoricoLogrosYDesafios-7567032.pdf)
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: McGraw Hill, sexta edición.
- Kinnear, T. y Taylor, J. (1994). *Investigación de Mercados, un enfoque aplicado*. México D.F.: McGraw Hill, tercera edición.
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de Mercados*. México: Pearson, Prentice Hall.
- Pilco, W., & Ruiz, L. (2015). *La investigación de mercados como una disciplina estratégica*. Riobamba: Escuela Politécnica del Chimborazo.
- Prieto, E. (2009). *Investigación de Mercados*. Bogotá: Ecoe Ediciones Ltda.
- Richard I. Levin y otros (2009). *Estadística para administradores*. Primera edición. Editorial Pearson. México.
- Salazar, C., & Castillo, S. (2018). *Fundamentos básicos de estadística*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/13720/3/Fundamentos%20B%C3%A1sicos%20de%20Estad%C3%ADstica-Libro.pdf>
- UNORCAC. (2021). UNORCAC. Obtenido de <http://unorcac.nativeweb.org/somos.html>

Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi

Gastronomic route, an element that spreads the culture of Cotacachi city

Lorena Casanova¹, Tatiana Guerrero², Carolina Andramunio³, Belén Maldonado⁴

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Fecha de recepción: 31 de mayo de 2023
Fecha de aprobación: 20 de junio de 2023

¹ Lorena Casanova. Magíster en ecoturismo en áreas protegidas, Universidad Técnica del Norte. Ingeniera en Turismo. Docente Investigadora. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi- Ecuador.
E-mail: lcasanova@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0000-0003-4423-4274

² Tatiana Guerrero. Magíster en ecoturismo en áreas protegidas, Universidad Técnica del Norte. Ingeniera en Turismo. Docente Investigadora. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi - Ecuador.
E-mail: tguerrero@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0000-0001-5844-6740

³ Carolina Andramunio. Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, Cotacachi - Ecuador.
Correo: caroandra23.caah@gmail.com
Orcid: 0009-0008-1080-5722

⁴ Belén Maldonado. Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, Cotacachi - Ecuador
Correo: mcmbelen2001@gmail.com
Orcid: 0009-0008-6866-9188

CITACIÓN: Casanova, L., Guerrero, T., Andramunio, C. y Maldonado, B. (2023). Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi. *Sabios III* (2), 16 - 31.

RESUMEN

Ecuador es un país donde se asientan grupos étnicos con diversa cultura gastronómica. Sin embargo, en algunos territorios los platos tradicionales son poco valorados o se promueven de forma aislada. Considerando que la gastronomía mantiene una estrecha relación con el turismo por ser el elemento que motiva la visita turística, el presente estudio tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para difundir la cultura culinaria tradicional del cantón Cotacachi. La investigación es mixta, con alcance descriptivo. Para la recolección de datos se utilizan las técnicas: observación de campo; evaluación multicriterio para determinar el valor cultural de los platos tradicionales; entrevistas a informantes clave y encuestas a los turistas gastronómicos. Con los resultados obtenidos se crea la ruta gastronómica denominada Sabores de Cotacachi que integra actividades para la cosecha, preparación y degustación de los platos tradicionales: Carnes Coloradas y Chicha de Jora del cantón Cotacachi. Con la ruta se prevé contribuir al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del destino turístico.

Palabras clave: Cultura, platos típicos, turista gastronómico, ruta turística

Abstract

Ecuador is a country where ethnic groups with a diverse gastronomic culture are settled. However, in some territories traditional dishes are little valued or are promoted in isolation. Considering that gastronomy maintains a close relationship with tourism because it is the element that motivates tourist visits, the present study aims to design a gastronomic route to disseminate the traditional culinary culture of the Cotacachi City. The research is about both,

with a descriptive scope. The following techniques were used for data collection: field observation; multi-criteria evaluation to determine the cultural value of traditional dishes; interviews with important informants and surveys of gastronomic tourists. With the results obtained, a gastronomic route called Sabores de Cotacachi was created that integrates activities for harvesting, preparing and tasting traditional dishes: Carnes Coloradas and Chicha de Jora from Cotacachi. The route is expected to contribute to the maintenance of the landscape, the dissemination of local culture, economic development and the positioning of the tourist destination.

Key Words: Culture, traditional dishes, gastronomic tourist, tourist route

Introducción

El turismo comprende las “actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, negocio y otros” (Sancho, 1994, p. 47). Posterior a la pandemia COVID-19, llegan a América Latina tres tipos de visitantes: a) quienes buscan la experiencia de verano en costas del Caribe, con la inmersión en la naturaleza y cierta dosis de aventura; b) quienes buscan las diversas experiencias de lo cultural y lo gastronómico, incluso, bajo la estela de un turismo urbano que es exigente y está muy dispuesto a gastar en sus vacaciones; y c) quienes buscan conectar con las raíces de los pueblos originarios del continente y vivenciar lo autóctono (Crespo, 2019).

Desde la óptica de la sostenibilidad, el turismo gastronómico ofrece un gran potencial para el destino, puesto que, dinamiza la economía, promueve

la inclusión de la comunidad, genera empleo, rescata la identidad cultural, entre otros beneficios. Por tanto, la gastronomía como un producto turístico estructurado optimiza la gestión de los destinos y ayuda a otros sectores como la agricultura y la industria (Torres y Segarra, 2019)

En Ecuador, la gastronomía constituye un atractivo turístico intangible de los pueblos, configurándose como un elemento estratégico para la promoción y consolidación de los destinos turísticos. El turista gastronómico participa de las nuevas tendencias del consumo cultural, buscando la autenticidad de los lugares que visita a través de la gastronomía. Así, la cocina tradicional, la calidad de los platos, la hospitalidad, y el servicio, son elementos que los turistas valoran de forma positiva dentro de la gastronomía local (Carvache, et al., 2017).

El cantón Cotacachi ubicado en la provincia de Imbabura posee una particular cultura gastronómica que refleja las tradiciones e identidad de los pueblos indígenas de la localidad, tanto en la cotidianidad como en las fiestas ceremoniales. Los agricultores indígenas cultivan los principales ingredientes de los platos gastronómicos, tales como: papas, maíz, quinua, frutas y verduras. Estos productos locales se combinan con hierbas aromáticas, especias y condimentos naturales para crear sabores únicos. Además del valor nutricional, la gastronomía cotacacheña también es un medio para preservar y transmitir la herencia cultural, promoviendo el intercambio de conocimientos y la continuidad de las tradiciones ancestrales.

No obstante, la variada gastronomía

del territorio aún no se ha consolidado como un producto turístico. Entre las causas de esta problemática se pueden mencionar que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas no han identificado las actividades que forman parte del turismo gastronómico, mencionadas anteriormente. Por otro lado, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Cotacachi, no ha priorizado la demanda potencial y las características del turista respecto a esta modalidad de turismo. A esto, se suma el escaso manejo de las metodologías nacionales e internacionales para el diseño de productos turísticos.

La ausencia de un producto gastronómico estructurado limita la diversificación de la oferta turística, genera pérdida de interés en la práctica de las técnicas ancestrales y provoca la desaparición paulatina de productos culinarios únicos de la región.

Por tanto, el presente estudio tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi. La investigación demanda el cumplimiento de tres objetivos específicos: a) seleccionar los platos tradicionales de la gastronomía presentes en las parroquias; b) identificar las características del turista gastronómico; y c) diseñar una ruta turística gastronómica. Los resultados permitirán diversificar la oferta turística del destino y con ello incrementar la economía local y a su vez mejorar la calidad de vida de la población.

Metodología

El estudio se realiza en el cantón Cotacachi, localizado en la provincia de Imbabura al norte del Ecuador, específicamente en las parroquias

urbanas El Sagrario y San Francisco que forman parte de la Zona Andina.

Esta investigación es de tipo descriptiva, con enfoque mixto: cualitativo y cuantitativo. La investigación se realiza en tres fases consecutivas. Fase 1: Selección de platos tradicionales, Fase 2: Características del turista gastronómico y Fase 3: Diseño de la ruta gastronómica. A continuación, se detalla el procedimiento aplicado en cada fase.

Fase 1: Selección de platos tradicionales

Para la priorización y selección de los platos tradicionales se elabora una ficha de observación a partir de los criterios expuestos en la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico, propuesta por el Ministerio de Turismo del Ecuador-MINTUR (2019). Dada la naturaleza del estudio se opta por aplicar los dos primeros pasos de esta metodología.

Paso 1: Selección de platos tradicionales, consiste en la revisión de fuentes secundarias de investigaciones que brindan información de los platos y las bebidas tradicionales de la localidad. Con esta información de apoyo, se elabora un listado inicial de platos tradicionales de las parroquias en estudio.

Paso 2: Establecer criterios técnicos, los criterios técnicos evalúan los aspectos relevantes de los platos tradicionales con una ponderación máxima de 100 puntos. Los criterios técnicos de detallan en la tabla 1.

Tabla 1.
Criterios técnicos para la evaluación de platos tradicionales

Criterio	Descripción	Puntaje
Historia y tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.	25 puntos
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).	25 puntos
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.	25 puntos
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.	25 puntos

Elaboración propia a partir de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico (MINTUR, 2019)

Fase 2: Características del turista gastronómico

La identificación de las características del turista gastronómico que visita las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi, se realiza a través de la investigación de campo. El instrumento utilizado es el cuestionario con preguntas cerradas: de opción múltiple y en escala de Likert. El cuestionario incorpora veinticuatro (24) interrogantes fragmentadas en cuatro variables; 1) Características sociodemográficas, 2) organización del viaje y 3) Motivaciones y preferencias. El cuestionario se digitaliza en Google Forms.

Francisco, no se cuenta con un registro de comensales, por lo que, para determinar el universo poblacional se realizó una investigación de fuente primaria brindada por los administradores de cuatro restaurantes y locales familiares de comida tradicional, mismos que se encuentran ubicados en el centro de la ciudad. Gracias a ello, se determinó que aproximadamente 50.400 turistas visitaron estos establecimientos durante el año 2022. Por tanto, dicha cantidad es el universo total de la población a investigar. De aquí que, se procede a aplicar la fórmula estadística como se muestra en la figura 1 para obtener como resultado, la muestra de 381 encuestas a realizar. El nivel de confianza de los datos es del 95%.

En las parroquias El Sagrario y San

Figura 1.
Fórmula para determinar la muestra

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{NE^2 + Z^2 p \cdot q}$$

Fuente: Puentes (2023)

- Z= Nivel de confianza
- N= Población-Censo
- p= Probabilidad a favor
- q= Probabilidad en contra
- e=error de estimación
- n=Tamaño de la muestra

Las encuestas se aplicaron a partir de 23 al 29 de enero del 2023, a los comensales de los restaurantes que ofertan menús de platos tradicionales: Especiales Carnes Coloradas “Ester Moreno de Unda”, Las auténticas y exquisitas carnes Coloradas “ELCOCO”, Paradero “ElCoco” y “Fritadas Andramunio”. Los datos recolectados fueron organizados en tablas de resumen e interpretados a través de estadística descriptiva.

Fase 3: Ruta turística gastronómica

El diseño de la ruta turística se lleva a cabo siguiendo la metodología propuesta en el Manual de generación de rutas e itinerarios turísticos (MINTUR, 2018). Esta metodología contempla cuatro pasos. Para propósitos de esta investigación, se opta por aplicar los dos primeros: Paso 1) análisis del destino, corresponde a la identificación la oferta y el análisis de la demanda, aspectos

desarrollados en la fase uno y dos del presente estudio. Paso 2) diseño de la ruta, se estructura respondiendo a las siguientes interrogantes: ¿Cómo llego? ¿Qué veo? ¿Qué hago? ¿Dónde duermo? ¿Dónde cómo?

Para dar respuesta a estas interrogantes se realizan dos entrevistas a informantes clave (Profesional de la gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi y Administrador de la agencia de viajes internacional Yura Tours Cía. Ltda.) La primera entrevista tiene por objeto conocer la perspectiva de la gastronomía en el sector turístico y la segunda analizar las características de los productos gastronómicos ofertados por el operador. Para el efecto se elaboran dos guías de entrevista con preguntas de base estructurada aplicadas el 25/ 01/2023.

Resultados

Selección de platos tradicionales

Se identificaron 6 platos tradicionales en las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón de Cotacachi. En la tabla 2 se describe el nombre

del plato, la historia, ingredientes, preparación, y usos en eventos y festividades.

Tabla 2. Descripción de platos los tradicionales

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
Carnes coloradas	Las carnes coloradas era un plato sencillo donde la carne se ahumaba al aire libre y después se cocinaba al carbón, por lo general se acompañaba con una taza de café. En el año 1930 comienza a tener el nombre de carne adobada, luego se le conocía como astilla por ser una carne muy tostada parecida a la fritada. Posteriormente fueron los turistas han sido quienes le bautizaron como	Ajo, cebolla paitaña, comino, achiote, sal, chicha de jora, carne de cerdo	Primero se debe preparar la leña de eucalipto donde se va a ahumar la carne de cerdo, una vez lista se prepara un adobo de sal, cebolla perla, chicha de jora, comino, achiote (se debe moler en piedra) y ajo. Se deja macerar la carne mínimo 5	Este plato se consume en todas las festividades de la parroquia San Francisco y se elabora en grandes cantidades para los fines de semana donde existe mayor turismo

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
	<p>carnes coloradas, debido a su color rojizo característico. Las versiones de los ancianos de la localidad indican que este plato nace en el hogar de Rafael Unda, su esposa Esther Moreno preparaba el plato para recibir a su esposo Rafael al llegar de un largo viaje de 8 días traer panela envuelta en hojas desde la zona de Intag y comercializarlas en Otavalo. El plato consistía en carnes rojas hechas cecinas, ahumadas en leña de eucalipto y puestas luego al carbón, acompañadas de café y yuca traída por Rafael. La receta de la familia Unda se transmitió a las diferentes generaciones y ganó connotación a nivel local y nacional tanto por sus ingredientes como por el proceso de elaboración.</p>		<p>horas. Después se coloca los pedazos de carne macerada a fuego lento en una paila de bronce ayudando a sancochar la carne, por último, se aumenta el fuego para que comience a dorarse por fuera se debe ir moviendo con una cuchara de palo.</p>	
Chicha de Jora	<p>La Chicha de Jora es una bebida ancestral, traída desde Perú que inicialmente solo era consumida por la nobleza Inca y ofrecida al Dios sol y la Pachamama en agradecimiento por las cosechas. La preparación de la Chicha de Jora fue un caso fortuito. Las fuertes lluvias ocasionaron el deterioro de las bodegas donde se guardaban los granos, al no disponer de espacio para su almacenamiento, Túpac Yupanqui ordenó repartir las raciones a los pueblos. Sin embargo, los granos estaban fermentados por lo que no pudieron ser usados en elaboración de harinas u otros productos. Entonces los pobladores decidieron preparar una bebida, dando como resultado la Chicha de Jora. Se cree que esta bebida es la unión entre los tres mundos Andinos: El saqlla (naturaleza), Runas (humanos) y wacas (padres creadores).</p>	<p>Morocho, maíz amarillo, chulpi, jora, canguil, trigo, cebada, panela, ishpingo, clavo de olor, pimenta dulce, hojas de naranja, hojas de arrayan y hojas de higuierilla.</p>	<p>Se inicia con la selección de granos, estos se colocan sobre hojas de higuierilla aproximadamente 5 días en un cuarto húmedo que ayude al maíz a germinar. Luego de la germinación se coloca al sol durante 3 a 4 días una vez secos los granos se muelen para hacer harina. Todas las harinas se tuestan y mezclan en tiesto. Es importante no colocar la harina de maíz esta se debe colocar en otra olla con agua por separado. Por último, se colocan las harinas en una paila con agua, panela, clavo de olor, ishpingo, hojas de naranja, arrayan, pimienta dulce y hierba luisa, se deja hervir mínimo 5 horas. Una vez llegue a ebullición se coloca la harina de maíz o yaco y se embaza en vasijas de barro en un cuarto oscuro; este almacenamiento va a lograr obtener el nivel de fermentación de la chicha. El procedimiento tarda 11 días aproximadamente.</p>	<p>Se consume en la fiesta del Inti Raymi, en matrimonios, fiestas patronales, día de los difuntos, semana santa y la fiesta de la Jora. Esta bebida es de mucha importancia para el pueblo indígena, representa respeto y agradecimiento a la vida, a la naturaleza y a sus dioses. Es considerada símbolo en las festividades.</p>

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
Cuy asado	<p>El cuy fue domesticado en la época aborigen, posteriormente, el imperio Inca ya consideraba al cuy como alimento. En la época contemporánea los pueblos rurales se enfrentaron a diferentes crisis económicas por lo que no podían obtener proteínas de otros animales. Así inicia la comercialización del cuy como plato típico de la región Andina.</p>	Cuy, ajo, cebolla blanca, comino, achiote líquido.	<p>Se aliña el cuy faenado con un adobo de sal, bastante ajo, cebolla blanca y comino durante un día. Al siguiente día se coloca el cuy atravesado con un palo de metal y se coce sobre carbón. Es importante ir colocando achiote con una rama de cebolla blanca al momento que va rotando. Una vez listo se sirve con papas peladas y cocinadas acompañadas de salsa de maní y huevo duro en una cama de lechuga.</p>	<p>Se consume en las fiestas como el Inti Raymi, San Juan, en matrimonios y en pampa mesas de la parroquia. En la parroquia San Francisco el cuy asado es el segundo plato más comercial, este se elabora solo los fines de semana.</p>
Cuy asado	<p>El cuy fue domesticado en la época aborigen, posteriormente, el imperio Inca ya consideraba al cuy como alimento. En la época contemporánea los pueblos rurales se enfrentaron a diferentes crisis económicas por lo que no podían obtener proteínas de otros animales. Así inicia la comercialización del cuy como plato típico de la región Andina.</p>	Cuy, ajo, cebolla blanca, comino, achiote líquido.	<p>Se aliña el cuy faenado con un adobo de sal, bastante ajo, cebolla blanca y comino durante un día. Al siguiente día se coloca el cuy atravesado con un palo de metal y se coce sobre carbón. Es importante ir colocando achiote con una rama de cebolla blanca al momento que va rotando. Una vez listo se sirve con papas peladas y cocinadas acompañadas de salsa de maní y huevo duro en una cama de lechuga.</p>	<p>Se consume en las fiestas como el Inti Raymi, San Juan, en matrimonios y en pampa mesas de la parroquia. En la parroquia San Francisco el cuy asado es el segundo plato más comercial, este se elabora solo los fines de semana.</p>
Fritada	<p>La historia de la fritada se remonta al año 1800 donde inicia el colonialismo español hacia pueblos andinos. Aquí se introdujo el cerdo, en la dieta diaria del pueblo, el cual era cocido con varios condimentos. Posteriormente, las mujeres indígenas lo cocinaban en ollas de bronce donde esta carne se secaba, de allí su nombre, que proviene de la palabra frita.</p>	<p>Ingredientes: Carne de cerdo, ajo, sal, cebolla perla, naranja, manteca de cerdo y cerveza negra.</p>	<p>Licuar todos los ingredientes para preparar el adobo que será colocado a la carne para que se concine con un poco agua. Luego de que se ha cocinado se coloca a dorar en la paila de bronce. Una vez lista se sirve acompañada de mote cocinado, maduro frito, una tortilla de papa y choclo cocinado con queso tierno.</p>	<p>La fritada se consume de forma regular y es el plato predilecto en casi todas las festividades</p>

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
Sopa de Lluspas	<p>Existe versiones, de que su llegada los españoles refinaban la harina de trigo en molinos hidráulicos, con esta harina preparaban masas de harina de trigo que eran cocinadas en agua y consumidas como sopa. Las mujeres indígenas imitan la elaboración de la harina con el maíz y preparan la sopa con ciertas variantes: introducen la col, el ajo, manteca de cerdo, huevos de gallina, cebolla y costilla de res logrando cambiar por completo una sopa sin sabor a una nueva. Las bolitas de harina eran aplastadas en forma de sombreros con el nombre de "shuspas", luego se comenzó a hacer bolitas rellenas de quesillo. Se cree que este plato al evolucionar por las mujeres indígenas, estas daban a sus maridos como plato principal antes de ir a trabajar por la cantidad de carbohidratos que aporta.</p>	Hueso de cerdo o costilla, cebolla perla, apio, ajo, harina de maíz, sal, comino, manteca de cerdo, queso, huevo, papas y aceite de achiote	<p>Primero sellar el hueso o costilla de res junto a la cebolla y al ajo en una olla de barro. Una vez lista colocar agua fría sobre el hueso e ir sacando impurezas, añadir col, sal y apio; dejar hervir y colocar papas. Reservar un poco de caldo para las bolitas. Elaboración de las bolas: hacer un volcán con la harina de maíz, añadir el caldo, sal y comino; hacer unas bolitas aproximadamente de 2 a 3 centímetros y rellenar con quesillo. Colocar estas bolas en el caldo; una vez comiencen a flotar la sopa esta lista.</p>	Es consumida por lo general en los hogares, no es una sopa comercial.
Colada de churos	<p>En el siglo XIX se servía una colada en las festividades importantes de los reyes y solo ellos lo consumían. Los indígenas preparaban una colada muy similar llamada "sangu", este tenía maíz, haba y arveja. Al no poder tener acceso a la carne los indígenas mezclaron los churos que crecían en sus plantaciones con la colada. De ahí sale la elaboración de esta colada para la nueva década.</p> <p>Se cree que compartir este plato el día de los difuntos con los seres queridos en el cementerio, puede hacerlos despertar para que sus almas acompañen a su familia. Este plato se acompaña de chicha de Jora. Se cree que esto va a alegrar al espíritu de la persona difunta. Todo este ritual lleva el nombre de " El churear</p>	Harina de haba, harina de arveja, cebolla blanca, ajo, cuy, comino, churos, sal, limón y cilantro.	<p>Se lava los churos 1 día antes, ya que se debe cambiar de agua de 6 a 7 veces, esto va a ayudar a retirar toda la tierra del molusco. En cada cambio se deja reposar 1 hora en agua. Una vez limpios se coloca en agua durante la noche para ayudar a desprender la carne. Se coloca en una olla agua, sal y los caracoles hasta que este lo cubra dar un hervor y sacar en agua fría. Una vez frío colocar limón, cilantro, cebolla blanca picada y sal. Por otro lado, tostar las harinas en tiesto y mezclar. En una olla se hace el refrito de cebolla y ajo, se coloca agua y el cuy, que se retira después, ya que es solo para dar sabor. Una vez tome sabor se colocan las harinas hasta q espese, se deja a fuego bajo aproximadamente 5 horas.</p>	Se consume solo el día de los difuntos en el cementerio.

Elaboración propia a partir de Herrera, (2018).

Una vez caracterizados los platos tradicionales se evaluaron con los criterios de la metodología para mapas gastronómicos, propuesta por el Ministerio de turismo del Ecuador.

Tabla 3.
Selección y evaluación de platos tradicionales.

Platos tradicionales	Historia y tradición	Ingredientes locales	Tradición vigente	Oferta en el destino	Total
Carnes coloradas	25	25	25	25	100
Chicha de Jora	25	25	25	25	100
Cuy asado	15	25	10	25	75
Fritada	15	25	10	25	75
Sopa de Lluspas	25	25	10	0	60
Colada de churos	25	25	10	0	60

Elaboración propia.

Como se evidencia en la tabla 5 la gastronomía tradicional está representada por: las carnes coloradas y la chicha de jora con el 100/100 de ponderación. Seguidamente el cuy asado y la fritada con un puntaje de 75/100. La sopa de lluspas y la colada de churos son representativas en el consumo familiar pero no se ofertan en restaurantes del destino, por lo que alcanzar una ponderación de 60/100. Jean Pier Zapata, docente del Instituto

Superior Tecnológico Cotacachi, menciona que un plato tradicional es representativo cuando evoca festividad, contiene productos locales y genera felicidad en los comensales.

Características del turista gastronómico

Las características sociodemográficas identificadas en el turista gastronómico, se aprecia en la siguiente tabla.

Tabla 4.
Variables sociodemográficas

Variable	Categoría	Porcentaje
Género	Femenino	56.3%
	Masculino	43.7%
	Otros	0%
Número de integrantes del hogar	1 persona	9.3%
	2 personas	15.2%
	3 personas	29.5%
	4 personas	30.5%
	5 personas	11.3%
	Más de 6 personas	4.3%
Estado civil	Soltero	28.8%
	Casado	49%
	Divorciado	5.3%
	Viudo	1.7%
	Unión libre	1.2%
	Otros	0%
Rango etario (años cumplidos)	Menor a 20	1.3%
	De 20 a 29	20.2%

Variable	Categoría	Porcentaje
Nivel de formación	De 30 a 39 años	35.4%
	De 40 a 49 años	32.5%
	De 50 a 59 años	9.3%
	De 60 a más años	1.3%
	Educación básica superior (hasta 10mo)	4.6%
Actividad profesional	Bachillerato	26.2%
	Educación superior	56%
	Maestría y/o postgrados	13.2%
	Otros	0%
	Estudiante	7.6%
Actividad profesional	Empresario/dueño de negocio	20.9%
	Empleado público	21.2%
	Empleado privado	19.5%
	Profesional independiente	14.2%
	Labores del hogar	5.3%
	Desempleado	1.3%
	Jubilado/a	2%
	Trabajador informal	7.9%
	Otros	0%
Nivel de ingresos (mensual)	Menos 425 dólares	16.6%
	De 426 a 527 dólares	11.3%
	De 528 a 817 dólares	30.5%
	De 818 a 1086 dólares	23.2%
	De 1086 y más	10.3%
	No genera ingresos	8.3%

Elaboración propia.

Los turistas gastronómicos que visitan las parroquias El Sagrario y San Francisco del Cantón Cotacachi son mayoritariamente de género femenino (56.3%). La edad promedio oscila entre 30-39 años (35.4%). El 49% de los turistas son casados y las familias se conforman generalmente por cuatro miembros (30.5%). Respecto

a la formación académica, gran parte del colectivo cuenta con estudios superiores (56%) y tienen ingresos promedio de \$528 y \$817 dólares mensuales puesto que sus principales actividades económicas se asocian con: manejo de un negocio propio, empleados públicos y privados; y profesionales independientes.

Tabla 5.
Características de viaje

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Con quién viajó?	Solo	9.3%
	En pareja	20.9%
	Con amigos	16.6%
	En familia	53.3%
¿Qué medio de información influenció en usted para visitar el Cantón Cotacachi?	Internet	9.9%
	Amigos o familiares	31.5%
	Redes sociales	25.5%
	Agencias de viajes	4.6%
	Programas de TV, radio, artículos de prensa Oficina de Turismo	0.7%

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Cuál es el medio de transporte que utiliza o ha utilizado para llegar a la ciudad de Cotacachi? ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?	Visita anterior	1%
	Folletería	20.9%
	Autobús	6%
	Automóvil propio	27.8%
	Moto	65.6%
	Taxis	3.3%
	Camioneta	0.7%
	Otros	2%
	Vacaciones	0.7%
	Negocios	9.6%
	Visita familiar o de amigos	1%
	Estudio	17.5%
	Deporte	1.7%
Gastronomía	0.3%	
Compras	21.9%	
Turismo	9.6%	
	38.4%	

Elaboración propia.

Los turistas que acuden al destino Cotacachi en su mayoría lo hacen en familia (53.3%). Los viajes con la pareja (20.9%) y amigos (16.6%) se realizan con menor frecuencia. Los medios de información que influenciaron en la visita fueron recomendaciones de familiares y amigos; y redes sociales. El 20,9 % afirmó que ha visitado el anteriormente

y le gustó la experiencia gastronómica.

El medio de transporte que predomina para el traslado al destino es auto propio (65,6%). Varios visitantes también optan por viajar en unidades de transporte público (27,08%). Los principales motivos de visita son degustación de gastronomía tradicional y visita a familiares y amigos.

Tabla 6.
Consumo turístico y gastronómico

Variable	Gasto
Alojamiento	< 30 dólares
Alimentación	31-50 dólares
Recreación	< 30 dólares

Elaboración propia.

Según los resultados de la tabla 9, los visitantes invierten mayor cantidad de dinero en alimentación en el destino

visitado. Este dato es beneficioso puesto que se asegura el consumo de alimentos durante el recorrido.

Tabla 7.
Gustos y preferencias

Rutas turísticas	Afirmaciones	Negaciones
¿Realizaría usted una ruta turística enfocada a la gastronomía?	93.7%	6.3%
Dentro de la ruta, ¿le gustaría formar parte del procedimiento y elaboración de platos tradicionales?	93.4%	6.6%
¿Le gustaría conocer la historia y tradición de los platos que consume?	80.8%	19.2%
¿Conoce usted las preparaciones tradicionales del cantón Cotacachi?	58.9%	41.1%

Elaboración propia (2023)

De acuerdo con los resultados de la tabla anterior, los turistas muestran interés en la implementación de una ruta gastronómica que tenga como opción el involucramiento del visitante en la elaboración de los platos tradicionales (93,4%). Al respecto, Fernando Garcés,

encargado de la agencia de viajes Yura Tours, afirma que un alto número de viajeros se inclina hacia el ámbito gastronómico por lo que ofertaría la nueva ruta gastronómica en la agencia de viajes.

Tabla 8.
Gustos y preferencias

Interrogantes	Afirmaciones	Negaciones
En caso de que su respuesta haya sido afirmativa, ¿Cuánto tiempo cree usted que debería durar la ruta?	1 día	66.6%
	2 días	27.5%
	De 2 días o mas	6%
¿De cuántos platillos cree usted que debe estar conformada la ruta?	1 a 3	58.6%
	3 a 5	32.5%
	Más de 5	8.9%
	Cuy asado	6%
De lo siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el de su preferencia?	Carnes coloradas	34.1%
	Sopa de Lluspas	4,5%
	Fritada	22.7%
	Colada de churos	4,2%
	Chicha de Jora	28,5 %
	5 totalmente satisfecho	16.9%
	4 satisfecho	65.2%
En una escala del 1 al 5 ¿Cuál es su nivel de satisfacción general con respecto a su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Cotacachi? Siendo 5 la valoración más alta y 1 la de más baja valoración.	3 algo Satisfecho	14.2%
	2 insatisfecho	3.3%
	1 totalmente satisfecho	0.3%

Elaboración propia.

Los turistas prefieren una ruta turística que dure un solo día y que contenga como máximo 3 platos tradicionales. Los platos preferidos por los visitantes son: Carnes coloradas, chica de Jora y fritada. Afirman que la experiencia de degustar estos platos es satisfactoria. es decir, volverían a consumir el producto.

Ruta turística

La ruta gastronómica se denomina Sabores de Cotacachi. El nombre refleja la forma de preparación de los platos tradicionales en fogones de leña y con productos locales que generan diversidad de sabores.

La ruta contempla la participación de los turistas en la elaboración dos

platos tradicional representativos de Cotacachi: La Chicha de Jora y las Carnes Coloradas. Para la preparación de la Chicha de Jora, los visitantes empiezan con la cosecha del maíz en las chacras de la comunidad de Turucu. Los granos recolectados son llevados a una mollienda ubicada en la localidad. Luego los turistas se trasladan a la fábrica Sara Mama para observar la mezcla de los ingredientes y el producto final. Las Carnes Coloradas son preparadas por las mujeres de la comunidad Santa Bárbara. Aquí se explica el proceso de cecinado, secado y aliñado de la carne. Finalmente, se realiza la degustación.

En la siguiente tabla se detalla el itinerario de la ruta, los atractivos a visitar y las actividades.

Tabla 9.
Itinerario de la ruta gastronómica.

Hora	Atractivo	Actividades
8:00 am	Punto de encuentro y Bienvenida- Parque la Matriz – Cotacachi	Salida con destino a la Comunidad de Turucu
8:20 am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Experiencia vivencial (cosecha de maíz en las chacras de los pobladores del sector).
9:20 am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Experiencia vivencial (visita y participación en la molienda de maíz, producto principal para la elaboración de la Chicha de Jora).
10: 20am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Visita a la fábrica Sara Mama Participación en el procedimiento y elaboración de la Chicha de Jora, bebida ancestral del cantón.
11:30 am	Centro de turismo comunitario Santa Barbara- Cotacachi	Explicación y participación en el proceso de cecinar la carne, como parte de la elaboración de las carnes coloradas
13:00 pm	Centro de turismo comunitario Santa Barbara- Cotacachi	Degustación de las exquisitas Carnes Coloradas plato autóctono del cantón, acompañado de la Chicha de Jora bebida ancestral del mismo.
14:30 pm	Laguna de Cuicocha	Fotografía paisajística, paseo en lancha alrededor de la laguna, caminata por la Ruta Sagrada, compra de artesanías.
16:30 pm	Parque central de Cotacachi	Agradecimiento y despedida

Elaboración propia.

Como actividad complementaria se realiza una visita a la laguna de Cuicocha, atractivo natural más representativo del Cantón Cotacachi. Aquí los visitantes pueden realizar

fotografía paisajística, caminata por el sendero Ruta Sagrada, paseo en lancha alrededor de la laguna y compra de artesanías locales.

Figura 2.

Mapa de la ruta gastronómica Sabores de Cotacachi.



Elaboración propia.

La ruta se desenvuelve en un ambiente rural propiciando el contacto con la naturaleza y las costumbres y tradiciones de los pobladores de Cotacachi. Las actividades propuestas promueven la difusión de la cultura gastronómica y el desarrollo de las comunidades locales

4. Discusión

Las rutas gastronómicas constituyen una oportunidad en territorios donde los platos tradicionales son poco valorados o se promueven de forma aislada (Gaborota y Lorda, 2017). Fomentan el consumo de productos regionales basados en agricultura, producción y/o cocina típica de diversidad regional, con fuerte carga de saberes culturales, ancestrales y populares que se han perdido a través del tiempo y que se pueden recuperar para acentuar el desarrollo turístico (Prieto, 2019).

El método aplicado para la selección de platos tradicionales consistió en un análisis multicriterio, siguiendo la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). Las variables consideradas fueron: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino. Se evaluaron seis platos tradicionales, de ellos dos obtuvieron 100 puntos (puntaje máximo). Estos criterios son relevantes puesto que los platos tradicionales deben ser distintivos de cada zona, mostrar rasgos culturales y evidenciar el uso de productos locales (Ózdemir y Sevitoglu, 2017).

La caracterización de los turistas gastronómicos se realizó a través de la investigación de campo de corte transversal mediante la aplicación de encuestas. Las variables fueron:

sociodemográficas, organización del viaje y gustos y preferencias. Montalvo (2022) afirma que es necesario conocer el perfil del turista gastronómico para orientar de forma correcta los productos y actividades a incorporarse en el itinerario. Arias (2016) en su estudio identificó que los turistas gastronómicos prefieren conocer la historia, la manera de preparación y la tradición de los alimentos que consumen, asimismo, relacionarse con el entorno, costumbres, saberes y rituales. Estos resultados son similares con los obtenidos en la presente investigación puesto que los visitantes de Cotacachi muestran interés en involucrarse en la elaboración de los platos tradicionales, conocer la historia y usos de estos en eventos culturales.

Para que la ruta gastronómica logre un mayor éxito, es fundamental que a su itinerario se sumen otros atractivos que poseen los lugares por donde se trazó el recorrido, que están más relacionados con otro tipo de turismo (Castellón, 2018). Es por ello, que la ruta gastronómica propuesta se complementa con visita a atractivos naturales y actividades rurales.

En territorios similares a la zona andina del Cantón Cotacachi, las rutas gastronómicas propician desarrollo económico en las comunidades locales, negocios familiares, emprendimientos de comida tradicional y productores agrícolas (Muñoz, et al., 2020). Maldonado, et al., (2018) afirma que las rutas gastronómicas se muestran como un elemento de rápida proliferación y desarrollo local con una alta capacidad de réplica en otras áreas geográficas de la zona. Para ello, éstas deben contar con una planificación concertada, adecuada gestión y la participación de la población residente (Gaborota y Lorda, 2017).

Conclusiones

Se identificó seis platos tradicionales más representativos presentes en las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi, aplicando la metodología para la elaboración de un mapa gastronómico que plantea el Ministerio de Turismo del Ecuador. Los platos con mayor ponderación fueron: las Carnes Coloradas, Chicha de Jora y Fritada. Con este resultado, se optó por incluirlas en la encuesta para identificar las características del turista gastronómico.

Se determinó que los turistas que visitan el cantón Cotacachi en su mayoría son de género femenino 56.3%, con una edad promedio de 30-39 años lo que indica que la demanda está conformada por personas adultas. Los ingresos promedio son entre \$528-\$817 dólares

mensuales, demostrando capacidad de pago. Se denota interés por degustar y ser partícipes del proceso de preparación de platos tradicionales.

La ruta gastronómica se denomina Sabores de Cotacachi. Consta de 6 paradas, dando énfasis a la elaboración de la Chicha de Jora y las Carnes Coloradas. Los turistas participan en el proceso de elaboración que culmina con la degustación del producto. Como actividad complementaria se realiza la visita a la Laguna de Cuicocha, atractivo turístico natural más representativo del Cantón.

A manera de recomendación, el GAD de Cotacachi debe asumir la gestión y difusión de la ruta turística propuesta, garantizando la participación de la población local y la satisfacción de los turistas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arévalo, G. (2018). La ruta turística enológica en Querétaro y Baja California, México: Un enfoque estratégico. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 18.(2), 122-134.
- Arias, L. (2016). Análisis de la gastronomía como atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad. Sangolquí: Universidad de las Fuerzas Armadas .
- Boullón, R. (2006). Planificación del espacio turístico. México: Trillas.
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción de la gastronomía en Samborondón, Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*. Vol. 26, 731-745.
- Castellón, L. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y del fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y sociedad*, 22, 167-193.
- Crespo, J. (2019). Perfil del turista ecológico, aspectos sociodemográficos, expectativas y actividades del ecoturista en España *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 192-201.
- Gaborota, D., & Lorda, M. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Geográfica Venezolana*, 58 (2), 346-359.
- Maldonado, C., Christian, V., Ludeña, A., & Álvarez, J. (2018). El turismo rural en un contexto binacional. Caso de estudio: Ruta turística Mangauhurco- Casitas. *International Journal of Professional Business Review*, 3(2), 231-252.
- Ministerio de Turismo del Ecuador . (2019). El

turismo como estrategia de desarrollo local. Metodología para la elaboración de un mapa gastronómico. Quito: Ministerio de Turismo. Montalvo, N. (2022). La gastronomía como experiencia para viajar un estudio sobre el turismo gastronómico en el cantón Cotacachi. Ibarra: UTN.

Muñoz, I., Rivera, L., Rúa, E., Arango, J., & Larrea, L. (2020). Ruta turístico-gastronómica entre Mexico y Colombia, basada en sus productos endémicos: maíz y fréjol IUCMA -UAEM. Turismo, patrimonio y desarrollo. (12), 1-13.

Ózdemir, B., & Sevitoglu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity ir safety and comfort? Tourism Management Perspectives, 23. (1), 1-7.

Prieto, M. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: Una propuesta de sustentabilidad turística. Turismo y Sociedad, 25,169-194.

Sancho, A. (1994). Introducción al turismo. España: OMT.

Torres, K., & Segarra, A. (2019). Ruta turística gastronómica de los platos típicos en los cantones de la provincia de Imbabura. 2019. Ibarra: UTN.

Comparación de los métodos de estimación del índice de masa corporal adaptados a la población de adultos mayores: Un enfoque en los residentes del Asilo León Rúaless y el Hogar del Anciano San Vicente de Paúl.

Comparison of adapted methods for estimating body mass index in the older adult population: A focus on residents of Asilo León Rúaless and Hogar del Anciano San Vicente de Paúl.

Jean Pier Zapata¹,

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Fecha de recepción: 31 de mayo de 2023
Fecha de aprobación: 20 de junio de 2023

¹ Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria, Universidad Católica de Murcia (UCAM), Murcia-España.
Docente Investigador. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi-Ecuador.
E-mail: jeanzapata023@gmail.com
Orcid: 0009-0006-4228-0356

CITACIÓN: Zapata, J. (2023). Equivalencia de los métodos de estimación del índice de masa corporal en la población de adultos mayores de Imbabura. *Sabios*, 11(2), 32 - 45.

RESUMEN

El proceso de envejecimiento es una realidad natural que ocasiona modificaciones en la calidad de vida de las personas, en este sentido, los adultos mayores representan un desafío importante para la salud pública, ya que los cambios fisiológicos propios de la edad pueden tener un impacto negativo en su estado nutricional.

La evaluación nutricional desempeña un papel significativo al proporcionar información objetiva sobre el estado nutricional de cada individuo, permitiendo identificar posibles desequilibrios en la ingesta de diferentes nutrientes, entre las herramientas utilizadas para esta aplicación, la antropometría, que incluye el índice de masa corporal (IMC) se utiliza ampliamente. Sin embargo, en el caso de los adultos mayores, la medición precisa de la estatura puede resultar compleja de tal manera que se han desarrollado métodos alternativos.

La presente investigación se desarrolla en torno a la validación del uso de la técnica de estimación del índice de masa corporal utilizando las mediciones de peso y altura de la rodilla como un método alternativo a la estimación del índice de masa corporal basada en las mediciones de peso y altura convencionales, los resultados de esta investigación proporcionan evidencia sobre la idoneidad de este enfoque alternativo, teniendo en cuenta el fenotipo de la población de adultos mayores en la provincia de Imbabura.

Se utilizó un muestreo a conveniencia, seleccionando un total de cuarenta y siete (47) individuos, de los cuales dieciséis (16) pertenecían al Asilo León Rúaless y treinta y uno (31) al Hogar del Anciano San Vicente de Paúl, aplicando criterios de inclusión y exclusión

para garantizar la representatividad de la muestra, para la recopilación de los datos antropométricos se utilizaron técnicas estandarizadas.

Se estableció una comparativa de los valores del IMC obtenidos a través de los dos métodos y se aplicaron diferentes pruebas de análisis estadísticos para determinar la concordancia y la precisión de los resultados, demostrando una alta asociación entre la altura de la rodilla como método alternativo para el cálculo del IMC, mediante los datos derivados, se concibe que ambas agrupaciones de datos mantienen distribuciones similares, mencionando que gracias a la existencia de datos atípicos que sesgan la información, se utilizaron pruebas estadísticas tanto paramétricas y no paramétricas para lograr una comparación aceptable.

PALABRAS CLAVE: Adulto mayor, antropometría, altura de la rodilla, evaluación nutricional

ABSTRACT

The aging process is a natural reality that brings about modifications in people's quality of life. In this regard, older adults has a significant challenge to public health as the physiological changes associated with aging can have a negative impact on their nutritional status.

Nutritional assessment has a significant role in providing objective information about the nutritional status of each individual, allowing for the identification of potential imbalances in the intake of different nutrients. Among the tools used for this purpose, anthropometry, which includes the body mass index (BMI), is widely used. However, in the case of older adults, accurate measurement of stature can be complex, leading to the development of alternative methods.

The present research revolves around the validation of using knee height measurements as an alternative method for estimating the body mass index, as compared to the conventional measurements of weight and height. The results of this study provide evidence of the suitability of this alternative approach, taking into consideration the phenotype of the older adult population in the province of Imbabura.

A convenience sampling method was employed, selecting a total of forty-seven (47) individuals, with sixteen (16) from the León Rúaes Nursing Home and thirty-one (31) from the San Vicente de Paúl Elderly Home. Inclusion and exclusion criteria were applied to ensure the representativeness of the sample. Standardized techniques were utilized for the collection of anthropometric data.

A comparison was made between the BMI values obtained through the two methods, and different statistical analysis tests were employed to determine the agreement and precision of the results. The findings demonstrated a high association between knee height as an alternative method for calculating the BMI. Through the derived data, it was concluded that both sets of data exhibit similar distributions. It is worth noting that due to the presence of outliers that may bias the information, both parametric and non-parametric statistical tests were utilized to achieve an acceptable comparison.

Key Words: anthropometry, knee height, elderly, nutritional assessment

INTRODUCCIÓN

El envejecimiento es un proceso natural e irreversible que trae consigo cambios en la salud y calidad de vida de las personas, en este contexto, la salud de los adultos mayores se ha convertido en uno de los desafíos para la salud pública del siglo XXI, manifestando la importancia de la prevención de enfermedades y discapacidades, una nutrición adecuada, la actividad física constante, el mantenimiento de las funciones cognitivas y la participación en actividades sociales y productivas para lograr un envejecimiento saludable y de calidad (Organización Panamericana de la Salud, 2004).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la transición a la etapa de adulto mayor comienza a los 65 años en países desarrollados, mientras que, en países en vías de desarrollo, donde la esperanza de vida es menor, se considera a partir de los 60 años. (OMS, 2014).

En la mayoría de las naciones, la tasa de crecimiento poblacional de individuos mayores de 60 años posee un vertiginoso aumento en comparación a cualquier otro grupo etario, lo que plantea desafíos para la sociedad y los sistemas de salud. Este incremento se debe principalmente al aumento de la esperanza de vida, a la disminución de la tasa de fecundidad y a los avances en la atención médica (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2018).

En Ecuador, la estructura poblacional muestra una tendencia similar a la mundial, donde la proporción de personas mayores de 60 años ha aumentado de manera significativa. En 1990, esta población representaba el 6,4% de la población total del país, mientras que, en 2019, se elevó al 11%, con una proyección del 20% para el 2050. En la provincia de Imbabura, estas

cifras son aún más elevadas, alcanzando el 12% en el 2019 y proyectando el 21% para el 2050 (Miller & Mejía, 2020).

Los adultos mayores son considerados un grupo vulnerable debido a las alteraciones y transformaciones fisiológicas que se muestran en su organismo a edad avanzada, entre estas podemos incluir la disminución del metabolismo basal, los cambios en la composición corporal, la variación del funcionamiento del sistema digestivo, la disminución de la capacidad sensorial, la frecuencia y gravedad de enfermedades crónicas no transmisibles y efectos secundarios de los medicamentos que pueden afectar negativamente su estado nutricional (Ortiz et al., 2012).

La nutrición se reconoce como uno de los factores más influyentes en la salud de los adultos mayores, abarcando tanto la promoción como la prevención de enfermedades mediante la modificación de hábitos y conductas, estas modificaciones incluyen la incorporación de actividades físicas regulares, la reducción del consumo de alcohol y tabaco, y la adaptación de una dieta saludable adecuada a las necesidades propias del envejecimiento (Alvarado et al., 2018).

El proceso biológico del envejecimiento conlleva un constante deterioro y un incremento en la incidencia de problemas de salud debido a la interacción compleja entre factores genéticos y ambientales, como estilos de vida, alimentación, actividad física y la presencia de enfermedades, el factor nutricional juega un papel fundamental en esta dinámica, ya que desempeña una función crucial como regulador de los cambios que se producen en distintos órganos y funciones del cuerpo durante el envejecimiento (Arrollo et al., 2007).

La estimación de la composición corporal

en adultos mayores es crucial para el análisis nutricional, ya que proporciona información sobre la distribución de masa muscular, porcentaje de grasa corporal y densidad ósea, estos datos ayudan a identificar desequilibrios nutricionales y evaluar el riesgo de afecciones asociadas, permitiendo monitorear cambios en la composición corporal a lo largo del tiempo y evaluar la eficacia de intervenciones nutricionales y programas de actividad física (SENPE & SEGG, 2007).

La evaluación nutricional desempeña un papel esencial en la atención de los adultos mayores al proporcionar información precisa y detallada sobre su estado nutricional individual. Para llevar a cabo este proceso, se emplean diversos métodos y herramientas que permiten una evaluación efectiva y la obtención de datos necesarios para identificar desequilibrios en la ingesta de nutrientes, evaluar el riesgo de malnutrición y determinar las necesidades nutricionales específicas; esta evaluación desempeña un rol fundamental en la detección y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición facilitando intervenciones personalizadas y promoviendo un envejecimiento saludable (Wanden, 2022).

Existen numerosos métodos, de mayor o menor complejidad, para estimar la composición corporal y realizar la evaluación nutricional, no obstante, el enfoque antropométrico continúa siendo la vía alternativa elegida para la mayoría de las investigaciones, no solo porque resulta aplicable a todas las personas, sino por lo inocuo, lo confiable y lo poco costoso del método (Fernández et al., 2005).

El uso adecuado de los métodos y técnicas para evaluar el estado nutricional requiere tanto de conocimientos científicos como de una actitud crítica en su selección, aplicación e interpretación en situaciones

específicas, esta evaluación debe ser parte integral de los exámenes de salud rutinarios, así como de los estudios epidemiológicos que buscan identificar a los grupos en riesgo; dado que refleja el resultado de la ingesta, digestión, absorción, metabolismo y excreción de los nutrientes, y determinan el cumplimiento adecuado de las necesidades energéticas, así como la ingesta de macro y micronutrientes (Ravasco et al., 2010).

Habitualmente, el deterioro del estado nutricional es un hecho que se va instaurando progresivamente por determinados eventos causales: sociales, psicológicos o médicos que repercuten directamente y de manera negativa en su situación de salud (Fernández et al., 2005). La valoración nutricional para un individuo es igual que para un grupo, aunque no siempre se utiliza la misma metodología, la valoración del estado nutricional debe hacerse desde una múltiple perspectiva: dietética, antropométrica, bioquímica, inmunológica y clínica (Castillo & Zenteno, 2004).

La antropometría es utilizada como uno de los métodos para este propósito, ya que permite medir el tamaño corporal, peso y proporciones, los cuales son indicadores sensibles de la salud, desarrollo y crecimiento; de hecho, resulta fundamental en la evaluación del estado nutricional de las personas que se encuentran en cualquiera de los extremos nutricionales, ya que posibilita la evaluación tanto de la obesidad como de la delgadez, las cuales son el resultado de excesos o deficiencias nutricionales (Suverza & Haux, 2009).

Según Ravasco et al. (2010), la evaluación antropométrica se refiere a la medición de las dimensiones y la composición general del cuerpo humano; estas variables son influenciadas por la nutrición a lo largo del ciclo de vida y presentan ventajas como su

fácil aplicación, bajo costo y capacidad de reproducibilidad en diferentes momentos y con distintas personas.

El índice de masa corporal (IMC), también conocido como Índice de Quetelet, es una medida ampliamente utilizada para evaluar la relación entre el peso (P) corporal y la estatura (E) de una persona, se obtiene dividiendo el peso en kilogramos de un individuo entre el cuadrado de su estatura en metros ($IMC = \text{kg} / \text{m}^2$); el resultado brinda una estimación general del nivel de grasa corporal y se utiliza para clasificar a las personas en categorías de peso, como bajo peso, peso normal, sobrepeso u obesidad (OMS, 2014).

No obstante, la dificultad para obtener mediciones precisas de la estatura debido a los cambios que ocurren con la edad requiere el uso de medidas alternativas altamente correlacionadas con la estatura. Estas medidas, menos afectadas por la zona del tronco, se utilizan como una estimación independiente de la estatura (Fernández et al., 2005). Varios investigadores han encontrado ecuaciones de ajuste óptimo que permiten predecir la estatura utilizando dimensiones alternativas, como la brazada, la media brazada y la altura talón-rodilla, entre otras, estas medidas se aplican en diferentes situaciones en las que se requiere evaluar el estado de una persona y no es posible o recomendable obtener directamente la talla (Borba et al., 2008).

A razón de esto se desarrolla el procedimiento altura- rodilla (AR) que consiste en ubicar al sujeto sobre el cajón antropométrico, mientras la base o la rama fija del calibre se coloca en el borde de este y el brazo móvil en la marca de la tibia lateral (Norton & Olds, 1996). La altura de rodilla (AR) se utilizó como una alternativa a la medida de estatura, de acuerdo con la ecuación desarrollada por Chumlea

y colaboradores, según sexo y edad, descrita en la ilustración uno (1):

Ilustración 1. Fórmulas predictivas

<p style="text-align: center;">Estatura hombres (cm)= $[2,02 \times AR \text{ (cm)}] - [0,04 \times \text{edad (años)}] + 64,19$ Estatura mujeres (cm)= $[1,83 \times AR \text{ (cm)}] - [0,24 \times \text{edad (años)}] + 84,88$</p>

Fuente: (Becerra, 2006)

La literatura científica ha abordado la aplicación del índice de masa corporal (IMC) como método tradicional en la evaluación antropométrica de adultos mayores. En el estudio realizado por Borba et al. (2008) se concluyó que la estatura experimenta cambios con el envejecimiento, lo que puede afectar la interpretación de los resultados del IMC, se encontró una fuerte asociación entre el IMC calculado a partir de la altura de rodilla y el IMC calculado a partir de la estatura medida directamente, seguido por el IMC basado en la media envergadura de brazo, la altura de rodilla se mostró como la medida más cercana al valor real de la estatura.

Por otro lado, en el estudio de Díaz et al. (2011), se utilizaron ecuaciones predictivas basadas en la altura de rodilla y el perímetro de la pantorrilla. Los resultados mostraron que las ecuaciones desarrolladas en el análisis son confiables y pueden ser utilizadas para estimar los cálculos en entornos ambulatorios, los autores recomiendan probar la utilidad de estas ecuaciones en la práctica clínica, especialmente en aquellas situaciones en las que no es posible obtener los datos a través de la medición directa, proponiendo adaptar las ecuaciones a las características de cada población en particular.

Los hallazgos de estas investigaciones destacan la importancia de emplear medidas alternativas en la evaluación antropométrica de los adultos mayores,

considerando las limitaciones para obtener una medición precisa de la estatura debido a los cambios relacionados con el envejecimiento. Tanto la altura de rodilla como la media de amplitud de la pantorrilla han demostrado una sólida correlación con el índice de masa corporal (IMC) calculado a partir de la estatura medida directamente.

Estas investigaciones resaltan la importancia de adaptar las medidas antropométricas y las ecuaciones predictivas a la población específica de adultos mayores, considerando las limitaciones y particularidades propias de esta etapa de la vida, facilitando la evaluación del estado nutricional y permitiendo instaurar decisiones clínicas más acertadas en el manejo de la nutrición en esta población.

De lo antes expuesto se puede afirmar que el estado nutricional se puede evaluar a partir de cuatro componentes: clínicos, dietéticos, bioquímicos y de evaluación antropométrica. Para determinar la evaluación antropométrica, uno de los indicadores corresponde a la valoración del IMC; sin embargo, en la población de adultos mayores, la valoración del IMC se dificulta considerando varios aspectos relacionados con su edad avanzada y prevalencia de varias enfermedades.

El objetivo de la investigación es validar la utilización de la técnica de estimación del índice de masa corporal basada en las mediciones de peso y altura de la rodilla como un método alternativo al cálculo del índice de masa corporal mediante las mediciones de peso y altura. Por la complejidad de la evaluación antropométrica del adulto mayor, es necesario adecuar los métodos e indicadores específicos a este grupo etéreo, utilizándose medidas

que garanticen la detección precoz de los problemas nutricionales y el acompañamiento de las intervenciones dieto terapéuticas.

Actualmente, es necesario evaluar los actuales indicadores de valoración del estado nutricional del adulto mayor, con el fin de seleccionar los que más se adecuen a esta población específica, resaltando la importancia de que este grupo poblacional recibe intervenciones en el campo de la nutrición y de la salud pública.

METODOLOGÍA

El desarrollo de la investigación se llevó a cabo siguiendo un enfoque cuantitativo, el cual implicó la recopilación de datos numéricos precisos, a través de un diseño transversal con el objetivo de realizar una comparación de los métodos de estimación del índice de masa corporal (IMC) en la población de adultos mayores del Asilo León Rúaes y el Hogar del Anciano San Vicente de Paúl. Antes de iniciar la recolección de datos, se realizó una exhaustiva revisión de la literatura científica existente sobre la evaluación nutricional en adultos mayores y los métodos de estimación del IMC dirigidos y recomendados a este grupo por sus limitaciones y características, obteniendo una base teórica sólida para determinar las variables relevantes que se utilizarían en el estudio.

El proceso metodológico del estudio se divide en tres etapas: a) estimación del índice de masa corporal (IMC) por medio del peso (P) y la altura de la rodilla (AR); b) estimación del índice de masa corporal (IMC) por medio del peso (P) y estatura (E); c) análisis de la diferencia entre los métodos (IMC/ AR) y (IMC/ PE).

Para el desarrollo se utilizó el método propuesto por la Sociedad Internacional para el avance de la Cineantropometría (Norton & Olds, 1996). La aplicación de este método requirió de la determinación de dos variables que sirven para calcular el IMC. La primera denominada estatura, tanto para hombre y para mujeres, la cual se determinó a partir de la aplicación de la siguiente ecuación matemática:

Hombres

Estatura= [2.02 x AR (cm)]-[0,04 x edad años]+64,19

Mujeres

Estatura= [1,83 x AR (cm)] - [0,24 x edad años]+84,88

Dónde:

AR: altura de la rodilla

La medición de la altura de la rodilla es indispensable para determinar la estatura en esta fase, se valoró de acuerdo con las siguientes instrucciones: se debe pedir al sujeto sentarse en el cajón antropométrico con la pierna derecha flexionada, formando con la rodilla un ángulo 90 grados, con ayuda del antropómetro al mismo paralelo medir toda la extensión del peroné.

La segunda variable, denominada peso, valorada de acuerdo con las siguientes instrucciones: se usa una balanza de pie, con resolución de 0.100 kg, calibrada, el sujeto se coloca en la balanza con la menor cantidad de ropa posible, se procede a pesarse y finalmente se registra el valor marcado. Con las variables estatura y peso se procede a calcular el IMC, mediante la aplicación de la siguiente ecuación:

$$IMC = \frac{P}{T^2}$$

En donde P es el peso y debe estar expresado en kilogramos, mientras

que T es talla o estatura y debe estar expresado en metros.

Se utilizó un muestreo a conveniencia, seleccionando un total de cuarenta y siete (47) individuos, de los cuales dieciséis (16) pertenecían al Asilo León Rúaless y treinta y uno (31) al Hogar del Anciano San Vicente de Paúl, aplicando criterios de inclusión y exclusión para garantizar la representatividad de la muestra, para la recopilación de los datos antropométricos se utilizaron técnicas estandarizadas y se realizaron mediciones precisas de peso, estatura de pie y altura de la rodilla.

Los criterios aplicados fueron los siguientes Criterios de Inclusión:

- Ser residente del Asilo León Rúaless o del Hogar del Anciano San Vicente de Paúl.
- Ser adulto mayor, con una edad igual o superior a los 65 años.
- Estar dispuesto y ser capaz de participar en el estudio, brindando consentimiento informado.

Por otro lado, los criterios de exclusión fueron los siguientes:

- Tener condiciones médicas o enfermedades que pudieran afectar significativamente la medición del índice de masa corporal (IMC) o distorsionar los resultados.
- Tener limitaciones físicas o cognitivas que impidan la realización de las mediciones antropométricas de manera precisa.
- Rechazar participar en el estudio o no brindar el consentimiento informado necesario.

El levantamiento de datos se registró en el instrumento técnico para el cálculo del IMC en una población generalizada a Latinoamérica. Este formulario es utilizado para recopilar datos antropométricos y de salud relevantes

para el cálculo del IMC. Las variables que integran este instrumento son las características generales del individuo de estudio, como: nombre, edad, género; así como las variables de interés para determinar el IMC, como son peso y estatura. Los datos fueron analizados a través del software SPSS.

La investigación procura comparar dos procedimientos de medición antropométrica en los adultos mayores; finalmente se llevó a cabo el análisis e interpretación de los resultados, se estableció una comparativa de los valores del IMC obtenidos a través de los dos métodos y se aplicaron diferentes análisis estadísticos para determinar la concordancia y la precisión de los resultados en el contexto de la evaluación nutricional en adultos mayores.

RESULTADOS

Análisis descriptivo

En el presente estudio, se llevó a cabo un análisis exploratorio de los datos con el objetivo de examinar la distribución de los diferentes métodos utilizados para medir el Índice de Masa Corporal (IMC). En el método 1 (IMC/AR), que implica el uso del peso y la altura de la rodilla, se observó que las medidas de tendencia central, como la mediana y la media, se encuentran en valores cercanos, lo cual indica que los datos están centrados en torno a la curva normal. Sin embargo, se identificó que la moda difiere significativamente de las medidas anteriores, lo que sugiere la presencia de datos atípicos en la distribución.

Al analizar las medidas de dispersión, se observó una desviación estándar de 4.52 y una varianza de 20.44 en la muestra, lo que indica una variabilidad significativa entre los valores y las medidas de tendencia central. Además,

se calculó la curtosis, que resultó en un valor de 1.41, mayor que 0, lo que sugiere una distribución leptocúrtica. Esto implica que la mayoría de los datos se encuentran concentrados alrededor de las medidas de tendencia central. Asimismo, se calculó el coeficiente de asimetría, que obtuvo un valor de 0.46, también mayor que 0, indicando un ligero sesgo hacia la izquierda y una mayor concentración de datos en el lado derecho de la curva.

Ilustración 1. Análisis descriptivo método 1 (IMC/AR)

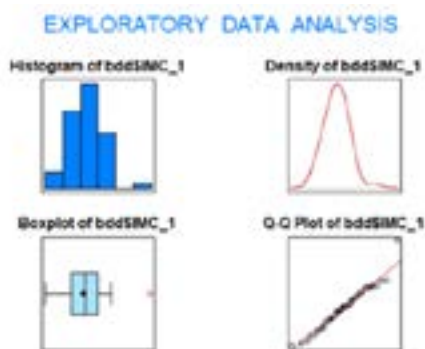
IMC_2	
Media	24,29
Error típico	0,53
Mediana	24,70
Moda	22,20
Desviación estándar	3,63
Varianza de la muestra	13,17
Curtosis	-0,73
Coficiente de asimetría	-0,34
Rango	13,60
Mínimo	16,60
Máximo	30,20
Suma	1141,80
Cuenta	47,00

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Autor

Además, se utilizaron diversos gráficos exploratorios que complementan la descripción de las variables y contrastan con el resumen descriptivo previo. El gráfico de densidad, el histograma, el diagrama de caja y bigotes, y el gráfico QQ nos brindaron una representación visual de los datos. A través de estos gráficos, se identificó la presencia de un dato atípico que sesga la distribución hacia la izquierda. Sin embargo, al excluir dicho valor atípico, se pudo observar

que los datos muestran estabilidad y normalidad, con una distribución que se ajusta a la línea de tendencia sin presentar grupos de datos fuera de la misma. Estos gráficos proporcionaron información valiosa y oportuna para comprender la naturaleza de las variables estudiadas.

Ilustración 2. Gráficos Exploratorios método 1 (IMC/AR)



Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Au

En el caso del segundo método (IMC/PT), las tres medidas de tendencia central (mediana, moda y media) se mantienen muy cercanas entre sí, lo que indica que los datos siguen una distribución normal. Las medidas de dispersión presentan valores bajos con relación a la media, y una varianza superior, lo cual sugiere que los datos no están agrupados alrededor del promedio. En cuanto a la curtosis, se obtiene un valor negativo pero cercano a cero, lo que indica que los datos tienen una forma platicúrtica.

En cuanto a la asimetría, se observa un valor negativo muy cercano a cero, lo que indica que la mayor parte de los valores se encuentran a la derecha de la media, con un ligero sesgo casi imperceptible hacia la izquierda en la distribución. Estas características revelan la naturaleza de los datos y su distribución en el segundo método de estimación del IMC.

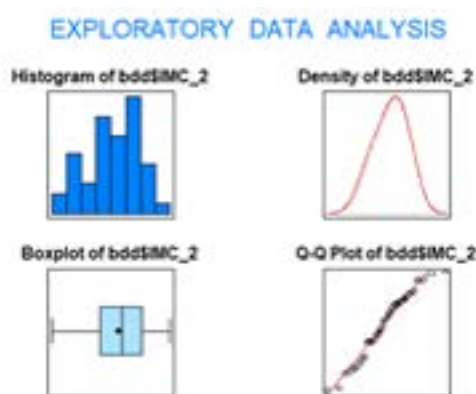
Ilustración 3. Análisis descriptivo método 2 (IMC/PE)

IMC_2	
Media	24,29
Error típico	0,53
Mediana	24,70
Moda	22,20
Desviación estándar	3,63
Varianza de la muestra	13,17
Curtosis	-0,73
Coefficiente de asimetría	-0,34
Rango	13,60
Mínimo	16,60
Máximo	30,20
Suma	1141,80
Cuenta	47,00

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Autor

En este método los gráficos se muestran estables, en donde, el histograma, el gráfico de densidad y el diagrama Boxplot se presentan sin datos atípicos y sin sesgo. Se observa que todos los valores se encuentran alrededor de la línea de tendencia, sin crear patrones ni grupos de datos los cuales podrían estropear la información.

Ilustración 4. Gráficos Exploratorios Método 2 (IMC/PE)



Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Autor

Prueba de normalidad

Se llevó a cabo una prueba de normalidad utilizando la prueba de Shapiro-Wilk para verificar si los datos de ambos métodos de cálculo de IMC siguen una distribución normal. Las hipótesis planteadas fueron las siguientes:

Ho: Los datos siguen una distribución normal.

Ha: Los datos no siguen una distribución normal.

Para el primer método (IMC/AR), se obtuvo un valor de W de 0.96468 y un valor de p de 0.1647. Al contrastar este valor de p con un nivel de significancia de 0.05, se acepta la hipótesis nula, lo que indica que los datos del primer método siguen una distribución normal.

Ilustración 5. Prueba de normalidad Shapiro-Wilk Gráficos método 1 (IMC/AR)

```
shapiro-wilk normality test
data: bdd$IMC_1
W = 0.96468, p-value = 0.1647
```

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Sistema Informático- Autor

En el segundo grupo de datos el cual representa el método 2 (IMC/PE), se observa que el valor de prueba p es de 0.1706, contrastando con el valor del nivel de significancia (0.05) de tal manera que se interpreta como una distribución normal.

Ilustración 6. Prueba de normalidad Shapiro-Wilk Gráficos método 2 (IMC/PE)

```
shapiro-wilk normality test
data: bdd$IMC_2
W = 0.96506, p-value = 0.1706
```

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Sistema Informático-Autor

Pruebas Estadísticas

T-Student

Se realizaron comparaciones entre las muestras utilizando la prueba T-Student, ya que los datos presentaban una distribución normal y se disponía de un número adecuado de observaciones. Las hipótesis planteadas fueron las siguientes:

Ho: Las muestras tienen medias iguales.

Ha: Las muestras tienen medias diferentes.

El valor de la prueba p obtenido fue de 0.312, en comparación con el nivel de significancia establecido en 0.05. Esto indica que no se encontró una diferencia estadísticamente significativa entre las medias de las muestras, lo cual nos lleva a aceptar la hipótesis nula.

Ilustración 7. Prueba T-Student método 1 (IMC/AR) y método 2 (IMC/PE)

```
welch Two Sample t-test
data: x1 and x2
t = -1.0166, df = 90.884, p-value = 0.312
alternative hypothesis: true difference in means is not equal to 0
95 percent confidence interval:
 -0.6736020  0.2181828
sample estimates:
mean of x mean of y
-0.1123643  0.1163453
```

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Sistema Informático- Autor

La prueba T-Student indica que no se encontró una diferencia estadísticamente significativa entre los dos métodos de estimación del IMC. Esto sugiere que ambos métodos son aplicables y pueden utilizarse de manera equivalente en el estudio del IMC. Los resultados revelan que ambas agrupaciones presentan distribuciones similares y aceptables para su análisis.

Prueba de Levene

Mediante esta prueba podremos

comparar las muestras estudiadas y se evaluara la igualdad de la varianza para estos grupos. Utilizando las siguientes hipótesis:

H_0 = Las varianzas presentan igualdad (homocedasticidad)

H_a = Las varianzas no presentan igualdad (no homocedasticidad)

De esta manera al contrastar el valor de prueba p actual con el nivel de significancia (0.05), obtenemos que valor de p es igual a $2.2e-16$

Ilustración 8. Prueba Levene método 1 (IMC/AR) y método 2 (IMC/PE)

```

Levene's Test for Homogeneity of Variance (center = median)
  Df    F value    Pr(>F)
group 40 1.3368e+29 < 2.2e-16 ***
      6
---
Signif. codes:  0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1

```

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Sistema Informático-Autor

Al contrastar estos valores se puede decir que las dos muestras presentan diferencia estadística con respecto a las varianzas, en donde, no presentan homocedasticidad entre los datos, mantienen una desigualdad estadísticamente significativa con respecto a la varianza entre las dos muestras estudiadas.

Prueba Wilcoxon

Para el análisis de la comparación de los métodos se realizó la prueba estadística de rangos con signos de Wilcoxon, se muestran en la ilustración 9.

Ilustración 9. Prueba de rangos con signos de Wilcoxon

Interpretación IMC Método 1	Interpretación IMC Método 2	Diferencia
2	1	-1
3	3	0
3	2	-1
3	2	-1
2	1	-1
2	2	0
2	1	-1
2	2	0
2	1	-1
3	2	-1
3	2	-1
2	2	0
1	1	0
3	2	-1
3	2	-1
2	2	0
3	3	0
1	1	0
1	1	0
1	1	0
1	1	0
3	2	-1
3	1	-2
4	4	0
2	2	0
2	2	0
2	2	0
2	2	0
3	2	-1
2	2	0
2	2	0
3	2	-1
2	1	-1
3	2	-1
2	2	0
2	2	0
1	1	0
2	2	0
4	4	0
4	2	-2
1	2	1

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Autor

El significado asignado para cada valor en la escala del 1 al 4 fue el siguiente: 1 para delgadez, 2 para la normalidad, 3 sobrepeso y 4 significa obesidad. Apenas el 8,5 % de la población difiere

en el resultado de la valoración por diferentes métodos antropométricos.

Ilustración 10. Prueba Wilcoxon método 1 (IMC/AR) y método 2 (IMC/PE)

group	df	F value	Pr(>F)
40	6	1.3368e+29	< 2.2e-16 ***

Signif. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1

Fuente: Base de datos Asilos 2020
Elaborado por: Sistema Informático-Autor

Esta presente prueba forma parte de los análisis considerados como no paramétricos, en donde, permite comparar las respectivas muestras obtenidas según sus diferentes distribuciones presentadas con asimetría o no, la comprobación de los métodos se realizará utilizando las siguientes hipótesis:

H_0 =Las medianas son iguales entre las dos muestras presentadas

H_a = Las medianas no son iguales entre las dos muestras presentadas

Para contrastar esta información es necesario comparar el p valor de la prueba de Wilcoxon con el nivel de significancia que en este caso es de 0.05. Para lo cual:

P valor= 4.45e-08 < nivel de significancia=0.05

CONCLUSIONES

Tal como lo propone García et al. (2017), la nutrición es el factor más influyente en la salud de los adultos mayores, desde la promoción y la prevención de la enfermedad que tienen su base en la modificación de hábitos y conductas para incorporar otras como: la realización de actividad física regular, disminución del consumo de alcohol o tabaco y la adopción de una dieta saludable adaptada a las necesidades propias del envejecimiento.

Por medio de la revisión bibliográfica

realizada se establece que existen diferentes métodos de estimación del estado nutricional que permiten estimar la composición corporal y realizar evaluaciones nutricionales, cada uno de ellos varía en su nivel de complejidad. Sin embargo, a pesar de la disponibilidad de métodos más sofisticados, el enfoque antropométrico sigue siendo ampliamente utilizado en la mayoría de las investigaciones. Como señala Fernández et al. (2015) esto se debe a que el enfoque antropométrico es aplicable a todas las personas, además de ser seguro, confiable y económico. En este sentido, la evaluación antropométrica utilizando la altura de la rodilla, se manifiesta como un método alternativo confiable en la evaluación nutricional de los adultos mayores.

El objetivo del trabajo es evaluar y comparar la utilidad de un método alternativo de medición del Índice de Masa Corporal (IMC) con el método estándar, mediante los datos derivados, se visualiza que ambas agrupaciones de datos mantienen distribuciones similares, es necesario mencionar que gracias a la existencia de datos atípicos que sesgan la información se tiene ciertas diferencias para lo cual se utilizaron pruebas estadísticas tanto paramétricas y no paramétricas para lograr una comparación aceptable. Por lo tanto, el método para estimar el índice de masa corporal a partir de la altura de la rodilla puede ser utilizado como una alternativa en aquellos adultos mayores en los que es muy difícil obtener su estatura.

El estudio proporciona evidencia de la correlación y concordancia entre este enfoque alternativo y el método convencional de medición del Índice de Masa Corporal (IMC), varios de los resultados obtenidos respaldan la utilidad de esta técnica en entornos ambulatorios y de atención primaria, especialmente

en situaciones donde obtener una medición directa de la estatura puede resultar difícil, la implementación de este

método podría mejorar la precisión de la evaluación nutricional mejorando la calidad de vida de los adultos mayores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado, A., Lamprea, L., & Murcia, K. (2018). La nutrición en el adulto mayor: una oportunidad para el cuidado de enfermería. *Enfermería Universitaria*.
- Arrollo, P., Lera, L., Sánchez, H., Bunout, D., Santos, J., & Albala, C. (2007). Indicadores antropométricos, composición corporal y limitaciones funcionales en ancianos. *Revista Médica de Chile*.
- Boullón, R. (2006). Planificación del espacio turístico. México: Trillas.
- Becerra. (2006). Tendencias actuales en la valoración antropométrica del anciano. *Revista de la Facultad de Medicina*, 283-289.
- Borba, R., Coelho, M., Borges, P., Correa, J., & González, C. (2008). Medidas de estimación de la estatura aplicadas al Índice de Masa Corporal (IMC) en la evaluación del estado nutricional de adultos mayores. *Revista Chilena de Nutrición*.
- Castillo, J., & Zenteno, R. (2004). Valoración del Estado Nutricional. *Revista Médica de la Universidad Veracruzana*.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (27 de diciembre de 2018). Recuperado el 05 de febrero de 2023, de <https://www.cepal.org/es/enfoques/efectos-desafios-la-transformacion-demografica-america-latina-caribe>
- Díaz, E., Tamez, H., & Gutiérrez, H. (2011). Estimación del peso en adultos mayores a partir de medidas antropométricas del Estudio SABE. Scielo.
- Fernández, I., Martínez, A., García, F., Díaz, M., & Xiqués, X. (2005). Evaluación nutricional antropométrica en ancianos. *Revista Cubana de Medicina General Integral*.
- Miller, T., & Mejía, I. (2020). El envejecimiento de la población en Ecuador: la revolución silenciosa. Consejo Nacional para la Igualdad Intergeneracional (CNII).
- Norton, K., & Olds, T. (1996). *ANTHROPOMETRICA*. Sidney: University of New South Wales Press.
- Organización Mundial de la Salud. (2014). Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/ageing-and-health><https://www.paho.org/journal/es/numeros-especiales/envejecimiento-saludable-americas>.
- Ortiz, G., Árias, E., Velázquez, I., Pacheco, F., Flores, L., Torres, F., . . . González, E. (2012). Envejecimiento y metabolismo: cambios y regulación. *ALAN*, 249-257.
- Ravasco, P., Anderson, H., & Mardones, F. (2010). Métodos de valoración del estado nutricional. *Nutrición Hospitalaria*.
- Ravasco, P., Anderson, H., & Mardones, F. (2010). Métodos de valoración del estado nutricional. *Nutrición Hospitalaria*. SENPE (Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral), SEGG (Sociedad Española de Geriatria y Gerontología). (2007). SEGG. Obtenido de https://www.segg.es/media/descargas/Acreditacion%20de%20Calidad%20SEGG/Residencias/valoracion_nutricional_anciano.pdf
- Suverza, A., & Haua, K. (2009). Manual de antropometría para la evaluación del estado nutricional en el adulto. México D. F.: Universidad Iberoamericana.
- Wanden, C. (2022). Evaluación nutricional en mayores. *Hosp Domic*, 121-134.

Análisis socioeconómico de estudiantes en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi-Ecuador

Socioeconomic analysis of students at the Instituto Superior Tecnológico Cotacachi-Ecuador

Cristian Narváez Córdova¹, Vinicio Pozo-Armas², Juan Patricio-Benítez³

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Fecha de recepción: 30 de mayo de 2023
Fecha de aprobación: 26 de junio de 2023

¹ Máster universitario en tecnología educativa y competencias digitales, Universidad Internacional de La Rioja. Ingeniero en Sistemas Computacionales, Universidad Técnica del Norte. Docente Investigador. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi – Ecuador.
E-mail: cnarvaez@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0009-0003-7412-4540

² Máster universitario en liderazgo y dirección de centros educativos, Universidad Internacional de La Rioja. Administrador Gastronómico, Universidad UTE. Investigador independiente. Ibarra – Ecuador.
E-mail: vinny9269@hotmail.com
Orcid: 0009-0005-7069-6861

³ Magister en Gestión de Empresas Turísticas, Universidad Técnica del Norte. Ingeniero en Turismo, Universidad Técnica del Norte. Docente Investigador. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi – Ecuador.
E-mail: jbenitez@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0000-0002-9368-8937

CITACIÓN: Narvaez-Córdova, C. Pozo-Armas, V. Benítez, J. (2023). Análisis socioeconómico de estudiantes en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi-Ecuador. *Sabios*, II (2), 46 - 57.

RESUMEN

Cada vez aumenta la importancia académica y científica para realizar estudios sobre la situación socioeconómica que tienen los estudiantes las cuales fueron analizadas en este artículo. El análisis se delimita a un grupo de jóvenes inscritos en seis carreras que ofrece el sistema de educación de institutos tecnológicos. Por lo tanto, el propósito de este estudio es describir los grupos socioeconómicos a los que pertenecen los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi de Ecuador. En el estudio se utiliza tablas descriptivas, obtenidas de los datos en el programa estadístico SPSS versión 25. Como resultado, los padres de familia de los estudiantes muestran menores rangos de instrucción educativa, producto de su actividad laboral y pocas oportunidades de trabajo, provocando un bajo desarrollo socioeconómico del hogar. Finalmente consideramos que el Estado Ecuatoriano debe implementar política pública en todos los estratos sociales a través de ayudas económicas para estudiantes de bajos recursos.

Palabras clave: instituto, educación superior; estratos sociales; jefe de hogar; variables socioeconómicas.

ABSTRACT

The academic and scientific importance of carrying out studies on the socioeconomic situation of students, which were analyzed in this article, is increasing each time. The analysis is limited to a group of young people enrolled in six careers offered by the educational system of technological institutes. Therefore, the purpose of this study is to describe the socioeconomic groups to which the students of the Higher Technological Institute Cotacachi in Ecuador. In the study, descriptive

tables are used, obtained from the data in the statistical program SPSS version 25. As a result, the parents of the students show lower ranges of educational instruction, as a result of their work activity and few job opportunities, causing a low socioeconomic development of the household. Finally, we consider that the Ecuadorian State should implement public policy in all social strata through financial aid for low-income students.

Key Words: institute, higher education; Social strata; head of household; socioeconomic variables.

INTRODUCCIÓN

El ambiente estudiantil en Ecuador cada día es más complejo, debido a que las instituciones de educación superior del país reúnen a jóvenes de diferentes sectores socioeconómicos y por lo tanto tienen condiciones materiales de estudio muy diferentes; entre los intereses políticos, culturales y personales también difieren. El proceso de transformación, inclusión y acceso a la educación superior ha cambiado en los últimos años con la apuesta del país por la educación y la educación gratuita, haciendo accesible la educación superior a los sectores más marginados (Ramírez, 2016).

Existe una creciente necesidad académica y científica de investigar el estatus socioeconómico de los estudiantes en diversas instituciones de educación superior (IES) y su relación con otras variables como el rendimiento académico, la cultura, la deserción, etc. (Haretche, 2011).

El nivel socioeconómico refleja la capacidad de adquirir diversos bienes y estilos de vida que proporciona un hogar para proporcionar recursos demográficos, sociales, tecnológicos y mediáticos; sin embargo, las sociedades se caracterizan

por hogares con distinciones sociales y se consideran sociales debido a los diferentes niveles involucrados en el estatus de las posiciones (Egüez y Pérez, 2017).

Para ello, se conceptualiza como un conjunto de características relacionadas con el poder adquisitivo del grupo de hogares, que también deben tenerse en cuenta en el análisis del capital económico, medido por la riqueza de los hogares, para determinar las diferencias en el nivel de vida de los hogares en comparación con otro hogar y se define según el nivel educativo del jefe de hogar, características de la vivienda, etc. Por lo tanto, la evaluación del nivel socioeconómico de educación debe incluir variables como ingresos, nivel de educación y categoría ocupacional, y la clase social se considera un determinante de los resultados educativos a largo plazo (Salvador et al. 2014).

La educación superior tecnológica juega un papel importante en el logro de los objetivos de desarrollo nacional. Las funciones realizadas por estas instituciones no solo brindan mejores oportunidades laborales a las personas y, por lo tanto, mejores oportunidades económicas y sociales, etc., sino que también promueven la producción, el espíritu empresarial y el desarrollo económico (Valero y Van Reenen, 2019).

Según el último censo educativo del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), solo el 15,2% de la población se encuentra cursando una carrera de tercer nivel, aunque esta tendencia en realidad puede ser el resultado de varios factores colaterales que no necesariamente son factores socioeconómicos, se cuantifica el bajo nivel de población universitaria. Otro componente importante es el índice de pobreza, que corresponde a 25,8% y 5,7% en pobreza extrema (INEC, 2011).

Actualmente, con la reforma de la Ley de Orgánica de Educación Superior (LOES), asegura el acceso a la educación superior y se prioriza a los más desfavorecidos, especialmente en las universidades e instituciones estatales.

De acuerdo con estas directrices, es necesario realizara este tipo de investigación para cuantificar la prevalencia de los factores socioeconómicos en el rendimiento académico de los estudiantes de educación superior en poblaciones específicas.

El objetivo del estudio fue determinar el análisis socioeconómico de los estudiantes de las diferentes carreras ofertadas en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (ISTCO).

Precisamente, en el estudio sobre el análisis socioeconómico de los estudiantes y docentes de la Universidad de la Fuerzas Armadas ESPE, Ecuador, realizada por Carrillo et al. (2020) expone como resultados que, que la ocupación y formación del jefe de hogar en los grupos de estudiantes difieren del grupo de docentes, ya que, estos últimos presentan mayores rangos de instrucción, debido a su actividad laboral y, mejor nivel de ocupación.

Araiza (2021) determinan la asociación entre el capital familiar de los estudiantes y la trayectoria universitaria con el examen de ingreso a la educación superior de la Universidad Politécnica de Sinaloa, México. Las desventajas de los estudiantes vulnerables pueden estar impidiendo el acceso a la universidad y además el logro de mejores trayectorias universitarias.

En este contexto, Valladares et al. (2020) desarrollan un estudio a 192 estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, los resultados reflejan que existe entre los umbrales socioeconómicos medio típico y

medio bajo, no obstante, la media aritmética global es de 591,55/1000 – Medio Típico (C+); además el estudio de correlación muestra una débil relación directa entre las variables nivel socioeconómico y rendimiento académico.

Según Ormaza et al. (2022) al diagnosticar los factores sociales y económicos de los estudiantes de las ocho carreras que oferta la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí, el 13% de los estudiantes tiene ingresos propios, solo el 1% mantiene una beca y el resto depende de sus padres. Sin embargo, el 37% de los hogares recibe ingresos regulares de fuentes formales; en general, se puede demostrar que el estado ecuatoriano es aún insuficiente para garantizar el ejercicio efectivo de los derechos constitucionales sin discriminación alguna.

En cuanto a la residencia, las instituciones de mayor prestigio y calidad se ubican en las ciudades, que corresponden a instituciones privadas que cuentan con estudiantes de alto nivel socioeconómico, mientras que en las zonas rurales o de bajo índice económico se ubican instituciones estatales en ciudades cuyos alumnos pertenecen a familias de bajo nivel social y nivel económico. Como resultado, los estudiantes de diferentes niveles económicos no se superponen en la misma escuela o universidad (Madrid, 2019).

A menudo, las familias de nivel socioeconómico bajo viven en barrios pobres donde se ubican centros educativos con recursos limitados. Según el Instituto Nacional de Evaluación Educativa (INEVAL) de Ecuador, a mayor índice económico, mejores resultados de evaluación del estudiante, lo que afecta significativamente la posibilidad de abrir una carrera universitaria (Agualongo y Garcés, 2020).

Esta misma situación puede ser palpada

en países como Lituania y Nueva Zelanda, en donde la localización de las instituciones educativas también es considerada como una barrera en la calidad de la educación (Broer et al. 2019).

Asimismo, Ecuador ha sufrido cambios importantes en los últimos diez años que han afectado de alguna manera el comportamiento y la estructura organizacional de las instituciones ecuatorianas. Por ejemplo, se están implementando sistemas de evaluación para la gestión, la docencia y la investigación, a los cuales las instituciones deben adherirse para ser reconocidas por el máximo regulador del país. Sin embargo, no se deben ignorar los cambios ambientales provocados por la globalización que afectan el comportamiento de cada grupo (Carrillo et al. 2020).

En Ecuador, el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en el año 2011 realizó la Encuesta de Estratificación de Nivel Socioeconómico a los hogares urbanos de Quito, Guayaquil, Cuenca, Ambato y Machala, la cual permite identificar los grupos socioeconómicos relevantes y sus características. El formulario o encuesta que buscaron estandarizar para ser tomado en cuenta en Ecuador en las cinco ciudades contó con 29 preguntas en diferentes dimensiones como vivienda, educación, economía, bienes, tecnología y hábitos de consumo (INEC, 2011).

Diversos estudios realizados en instituciones de educación superior latinoamericanas muestran una correlación significativa entre el rendimiento académico y el nivel socioeconómico. Por ejemplo, en Chile se garantiza una educación de calidad a quienes pertenecen a grupos socioeconómicos altos; mientras que los estudiantes de ingresos bajos y moderados asisten a instituciones con discapacidades cognitivas severas que son insuficientes

para hacer frente a las exigencias y rigores de una educación universitaria (Garbanzo-Vargas, 2014).

Por lo tanto, es importante analizar el nivel socioeconómico de los estudiantes de la institución y sus familias e identificar posibles correlaciones con la educación y la ocupación de los jefes de hogar. La presente investigación tiene como objetivo principal determinar el nivel socioeconómico de los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi del Ecuador, considerando que, esta institución es pública, forma a estudiantes de nivel superior tecnológico. Se considera la encuesta de Estratificación de Nivel Socioeconómico del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2011) compuesta de 29 preguntas que forman parte de seis dimensiones.

METODOLOGÍA

La investigación es de tipo cuantitativa, dado que, se utiliza la encuesta de Estratificación de Nivel Socioeconómico del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2011) compuesta de 29 preguntas que forman parte de seis dimensiones.

En la primera dimensión, características de la vivienda, las variables son: 1) permanencia en la universidad, 2) edad, 3) género, 4) ¿qué tipo de vivienda es? 5) El material principal de la pared exterior de la casa; 6) El material principal del piso de la casa; 7) ¿Cuántos baños privados con duchas tiene este hogar? 8) Tipo de servicio de aseo del residente.

En la segunda dimensión, acceso a la tecnología, pregunte lo siguiente: 9) ¿Este hogar cuenta con servicio de Internet? 10) ¿Tienes una computadora de escritorio? 11) ¿Tienes una computadora portátil? 12) ¿Cuántos teléfonos celulares activados hay en su hogar?

La tercera dimensión, posesión de bienes, presenta las siguientes variables: 13) ¿Este hogar cuenta con servicio telefónico tradicional? 14) ¿Hay una cocina con horno? 15) ¿Tienes nevera? 16) ¿Tienes lavadora? 17) ¿Cuenta con equipo de sonido? 18) ¿Cuántos televisores a color tienes en casa? 19) ¿Cuántos vehículos especiales tiene esta familia?

Y la cuarta dimensión, hábitos de consumo, consta de lo siguiente: 20) ¿Alguien en su casa compra ropa en un centro comercial? 21) ¿Alguien en su hogar ha usado Internet en los últimos 6 meses? 22) ¿Alguien en el hogar usa un correo electrónico que no sea del trabajo? 23) ¿Alguien de tu familia se ha registrado en alguna red social? 24) ¿Algún miembro de la familia ha leído un libro completo en los últimos 3 meses?

La quinta dimensión, nivel educativo, consta de las siguientes preguntas: 25) ¿Cuál es el nivel educativo del jefe de hogar? y finalmente, la sexta dimensión actividad económica del hogar incluye los siguientes elementos: 26) ¿Alguien en el hogar está registrado o cubierto por seguro IESS (general, voluntario o campesino) y/o seguro ISSFA o ISSPOL? 27) ¿Alguien en el hogar tiene seguro médico privado con hospitalización, seguro médico privado sin hospitalización, seguro internacional, seguro municipal y municipal y/o seguro de vida? 28) ¿Cuál es la ocupación del jefe de hogar? También se agrega grupo social a la variable 29) Clase socioeconómica.

Para definir la clase socioeconómica, el cuestionario incluyó variables de encuesta ponderadas con base en 1000 puntos: 1) características de la vivienda [236 puntos], 2) educación [171 puntos], 3) características económicas [170 puntos], 4) bienes [163 puntos], 5) Tecnologías de la información y la comunicación [161 puntos] y 6) Hábitos de consumo 99 puntos (INEC, 2011).

Para ello se definieron cinco grupos socioeconómicos: Alto: A de 845,1 a 1000 puntos; Medio alto: B de 696,1 a 845 puntos; Promedio típico: C de 535,1 a 696 puntos; Promedio bajo: C- de 316.1 a 535 puntos; bajo: D de 0 a 316 puntos (INEC, 2011).

Por otro lado, el estudio seleccionó aleatoriamente a 224 estudiantes. La muestra, determinada por la fórmula de poblaciones finitas, estuvo conformada por 355 personas que cumplieron con los criterios de inclusión y exclusión, seleccionados entre las seis carreras tecnológicas que ofrece la institución como son: Tecnología Superior en Administración, Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, Tecnología Superior en Confección Textil, Tecnología Superior en Gastronomía, Tecnología Superior en Desarrollo Infantil Integral y la carrera de Diseño de Modas con nivel equivalente a Tecnología Superior correspondiente al período académico 2022-1, la probabilidad de ocurrencia p es de 0,5, probabilidad de no ocurrencia q de 0,5, nivel de confianza el 95% y el error muestral del 4%. Además, en el análisis se utiliza la estadística descriptiva, por último, el tratamiento de datos se lo realiza en el paquete estadístico SPSS versión 25.

RESULTADOS

Características generales del segmento analizado

En esta sección se presentan los resultados obtenidos en los estudiantes de las diferentes carreras se concentran en edades entre 19 y 21 años en el 41,5% y, el 24,1 % pertenecen a un rango de 22 a 24 años de edad, mayor a 25 años el 30,4% y menor cantidad de 15 a 18 años con el 4%.

En segundo lugar, se identifica que, la

población del instituto presenta la mayoría en las mujeres con el 79,5% en tanto que, los hombres se concentran con el 19,6% y, el género LGBTI 0,9%.

En tercer lugar, se describe que, el 83,9% de los estudiantes residen en la provincia de Imbabura y, un 12,5% provienen de la provincia de Pichincha. De otra parte, el 2,2% de la provincia del Carchi, de la Costa el 1,3%.

Estratos socioeconómicos

Los resultados muestran que, los estudiantes en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi se ubican en un estrato, grupo o nivel socioeconómico medio típico y bajo.

Precisamente, la mayor concentración de población que pertenece al nivel socioeconómico medio bajo predomina en estudiantes con un 48,2% y, en tanto que, el nivel medio típico con el 35,7%; seguido por el 9,4% con nivel medio alto, con el 5,8% nivel bajo y finalmente con el 0,9% con nivel alto tal como se observa en la Tabla 1.

Tabla 1. Grupos socioeconómicos

Grupo socioeconómico	Porcentaje
Alto	0,9%
Bajo	5,8%
Medio Alto	9,4%
Medio Bajo	48,2%
Medio Típico	35,7%
Total	100%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Composición de las dimensiones de estratificación de nivel socioeconómico de estudiantes en el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi

Dimensión uno: características de la vivienda

El tipo de vivienda en la que residen más del 48,7 % de los estudiantes de las diferentes carreras analizadas, son casa/villa que, alcanzan la puntuación más alta en la encuesta de estratificación del INEC [59 puntos]. Una reducida porción de estudiantes del 0,4% habitan en suite de lujo [59 puntos], como se observa en la Tabla 2.

Estos resultados conllevan a los datos expuestos que identifican al ladrillo o bloque con el 90,2% con un puntaje del [47 puntos] como materiales predominantes en las paredes exteriores de la vivienda con similitud de porcentajes del 45,1% de ladrillo o cemento [34 puntos] y, en el piso predominan la cerámica, baldosa y vinil [46 puntos].

La mayoría de los estudiantes [61,6%] en las viviendas que residen poseen 1 cuarto de baño exclusivo con ducha, además se expone que, en el grupo de estudio, más del 74% cuentan con servicio higiénico conectado a la red pública de alcantarillado.

Tabla 2. Características de la vivienda

Tipo de vivienda	Porcentaje
Choza/ Covacha/Otro	1,8%
Mediagua	31,3%
Casa/Villa	48,7%
Cuarto(s) en casa de inquilinato	11,2%
Departamento en casa o edificio	6,7%
Suite de lujo	0,4%
El material principal de la pared exterior de la casa es de	
Caña revestida o bahareque/ Madera	2,2%
Adobe/ Tapia	5,4%
Ladrillo o bloque	90,2%
Hormigón	2,2%
El material principal del piso de la casa	
Tierra/ Caña/ Otros materiales	3,1%
Tabla sin tratar	3,6%
Ladrillo o cemento	45,1%
Cerámica, baldosa, vinil o marmetón	45,1%
Duela, parquet, tablón o piso flotante	3,1%

Cuantos baños privados con duchas tiene este hogar	Porcentaje
No tiene cuarto de baño exclusivo con ducha en el hogar	16,5%
Tiene 1 cuarto de baño exclusivo con ducha	61,6%
Tiene 2 cuartos de baño exclusivos con ducha	16,1%
Tiene 3 o mas cuartos de baño exclusivos con ducha	5,8%

Tipo de servicio de aseo del residente	
No tiene	2,7%
Letrina	3,6%
Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada	2,7%
Conectado a pozo ciego	4,9%
Conectado a pozo séptico	12,1%
Conectado a red pública de alcantarillado	74%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Dimensión dos: acceso a tecnología

En relación a la disponibilidad del servicio de internet en el hogar, en la Tabla 3 se expone que, más del 91,1% de estudiantes cuentan con acceso a internet en sus hogares. La tenencia de computadoras en el hogar es vital para tener acceso a diversas tecnologías, es así que, el 56,3% de estudiantes disponen de computadoras de escritorio en el hogar. En esta línea, la propiedad de computadoras portátiles es mayor que la tenencia de computadoras de escritorio, con el 57,1% de estudiantes de las carreras tienen computadoras portátiles.

Finalmente, en cuanto a la disponibilidad de tecnología, los estudiantes de las instituciones encuestadas activaron más de cuatro teléfonos móviles en casa. Esto se debe a la demanda mundial de conectividad y la conveniencia de los planes prepago y pospago que ofrecen los operadores de telefonía móvil ecuatorianos, así como la disponibilidad de los servicios de Internet antes mencionados.

Tabla 3. Acceso a tecnología

Dispone de servicio de internet	Porcentaje
No	8,9%
S	91,1%

Dispone de computadora de escritorio	Porcentaje
No	56,3%
S	43,8%

Dispone de computadora portátil	Porcentaje
No	42,9%
S	57,1%

Cuantos teléfonos celulares activados hay en su hogar	Porcentaje
No tiene celular nadie en el hogar	0,9%
Tiene 2 celulares	31,3%
Tiene 3 celulares	24,1%
Tiene 4  más celulares	25,4%
Tiene 1 celular	18,3%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Dimensión tres: posesión de bienes

Los resultados señalan que, más del 67,9% de los estudiantes de la institución no tienen en sus hogares acceso al servicio de telefonía convencional, poseen cocinas con horno, refrigeradora, equipo de sonido y al menos un televisor a color. En relación a la posesión de vehículos exclusivos como medio de transporte, se identifica que, en los hogares no tienen un vehículo el 73,2 % de los estudiantes.

Tabla 4. Posesión de bienes

Este hogar cuenta con servicio telefónico tradicional?	Porcentaje
No	67,9%
S	32,1%

Hay una cocina con horno?	
No	45,1%
S	54,9%

Dispone de nevera?	
No	20,5%
S	79,5%

¿Dispone de lavadora?	
No	56,7%
Sí	43,3%
¿Dispone el equipo de sonido?	
No	58,5%
Sí	41,5%
¿Cuántos TV a color tienen en este hogar?	
No tiene TV a color en el hogar	12,9%
Tiene 2 TV a color	28,6%
Tiene 3 ó más TV a color	10,3%
Tiene 1 TV a color	48,2%
¿Cuántos vehículos de uso exclusivo tiene este hogar?	
No tiene vehículo exclusivo para el hogar	73,2%
Tiene 2 vehículo exclusivo	1,3%
Tiene 3 ó más vehículos exclusivos	1,3%
Tiene 1 vehículo exclusivo	24,1%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Dimensión cuatro: hábitos de consumo

En esta dimensión se establece que, la compra de vestimenta en centros comerciales el porcentaje en estudiantes es menor 79,9%, tal como, se expone en la Tabla 5. También, más del 92,9% de los hogares de estudiantes, han utilizado internet en los últimos seis meses, algún miembro del hogar posee correo electrónico ajeno a su lugar de trabajo y, algún miembro se encuentra registrado en una red social. Sin embargo, el nivel de lectura de algún libro completo en los últimos tres meses es menor, el 55,4% de estudiantes no lee en mayor proporción.

Tabla 5. Hábitos de consumo

¿ Alguien en su casa compra ropa en un centro comercial?	Porcentaje
No	79,9%
Sí	20,1%
¿Alguien en su hogar ha usado Internet en los últimos 6 meses?	
No	7,1%
Sí	92,9%

¿Alguien en el hogar usa un correo electrónico que no sea del trabajo?

No	37,9%
Sí	62,1%

¿Alguien de tu familia se ha registrado en alguna red social?

No	21,9%
Sí	78,1%

Algún miembro de la familia ha leído un libro completo en los últimos 3 meses?

No	55,4%
Sí	44,6%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Dimensión cinco: nivel de educación

En la Tabla 6 se determina que, el nivel educativo del jefe de hogar de los estudiantes se tiene que la mayor concentración en la instrucción del jefe de hogar está en secundaria completa 30,8% y, de primaria completa el 27,7%.

Tabla 6. Nivel de educación

Cuál es el nivel educativo del jefe de hogar	Porcentaje
Sin estudios	6,7%
4 ó más años de educación superior (sin post grado)	3,1%
Post grado	2,2%
Primaria incompleta	16,5%
Primaria completa	27,7%
Secundaria incompleta	7,1%
Secundaria completa	30,8%
Hasta 3 años de educación superior	5,8%
Total	100%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

Dimensión seis: actividad económica del hogar

En esta dimensión la afiliación que tienen los miembros del hogar, tal como se indica en la Tabla 7, prevalece en el seguro social público del Ecuador en más del 57,6%

y, el seguro privado se concentra en los hogares de los estudiantes en el 89,7%, sin embargo, existe un significativo porcentaje de los hogares de estudiantes en las carreras que contratan este tipo de seguros sociales de salud y vida.

Además, se expone que, el 24,1% en los hogares de los estudiantes la ocupación de jefe de hogar se diversifica en puestos de trabajadores de los servicios y comerciantes, el 20,5% correspondiente a los trabajadores no calificados, el 14,3% como trabajadores inactivos, el 10,7% como oficiales operarios y artesanos.

Tabla 7. Actividad económica del hogar

¿Alguien en el hogar está registrado o cubierto por seguro IESS (general, voluntario o campesino) y/o seguro ISSFA o ISSPOL?	Porcentaje
No	57,6%
Sí	42,4%
¿Alguien en el hogar tiene seguro médico privado con hospitalización, seguro médico privado sin hospitalización, seguro internacional, seguro municipal y municipal y/o seguro de vida?	
No	89,7%
Sí	10,3%
¿Cuál es la ocupación del jefe de hogar?	
Trabajadores no calificados	20,5%
Desocupados	7,6%
Inactivos	14,3%
Oficiales operarios y artesanos	10,7%
Operadores de instalaciones y máquinas	3,1%
Trabajador calificados agropecuarios y pesqueros	6,3%
Trabajador de los servicios y comerciantes	24,1%
Empleados de oficina	3,1%
Técnicos y profesionales de nivel medio	4,9%
Fuerzas Armadas	0,4%
Profesionales científicos e intelectuales	0,4%
Personal directivo de la Administración Pública y de empresas	4,5%

Fuente: Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico-ISTCO, 2022

DISCUSIÓN

El nivel o estrato socioeconómico es una medida total económica, la posición económica y social familiar en relación a otros hogares, generalmente basada en los ingresos, educación y empleo. Además, se clasifica por lo general en tres categorías: alto, medio y bajo en las cuales una familia puede ser ubicada, no se mide exactamente la riqueza, sino la estructura de los gastos y las inversiones de los hogares (Álvarez, 2022).

Esta coincidencia entre el nivel socioeconómico, con los resultados obtenidos en la Tabla 1, la mayoría de los estudiantes cuyo hogar tiene ingresos familiares bajos se ubica en las universidades públicas, principalmente la de bajo desarrollo académico. Los estudiantes del estrato medio estudian preferentemente en instituciones privadas de desarrollo académico medio y los que provienen de un hogar con ingreso alto se concentran en la universidad privada de alto desarrollo académico (Villa, 2016).

Los resultados expuestos en esta investigación demuestran que, el tipo de vivienda que habitan los estudiantes del ISTCO, en su gran parte, es de clase medio típico y bajo descritos en la Tabla 2, dado que, estos segmentos residen en zona rurales de la provincia de Imbabura, por ende, su calidad de vida es deficiente. Según Hernández y Velásquez (2014) el tipo de vivienda en la que residen las familias tiene un impacto directo en su calidad de vida, por tal motivo la carencia de calidad y resistencia de los materiales, servicios básicos limitados, inseguridad y falta de privacidad se traducen a una deficiente calidad de vivienda provocando una pobre calidad de vida de todos los miembros del hogar.

De acuerdo con la dimensión dos sobre acceso a la tecnología de la Tabla 3, esta línea varios investigadores determinan que, las tecnologías de la información y comunicación se han convertido en herramientas necesarias para el desarrollo de competencias en los estudiantes de instituciones de educación superior, sabiendo que la principal fuente de información son los propios estudiantes debido al poder de la comunicación (García, Reyes, & Godínez, 2017).

En la dimensión tres, de acuerdo con la posesión de bienes evidenciada en la Tabla 4, se consolida la sociedad de la información caracterizada por la amplia cobertura poblacional de Smartphones, dominio de la era virtual, televisión satelital, rayos láser y tarjetas inteligentes, entre otras innovaciones en comunicación (Arévalo, 2004).

Los hábitos de consumo representan un factor importante en la dinámica de la economía y sobretodo refleja el bienestar que se produce mediante la satisfacción de necesidades (Parrado y Mendivelso, 2015).

La discusión de datos en un artículo científico sigue cómo el investigador interpreta los resultados tanto en relación con las hipótesis planteadas como con los temas que otros autores han dicho o descubierto.

Con base en toda la información citada y los resultados obtenidos en el estudio, es claro que existe una relación directa entre el análisis socioeconómico y el desempeño de los estudiantes, ya que el primer factor está influenciado por tres factores: acceso a la tecnología, actividad económica del hogar y el jefe de hogar. Los niveles educativos, porque son factores importantes a desarrollar dentro del estudiante, y cómo otros

factores no académicos influyen en la decisión del estudiante de abandonar sus estudios.

CONCLUSIONES

Partiendo del supuesto que muchos autores indicaron que el nivel socioeconómico del hogar depende de la ocupación y nivel educativo del jefe de hogar. Uso de la Encuesta de Estratificación Socioeconómica INEC para determinar el predominio de las clases medias y bajas entre los estudiantes en el 48,2% y medio típico 35,7%.

La investigación muestra que la mayoría de los integrantes de esta institución viven en viviendas de alta calidad en cuanto a disponibilidad de materiales, espacio y servicios básicos, están en pleno uso de tecnología y bienes propios. El empleo y la formación de los jefes de hogar tiene una oferta educativa baja debido a sus actividades laborales y un nivel ocupacional bastante alto debido a las valoraciones de las encuestas estratificadas.

Se considera que son necesarias una serie de condiciones para que los estudiantes puedan desempeñar con éxito el proceso de enseñanza aprendizaje, y se puede demostrar que la mayoría de los estudiantes encuestados no cuentan con instalaciones y viviendas optimas, así como también un acceso limitado a los servicios básicos, que el Estado garantiza conforme a la ley.

Los investigadores consideramos que el Estado Ecuatoriano debe implementar política pública en todos los estratos sociales a través de ayudas económicas para estudiantes de bajos recursos iniciando desde la educación formal, además se debe realizar diagnósticos

sociales en las instancias educativas para identificar esta problemática e inmediatamente tomar acciones de solución.

Además, los resultados encontrados

en esta investigación permitieron ver la realidad de los estudiantes del instituto tecnológico en un contexto al conocer y analizar los factores y dinámicas directamente involucradas en todos los tipos de vivienda.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agualongo, D., & Garcés, A. (2020). El nivel socioeconómico como factor de influencia en temas de salud y educación. *Revista VÍNCULOS-ESPE*, 19-27.
- Álvarez, R. (2022). Estratificación socioeconómica de la población urbana de la provincia de Santa Elena. *Revista Ciencia y Tecnológica UPSE*, 1-5.
- Araiza, M. (2021). Factores socioeconómicos asociados al rendimiento académico de estudiantes. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-17.
- Arévalo, M. (2004). Las nuevas tecnologías de la información aplicadas en educación. *Revista Venezolana de Ciencias Sociales*, 306- 321.
- Broer, M., Bai, Y., & Fonseca, F. (2019). A Review of the Literature on Socioeconomic Status and Educational Achievement. In: *Socioeconomic Inequality and Educational Outcomes*. IEA Research for Education, 7-17.
- Carrillo, Á., Galarza, S., & Tipán, L. (2020). Análisis socioeconómico de estudiantes y docentes en la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-Ecuador. *Revista ECA Sinergia*, 59-76.
- Egüez, V., & Pérez, M. (2017). Caracterización multivariada del nivel socioeconómico para el área urbana del Ecuador, encuesta de condiciones de vida-ecv, ronda 2014. Quito: Tesis obtención de título Ingeniero Estadístico. Universidad Central del Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/13979>
- Garbanzo-Vargas, G. (2014). Factores asociados al rendimiento académico en estudiantes universitarios desde el nivel socioeconómico: Un estudio en la Universidad de Costa Rica. *Revista Electrónica Educare*, 57-87.
- García, M., Reyes, J., & Godínez, G. (2017). Las Tic en la educación superior, innovaciones y retos. *RICSH Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 1-19.
- Haretche, C. (2011). Elaboración de un Índice de Estatus Socioeconómico aplicando el modelo de Rasch en muestras representativas de escuelas en tres regiones de América Latina. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 15-43.
- Hernández, G., & Velásquez, S. (2014). Vivienda y calidad de vida. Medición del hábitat social en el México occidental. *Revista Bitácora Urbano Territorial*, 1-36.
- INEC. (diciembre de 2011). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Obtenido de Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-estratificacion-del-nivel-socioeconomico/>
- Madrid, T. (2019). El sistema educativo de Ecuador: un sistema, dos mundos. *Revista Andina de Educación*, 8-17. doi: <https://doi.org/10.32719/26312816.2019.2.1.2>

- Ormaza, M., Quijije, M., Vera, M., & Vidal, A. (2022). Diagnóstico de los factores socioeconómicos en estudiantes de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. *Revista Cuatrimestral "Conecta Libertad"* , 66-79.
- Parrado, F., & Mendivelso, M. (2015). Descripción de hábitos compra y endeudamiento en una muestra de consumidores del área metropolitana de Pereira. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, 107-115.
- Ramírez, R. (2016). Universidad urgente para una sociedad emancipada. SENESCYT, IESALC, Quito. Obtenido de Universidad urgente para una sociedad emancipada.: <https://www.educacionsuperior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/07/UNIVERSIDAD-URGENTE-PARA-UNA-SOCIEDAD-EMANCIPADA.pdf>
- Salvador, M., Larrea, C., Belmont, P., & Baroja, C. (2014). Un índice difuso de niveles socioeconómicos en Quito. *Revista EPN*, 1-10
- Valero, A., & Van Reenen, J. (2019). The economic impact of universities: Evidence from across the globe . *Rev Economics of Education Review*, 53-67.
- Valladares, C., Toapanta, V., & Défaz, D. (2020). Nivel socioeconómico y rendimiento académico en las instituciones de educación superior. caso: Instituto Superior Tecnológico Tsáchila. *Revista Científica Multidisciplinaria Mikarimin*, 1-6.
- Villa, L. (2016). Educación superior, movilidad social y desigualdades interdependientes. *Revista Universidades*, 51-64.



**Reseña de la obra Territorio, identidad e interculturalidad, Ed. Abya-Yala, Ecuador, 2019, 226 páginas
ISBN: 978-9942-09-635-7**

Autor: Bryan Guevara

Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, e-mail: bryanguavevara.c2000@gmail.com
Cotacachi - Ecuador.

Fecha de recepción: : 31 de mayo de 2023

Fecha de aprobación: : 20 de junio de 2023

El libro “Territorio, identidad e interculturalidad” fue publicado en 2019 por la FLACSO (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales), que comparte una mirada más profunda sobre la relación de estos términos con respecto a la situación de América Latina, pero haciendo un mayor énfasis en Ecuador. La obra, es una compilación de estudios realizados por expertos en el campo de las ciencias sociales, quienes de manera crítica y analítica abordaron el desafío de investigar la compleja interacción entre los distintos actores, procesos y discursos que conforman estas dimensiones en la región.

Galo Ramón Valarezo fue el encargado de coordinar las investigaciones realizadas por los especialistas en el área, para armar una obra sólida que presente las diferentes perspectivas de las comunidades locales de cómo el sentido de pertenencia a un territorio puede moldear la identidad cultural de cada persona. Además, la obra busca obtener un mejor desarrollo del país, resaltando la importancia de llegar a una verdadera práctica intercultural entre todos los ecuatorianos para alcanzarlo, porque solo con la interacción de todos los pueblos se podrán romper esas fronteras mentales del individualismo, y se empezará a trabajar como un grupo sólido que busque un desarrollo progresivo de todos al compartir sus conocimientos, ideas, costumbres y tradiciones. La interculturalidad propone que todas las personas sean aceptadas entre ellas sin perder su identidad cultural, permitiendo una construcción social igualitaria.

Una de las partes fuertes de esta obra es su enfoque multidisciplinario, que permite la comprensión integral y profunda de los procesos de interculturalidad en la región latinoamericana, logrando percibir la importancia que tiene la definición de territorio, porque será este espacio donde se desarrollará la diversidad cultural. En el Ecuador, el territorio está comprendido por

el espacio dentro de las fronteras desde una perspectiva geopolítica, aunque hay poblaciones indígenas ecuatorianas que no conocen las fronteras, extendiendo sus territorios por los países vecinos, marcando sus propias fronteras.

Tener un sentido de pertenencia a algo permite crear una identidad, que no solo puede la nacionalidad que se adquiere al

momento del nacimiento de una persona dentro de un territorio, sino también una identidad cultural que se plasma con el paso del tiempo en la persona al aprender los aspectos culturales del entorno físico y social en que se desarrolla su vida. La necesidad de poseer sus rasgos distintivos frente al otro hace que surja la identidad como un factor de diferenciación frente a los sistemas de valores y creencias que están en el entorno social de la persona.

El texto ofrece una amplia gama de reflexiones de los temas abordados, desde la interacción entre diferentes culturas dentro de un territorio y la construcción de identidades en contextos interculturales, hasta los desafíos políticos, sociales y económicos que enfrenta la interculturalidad en la región. Uno de estos desafíos comprende el escaso apoyo a la puesta en práctica de resaltar la interculturalidad del país, ya que los resultados evidencian que el fortalecimiento de la diversidad cultural solo ha quedado en papel y aunque sea reconocida en la Constitución de la República, no se la fomenta como debe ser, incluso solo se ha llegado a ver solo como un aspecto turístico y no como parte del desarrollo de la nación.

Se analiza como los procesos de globalización, migración, extractivismo y cambio climático, entre otros, influyen en la configuración de los territorios y las identidades en el Ecuador, y cómo esto a su vez impacta en las relaciones interculturales. Su enfoque crítico y reflexivo sobre la interculturalidad destaca porque no es un proceso lineal ni exento de conflictos, sino que implica tensiones contradicciones inherentes a la diversidad cultural a la desigualdad en el país y la región. Se aborda la interculturalidad no como un ideal fantasioso, sino como una realidad compleja y en constante evolución dentro de la población de un territorio, requiriendo una mirada reflexiva y crítica para su comprensión y abordaje.

Uno de los temas centrales que se discute en la obra es la importancia de reconocer la diversidad cultural y las identidades locales como parte fundamental de la riqueza y la complejidad de la sociedad latinoamericana. Los autores señalan que el reconocimiento y la valoración de las identidades culturales y las prácticas tradicionales puede contribuir a una mayor cohesión social y a la construcción de sociedades más justas y equitativas.

Los autores analizan los desafíos que tiene la gestión de diversidad cultural, surgidos de los procesos migratorios, expansión urbana, junto a otras causas que producen nuevas identidades culturales, surgidas de la interrelación de culturas de distintos territorios. La interculturalidad se convierte en el conector de nacionalidades para lograr una convivencia que beneficie a todas las partes involucradas. Sin embargo, antes de pasar por los procesos de compartir con otras culturas, se debe conocer la propia cultura; intraculturalidad, debido a que muchos creen conocer a cabalidad su cultura, pero no es verdad, siendo una identidad cultural incompleta que debe ser reforzada para no perderla cuando se desarrolle la interculturalidad.

Además, el libro destaca la importancia de los procesos de resistencia y lucha de los pueblos indígenas y otras comunidades locales en el paso del tiempo, porque han sido pueblos apartados y discriminados por las clases sociales que gobernaban el territorio ecuatoriano, dificultando la construcción de identidades culturales y formar un solo territorio intercultural aceptado por todos los ciudadanos del país. Se analiza cómo estas comunidades enfrentan desafíos en la lucha por el reconocimiento y respeto a sus derechos culturales, territoriales y políticos, para participar en la construcción de estrategias que garanticen una verdadera interacción y diálogo intercultural.

Otra parte importante que se aborda es la relación de la identidad cultural con la gestión de los recursos naturales. Las comunidades locales mantienen un gran respeto por los recursos naturales, incluso en algunas culturas son elementos sagrados, manteniendo un papel importante dentro de sus manifestaciones culturales, demostrándose en sus rituales de agradecimiento en las fechas de celebraciones locales. Las prácticas culturales con la identidad local pueden influir en la forma que se aborda la conservación y el uso de los recursos.

En resumen, este libro con su interesante y bien elaborada estructura ofrece una visión crítica, reflexiva e interdisciplinaria sobre la relación entre territorio, identidad e interculturalidad en América Latina. A través de su enfoque riguroso y sus estudios de caso, adentra a una comprensión

más profunda y compleja de la realidad social y cultural de la región, invitando a generar análisis más exhaustivos sobre los temas planteados para obtener nuevas conclusiones. Es una excelente obra de referencia para todos aquellos interesados en el estudio de la diversidad cultural dentro de un territorio con la construcción de sociedades más justas e inclusivas.

Es destacable su compromiso con el conocimiento generado en beneficio de la región a través de la calidad y fuentes utilizadas para ser una obra de información confiable. Los autores han logrado dar una contribución valiosa con un estilo accesible para comprender un poco de la complejidad de las dinámicas socioculturales del Ecuador y el resto de la región Latinoamérica. Es un libro recomendable para los académicos que desean conocer la importancia de la identidad en la conformación de la ciudadanía, el ejercicio del poder y la generación de proyectos interculturales.

Sabios

Revista de divulgación científica

ISSN: 2773-7691

