

**Michael Roberth Villalva
Guevara**

michael.villalva@unach.edu.ec

Universidad Nacional de Chimborazo,
Departamento de Posgrado, Riobamba,
Ecuador

ORCID:
<https://orcid.org/0000-0003-3670-0933>

**Carlos Fernando Inga
Aguagallo**

cfiga@unach.edu.ec

2Universidad Nacional de Chimborazo,
Facultad de Ciencias Políticas y
Administrativas, Riobamba, Ecuador

ORCID:
<https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>

**SABERES ANCESTRALES
GASTRONÓMICOS Y TURISMO
CULTURAL DE LA CIUDAD DE
RIOBAMBA, PROVINCIA DE
CHIMBORAZO**

**ANCESTRAL GASTRONOMIC
KNOWLEDGE AND CULTURAL TOURISM
OF THE CITY OF RIOBAMBA, PROVINCE
OF CHIMBORAZO**

DOI:

<https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

Artículo de Revisión

Recibido:
(17/08/2020)

Aceptado:
(10/11/2020)



Resumen

El artículo analiza la riqueza cultural en materia alimentaria presente en la gastronomía ecuatoriana, la cual ha sido por años relegada a un plano complementario en el servicio turístico nacional, por tanto, el objetivo de esta revisión documental es analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba, a través del abordaje de aspectos vinculantes con las áreas del agro turismo, festividades tradicionales, costumbres y gastronomía local. Para ello se utilizó el método de revisión bibliográfica y la selección de la información mediante criterios de inclusión y exclusión documental. Tras el análisis de 153 escritos, mediante criterios de pertinencia y exhaustividad se eligieron 27 artículos catalogados de mayor relevancia; posteriormente, se analizaron mediante técnicas cualitativas, acontecimientos, interacciones, actitudes y comportamientos. Se demostró que la ciudad de Riobamba cuenta con manifestaciones culturales muy importantes ligadas a la gastronomía, que incluyen saberes ancestrales, prácticas culinarias, rituales y creencias que, en conjunto con el empoderamiento cultural de la ciudadanía y los proyectos en materia culinaria del sector público, pueden mejorar exponencialmente el turismo gastronómico local.

Palabras claves: Saberes ancestrales, turismo cultural, gastronomía.

Abstract

The paper analyzes the cultural richness in food dwelling in Ecuadorian gastronomy, which has been relegated to a complementary plane in the national touristic service for years. This documentary review aimed to analyze the ancestral gastronomic knowledge to promote cultural tourism in Riobamba city through agro-tourism, traditional festivities, customs, and local gastronomy. The bibliographic review method and the selection of the information were used by means of documentary inclusion and exclusion criteria in the analysis of 153 manuscripts. By employing criteria of relevance and exhaustiveness, 27 cataloged articles of greater relevance were chosen. Subsequently, events, interactions, attitudes, and behaviors were analyzed by utilizing qualitative techniques. It was demonstrated that the Riobamba city has significant cultural manifestations bonded to gastronomy, which include ancestral knowledge, culinary practices, rituals, and beliefs that, in conjunction with the cultural empowerment of citizens and culinary projects in the public sector, can exponentially improve local gastronomic tourism.

Keywords: Ancestral knowledge, cultural tourism, gastronomy.

SABERES ANCESTRALES GASTRONOMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

ANCESTRAL GASTRONOMIC KNOWLEDGE AND CULTURAL TOURISM OF THE CITY OF RIOBAMBA, PROVINCE OF CHIMBORAZO

INTRODUCCIÓN

Los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural que, de acuerdo con Santana (2003), conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan importancia considerable en su análisis, debido a que en la actualidad las dos áreas se encuentran poco estudiadas en la localidad.

Riobamba está ubicada al norte de la provincia de Chimborazo, a 2.754 metros sobre el nivel del mar en una zona con gran riqueza natural y cultural; atravesada por la cordillera de los Andes permite a los turistas nacionales y extranjeros realizar distintas actividades turísticas, gastronómicas y culturales (Cadena *et al.* 2019). La valorización del patrimonio culinario nace con los agricultores que apoyan y adaptan al sistema los productos alimentarios de diferentes áreas geográficas (Álvarez y Medina 2008).

Resulta importante nombrar las terminologías concernientes al patrimonio alimentario, que diferencian un ingrediente de una preparación, por ejemplo, la colada morada se entiende como un valor identitario, mientras que al mortuño utilizado para elaborar esta preparación se le considera como patrimonio natural alimentario, según afirma (Salazar 2012).

El análisis de investigaciones referentes a los temas antes mencionados ha permitido argumentar la conexión de los saberes ancestrales gastronómicos con el turismo cultural de Riobamba, ligadas a una serie de rituales, creencias y cultura que, sin duda alguna, sirven como herramientas de dinamización del turismo y el aprovechamiento de la riqueza cultural inmaterial con la que cuenta la ciudad, debido a su vasta gastronomía conectada a fiestas,

costumbres y tradiciones.

Asimismo, Espeitx (2004) menciona que el patrimonio cultural se considera cada vez más como un recurso turístico, al señalar productos y destinos contruidos para satisfacer las expectativas de los consumidores en áreas del patrimonio alimentario, las artesanías elaboradas con productos locales y el turismo cultural.

Igualmente, comer es un hábito que engloba tres dimensiones humanas: social, psicológica y fisiológica. Es por eso que existe una gran cohesión en niveles individuales y nacionales entre la alimentación y la identidad cultural alimentaria que se construye progresivamente a través de prácticas.

Por su parte, el sentido de pertenencia se refiere a la conciencia que tienen los miembros de una sociedad en torno al aprendizaje de costumbres, normas y valores mediante procesos complejos y globalizados que se forman con la interacción, la convivencia y la capacidad de intercambio entre grupos y culturas y no con el aislamiento social (García, Escarbajal y Escarbajal de Haro 2007). De igual forma, la identidad cultural alimentaria tiene una proximidad con la aversión y el escrúpulo originados por los ancianos que asemejan el consumo de algunos alimentos como los cereales y granos enteros con un límite de animalidad (Duhart 2002).

Por esta razón, Vázquez (2015) afirma que la identidad alimentaria es una realidad social relacionada con los restaurantes y el fenómeno alimentario, que se ofrece en un determinado espacio donde las interacciones multidimensionales con espacios de confluencia utilizan mecanismos de validación de sabores para materializar las preparaciones y consumir alimentos.

En tanto, Wenger (2001) menciona que no solo se refieren a eventos locales de compromiso con ciertas actividades y con determinadas personas, sino también a un proceso de mayor alcance que consiste en participar de una manera activa en las prácticas de las comunidades sociales y en construir identidades con la conformación de lo que se hace y de lo que cada uno es.

METODOLOGÍA

Para la realización del presente artículo de revisión, se tuvo en cuenta que:

La metodología propuesta para la revisión bibliográfica puede ser aplicada a cualquier tema de investigación para determinar la relevancia e importancia del mismo y asegurar la originalidad de una investigación. Además, permite que otros investigadores consulten las fuentes bibliográficas citadas, pudiendo entender y quizá continuar el trabajo realizado (Navas, Aponte y Betancourt. 2014:159)

Por tanto, la metodología da paso a la derivación de técnicas para elaborar instrumentos que permiten el cumplimiento de los propósitos planteados, al constituirse en un modo particular que aborda la realidad para el estudio materializado a través de un proceso de estrategias y pasos estructurados que permiten que la erudición sea más completa, y deviene guía rectora para modificar los sujetos involucrados en la investigación (Machado y Montes de Oca 2008).

Como consecuencia, el trabajo se centró en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, ubicada en la región sierra centro, y utilizó el método de revisión bibliográfica a través de tres etapas:

- Primera: búsqueda de información. Contempló un universo aproximado de 153 documentos, compuestos por actas de congresos, artículos presentados para conferencias nacionales e internacionales, reportes técnicos, informes y proyectos universitarios, tesis con valiosas referencias bibliográficas y memorias publicadas como resultados de investigaciones, además de artículos científicos, revistas de divulgación, sitios web, libros y revistas de investigación científica.
- Segunda: organización de la información. Al respecto, Navas *et al.* (2014:160) afirman que “esta fase es de gran importancia en todo proyecto de investigación, consiste

en organizar de manera sistemática la documentación encontrada. Se puede realizar tanto de manera básica o detallada”.

Además, según Rodríguez (2009), para realizar una bibliografía en forma manual, por ejemplo, se debe escoger primero la norma o estilo bibliográfico que se utilizará, porque de eso dependen, en cierta medida, los datos, la forma y el orden que ellos deberán tomar. Las normas bibliográficas ofrecen generalmente información detallada para describir cualquier clase de fuente.

Por lo tanto, la información se almacenó de forma manual en carpetas virtuales y también mediante el uso de programas libres que facilitaron la organización del estudio, estos fueron: Mendeley, Endnote y Zotero, en correspondencia con lo expresado por Rodríguez (2009), quien considera que actualmente existe una gran variedad de estos programas: Procite, EndNote, Reference Manager, Bibus, BixTex, RefWorks, Zotero, y muchos más.

También se utilizaron criterios de selección de información debido a la magnitud de esta sobre el tema de revisión. En ese sentido, para Cid y Perpinyá (2013) es sustancial señalar tres premisas importantes: la primera; hace referencia a la congruencia de la información concreta de las fuentes, la segunda; la necesidad de comparar las fuentes de información debido a que pueden generar inexactitudes o errores, por último, tener en cuenta que en general resulta necesario aplicar más de un criterio de selección sobre un documento para garantizar la calidad.

Por ello, mediante el criterio de inclusión de información se obtuvieron 153 documentos, a los que se aplicó el criterio de exclusión, por presentar condiciones y características que podían modificar o alterar los resultados; lo que los convirtió en información no elegible y se incluyó información de artículos publicados en revistas con mayor factor de impacto y publicaciones más recientes. Quedaron 27 documentos de mayor relevancia para el estudio relacionado con las variables del tema: saberes ancestrales-turismo cultural, identidad alimentaria-patrimonio cultural inmaterial, tradiciones culinarias-cultura gastronómica, gastronomía y patrimonio alimentario.

- Tercera: análisis de la información. Para ello se aplicó un pensamiento crítico y un trabajo en conjunto con la primera etapa, debido a que es un proceso constante donde se consolidan las ideas planteadas en la formulación del problema, con lo cual se utilizó Refviz, una herramienta informática que facilita el análisis cualitativo de documentación y que permitió la obtención de un mapa de proximidad de los artículos de acuerdo con la frecuencia de aparición de palabras referentes a las variables del tema de investigación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD ALIMENTARIA

A lo largo del tiempo, la humanidad ha sustentado su alimentación en la economía agraria debido a la hambruna y a la falta de producción de alimentos para la población, algunos países que han pasado por este suceso crítico son: Japón, Burundi, Rusia, India, Finlandia, entre otros. Durante la escasez permanente ha sido normal la diferencia entre las clases sociales bajas, medias y altas. Por un lado, la población más pobre no puede ingerir los nutrientes básicos en su alimentación mientras que las clases sociales con más recurso económico ingieren alimentos hasta saciarse, incluso más allá de sus necesidades biológicas (Entrena 2008).

La cultura alimentaria está íntimamente vinculada con la identidad. Pero hay que aclarar que la identidad de un fenómeno culinario es, en cada caso, una realidad dinámica. Es un proceso de aportes, de intervenciones internas y externas, resultado de operaciones selectivas realizadas básicamente con el apoyo de la memoria. (Laguna 2007:218)

Así mismo contribuyen y amenazan su capacidad productiva local, nacional y regional, al destinar

a Latinoamérica a una globalización del hambre y pobreza debido a que el consumo de productos básicos se sujeta a procesos de importación (Arribas 2005).

No obstante, en Ecuador los créditos públicos para el sector agropecuario desde el mes de enero hasta diciembre de 2019 han tenido una suma total de 577 millones de dólares, en función de incentivar la producción agrícola y ganadera a nivel nacional (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2020a).

Por tal motivo, en la ciudad de Riobamba, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) por medio de la Coordinación Zonal 3, realiza eventos a los que asisten más de 600 productores de Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi y Pastaza, y que incluyen la exposición de productos con mesas temáticas referentes a riego y tierras, la ganadería, agricultura, acuacultura, comercialización, investigación e innovación.

Los resultados logrados por la gestión del incremento de la productividad y comercialización de pequeños y medianos productores son el avance de los ejes de la acuacultura, la producción forestal, el riego, la innovación tecnológica y la ganadería sostenible para el buen vivir y la implementación territorial que proporcionan los agricultores de 1188 organizaciones pertenecientes a 129 parroquias de la zona 3 (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2014).

De igual forma, se consideró que el programa del Buen Vivir rural se cumple con éxito en Chimborazo, con el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), ejecutado en conjunto con el MAGAP en las provincias que integran la Zona 3, donde los representantes de FIDA evalúan proyectos agrícolas y pecuarios en Pungalá, en la parroquia de Palmira y en la hacienda Llipig, relacionados con la producción de cultivos de quinua, chochos y papa.

Así también, en el cantón Cumandá existen familias que integran este programa y se dedican a la producción de la tilapia roja, también en la comunidad Daldal, las familias del sector aprendieron a producir abono orgánico para

utilizarlo en sus cultivos y de esta forma obtener productos saludables libres de químicos y pesticidas y el consecuente logro en beneficio de la población campesina de la provincia (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2014).

PATRIMONIO NATURAL ALIMENTARIO

El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico.

Respecto al patrimonio cultural alimentario, es importante considerar que:

Alimentos que se seleccionan del medio: considerando la disponibilidad de alimentos y condiciones de acceso, identificamos aquí al patrimonio natural, esencial para dar inicio a los sistemas alimentarios. Se incluyen los productos en sí como las frutas, granos, legumbres, tubérculos, raíces, especias, aromáticas, ganado, aves, algunos animales de monte, pescados, entre otros; así como sus formas de obtención, saberes asociados a la actividad ganadera, agrícola, de pesca, crianza, recolección y caza. (Unigarro 2015:23)

Si se admite la palabra cocina como un sistema alimentario complejo en el que intervienen espacios, procesos y actores, se puede considerar que al patrimonio alimentario como el cúmulo de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva de apoderamiento simbólico y material, transmitida por generaciones y que se replica en la sociedad, lo que hace posible su presencia y sentido. Por tanto, se habla de patrimonio alimentario al designar elementos materiales que guardan relación con la herencia social de un territorio, todo aquello comprende un conjunto de productos agrícolas transformados

en conocimiento (Unigarro 2015).

Sobre este tema, Francisco (2017) afirma que el patrimonio alimentario es el reflejo de la fusión de sabores y aromas propios de cada pueblo que, se encuentran vinculados con las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente y que generan un legado ferviente de los antepasados; asimismo está compuesto por la gastronomía autóctona y tradicional de comunidades indígenas que cuentan con utensilios, alimentos tradicionales y técnicas gastronómicas para la preparación de sus recetas.

El patrimonio alimentario no solo se encuentra relacionado con la elaboración de alimentos sino con los ingredientes o materia prima que se utilizan, es por ello que, se lo denomina como patrimonio natural alimentario. Sin embargo, el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) entiende por patrimonio alimentario al uso de productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, el maíz, el mortiño y la quinua. Adicionalmente a ello considera que el patrimonio cultural alimentario también circunscribe las técnicas, tradiciones y conocimientos transmitidos por generaciones en la elaboración de un plato.

Ecuador es un país exportador debido a su gran biodiversidad y abundancia en recursos naturales, por su ubicación geográfica en la línea ecuatorial o paralelo cero. Álvarez y Armendaris (2014) mencionan que en 1980 empezó la producción a baja escala de tomate y brócoli con un crecimiento anual del 13 % y que generó ingresos millonarios. De igual forma, en el ámbito nacional, según cifras del MAGAP (2014), el brócoli tuvo un incremento de producción del 65 % con un aumento de exportación del 12 % en relación con el año 2017 a diferencia del mercado de Los Ángeles-California que obtuvo una reducción del 11 %, reflejo de una tendencia variable entre 2008 y 2018.

También es conocido Ecuador por cultivar y exportar banano a sus principales destinos: Unión Europea (27,28 %), Rusia (19,47 %), Medio Oriente (16,45 %), Estados Unidos (9,58 %), Asia Oriental (7,23 %), Cono Sur (6,49 %), Europa del Este (5,36 %), África (4,91 %), Reino Unido (1,78 %), Oceanía (0,92 %) y Noruega

(0,53 %) según cifras de Banana Export (2020).

Al respecto, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2020a) afirma que la producción bananera de Ecuador es de 6,583,477 toneladas, cultivadas en una superficie de 190,381 hectáreas. Además, los productores de quinua de la zona sur comprendida por Chimborazo, Cañar y Azuay en su gran mayoría son propietarios del territorio donde siembran aproximadamente 2.000 hectáreas cada año por su facilidad de adaptación a condiciones ambientales difíciles y por sus atributos nutricionales (Sherwood y Jacobsen 2002).

Por su parte, Chimborazo declara un rendimiento provincial de 0,61 toneladas por hectárea; la provincia resistió en un 85 % a plagas y enfermedades, en un 2 % a la falta de agua y en un 1 % a bajas temperaturas, y destinó el 50 % de su producción a mercados mayoristas, el 38 % a la exportación, el 10 % a intermediarios y el 2 % para los centros de acopio (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2019).

El café, por su parte, mostró una producción total en 2019 de 12316 toneladas, sembradas en una superficie de 29363 hectáreas (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2020b). Al respecto, en el cantón Pallatanga de la provincia de Chimborazo se cultivan las variedades de café de altura típica y borbón sidra, reconocidas a nivel mundial, sobre todo en Corea del Sur y Estados Unidos. Echeverri, Buitrago, Montes, Mejía y González (2005) aseguran la alta aceptación del café borbón y típica por ser de los mejores en calidad y sabor. Respecto al área de producción agrícola en la provincia de Chimborazo, los granjeros dedican para sus cultivos el 35,43 % a la producción de papas, el 20,51 % al maíz, el 19,88 % a la cebada, el 8,27 % al fréjol, el 6,89 % al trigo y un 9,21 % a la quinua. Los meses de siembra, por lo general lluviosos, suelen ser septiembre, octubre, noviembre y diciembre, y los meses en que obtienen gran parte de sus cosechas son abril y mayo (Granizo 2017).

Se puede señalar también que, en 68 comunidades de la provincia de Chimborazo el Gobierno Provincial y el Ministerio de Turismo generan proyectos en beneficio de los pobladores, con actividades de siembra de plantas frutales

para generar emprendimientos, prevenir la deforestación y mejorar la alimentación de las familias.

Esta iniciativa arrancó en 2013 y ha entregado más de 3500 plantas nativas, mora, nuez, aguacate, durazno, limonero y manzanos a 34 beneficiarios del proyecto por parte del Gobierno Provincial, quienes han sido capacitados para la siembra, poda y riego. Asimismo, en el cantón Penipe las plantas fueron entregadas a familias de escasos recursos económicos que podrán cosechar sus frutos a mediano plazo para comercializarlos y evitar la vulnerabilidad de niños y adolescentes que trabajan en las calles.

De igual forma, en la localidad de Macají se integran asociaciones en las que las mujeres ofrecen un valor agregado a la cosecha de moras. En Shilpalá este proyecto fusiona la agricultura orgánica con el turismo, al ofrecer como actividad productiva la visita a huertos y la cosecha de moras y fresas, lo que resulta positivo, tomando en cuenta que Ardisana, Gaínza, Torres y Fosado (2018) mencionan que el uso de las tierras debe ser consciente, sin excederse en la utilización de fertilizantes y herbicidas. Pese a que dicha práctica resulta tradicional en los países del subcontinente, como consecuencia de la necesidad de cultivar se generan en muchos casos huellas ecológicas negativas en el medio ambiente.

Así también, en Riobamba existen cultivos prioritarios de papa, maíz, cebada, quinua, fréjol, trigo, chocho y lenteja que de acuerdo al Código Orgánico de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) se consideró al área rural de la ciudad como apropiada para estos sembríos, con el fin de activar la concentración de la producción agrícola y las actividades productivas de cultivos definidos por el MAGAP y el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Chimborazo (GADPCH) para el mejoramiento del estilo de vida y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria. De esta manera, los pobladores vinculan sus productos a etapas y fiestas tradicionales que son producto de costumbres y afirmaciones religiosas vinculadas a la iglesia católica y el respeto hacia la Pachamama, quien

brinda el alimento proveniente de la tierra, acto eminentemente simbólico.

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

El patrimonio cultural alimentario es definido por Apolo (2000) como la forma estándar del comportamiento colectivo, resultante de una fijación, acumulación y transmisión de experiencias alcanzadas por miembros de una comunidad histórica, en su fase de adaptación al medio natural y las circunstancias sociales que delimitan al grupo.

En suma, la idea de que el patrimonio cultural es una construcción social significa que no es algo dado y de índole universal, sino que es un artificio, ideado en un proceso colectivo, en algún lugar y momento, para unos determinados fines, e implica, finalmente, que eso puede ser históricamente cambiante, de acuerdo con nuevos criterios o intereses que determinen nuevos fines en nuevas circunstancias (Laguna 2007:218).

Así también, el patrimonio cultural está constituido por bienes inmateriales que, a través de la historia han dejado a un país una relevancia cultural, científica, histórica y simbólica importante. De acuerdo con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) se clasifica en tangible e intangible por mantener evidencias y valores históricos, arqueológicos, antropológicos, paleontológicos, tecnológicos, simbólicos, y étnicos como parte de la herencia cultural transmitida de generación en generación (Revelo 2018).

Por tanto, el patrimonio cultural alimentario se encuentra inmerso dentro del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito número 4 denominado como: conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, por ser tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo debido a que los sub-ámbitos están relacionados con la gastronomía, las prácticas, usos y conocimientos, la agro-diversidad, la sabiduría

ecológica tradicional, la medicina tradicional, las prácticas y conocimientos usados, los espacios simbólicos y la toponimia (Cliche *et al.* 2014).

También se puede denominar al patrimonio cultural alimentario como un grupo de elementos materiales e inmateriales comprendidos por productos agrícolas, conocimientos, experiencias, producciones artesanales que tienen relación con la herencia social de un determinado lugar. Es por ello que la identidad y el patrimonio son manifestaciones construidas socialmente que experimentan procesos continuos de transformación debido a la tradición que se apoya en el pasado y la modernidad que genera identidad cultural en el presente (Prado 2015).

Se abre entonces una brecha entre lo que podría llamarse un patrimonio culinario “hacia adentro”, de corte local y cultural, enfocado en la recuperación de saberes, técnicas y prácticas culturales, y un patrimonio culinario “hacia afuera”, enfocado en la selección de técnicas agrícolas y alimentos que puedan producir valor económico y, como consecuencia de ello, un supuesto nivel de bienestar (Matta 2012:14).

En la ciudad de Riobamba, al igual que en otros pueblos, el acto de comer viene asociado a tres factores: la cocción de alimentos, el lugar donde se come y los utensilios que usamos para cocinar y comer.

Respecto a lo citado, Prado (2015) menciona que, los utensilios de cocina que se conservan y se usan de mayor a menor porcentaje para preparar alimentos son: la cuchara de palo (32,83 %), la piedra de moler (20,2 %), el tiesto (18,69 %), la batea de madera (9,09 %), la olla de barro (8,08 %), la vasija de barro (6,06 %) y por último el *pilchi* con un porcentaje de 5,05 %, debido a que en la actualidad la tecnología, la modernización y los métodos de preparar alimentos han evolucionado y por ende han implementado utensilios y artefactos modernos, sin embargo, la cuchara de palo utilizada para mecer o revolver la comida y la piedra de moler para la preparación del ají están entre los más usados actualmente.

Por otra parte, las técnicas de cocción que se utilizan en la actualidad para la preparación de los alimentos típicos y tradicionales han ocasionado pérdida identitaria en la práctica culinaria ancestral, al sustituir a la cocina de leña y brasas por equipos y materiales de cocina modernos, tal es el caso de la cocina a gas que sustituye hoy en día a la cocina en leña a causa del humo que genera la práctica de este método y la dificultad para conseguir este recurso.

Por otra parte, existen utensilios de cocina que continuamente están siendo reemplazados por otros debido a las facilidades de uso y a la rapidez con la que se obtiene lo deseado, por ejemplo, la piedra de moler reemplazada por la licuadora, el tiesto por sartenes de teflón y los molinos de piedra por molinos eléctricos que facilitan el uso y la obtención de los alimentos procesados para la preparación de los diferentes platillos.

Villalva (2018) afirma que la gastronomía típica es apreciada de gran manera y también es popular entre las personas del sector y turistas extranjeros, que pueden convertir este aspecto en un atractivo turístico de alto nivel, por la elaboración de diferentes platillos con productos principales de la región.

TRADICIONES CULINARIAS

Al respecto, Morales (2003:56) indica que “las tradiciones culinarias, como cualquier otra, podríamos decir, son producto del tiempo, las posibilidades, los cambios, las transformaciones, las aculturaciones (...) ya sean estos condicionantes grandes o pequeños” y hay que tomar en cuenta que, durante mucho tiempo, la gastronomía ha sido una celebración social en las ciudades, pueblos y villas que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha contemplado como patrimonio de la humanidad.

La tradición culinaria transmitida por medio de la comunicación verbal y escrita ha sido un componente de difusión de relación social, formas de estar y cultura. Se puede incluir que la

comida aparte de cumplir funciones fisiológicas básicas se ha convertido en un motivo para viajar a diferentes países del mundo y descubrir aspectos culturales, antropológicos y sociales, así también, las diversas formas de cocinar (González 2018).

Pino (2013) aduce que la tradición se relaciona con conocimientos compuestos por doctrinas, enseñanzas y ritos propios de los pueblos que se transmiten por generaciones a lo largo de los años y de la misma forma Sopena (1997) menciona que la tradición es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Es por ello que los pueblos indígenas de la ciudad de Riobamba mantienen vigentes sus costumbres, idioma e identidad, a través de conocimientos heredados de sus ancestros. Las costumbres se transmiten durante varias generaciones, delimitando conjuntos de inclinaciones y cualidades que se convierten en preceptos sociales admitidos por los pueblos (López 2006).

Con base en este análisis, existe una tradición de intercambio bilateral conocida como atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador, expresada por medio de la *makitamañachina* en las mingas y que significa: presta la mano, y que se evidencia en el área de los alimentos en tanto existe el canje, como regalo para un pariente o persona especial cuando alguien visita un hogar y se lleva comida.

De modo idéntico, la *wanlla* es un obsequio que se lleva cuando se realiza la visita de un familiar, lo mismo ocurre con el trueque en el *wasipichay*, que son intercambios más grandes realizados en celebraciones como matrimonios, bautizos o inauguraciones de casas nuevas (López 2006).

Igualmente, Castillo (2015) señala que en la

sierra ecuatoriana el maíz se utiliza para la preparación de bebidas con y sin alcohol, es uno de los productos de mayor consumo, al igual que la papa para la elaboración de distintos platos tradicionales como el locro, las papas con conejo y cuy, papas con cuero, tortillas con caucara, los llapingachos y el yahuarlocro.

La ritualización y las fiestas, la comensalidad, los recetarios, los calendarios de actividades y comidas, los productos de la tierra, la restitución o la invención de nuevas formas de abastecer los mercados ha llamado a su vez la atención de los estudiosos del patrimonio cultural y de los estudios regionales (Contreras y Gracia 2005:15).

Así también, la fiesta de San Pedro de Riobamba, celebrada el 29 de junio, motiva a la juventud de los colegios y otras instituciones a realizar bailes, chamizas y juegos para celebrar el onomástico del patrono de la urbe; las fiestas de emancipación de la ciudad; la navidad, celebrada con los tradicionales pases del niño Jesús; el carnaval que se celebra tres días antes al miércoles de ceniza, la costumbre es mojarse mutuamente, esta fiesta contrasta con el *Pawkar Raymi* celebrada en las poblaciones indígenas de la ciudad (Inga-Aguagallo y Cruz 2020).

PLATOS TRADICIONALES DE RIOBAMBA

La gastronomía estudia diversos factores culturales, toman en cuenta a la comida como eje central que relaciona diferentes culturas vinculadas a los países, y constituye por lo tanto una vía extraordinaria de auto-representación y comunicación de identidad cultural (Patiño 2015). Sobre este tema, Benítez y Garcés (1993) manifiestan que la cultura es un comportamiento social distintivo que los pueblos crean y usan, y que es influenciada por diferentes manifestaciones culturales.

De la misma forma, la gastronomía tradicional ecuatoriana es el producto de la evolución y la mezcla de sabores de todas las regiones del

planeta, debido a que nuestros antepasados tuvieron relación con pueblos europeos, africanos y asiáticos entre otros, que situaron su tradición y cultura e introdujeron plantas y animales, que, combinados con lo autóctono ecuatoriano, representan significativamente a la cultura, historia e identidad de Ecuador.

En la provincia de Chimborazo la base de la cocina popular constituye un hecho cultural que registra actividades culinarias de la cultura Puruhá, en la que además de la utilización de productos existentes como la papa, oca, melloco, *mashua*, entre otros, se toman en cuenta los procesos de transformación de los alimentos bajo determinados conocimientos, tecnologías y secretos, adquiridos con el paso del tiempo.

Algunos alimentos patrimoniales que integran los platos tradicionales de Riobamba son: el melloco, que se cultiva en los meses de octubre y diciembre y es un ingrediente utilizado en la elaboración de la fanesca, consumida en semana santa; la papa, utilizada para preparar el locro, los llapingachos y el *yahuarlocro*; el maíz que es uno de los granos más cultivados en la provincia con gran valor cultural para los Incas, así como también para los *cayambis* y otras culturas suramericanas, debido a sus diversas formas de uso, en el morocho (maíz blanco), en el mote, tostado, choclos cocidos, chicha de jora (maíz germinado) y en el champús.

La oca es también otro tubérculo tradicional andino, que se asocia con el melloco y la *mashua*, se siembra como lindero en los bordes de las parcelas en los meses de junio, julio y agosto, se seca al sol de 8 a 15 días y se utiliza en la elaboración de la fanesca, en locros, coladas y además se puede emplear para endulzar algunas preparaciones.

Del mismo modo, el amaranto o bleado, más conocido en el Ecuador como sangoroche, es un cereal cultivado en el callejón interandino y su cosecha coincide con el día de los difuntos celebrado en el mes de noviembre, se utiliza para la elaboración de la horchata y la colada morada, bebida típica y ceremonial consumida en el día de los difuntos; la quinua con un ciclo de cultivo de 6 meses se siembra entre octubre y enero para aprovechar los meses de lluvia, se

utiliza en sopas, coladas y mazamoras.

Entre los frutos se encuentra el capulí que, su ciclo de crecimiento del árbol es de 5 años para fructificar, los meses de cosecha son febrero, marzo y abril, se lo consume crudo, en la preparación de dulces con panela, coladas y es el ingrediente principal del *juchu*; el taxo es un fruto que se consume crudo, en jugos y como ingrediente para la preparación de helados de paila, el tomate de árbol puede dar frutos durante cuatro años consecutivos y se lo puede usar en la elaboración de mermeladas, jaleas, compotas, jugos y helados de paila.

Así mismo en Chimborazo existen platos típicos como el hornado, la fritada, el yahuarlocro, el caldo de pata, el cevichocho y el mondongo; postres como la espumilla, el helado de paila, el jucho, el ponche, el champús, el tostado con dulce o caca de perro, el chocolate con machica y el dulce de higos; bebidas como la chicha de jora, la chicha de remolacha, la chicha con avena, el rompe nucas, la chicha de hongos y el morocho con leche.

Cabe resaltar que en la ciudad de Riobamba el hornado del mercado de La Merced provoca gran afluencia de turistas, debido a que los cerdos son exhibidos enteros y las vendedoras tienen una manera característica de llamar la atención, el hornado riobambeño se acompaña con *chiriuchu*, palabra quichua que significa ají frío (Prado 2015).

CONCLUSIONES

La revisión bibliográfica determina que el patrimonio alimentario de la ciudad de Riobamba tiene gran importancia en el turismo cultural debido a su vasta gastronomía, la cual, se encuentra ligada a costumbres y tradiciones. Al mismo tiempo se determinó que la gastronomía típica es considerada como la transmisión de prácticas culinarias por generaciones a lo largo de los años, mientras que la gastronomía tradicional se encuentra vinculada a las festividades de los

pueblos.

Se analizó que la economía agraria es una característica de la identidad alimentaria que sustenta la producción de alimentos en la región andina con programas generados por instituciones públicas como el MAGAP, el GADPCH y el COOTAD para erradicar la pobreza y mantener la soberanía alimentaria en las comunidades y pueblos que mantienen un índice de pobreza elevado.

Por ende, es importante el análisis del patrimonio cultural alimentario de la ciudad de Riobamba ligado a la elaboración de alimentos, al uso de utensilios de cocina y a las técnicas utilizadas en su preparación, lo cual determina el deterioro gradual de los saberes ancestrales reemplazados por la tecnología actual.

En la ciudad de Riobamba el programa del Buen Vivir y el MAGAP logran incrementar los resultados por la gestión de sus proyectos con el apoyo brindado a 1188 organizaciones de pequeños y medianos productores del sector agroindustrial dividido en 129 parroquias, al hacerlos beneficiarios y partícipes de actividades de siembra, cuidado y cosecha de plantas frutales en las cuales las mujeres han generado valor agregado con la incorporación del agroturismo, al hacer partícipes a los turistas en actividades de recolección de frutos, semillas u hortalizas como un modelo tradicional en el que incluyen técnicas culinarias y agrarias que prevalecen en todos los procesos desde la siembra hasta la cosecha para la elaboración y degustación de la comida.

En definitiva, se identificó en la ciudad de Riobamba que la producción agrícola, los procesos de siembra y cosecha y la preparación de alimentos coinciden con fiestas importantes del sector como la cosecha del capulí en los meses de marzo cuando se celebra el *Pawkar Raymi* y se elabora la bebida tradicional denominada *juchu*.

Además, el sangoroche utilizado para preparar la colada morada se cosecha en noviembre cuando se celebra el día de los difuntos como acto de fe y ritualismo en el Ecuador. Otro de los productos con gran tradicionalismo es la

mashua, un tubérculo andino que se cosecha en los meses de mayo y junio y que está presente en la *pambamesa* durante la fiesta ancestral del *Inti Raymi* como muestra de gratitud a la *Pacha Mama* por permitir una buena producción y cosecha.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERESES:

Los autores declaran no tener conflicto de interés.

DECLARACIÓN DE CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES:

Michael Roberth Villalva Guevara (50%) y Carlos Fernando Inga Aguagallo (50%)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, T. y Medina, X. (2008). *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, España: Icaria.
- Álvarez, T. y Armendaris, E. (2014). Soberanía alimentaria y acceso a semillas hortícolas en el Ecuador. *LA GRANJA Revista de Ciencias de la Vida*, 20(2), 45-57. doi: 10.17163.lgr.n20.2014.05
- Apolo, M. E. (2000). *Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural*. Quito, Ecuador: Tramasocial.
- Ardisana, E., Gaínza, B., Torres, A. y Fosado, O. (2018). Agricultura en Sudamérica: la huella ecológica y el tuturo de la producción agrícola. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (5), 90-101. doi: <https://doi.org/10.37135/chk.002.05.06>
- Arribas, L. (2005). El control de la producción de alimentos. *Phytoma: La revista profesional de sanidad vegetal*, (166), 10-11.
- Banana Export. (30 de octubre de 2020). *Ecuador no paró su racha exportadora de banano*. Recuperado de <https://bananaexport.com/2020/10/30/ecuador-no-paro-su-racha-exportadora-de-banano/>
- Benítez, L. y Garcés, A. (1993). *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Cadena, B. N., Martínez, M., Pérez, V., Costales, J., Vinueza, J. P., Célleri, R. y Basantes, M. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Riobamba*. Riobamba, Ecuador: Gobierno Municipal del Cantón Riobamba.
- Castillo, M. (2015). *Elaboración de una Bebida a partir del Maíz Morado (Zea mays L.) como alternativa para el consumo diario* (tesis de grado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Cid, P. y Perpinyá, R. (2013). *Cómo y dónde buscar fuentes de información*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Cliche, D., Alonso, G., Medici, M., Nowacka, K., Cohen, G. y Steinlage, M. (2014). *Indicadores UNESCO de Cultura para el Desarrollo: Manual Metodológico*. París, Francia: AECID.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura*. Barcelona, España: Ariel, S. A.
- Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, (18), 18-15. doi: 10.5281/zenodo.2546474
- Echeverri, D., Buitrago, L., Montes, F., Mejía, I. y González, M. (2005). Café para cardiólogos. *Revista Colombiana de Cardiología*, 11(8), 357-365. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-56332005000200001&lng=en&tlng=es.
- Entrena, F. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. *Revista*

- de Ciencias Sociales (Cr)*, I(119), 27-38. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10481/20239>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista De Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. Recuperado de <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Francisco, V. C. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS*, I(1), 061-075. Recuperado de <https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/9>
- García, A., Escarbajal, A. y Escarbajal de Haro, A. (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid, España: Dykinson.
- González, M. (2018). La gastronomía, la tradición culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto diferencial en las ciudades. *ACTAS ICONO14 – VI Congreso Internacional Ciudades Creativas*. Recuperado de https://www.ciudades-creativas.com/proceedings/6ccc/proceedings-6ccc_055.pdf
- Granizo, R. C. (2017). *La producción y comercialización de los productos de la Parroquia Químiag y su incidencia en la migración en el período 2014-2015* (tesis de grado). Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Inga-Aguagallo, C. F. y Cruz, M. P. (2020). Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo. *Kairós. Revista De Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(4), 36-42. doi: <https://doi.org/10.37135/kai.003.04.04>
- Laguna, D. (2007). *Antropología y Turismo*. Hidalgo, México: Plaza y Valdés.
- López, J. O. (2006). *Folclor, costumbres y tradiciones colombianas*. Bogotá, Colombia: Colombia S. A.
- Machado, E. y Montes de Oca, N. (2020). Los niveles del método científico: una polémica actual y necesaria de la investigación educativa. *Pedagogía Universitaria*, 13(1), 105-114.
- MAGAP. (2014). *Sistemas de información del agro*. Quito: MAGAP. Recuperado de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/legumbres-hortalizas/brocoli>
- Matta, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica*. París, Francia: Freie Universität Berlin.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (18 de marzo de 2014). *Coordinación Zonal 3 del MAGAP realizó rendición de cuentas en Riobamba*. Quito: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de <https://www.agricultura.gob.ec/coordinacion-zonal-3-del-magap-realizo-rendicion-de-cuentas-en-riobamba/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). *Sistema de Información Pública Agropecuaria*. Quito: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/informe-de-rendimientos-objetivos/rendimiento-de-quinua>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020a). *Panorama Agroestadístico*. Quito: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de http://sipa.agricultura.gob.ec/descargas/panorama_estadistico/panorama_estadistico.pdf
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020b). *Ficha del cultivo de café*. Quito: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cafe>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito:

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Morales, C. M. (2003). *Alimentación y vida saludable*. Madrid, España: S. L.
- Navas, D., Aponte, G. y Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81(184), 158-163. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49630405022>
- Patiño, J. P. (4 de agosto de 2015). ¿Qué es gastronomía?. *El Mundo.com*. Recuperado de http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_1_Oko
- Pino, Á. M. (2013). *Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Providencia, Chile: Cuarto Propio.
- Prado, C. (2015). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba, como patrimonio cultural inmaterial* (tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Revelo, J. C. (2018). *Diseño de una guía gastronómica tradicional como aporte a la cultura gastronómica de Riobamba* (tesis de grado). Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Riobamba, Ecuador.
- Rodríguez, L. (2009). Le resulta difícil hacer la bibliografía: los gestores de referencias bibliográficas pueden ayudarlo. *ACIMED*, 19(2) Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352009000200003&lng=es&tlng=en
- Salazar. (2012). Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. *Quialitas*, 4, 23-30.
- Santana, A. (2003). Patrimonios culturales y turistas: unos leen lo que otros miran. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(1), 1-12. Recuperado de <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2003.01.001>
- Sherwood, S. y Jacobsen E. (2002). *Cultivos de granos andinos en Ecuador. Informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*. Quito, Ecuador: CIP.
- Sopena, R. (1997). *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española*. Barcelona: Editorial Ramón Sopena.
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, (15), 21-34. doi: <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>
- Vázquez, J. A. (2015). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos*. Barcelona, España: Universitat de Barcelona.
- Villalva, M. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018* (tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Wenger, E. (2001). *Comunidades de prácticas: aprendizaje, significado e identidad*. Barcelona, España: Paidós.