



Etnobotánica del arte culinario ancestral, San Francisco de Natabuela, Imbabura–Ecuador

Samya E. Lara Daza
selara@uce.edu.ec

Germania Torres Iles
Galo Tixilima
Clara M. Limaico

Carmita I. Reyes Tello
cireyes@uce.edu.ec

Carlos Eduardo Cerón Martínez
carlosceron57@hotmail.com

Recibido: 24-11-2022.
Aceptado: 15-12-2022.

Resumen

El arte culinario ancestral, denominado así por expertos o simplemente aficionados a la cocina, ha sido uno de los principales temas de interés en la gastronomía ecuatoriana. Platos y bebidas tradicionales, elaborados a partir de la vivencia práctica de las personas y el medio que les rodea; en donde, el conocimiento etnobotánico y la alimentación como una de las principales categorías de uso registrada en trabajos, están estrechamente relacionados. En tal virtud, la investigación desarrollada en la parroquia San Francisco de Natabuela, ubicada en la ciudad de Atuntaqui, provincia de Imbabura, tuvo como principal objetivo conocer y registrar las especies vegetales que forman parte de los ingredientes en las comidas tradicionales. A partir de la aplicación de encuestas semiestructuradas y entrevistas a 11 pobladores, poseedores del conocimiento etnobotánico y reconocidos localmente por su habilidad culinaria, se registra un total de 7 tipos de chichas (arroz, maíz, avena, jora, yamor, rosada y de brujos) y 14 comidas entre tradicionales y locales preparadas para la celebración de las fiestas de la parroquia (San Juan, San Pedro e Inti Raymi) y compromisos sociales como bodas, bautizos y velorios; además, 44 especies vegetales imprescindibles en los ingredientes, cuyo verticilo más empleado son los frutos con 22 individuos, seguido de las semillas con 14 y con registros menores a 2 las flores e inflorescencias. Entre las familias taxonómicas más predominantes se encuentran: Poaceae (14), Solanaceae (6), Rosaceae (4), Fabaceae y Lamiaceae (3), y otras con un solo individuo. Concluimos que el estudio del conocimiento etnobotánico ancestral desarrollado en las familias natabuelas, permite además de la transmisión generacional de los saberes, contribuir con el rescate identitario de las especies nativas.

Palabras clave: Ancestral, Botánica, Bebidas y Comidas, Natabuela-Imbabura.

Ethnobotany of the ancestral culinary art, San Francisco de Natabuela, Imbabura-Ecuador

Abstract

The ancestral culinary art, so called by experts or simply cooking enthusiasts, has been one of the main topics of interest in Ecuadorian gastronomy. Traditional dishes and beverages, elaborated from the practical experience of people and the environment that surrounds them, where ethnobotanical knowledge and food as one of the main categories of use recorded in works, are closely related. Therefore, the main objective of the research conducted in the parish of San Francisco de Natabuela, located in the city of Atuntaqui, province of Imbabura, was to know and record the plant species that are part of the ingredients in traditional meals. From the application of semi-structured surveys and interviews with 11 villagers, holders of ethnobotanical knowledge and locally recognized for their culinary skills, a total of 7 types of chichas (rice, corn, oats, jora, yamor, rosada and de brujos) and 14 traditional and local meals prepared for the celebration of the parish festivities (San Juan, San Pedro and Inti Raymi) and social commitments such as weddings, baptisms and wakes were recorded; In addition, 44 plant species are essential in the ingredients, whose most used whorls are the fruits with 22 individuals, followed by the seeds with 14 and with records of less than 2 the flowers and inflorescences. Among the most predominant taxonomic families are: Poaceae (14), Solanaceae (6), Rosaceae (4), Fabaceae and Lamiaceae (3), and others with only one individual. We conclude that the study of ancestral ethnobotanical knowledge developed in the natabuelo families, in addition to the generational transmission of knowledge, contributes to the rescue of the identity of native species.

Key words: Ancestral, Botany, Drinks and Foods, Natabuela-Imbabura.

Cómo citar: Lara Daza, S., Torres Iles, G., Tixilima, G., Limaico, C., Reyes Tello, C., & Cerón Martínez, C. (2022). Etnobotánica del arte culinario ancestral, San Francisco de Natabuela, Imbabura-Ecuador. Revista Homo Educator (digital) ISBN: 978-9978-347-78-2. 1 (2), 110-126.

Introducción

El conocimiento de las plantas útiles desarrollado a lo largo de la historia, ha hecho de la Etnobotánica una ciencia emergente en la actualidad. Estudiar y analizar la intrínseca relación del ser humano con las especies vegetales, implica comprender la incidencia de las plantas en el quehacer diario de las personas. Usos medicinales, comerciales, combustibles, domésticos, caza y pesca, alimentación, entre otros, atribuidos al recurso flora como principal medio de subsistencia de una familia, comunidad o región (Cerón et al., 2011). Hojas, raíz, tallo, flores, frutos u otros verticilos han sido útiles en la preparación de comidas y bebidas tradicionales, propios de la identidad cultural de los

ecuatorianos, como lo ha sido el maíz (*Zea mays* L.) en sus diferentes denominaciones y presentaciones.

El arte culinario ancestral, como han denominado expertos en gastronomía o simplemente aficionados a la cocina, se fundamenta en comprender la importancia de una receta tradicional para el rescate identitario de una persona; en las que, la preparación, porciones e ingredientes cumplen un rol fundamental, este último abordado desde la Etnobotánica. Tal como lo menciona Cerón (2022) a través de las investigaciones desarrolladas en torno a las plantas utilizadas cotidianamente, en muchos casos se conoce la cultura de las nacionalidades y cómo sus conocimientos ancestrales cada vez quedan restringidos

en abuelos, abuelas o adultos (Cerón, 1995). Sumado a ello, las transformaciones en la soberanía alimentaria de las familias son una de las principales consecuencias de los cambios sociales, aculturación, globalización y pérdida de costumbres y tradiciones, puesto que en muchos de los casos son el resultado de la interacción y contacto entre los miembros de una familia y la sociedad en donde se convive (Bernabeu, 2017).

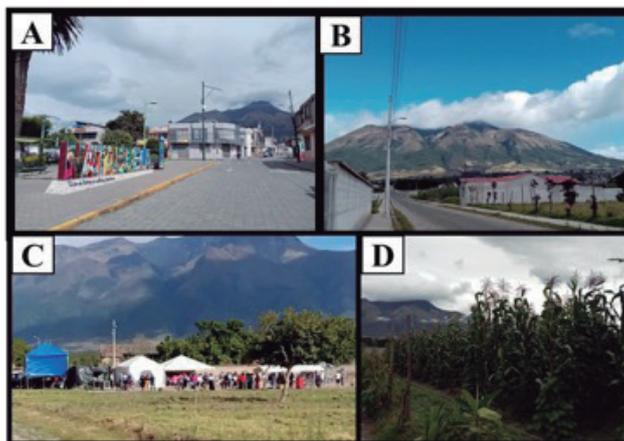
En virtud de lo expuesto, conocer y registrar las especies vegetales que forman parte de los ingredientes principales en las comidas y bebidas tradicionales de la parroquia San Francisco de Natabuela, se convierte en uno de los objetivos del presente artículo; a partir del cual, se da un preámbulo de 14 comidas y bebidas tradicionales degustadas en fiestas de la parroquia y compromisos sociales, en cuya preparación se registra un total de 44 especies vegetales. Un resumen y exposición de este aporte es parte de las Memorias de las XLVI Jornadas Nacionales de Biología (Lara Daza et al., 2022).

Área de estudio

La parroquia San Francisco de Natabuela, cuyo nombre hace alusión

al pueblo kichwa "Natabuela" asentado en las faldas del volcán o *taita* Imbabura, tal como lo denominan sus pobladores, se ubica en la provincia de Imbabura, cantón Antonio Ante, ciudad Atuntaqui. Con una superficie aproximada de 949,47 Ha, coordenadas geográficas 0°20'8.86" latitud norte y 78°11'38.54" longitud oeste (cabecera parroquial); está constituida por siete barrios y una comunidad: Catabamaba, Central, Cutzaburo, El Coco, Flores Vázquez, La Tola, Palto y comunidad Los Óvalos, conforme a lo establecido en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia (Siza et al., 2018). Ubicada a 2420 m.s.n.m. y con una temperatura promedio anual de 8°C a 16°C, la formación vegetal que la caracteriza corresponde a Matorral seco montano (Cerón, 2015). Estos factores hacen de la agricultura uno de los principales ejes económicos, sociales y de subsistencia, a partir de los cuales, pobladores y campesinos cultivan una gran variedad de productos que han formado parte de la dieta y cultura gastronómica de la zona. Comidas y bebidas tradicionales que son preparadas en fiestas patronales, parroquiales, Inti Raymi, San Pedro, San Juan, matrimonios, bautizos, velorios y sobretodo platos tradicionales de casa.

Figura 1
Parroquia San Francisco de Natabuela



Nota. En la figura se observan diferentes panorámicas de la vegetación característica de la parroquia Natabuela. A) Centro y zona comercial de la parroquia. B) Cultivos agrícolas familiares y comunitarios. C) Fiestas tradicionales San Pedro del Coco. D) Maíz de Natabuela.

Métodos

Trabajo de campo: Durante el mes de julio del 2022 se aplicó encuestas semiestructuradas a 11 pobladores de la parroquia, poseedores del conocimiento etnobotánico y reconocidos localmente por su habilidad culinaria, tal como se presenta en la

Tabla 1. Simultáneamente, se realizó observaciones directas y colección de muestras botánicas útiles en la preparación de alimentos y bebidas tradicionales en fiestas, compromisos sociales y familiares; así como, fotografías in situ de las especies vegetales y festividades.

Tabla 1
Colaboradores y poseedores del conocimiento etnobotánico del arte culinario ancestral

Colaboradores	Cargo / Profesión	Edad
Sra. María Germanía Torres Iles	Mujer de conocimiento de la Parroquia San Francisco de Natabuela Partera certificada por el Ministerio de Salud del Ecuador	> 52 años
Sr. Galo Tixilima y Sra. Clara María Limaico Solano	Ama de casa / Agricultor	entre 42 - 52 años y más de 52 años
Sra. Carmen Tugunbango	Ama de casa / Comerciante	> 52 años
Sra. Germanía Ortiz Rodríguez	Comerciante	68 años
Sra. Gloria Pambaquispe	Ama de casa / Comerciante	52 años o más
Sra. Verónica Manrique	Costurera	31 - 41 años
Sra. Alexandra Sanipatín	Ama de casa	42 - 52 años
Sra. Luz Potosí	Costurera	42 - 52 años
Sr. Santiago Cacuango y Sra. Rosa Cuasque	Chofer / Ama de casa	31 - 41 años de edad

Nota. En la tabla se presenta el nombre de los colaboradores de la investigación, cargo, profesión y edad, quienes posibilitaron el desarrollo del presente artículo.

Trabajo de laboratorio: El material botánico recolectado y sometido al proceso de herborización para la identificación taxonómica se encuentra depositado en el herbario QAP; las especies vegetales carentes de su comprobante botánico fueron identificadas mediante el apoyo del Dr. Carlos Cerón y el análisis de trabajos etnobotánicos previos: Cerón (1993), Cerón (1994a), Cerón (1994b), Cerón (2011) y Ulloa (2006); en revistas como CINCHONIA (volúmenes 8, 10, 14, 15, 16 y 17), bibliografías especializadas: Jørgensen y León-Yáñez (1999), de la Torre et al., (2007); guías de campo Field Museum: Cerón (2015), Cerón y Reyes (2017), Cerón y Reyes (2018). Cabe resaltar que al emplear una encuesta etnobotánica semiestructurada permitió a los investigadores obtener datos e infor-

mación adicional de suma importancia, como aspectos culturales sobre la preparación de comidas y bebidas tradicionales, secretos de familia y recomendaciones, mismos que fueron registrados, analizados y discutidos.

Resultados obtenidos

Arte culinario ancestral

Las bebidas tradicionales registradas en la parroquia Natabuela corresponden a siete tipos de chicha (arroz, maíz, avena, jora, yamor, rosada y de brujos o indios); siete comidas tradicionales entre las que destacan: las bodas o también denominadas coladas coloradas, champús, colada morada, mote colorado, tamales y pan de casa; estas son preparadas y degustadas en la celebración de fiestas

parroquiales y patronales (San Juan, San Pedro e Inti Raymi), compromisos sociales como matrimonios, bautizos y velorios. Sumado a esto, se registran otras comidas locales como chocotandas, morocho, calpas de arveja, habas calpas, chupatandas, colada de churos y zambo de leche, estas últimas presentes en la alimentación local de las familias natabuelas.

Desde décadas atrás, ha sido evidente el interés de muchas personas especializadas en gastronomía por desentrañar los secretos que resguardan las recetas tradicionales de familias para la preparación de platos y bebidas, tales como Guevara et al., (2022), quienes analizan el conocimiento del uso de hierbas y especias en la culinaria otavaleña. Por su parte, estudios enobotánicos que demuestran y enfatizan la necesidad de registrar las especies vegetales útiles en la alimentación tradicional de pueblos y culturas, como lo son la chucula y chicha, bebidas que en algunas ocasiones constituían el desayuno, almuerzo y merienda de los cofanes, tal como lo establece Cerón (1995), quien además registra en su investigación la importancia de estas bebidas en las actividades diarias de las personas (trabajo y cacería) y cómo la preparación de estas varían conforme al entendimiento de cada familia; así por ejemplo, el autor da a conocer varias clases de chicha: yuca (*Manihot esculenta*) y plátano (*Musa × paradisiaca*); yuca y orito (*Musa acuminata*) o solo yuca; y, la chucula preparada en base a yuca, plátano, orito y chontaduro (*Mauritia flexuosa* - *Oenocarpus bataua*).

En función de los resultados obtenidos se registró un total de 44 especies botánicas, de las cuales 22 corresponden a especies nativas y 22 introducidas, estas se agrupan en 23 familias botánicas y 40 géneros. El fruto es uno de los verticilos más empleados con 22 registros, seguido de la semilla (14), hoja (7) mientras que los demás presentan valores inferiores. Las familias botánicas con mayor representatividad corresponden a Solanaceae (6 especies), Poaceae (6), Fabaceae y Lamiaceae (3) respectivamente, las familias restantes están representadas por dos o una especie en específico.

En cuanto a las especies con mayor registros o utilidad en comidas tradicionales se encuentran el “maíz” o “chagra” (*Zea mays*) que en sus diferentes presentaciones y variedades (amarillo, negro, blanco, cauca, criado, reventado u “ojayacu”, chulpe, morocho y morochillo) representa uno de los ingredientes fundamentales en 9 recetas tradicionales; le sigue el cedrón (*Aloysia triphylla*) en 5 recetas; piña (*Ananas comosus*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), anís estrellado (*Illicium verum*), clavo de olor (*Syzygium aromaticum*) y babaco (*Vasconcellea pubescens*) en 4 recetas respectivamente; finalmente, el ataco o amaranto (*Amaranthus caudatus*), guanábana (*Annona muricata*), ishpingo (*Mespilodaphne quixos*) y papa (*Solanum tuberosum*) presentes en tres diferentes comidas y bebidas tradicionales.

¿Por qué denominarlo “arte culinario ancestral”? El conocimiento desarrollado desde las familias y transmitido entre generaciones, permite com-

prender cómo la cocina constituye un espacio de transmisión y formación no solo en valores sino en la identidad propia de cada cultura. Sobre la base de los datos analizados anteriormente, las especies vegetales útiles como ingredientes principales de las recetas tradicionales de las familias natabuelas, dependiendo de sus propiedades culinarias son agrupadas en tres categorías: Especies saborizantes entre las que destacan el limoncillo o hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), arrayán (*Myrcianthes hallii*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), ishpingo (*Mespilodaphne quixos*), cedrón (*Aloysia triphylla*), clavo de olor (*Syzygium aromaticum*) y las hojas juveniles de la naranja agria (*Citrus medica*) denominadas por las personas como “ñabes” o “ñabecitos”; los mismos que impregnan en las bebidas un olor y sabor apetecible al paladar humano. Especies útiles en la fermentación de bebidas como la piña (*Ananas comosus*), babaco (*Vasconcellea pubescens*), guanábana (*Annona muricata*) y maracuyá (*Passiflora edulis*), cabe resaltar que en el caso de la chicha de “brujos” o de “indios”, considerada por algunos encuestados como una de las más fuertes, eran empleados los denominados “brujos” o “brujitos” constituidos en asociación por una bacteria (*Lactobacillus acidophilus*) y levadura (*Kluyveromyces marxianus*). Finalmente, especies cuya principal función se centra en dar color a las comidas o bebidas, como la harina del maíz negro (*Zea mays*), ataco (*Amaranthus caudatus*) y la mora de castilla (*Rubus glaucus*).

A partir del análisis etnobotánico de los datos resultantes, destacan otras especies vegetales imprescindibles

en el conocimiento culinario de las comidas tradicionales; por ejemplo, el uso de la manzanilla (*Matricaria chamomilla*) en las bebidas para contrarrestar posibles dolores estomacales; la chilca (*Baccharis latifolia*) empleada para barrer hornos tradicionales en los que se prepara el pan de casa, la paja de páramo (*Calamagrostis intermedia*) que junto con el catulo del maíz, hoja de sambo (*Cucurbita ficifolia*) o achera (*Canna edulis*) antiguamente eran empleados en la elaboración de las “camas” en donde reposaban las humitas, tamales y choclotandas mientras se cocían en cocinas de leña.

La Gastrobotánica, como ha sido denominada la línea de las investigaciones etnobotánicas en torno al giro naturalista y científico que está experimentando la creación de la cocina, ayuda a la dieta tradicional a recuperarla, revalorizarla y hacerla más compatible con su evolución y desarrollo, haciendo frente a los problemas de la alimentación actual (Bernabeu, 2017). En países como Ecuador, caracterizado por su amplia diversidad vegetal con aproximadamente más de 18000 especies (Neill y Ulloa, 2011), de los cuales existe un registro de 5172 plantas útiles y en categorías como la alimentación con cifras del 30 % (1561 especies) conforme a lo establecido en de la Torre et al., (2007), la aplicación de la Etnobotánica ha brindado las alternativas necesarias para conocer, registrar y viabilizar posibles recomendaciones en la gastronomía ecuatoriana a partir de plantas emblemáticas en las recetas tradicionales. Tal es el caso de *Mansoa alliacea* “ajo sachá”, planta ancestral utilizada en la Amazonía con

finés medicinales y gastronómicos, a partir del cual Hanna (2018) pretende a través de su investigación fortalecer el vínculo de su identidad y cultura, impulsando el cultivo de ingredientes autóctonos y ancestrales. Por su parte, Ulloa (2006) a través de su publicación “Aromas y sabores andinos” realiza un análisis del uso de ciertas especias propias de los andes a través de notas históricas y su influencia a lo largo de la historia: *Amaranthus caudatus*, *Myrcianthes hallii*, *Mespilodaphne quixos*, entre otras.

Otro de los estudios base sobre la influencia de ciertas especies de plantas en el desarrollo cultural y gastronómico de los ecuatorianos, se centra en el análisis exhaustivo y detallado que Cerón (1994) realiza sobre la etnobotánica del cabuyo en la provincia de Cotopaxi, cuyas especies: cabuyo negro (*Agave americana*) y cabuyo blanco (*Furcraea andina*) sometidas a procesos de preparación específicos y acompañados con otros ingredientes, se convierten en el componente principal de bebidas tradicionales de la provincia, como lo son el “mishque o chaguarmishque”; además menciona que en el caso del cabuyo negro en ocasiones era empleada para fermentar la chicha de arroz cuando las familias carecían de panela.

De otra parte, en países vecinos de Latinoamérica trabajos de investigación sobre las plantas empleadas en la alimentación, como Muiño (2012), aborda la presencia y el papel de las especies vegetales accesibles en la zona de influencia (noreste de La Pampa Argentina)

involucradas en la apropiación de comidas y bebidas tradicionales, registrando un total de 62 taxones vegetales. En este estudio, las plantas que intervienen en la comida son el maíz, arroz (*Oryza sativa*), zapallos (*Cucurbita pepo*, *Cucurbita maxima*), camote (*Ipomoea batatas*), papa (*Solanum tuberosum*), zanahoria (*Daucus carota*) y cebolla (*Allium cepa*), ingredientes que intervienen en la preparación de carnes asadas como la más frecuente. En cuanto a bebidas, la infusión de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) también denominado “yerbeado”.

La Etnobotánica, caracterizada por su interdisciplinariedad y aplicabilidad en cuestiones de la vida diaria como la alimentación, brinda a los investigadores, actores involucrados, estudiantes y público en general, las herramientas necesarias para “conocer lo que existe en un país” Cerón (2022) en Ortiz (2022), entendiéndose estos no solo desde el ámbito económico, también cultural y gastronómico, como lo son las especies vegetales útiles en la preparación de comidas y bebidas tradicionales, en la actualidad transformados en platos de la alta cocina.

Conclusiones y recomendaciones

La recuperación de la cultura gastronómica de una región o país, nace desde las interrelaciones entre los miembros de una familia, transformando a la cocina como un espacio de comunicación, educación y formación. En este sentido, el estudio del conocimiento etnobotánico ancestral desarrollado en las familias natabuelas, permite además de la transmisión generacional de los sa-

beres, contribuir al rescate identitario de las especies nativas de lugar, dando énfasis a aquellas que han estado presente en la dieta alimenticia desde épocas pasadas y que a partir de su descubrimiento aportaron enormemente a la transformación de la gastronomía mundial, tales como: el maíz, ajíes (*Capsicum* spp.) o ishpingo (*Mespilodaphne quixos*), mientras que especies como el sambo (*Cucurbita ficifolia*), oca (*Oxalis tuberosa*) o zanahoria blanca (*Daucus carota*), con el tiempo son reemplazadas por productos de fácil acceso y preparación; en otras palabras, fomentar mediante el conocimiento etnobotánico una soberanía alimentaria.

San Francisco de Natabuela, goza de tradiciones y costumbres propias de los miembros que la conforman, pueblo indígena natabuela, mestizos, afrodescendientes, extranjeros y blancos, en cuyos casos, el arte culinario ancestral analizado desde la Etnobotánica denota la importancia de profundizar más en las investigaciones de este tipo. Al tratarse de una parroquia dedicada a la agricultura como medio de subsistencia de las familias, campesinos y comerciantes existe aún la incidencia de plantas nativas de la zona en cuanto a su aprovechamiento; no obstante, están quedando restringidas únicamente en el conocimiento de los adultos mayores, algunos padres y madres. Si bien, existen esfuerzos por revalorizar esta información tradicional a través de la promoción de las fiestas parroquiales o ferias de comida y alimentos, aún queda mucho por trabajar. Para ello será necesario involucrar a todos los miembros, autoridades parroquiales, asociaciones, directi-

vas, instituciones educativas y comunidad en general.

Reconocimientos

El desarrollo del presente artículo no sería posible sin la información brindada por los colaboradores y poseedores del conocimiento etnobotánico del arte culinario ancestral dentro de la parroquia San Francisco de Natabuela: María Germania Torres Iles,

Galo Tixilima, Clara María Limaico Solano, Carmen Tugunbango, Germania Ortiz Rodríguez, Gloria Pambaquispe, Verónica Manrique, Alexandra Sanipatín, Luz Potosí, Santiago Cacuango y Rosa Cuasque. En igual relevancia, el herbario QAP por las facilidades brindadas para el proceso de herborización de los comprobantes botánicos, identificación de muestras y los tesoros bibliográficos que en él se depositan.

Referencias

- Bernabeu, J. (2017). La cocina rural silvestre. Gastronomía y etnobotánica en la obra de Joan Pellicer Bataller (1947-2007). *Mètode*, 94: 9-15.
- Cerón, C. (1993). Etnobotánica del Ecuador: Estudios regionales. *Hombre y Ambiente*, 25. Ediciones Abaya-Yala.
- Cerón, C. (1994a). Etnobotánica del Cabuyo en la provincia del Cotopaxi. En *Etnobotánica y Diversidad en el Ecuador*, Cerón y colaboradores (1994). *Hombre y Ambiente*, 31; 5-40. Ediciones Abaya-Yala.
- Cerón, C. (1994). Etnobotánica y Diversidad en el Ecuador. *Hombre y Ambiente*, 31. Ediciones Abaya-Yala.
- Cerón, C. (1995). Etnobiología de los Cofanes de Dureno. Publicaciones del Museo Ecuatoriano de Ciencias Naturales.
- Cerón, C., Reyes, C., Payaguaje, D., Payaguaje, A., Payaguaje, H., Piaguaje, E., Piaguaje, R. y Yépez, P. (2011). Mil y más plantas de la Amazonía Ecuatoriana utilizadas por los Secoyas. *Revista Cinchonia*, 11(1). 13-205.
- Cerón, C. E. (2015). Bases para el estudio de la flora ecuatoriana. Editorial Universitaria.
- Cerón, C. (2022). Aportes a la Etnobotánica ecuatoriana a través del Herbario QAP. *Revista Homo Educator (digital)* ISBN 978-9978-347-77-5, 1(1) enero-junio, 2022.
- De la Torre, L., H. Navarrete, P.M. Muriel, M.J. Macía & H. Balslev (eds.). 2008. Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador/Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus.
- Guevara, F., Buenaño, M., Villarreal, B. y Herrera, C. (2022). Conocimiento del uso de hierbas y especias en la culinaria otavaleña, con énfasis hacia el marketing gastronómico. *ECA Sinergia*, 13(3), 96-106. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8634978>
- Hanna, A. (2018): "Mansoa alliacea (ajo sachá): posibilidad de difusión en la gastronomía ecuatoriana". *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*. [//www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-ecuador.html](http://www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-ecuador.html)
- Jørgensen, P. M. y León, S. (eds.) (1999). *Catalogue of the Vascular Plants of Ecuador*. Missouri Botanical Garden. 75: 1-1181.

- Lara, S., Torres, G., Tixilima, G., Limaico, C., Reyes, C. y Cerón, C. (2022). Conocimiento etnobotánico del arte culinario ancestral, San Francisco de Natabuela, Imbabura-Ecuador. En: P. Leone (ed.) Memorias de las XLVI Jornadas Nacionales de Biología, Sociedad Ecuatoriana de Biología, Quito.
- Muiño, W. A. (2012). Estudio etnobotánico de plantas usadas en la alimentación de los campesinos del noroeste de La Pampa Argentina. *Chungará – Revista de Antropología Chilena*, 44(3), 389-400. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562012000300003>
- Neill, D. y Ulloa, C. (2011). Adiciones a la Flora del Ecuador: Segundo Suplemento, 2005-2010. Fundación Jatun Sacha, Ministerio del Ambiente y Missouri Botanical Garden.
- Ortiz, D. (28 de julio de 2022). Carlos Cerón: "El valor de la etnobotánica es conocer lo que existe en un país". *El Universo*. <https://www.elcomercio.com/tendencias/ambiente/carlos-ceron-etnobotanica-valor-pais.html>
- Siza, J. A., Siza, L. I., Vásquez, A., L., Calderón, Z., I. y Garzón, L. G. (2018). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial: "San Francisco de Natabuela". <https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planesprogramas/PDOT/Parroquial/PDOT%20NATABUELA.pdf>
- Ulloa, C. (2006). Aromas y sabores andinos. En *Botánica Económica de los Andes Centrales*. Eds. Morales, M., Øllgaard, B., Kvist, P., Borchsenius, F. y Balslev, H. (2006).

Imagen:

Fuente: <https://metode.es/revistas-metode/document-revistas/reivindicacion-de-la-etnobotanica.html> (Pág. 110)