



Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de las comunidades Chota y Salinas en Imbabura, Ecuador

Mgs. Miguel Naranjo Toro / Mgs. Iván Santiago Galarza Cachiguango

Mgs. Santiago Israel Falcón Gordillo

Docentes Investigadores de la Universidad Técnica del Norte

isgalarza@utn.edu.ec

RESUMEN

Este trabajo aporta elementos de una investigación directa respecto a la historia, cultura y la gastronomía de las comunidades del Chota y Salinas de la provincia de Imbabura. Tiene como objetivo describir el proceso histórico, socio cultural afrodescendiente y hace hincapié en aspectos gastronómicos, con la finalidad de fortalecer la identidad, difundir aspectos con los que han aportado a la pluriculturalidad nacional y sobre todo ser una línea de referencia para potenciar la gastronomía local. La investigación es de carácter cualitativa, describe los procesos evolutivos de las comunidades desde una perspectiva social. Se procedió a realizar entrevistas y encuestas dirigidas a expertos y líderes de las comunidades afrodescendientes. La comunidad afroecuatoriana proviene de pueblos africanos del Senegal, Gambia, Gana, Togo, Nigeria, El Congo, Angola, Sierra Leona y Costa de Marfil. Hay que diferenciar entre esclavo y esclavizado, entendiéndose al primero como la persona sometida y esclavizado como aquel proceso donde las personas fueron sometidos en contra de su voluntad a realizar trabajos y actos fuera de sus lugares de origen. En las comunidades del Chota y Salinas destacan bailes como la bomba, música que representa la trova al amor, la protesta; el instrumento con el que produce la melodía es similar a un tambor. En la gastronomía los platos tradicionales que destacan en las comunidades son: el *mano e mono*, el guandul con yuca, caldo de gallina, picadillo, sancocho de haba, dulce de frejol, chicha de arroz, guarapo y el rape principalmente.

Palabras Clave: HISTORIA, AFRODESCENDIENTES, CULTURA, GASTRONOMÍA.

ABSTRACT

Afro-descendant gastronomy, history and culture of Chota and Salinas community in Imbabura Ecuador

What is particular about the present research is that it provides a direct exploration into the history, culture, and above all, the cuisine of the Chota and Salinas communities of Imbabura. It describes Afro-descendant historical and socio-cultural processes, with the aim of strengthening the identity of these communities and highlighting the pluri-cultural culinary facets of the Province and the Country. The research is qualitative and describes the evolutionary processes of the communities from a social perspective. Interviews and surveys were directed toward experts and leaders of the Chota and Salinas communities. The groups are descendants of the populations of Senegal, Gambia, Ghana, Togo, Nigeria, Congo, Angola, Sierra Leona, and Ivory Coast. These peoples of color were enslaved and subjected against their will to labor in foreign lands. The Chota and Salinas communities are originators of dances such as *la bomba*—understood as a representation of love and protest, and drum-like instruments which produce these rhythms. The traditional dishes of the communities include *mano e mono*, or “monkey paw”, peas with yucca, chicken soup, hash, bean stew, sweet beans, rice *chicha*, sugarcane juice, and goosefish, principally.

Keywords: HISTORY, AFRO-DESCENDANT, CULTURE, GASTRONOMY

Introducción

Por afrodescendiente se conoce al conjunto de pueblos que por algún motivo salieron de África y se encuentran congregados en alguna parte del mundo (Afrodescendientes, 2007). Se conoce que los primeros pobladores afrodescendientes que llegaron al Ecuador procedían de Panamá en 1553 (Pavón, 2014). El primer barco, arribó en las costas de Esmeraldas con diecisiete hombres y seis mujeres negros (Lara, 2014); en 1575 llegan los primeros negros al Valle del Chota a través de una importación hecha por el cacique de Tulcán, García Tulcanaza, desde la actual Colombia (Ednocomunicación, 2014)

El sistema esclavista que se potenció con el descubrimiento de América funcionaba de la siguiente forma: los esclavos que estaban en América producían ganancias a sus amos, con esta utilidad se compraba más esclavos. Los puntos estratégicos que según Bertraux (1998) en donde se comercializaba esclavos eran: Senegal, Gambia, Gana, Togo, Nigeria, El Congo y Angola.

La mano de obra negra fue introducida al Valle del Chota y Salinas para suplantar las labores que realizaban los indígenas que mermaba cada vez más debido al fuerte calor y las enfermedades que se producían en la zona. El transporte más utilizado durante siglo XV al XVII fue el navío, la

mula, el caballo y el sistema de carretas, de todos ellos la mula por ser uno de los animales más resistentes a las condiciones del ambiente fueron de vital importancia para el traslado de materiales; a pesar de ello los afrodescendientes tenían que caminar muchas horas para llegar a su lugar de destino. Las viviendas eran elaboradas en base a madera de pino, adobe, bigas de chaguarquero (tipo de madero de una penca) las cuales se tejían con carrizo de caña o paja; estos elementos aportaban la frescura necesaria para soportar las altas temperaturas de la zona.

Según información obtenida sobre la procedencia de los afroecuatorianos del Chota y Salinas señala que son de descendencia africana, provenientes de los pueblos de Sierra Leona, Senegal, Costa de Marfil, El Congo. El proceso de esclavización causó que muchos afroecuatorianos huyeran hacia espacios donde no puedan ser controlados, a estos sitios se les conocía con el nombre de palenques, estos sitios fueron el pilar fundamental para tejer la historia afroecuatorina del norte de Imbabura (Pavón, 2014)

Los siglos XVI y XVII estuvieron marcados por la actividad agrícola, los afrodescendientes esclavizados se dedicaron a la producción de algodón, vid, caña de azúcar, coca y guandul (tipo de fréjol parecido a la arveja). La influencia de los

españoles hizo que el uso del trapiche se fortalezca y con él se destile el aguardiente de caña.

La construcción del tren a partir de 1873 fue una obra en la que la participación de la mano de obra afro fue de vital importancia, éste elemento permitió desarrollar la actividad textil de la provincia de Imbabura (Guianza Fábrica Imbabura, 2015).

El folklore de la etnia afrodescendiente es un elemento de distinción único, las características de la vestimenta es el uso de blusas de encaje bordadas, faldas plisadas de colores vivos con dos amarraderas anchas y largas (folleras), un pañuelo en la cabeza y alpargatas de caucho para las mujeres; para los hombres es el uso de camisa de manga larga por lo general de color blanco, pantalón de tela, y zapatos de caucho.

Una de las manifestaciones culturales más representativas del pueblo afrodescendiente, específicamente del Chota es la bomba, ésta música representa la trova al amor, la protesta y la música de llamado-respuesta, el instrumento con el que se toca la bomba se asemeja a un tambor el cual está cubierto con tallo de cabuya o cuero curtido de chivo; se toca directamente con la mano y suele estar acompañada con otros instrumentos como la mandíbula de burro, el raspa o güiro, maracas, los sonajeros y a veces se usa hoja de naranja o guayabo.

Los productos que formaban parte del tianguis (mercado regional) eran básicamente: el ají, tabaco, coca, achote, ocas, mashua, churros, collares de mullos, cuentecillas, coloradas de concha espondylus y caracoles (Anton, 2007). La sal jugó un papel importante en el intercambio de alimentos particularmente en Salinas (de ahí su nombre) sitio privilegiado de éste mineral.

Con respecto a alimentos y propiamente a la gastronomía, destaca el uso de guandul (tipo de fréjol de la zona norte de Imbabura) y el fréjol rojo, leguminosas que más tarde pasarían a formar parte de

los platos hechos a base de carne de pollo, res o chanco. Otros alimentos usados en las preparaciones culinarias son: yuca, verde, camote, caña azúcar de caña, papaya, pepino, guayaba, ovo o ciruelo, naranja, mandarina, tomate, aguacate y la sandía.

Métodos

La presente investigación con enfoque cualitativo, constituye un caso de estudio descriptivo, en el cual se utilizó la investigación bibliográfica y de campo; la investigación bibliográfica permitió cubrir la primera fase de la investigación tanto para la estructuración y construcción del marco teórico. En la segunda fase investigativa de campo se estableció elementos referentes a origen, costumbres, tradiciones, folklore, alimentos y gastronomía de los pueblo afrodescendientes de la provincia de Imbabura. Estos datos fueron procesados, analizados y se los presenta de forma más detallada más adelante.

Técnicas e instrumentos

Se aplicó dos técnicas de investigación: encuestas y entrevistas. Esta última se realizó a especialistas como al Antropólogo Iván Pavón y la directora de la comunidad de mujeres de Tierra Caliente Olga Palacios a fin de conocer e identificar las costumbres, tradiciones, folcklore, alimentos y gastronomía de las comunidades en estudio.

Para la encuesta se elaboraron dos cuestionarios como instrumentos de investigación, uno se aplicó a personajes representativos de la comunidad del Chota y Salinas; y para aplicar el otro instrumento se procedió a obtener una muestra estratificada según la edad y el número de residentes por cada comunidad afrodescendiente Chota Salinas según datos del INEC del año 2010, de esta manera se obtuvo el siguiente resultado: 288 personas en edades comprendidas entre 60 años en adelante. De este total 55% de los encuestados correspondieron a la comunidad del



Trabajos agrícolas en el Valle del Chota, Imbabura. <https://goo.gl/VbD03N>

Chota y un 45% a Salinas.

Las preguntas estructuradas tanto para la encuesta como para la entrevista contemplaron elementos relacionados con fiestas, costumbres, tradiciones, folklore, medicina autóctona, indumentarias, productos alimenticios, consumo de productos tradicionales y gastronomía.

Para la recolección de datos se tuvo el soporte de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte: Cristian Ramos, Helen Bedoya y Luis Cupichamba, quienes usaron como materiales de trabajo, cámara de fotos, filmadora, grabadora de audio, entre otros.

Resultados

Las comunidades Africanas fueron esclavizadas desde tiempos inmemoriales por parte de muchas culturas, así por ejemplo: los romanos los usaban como gladiadores, en la edad media como mano de obra afro era usada como fuente de trabajo, por parte de ingleses, portugueses, entre otros; América no fue la excepción aquí se los usaba como mano de obra agrícola y de construcción, principalmente por esclavistas Españoles.

Esta investigación se centra en elementos de historia, gastronomía, folklore, vivienda, música, principalmente, de los pueblos afrodescendientes de las comunidades del Chota y Salinas provincia de Imbabura, se hace una cronología desde el

siglo XVI en adelante.

Contexto socio cultural

El valle del Chota durante la colonia fue conocida como el “Coangué” o valle de la muerte debido a su clima seco y árido; los primeros habitantes llegaron a finales del siglo XVI, como mano de obra esclavizada, esta mano de obra era la indicada para soportar las condiciones y adversidades de la zona.

Parte de la cultura de la etnia afroecuatorialiana es mantener los apellidos de sus lugares de origen (Congo, Senegal, Sierra Leona, Costa de Marfil), así por ejemplo se mantienen apellidos como los Chota, que significa guerreros con fama de mal carácter; otros apellidos que se pueden encontrar son Chalá, Cumandá, Congo, Anangonó, Lucumí, Minda, Mina, Méndez y Loando. Una característica peculiar en cuanto al uso de los apellidos era usar el apellido de los amos donde los afrodescendientes permanecían esclavizados, apellidos como los Espinoza, Pavón, Lara, Delgado, son muy comunes en ésta zona.

La orden de los religiosos Jesuitas que regentaban las haciendas del valle del Chota son quienes traen a los africanos esclavizados, para que trabajen en sus tierras. Con la llegada de los religiosos a territorio ecuatoriano se instaura el sistema calculado de tierras y alimento, este sistema sig-



La tuna reverdece al Valle del Chota, Imbabura. <https://goo.gl/S5hYfS>

nificaba que a mayor cantidad de tierras, los Jesuitas podían mantener o comercializar mayor cantidad de afroecuatorianos. Una de las características positivas de los Jesuitas en la hacienda de la Concepción fue mantener a las familias unidas dentro de la propia hacienda; mientras que en otras haciendas, los esclavos vivían separados varones de mujeres.

En 1851, José María Urbina lleva adelante el proceso de liberación de la población afro a través de decreto presidencial, los dueños de los esclavizados debían liberarlos, pero para que se produzca éste acontecimiento el estado debía indemnizarlos, el gobierno ante este escenario decide poner un impuesto a la pólvora, pagar la indemnización a los propietarios de los esclavos y declarar la libertad de los afrodescendiente.

Uno de los próceres de la cultura afroecuatoriana es Alfonso de Illescas: el barco en el que viajaba desde Panamá con rumbo a Perú (1553), naufraga en las costas de Esmeraldas, él conjuntamente con el Cimarrón Antón guiaron a los sobrevivientes a la construcción de un palenque de negros libres.

Illescas toma el poder del palenque y funda el reino Zambo, un gobierno de alianza entre indígenas y africanos. De esta forma los cimarrones negros comienzan a dominar territorio que comprendía Bahía de Caráquez hasta Buenaventura Colombia, los cronistas afirman que este

grupo soportó la invasión militar de los españoles (Vicario Apostólico, 2009)

Con la reforma agraria se adjudica huasipungos (terrenos entregados por parte de los hacendados a un peón) a los negros y mediante escrituras se traslada la propiedades a cada una de las familias.

Cuenta la historia que los primeros afros llegaron a tierras del Ecuador solamente con una mudada de ropa y muchas veces casi desnudos, se les bañaba en aceite de oliva para que estén presentables y puedan ser comprados, pese a ello algo que no olvidaron fue su alegría y su música, elementos culturales que estaban arraigados en el pensamiento y en el corazón; por ello al llegar al valle del Chota (1575), se dieron formas para elaborar los instrumentos con material autóctono de la zona para elaborar ritmos musicales como la bomba. La bomba es el folclore donde esta inmiscuido diferentes estilos coplas y letras, realizadas por los propios comuneros, los instrumentos para interpretar la bomba están elaborados a base de hojas de naranja o guayaba, tambores con cuero de chivo, mandíbula de burro, instrumentos de choque, una raspa o güiro, un trozo de caña guadua, dentada, que se raspa con una peinilla, maracas y sonajero (dos puros rellenos de semillas, previstos de un mango).

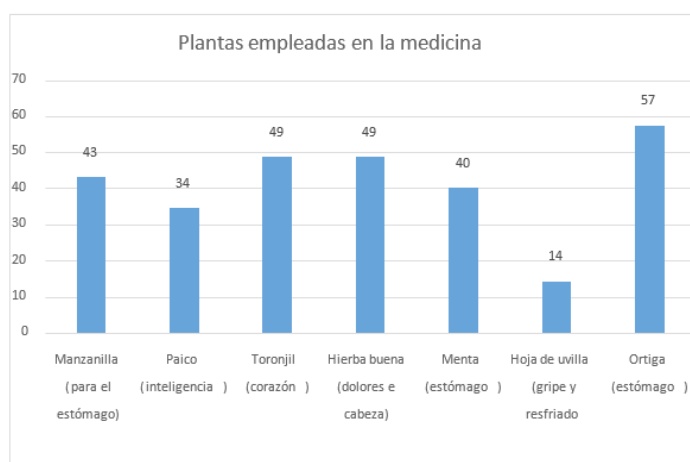
Para ese entonces debían ser sigilosos en la producción musical ya que los propietarios de las haciendas prohibían la

entonación de ritmos; esto como un factor de sometimiento.

Es así como aparece el baile de la botella en la cabeza, en aquel entonces las casas eran demasiado pequeñas, razón por la cual debían cuidar que no se riegue el trago (licor), la forma de dar solución a ello era colocar las botellas en la cabeza y permitir el paso de los invitados.

Las plantas medicinales existentes en la comunidades son la manzanilla, el paico, toronjil, chamico, la hierba buena, la chilca, el orégano, la ortiga, la menta, la verbena, el matico, el molle y la hoja de uvilla, estas hierbas se las usa como elementos curativos de dolor de estómago, cicatrizante de heridas, golpes, desinflamatorio, curación de gripes y resfriados, para la inteligencia y curados de vista y oídos.

Figura 1. Plantas empleadas en la medicina Afroecuatoriana.



Elaborado por los autores

Entre los principales ritos, costumbres y tradiciones se encuentran:

Navidad, Diciembre: cuyos platos principales son tamales, gallina de campo y maíz.

Semana Santa: cuyos platos son Humitas, calabaza, fanesca, arroz blanco con dulce.

Pentecostés: Mayo-junio; con el plato principal de pollo con yuca.

Santa Virgen de las Nieves celebrada el 5 agosto; cuyo plato principal es el pollo

con yuca.

Fiesta del Coange: caldo de gallina y guandul.

En la época colonial la actividad económica de los afrodescendientes fue el trabajo de haciendas, en la época republicana los huasipungos (latifundio), en la época actual el desarrollo del minifundio con la reforma agraria.

Las viviendas en la época colonial eran construcciones hechas de bareque con caña-madera, tejidas con cabuya y barro y con tejas, aplicándose mingas; en la época republicana casas de cemento, eliminándose la teja y en la época actual casas de bloque y ladrillo, a pesar de que algunos aún conservan casas tradicionales antiguas.

La cultura, ideología, cosmovisión afrodescendiente se ha transmitido de generación en generación de manera oral, sin un sustento literario, es por ello que muchas de las manifestaciones culturales y relatos históricos se han ido perdiendo con el pasar de los años.

Los mitos son cosmovisiones de actos inexplicables que fomentan una moraleja a sus hijos, en el caso del valle del Chota se habla mucho del duende, la viuda, la culebra dorada y el mechero. Cuando alguien muere el que abre el velorio es el rezandero, este acto va acompañado con el canto de las salves, se hacía un novenario luego del sepelio, la tumba se iluminaba mediante velas y en la última noche de novena éstas eran apagadas.

Gastronomía de las comunidades Chota y Salinas

Gastronomía del griego *gastrós*= estómago, *nomos*= tratado, regla; es la disciplina que estudia la relación de ser humano con la alimentación.

Técnicas que se usaban para conservar las carnes en éstas comunidades, consistía en matar al animal, cortarlo en pedazos, salarlo y colocarlo sobre tulpas (tipo de cocina ancestral hecha a base de piedras que forman un fogón) para que el



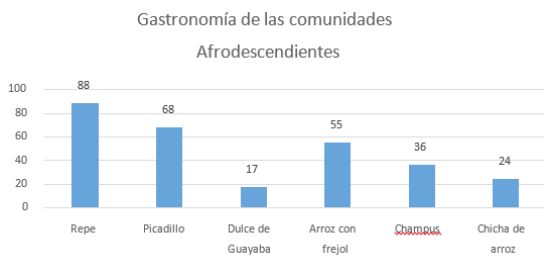
Grupo gastronómico “Con Sabor Afro” con productos típicos afroecuatorianos, en el Valle del Chota, Imbabura. <https://goo.gl/hDxGnQ>

humo lo deshidrate. Los alimentos se conservaban en el soberado de las casas, de ésta forma se tenía alimentos disponibles para las diferentes épocas del año.

Entre los utensilios más usados para preparar las comidas y bebidas en éstas comunidades destacan: el harnero (tipo de tamiz); las angaras y chacamate (tipo de zambo) obtenido del puro ideal para recolectar agua, el pondo, paila de bronce y cucharas de palo.

La gastronomía más destacada de las comunidades Chota Salinas se muestra en el Figura 2.

Figura 2. Gastronomía típica de las comunidades del Chota y Salinas.



Elaborado por los autores.

Guandul: es uno de los granos más raros de la gastronomía, el celo y su cultivo lo hace ser uno de los manjares más apetitosos de esta zona, la característica es que se siembra solo en la zona del valle del Chota, la cantidad que se obtiene es reducida por lo que su consumo se lo realiza a nivel local. Esta leguminosa se acompaña con carne de chancho, res o pollo.

Guadul con yuca: el guandul en las comunidades Chota Salinas es muy versátil; otro de los platos tradicionales es servir el guandul con yuca cocinada.

Sopa de canguil: sopa hecha a base de caldo acompañado de huevo y canguil. El canguil es un tipo de maíz que se lo usa como guarnición de diferentes platos

Dulce de guayaba: uno de los dulces más emblemático del norte del país se lo encuentra en forma de barras, la guayaba es una de las frutas más importantes de la gastronomía del sector del valle.

Guisado de yuca: es una preparación básica de la zona, la característica de la yuca de estas comunidades es que el fruto es muy pequeña, la cantidad de almidones y azúcares le otorga sabores únicos.

Colada de camote de sal y dulce: este tubérculo es muy tradicional en el sector, se lo conoce como papa dulce, su gran cantidad de almidón lo hacen ser clave a la hora de realizar una colada, lo importante es dejar que se seque, según la creencia este procedimiento hace que sus azúcares de la pulpa se concentren más, por lo general la colada de camote se la presenta en sal y dulce, la diferencia es que la de sal estará guarnecida de carne de cerdo o res y está hecha a base de un refrito de cebolla, manteca, sal y comino. En cambio la colada de dulce se debe combinar con panela, leche, clavo de olor y canela; ésta se acompaña con pequeños pedazos de panela.

Caldo de queso: es una colada de camote semi líquida cuya base es el propio camote guarnecido de queso maduro o queso tierno.

Sopa de picadillo: sopa hecha a base de verde el cual ha sido majado, guarnecida con col, fréjol y yuca., es una sopa muy similar a un sancocho, la diferencia es que los ingredientes de la sopa no son muy grandes.

El Bollo: plátano maduro envuelto en hoja de achira, en el África se lo hacía envuelto en hoja de plátano, muy similar a un tamal, en la serranía la tradición es usar las hojas de achira, sin duda el sabor no es el mismo pero el objetivo es el de cocinar el manjar.

Menestra: es uno de los platos más representativos de la zona, ya que el fréjol es uno de los granos que comúnmente se producen en la zona. Sirve como guarnición de carnes; el uso de carnes en las comunidades era un privilegio así que se los consumía solamente en días festivos o fechas especiales.

Champús: colada de mote, aromatizada con hierbas aromáticas. Esta bebida ancestral es de origen indio sin embargo las entrevistas destacan la preparación de la bebida en ésta zona del valle.

Chicha de arroz: elaborado con harina de arroz molido agua perfumada con hierbas aromáticas como el ishpingo y menta. A la bebida se le añade frutas como piña,

naranjilla y guanábana.

Guarapo: bebida hecha a base de jugo de caña y agua; generalmente se lo sirve añadiendo licor de la propia caña de azúcar.

Mano'emono: en el oriente ecuatoriano lo llaman frejol con garra, y es considerada una delicia por su combinación con carne de cerdo, se dice que esta preparación en las aldeas del sector lo hacía con manos de mono, pero lo real es que se utilizaba carne de cerdo. En el sector del valle del Chota se lo hace a manera de una sopa combinada con yuca, camote, fréjol, leche, queso, ajo, comino, sal y manteca de chancho.

Repe o sango de verde: verde, cebolla, ajo, cilantro, sal y caldo, esta preparación se caracteriza por utilizar plátano verde, el plátano otorga a la preparación una textura y sabor particular.

Dulce de papaya verde: pulpa de la fruta mezclado con azúcar blanca o panela. Se cocina los ingredientes y se obtiene una especie de mermelada

Dulce de fréjol: fréjol rojo seco, azúcar o panela disuelta previamente, canela, hoja de naranja y clavo de olor. Su producto final un tipo de mermelada

Agua con panela: bebida refrescante hecho con agua, panela y jugo de naranja.

Queso con miel: consiste en presentar rebanadas de queso fresco acompañado con miel de panela, almíbar que ha sido aromatizado con canela. La misma preparación de miel de panela se suele acompañar con yuca cocida.

Conclusiones y discusiones

Los pobladores del continente africano a través de la historia han sido esclavizados por parte de otras civilizaciones “desarrolladas” por el hecho básicamente de tener distinto color de piel.

El prejuicio humano ha intentado denigrar la cultura africana, minimizando elementos de identidad, costumbres, folclore y gastronomía; sin embargo a pesar de todos los estigmas esta etnia ha podido mantener sus raíces lo que le otorga carac-

terísticas de pluriculturalidad únicas.

La constitución del Ecuador contempla en la actualidad garantías contra el racismo y la discriminación; fundada en su origen, identidad étnica o cultural; al respecto en el artículo 1 señala “*El Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia, social, democrático, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico*”.

Es por eso que ahora los afrodescendientes del país han logrado tener un mayor protagonismo social; sin embargo hay mucho por hacer no solo en materia socio-cultural; sino también a nivel de educación, infraestructura y en general en todo cuanto se refiera a calidad de vida.

Un aspecto de mucha importancia que se ha sabido mantenerse de generación en generación y de manera oral es la música, la bomba por ejemplo se ha adaptado a los instrumentos autóctonos del valle del Chota, y hoy en día se la ve representado en el baile de la botella.

Otro elemento a destacar es la gastronomía, la forma de mezclar los alimentos autóctonos de las comunidades como la yuca, el camote, el verde, el guandul, etc., junto a los saberes y técnicas ancestrales permitieron forjar muchas de las recetas

que hoy son la base de la oferta gastronómica de la zona norte y el país entero.

Los métodos de cocción, que aún se utiliza, es la cocina de leña o tulpá, esto se debe básicamente a la condición económica y el difícil acceso al gas. Los platos más representativos de éstas comunidades son: el gunadul, el cual se lo acompaña de yuca, carne de res, pollo o choncho; el repe un sango de verde hecho con cebolla larga; el picadillo un tipo sancocho de guineo acompañado con frejol rojo, en relación a las bebidas la que más sobresale es la chicha de arroz y el guarapo.

Todos estos componentes culturales son la base de la identidad de una etnia, la cual es imperante mantenerla y conservarla, debido a que cada una es única en el mundo y aporta con su esencia a la diversidad pluricultural de un país, de esta manera el presente escrito pretende dar a conocer los aspectos histórico y socio culturales afrodescendiente de las comunidades del Chota y Salinas para plasmarlos en escritos con el fin de fortalecer la identidad, comprender el aporte de la etnia a la zona y al país y crear una base gastronómica para ofertarla como producto y servicio turístico. 🍷

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anton, J. (2007). *Afroecuatorianos y afronorteamericanos: dos lecturas para una aproximación a su identidad, historia y lucha por los derechos ciudadanos*. Quito: Noción.
- Carla, G. (2000). *El Color de la panela*. Quito: Direcciones CCA.
- Crisitan, R., & Helen, B. (2016). *Gastronomía, Historia y Cultura afrodescendiente de las comunidades del Chota*. Ibarra: UTN.
- Ednocomunicación (2014). *Historia, cultura e identidad de los afroecuatorianos*. Folleto. Ambuquí, Ecuador.
- Guianza Fábrica Imbabura (2015). *Guianza fábrica Imbabura*. Antonio Ante: Galarza, Iván.
- Hernández Basante, K. (2016). *Discursos hegemónicos y tradición oral sobre los cuerpos de las mujeres afroecuatorianas*. Quito: Abya Ayala.
- Luis, C. (2016). *Gastronomía Historia y Cultura Afrodescendiente de la comunidad de Salinas*. Ibarra: UTN.
- Palacios, O. (2015). *Gastronomía afrodescendiente*. (I. Galarza, y S. Falcón, entrevistadores)
- Pavón, I. (2014). *Etnohistoria cultural y saberes ancestrales de las comunidades*. Ibarra.
- Pavón, I. (2014). *Gastronomía, historia y cultura afro descendiente Chota, Salinas*. (I. Galarza, & S. Falcón, Entrevistadores)
- UNESCO (2014). *Oficina de la UNESCO en México*. <https://goo.gl/gPdYVr>

Recibido para revisión: 11 octubre 2016

Aceptado para publicación: 28 noviembre 2016