





Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico

Food heritage, basis for the development of ethnic tourism

- ¹ Carlos Fernando Inga Aguagallo  <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>
Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, Carrera de Gastronomía, Ambato, Ecuador,
cinga.istt@gmail.com
- ² Ronald Mauricio Zurita Gallegos  <https://orcid.org/0000-0001-8992-9008>
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Carrera de Gastronomía,
Riobamba, Ecuador
ronald.zurita@esepoch.edu.ec
- ³ Pedro Arturo Badillo Arévalo  <https://orcid.org/0000-0002-1667-0290>
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Carrera de Gastronomía,
Riobamba, Ecuador
p_badillo@esepoch.edu.ec
- ⁴ Andrea Margarita Garrido Patrel  <https://orcid.org/0000-0002-9281-6343>
Universidad Nacional de Chimborazo, Carrera de Gestión Turística y Hotelera, Riobamba,
Ecuador
agarrido@unach.edu.ec



Artículo de Investigación Científica y Tecnológica

Enviado: 18/05/2022

Revisado: 28/06/2022

Aceptado: 29/07/2022

Publicado: 18/08/2022

DOI: <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>

Cítese:

Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Garrido Patrel, A. M. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. AlfaPublicaciones, 4(3.1), 313–332. <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>



ALFA PUBLICACIONES, es una Revista Multidisciplinar, **Trimestral**, que se publicará en soporte electrónico tiene como **misión** contribuir a la formación de profesionales competentes con visión humanística y crítica que sean capaces de exponer sus resultados investigativos y científicos en la misma medida que se promueva mediante su intervención cambios positivos en la sociedad. <https://alfapublicaciones.com>

La revista es editada por la Editorial Ciencia Digital (Editorial de prestigio registrada en la Cámara Ecuatoriana de Libro con No de Afiliación 663) www.celibro.org.ec



Esta revista está protegida bajo una licencia Creative Commons AttributionNonCommercialNoDerivatives 4.0 International. Copia de la licencia: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Palabras

claves:

Turismo,
gastronomía,
cultura, saberes,
patrimonio.

Keywords:

Tourism,
gastronomy,
culture,
knowledge,
heritage.

Resumen

Introducción: El patrimonio cultural alimentario, constituye la conexión entre el pasado y el presente de la sociedad desde un análisis culinario y gastronómico, no solo es oportuno el discutir el origen de un platillo o bebida, es necesario profundizar en el todo, incluyendo el cultivo, cosecha, comercialización, trazabilidad, producción alimentaria, cosmovisión, representatividad, memoria individual y colectiva, entre otros factores propios del efecto cultural. **Objetivos:** Determinar las características del patrimonio alimentario y su relación con el turismo étnico en la provincia de Chimborazo. **Metodología:** Se utilizó la investigación documental, descriptiva y de campo, ejecutada en la provincia de Chimborazo, en la cual, se han priorizado 4 comunidades donde se han apreciado grandes aportes en el plano del turismo de raíz también conocido como étnico, donde se ha recolectado información mediante la aplicación de fichas de registro del patrimonio alimentario (PA) y entrevistas con los custodios de los saberes y dirigentes comunitarios. **Resultados:** Se enlistó parte de la riqueza alimentaria que posee la provincia, así como también la contribución que tienen los saberes ancestrales alimentarios en el desarrollo del turismo étnico. **Conclusiones:** El estudio permite poner en valor la cultura alimentaria, reconocer la variada y amplia oferta en el medio y del mismo modo, se determinó el alcance generado por el aprovechamiento del producto alimentario en las comunidades donde por medio del turismo étnico se han creado fuentes de empleo.

Abstract

Introduction: The food cultural heritage constitutes the connection between the past and the present of society from a culinary and gastronomic analysis, it is not only appropriate to discuss the origin of a dish or drink, but also necessary to delve into the whole, including the cultivation, harvest, marketing, traceability, food production, worldview, representativeness, individual and collective memory, among other factors of the cultural effect. **Objectives:** To determine the characteristics of food heritage and its relationship with ethnic tourism in the province of Chimborazo. **Methodology:** Documentary, descriptive and field research was used, carried out in the province of Chimborazo, in which 4 communities have been prioritized where great contributions have

been appreciated in terms of root tourism, also known as ethnic, where collected information through the application of registration forms of food heritage (FH) and interviews with the custodians of knowledge and community leaders. **Results:** Part of the food wealth of the province was listed, as well as the contribution of ancestral food knowledge in the development of ethnic tourism. **Conclusions:** The study allows to value the food culture, recognize the varied and wide offer in the environment and in the same way, the scope generated using the food product in the communities where sources have been created through ethnic tourism. of employment.

Introducción

El turismo siempre ha tenido gran reconocimiento, valor e importancia a nivel mundial, es necesario reconocer que gracias al mismo se han desarrollado varios aspectos sociales, económicos y otras características que interfieren en la sociedad actual. De una u otra forma se ha consolidado como un aporte económico directo, pues este nunca para, siempre está en movimiento y en constantes modificaciones, lo único que busca es mejorar cada día para prestar un mejor servicio a cada uno de sus usuarios.

Con el paso de los años y favorecido por el uso extendido de nuevas tecnologías que han acortado las distancias y hacen posible a diferentes segmentos del mercado satisfacer necesidades de productos y servicios, el turismo se ha convertido en uno de los principales sectores de la economía al diversificar y facilitar a viajeros el acceso de manera masiva a lugares promocionados o reconocidos como destinos turísticos (Acuña et al., 2019).

Por otro lado, Chaparro (2018) menciona que, el patrimonio tangible es acervo de histórico fundamental para la Identidad y memoria de la sociedad. De igual forma, Betancourt (2004) considera importante la salvaguarda de estos valores y bienes culturales a fin de garantizar la transmisión de costumbres, valores y memorias colectivas para promover la cohesión social, y enfrentar la homogenización.

En cuanto a Sandoval (2017), la gastronomía, Ecuador trasmite su cultura e historia a través de la culinaria, brindando a propios y visitantes platos típicos y bebidas tradicionales, todas ellas vinculadas a las fiestas populares y celebraciones religiosas. En el país se mantienen conocimientos ancestrales culinarios considerados Patrimonio

Culturales Intangibles, en los que se deja en evidencia el uso de productos de la región, propios de la cosmovisión andina como la quinua, la papa, el maíz, entre otros.

En este contexto, existe una relación estrecha entre el patrimonio y el etnoturismo pues, ambas fortalecen la actividad suscitada al momento de visitar lugares que aún mantienen ciertas costumbres para el desarrollo de sus actividades.

Es así como Acuña et al. (2019), para Muchas comunidades indígenas alrededor del mundo carecen de calidad de vida. Aprovechan la abundancia de recursos y bienes patrimoniales para ofertar etnoturismo como medio para garantizar la sobrevivencia familiar. Al hacerlo, satisfacen necesidades en el presente, propenden la preservación y conservación de su patrimonio, al tiempo, no comprometen la capacidad para que sus futuras generaciones satisfagan las suyas.

Actualmente, el ser humano ha optado por escoger destinos que lo alejen totalmente del entorno habitual en el que se desarrolla, es decir, una de las principales opciones ha sido cambiar el estrés de la ciudad por la paz del campo o sitios aledaños, a partir de esta idea, se conoce que los emprendimientos turísticos que se presentan a los viajeros son bastante competitivos sin embargo, no ofrecen lo mismo, se tiene espacios de relajamiento, otros de diversión y otros que permiten enganchar al hombre moderno con las actividades del pasado.

Por tanto, de acuerdo con Poncela (2018) una serie de investigaciones y debates han logrado establecer que este tipo de turismo no es una modalidad turística más como lo son el turismo de aventura o el turismo de salud, entre otros; se trata de nuevos modelos auto gestionados que principalmente implican una idónea administración turística.

Finalmente, la relación entre turismo, etnia y patrimonio de cada lugar permite contribuir con el crecimiento del ámbito turístico pues los pequeños emprendimientos que se han desarrollado a partir de este enlace han dejado que el viajero nacional o extranjero conozca la identidad y tradiciones que se efectuaban hace varios siglos atrás aún pueden encontrarse y mantenerse.

Metodología

Las metodología utilizada fue la revisión bibliográfica también conocida como investigación documental con base en el análisis de fuentes primarias y secundarias con parámetros de priorización basados en las palabras claves patrimonio alimentario, turismo rural, etnoturismo, cultura alimentaria y saberes ancestrales, del mismo modo se trabajaron los métodos descriptivo y de campo, ejecutada en la provincia de Chimborazo, en la cual, se han priorizado 4 comunidades siendo estas, Cacha, Cajabamba, San Juan y Punín, donde se han apreciado grandes aportes en el plano del turismo de raíz como lo llaman los pobladores, también conocido como étnico, es en estos lugares donde se

recolectó información mediante la aplicación de fichas de registro del patrimonio alimentario (PA) y entrevistas con 12 custodios de los saberes ancestrales y dirigentes comunitarios, dicha información fue analizada con lo cual se generaron los resultados pertinentes. El estudio tiene corte transversal y diseño cualitativo.

Resultados

Análisis del turismo y sus modalidades

Para González (2017), el turismo es un fenómeno humano contemporáneo, complejo, matizado por la diversificación y ampliación de las necesidades, de las personas y los grupos, que buscan ser satisfechas en escenarios geo culturales diferentes de los originarios y habituales. Se configura y expresa, a partir de la interacción y convivencia múltiple de una variedad de agentes sociales que asumen papeles diferentes. A nivel mundial el turismo se reconoce en varias modalidades tales como el turismo de aventura, el turismo rural, cultural, agroturismos, religioso, gastronómico, entre otros, cada uno presentando particularidades y características que hacen única cada actividad.

En la actualidad varios factores han permitido el desarrollo dentro del sector turístico, así lo mencionan Zarco & Morales (2017), las tecnologías de la información y la comunicación están transformando nuestras vidas, nuestra experiencia individual y colectiva, el modo de relacionarnos con los demás y el concepto mismo de convivencia y de ciudadanía. Así mismo Berrecil (2014), considera que el ámbito turístico tiene cada vez más mayor incidencia, tanto en la difusión de la información sobre el destino, la gestión y contratación de los servicios o en la experiencia misma del turista, contribuyendo a la individualización y autonomía del viajero, que prefiere personalizar sus viajes en lugar de consumir productos masivos. Las nuevas formas de turismo, consolidadas a través de la potenciación de las redes sociales (como abnb), son expresivas del empoderamiento individual, tanto del cliente como del oferente, que con sus opiniones determinan la calidad del servicio, expresando su nivel de satisfacción recíproca a través de la evaluación directa, un sistema de garantías que conduce hacia el logro de una mayor calidad, poniendo el foco en la satisfacción del destinatario.

La realización de actividades turísticas engloba otras acciones, aportando de forma directa a los operadores turísticos, que de acuerdo con González (2017), implica la participación de una gran variedad de actores, cada uno de los cuales le atribuye sentidos y significados diversos; a partir del lugar que ocupa cada uno en el entramado de la relación turistas y anfitriones, desempeñan los roles protagónicos: agentes de viaje, tours operadores, transportistas, gastronómicos, hoteleros, guías.

Algunos tipos de turismo han tenido que acoplarse a los diferentes espacios en los que se desarrollan actualmente, teniendo que mejorar, modificar o eliminar ciertos aspectos que podrían detener su desarrollo.

Por otra parte, González (2017) señala que el turismo alternativo se le ha denominado también como “Ecoturismo o Turismo Rural”; lamentablemente, el término Ecoturismo ha sido con frecuencia manipulado y maltratado como camuflaje para su explotación con fines económicos. Muchas experiencias han sido disfrazadas de verde solo para invertir capitales y obtener beneficios de atractivos, rurales y culturales, de gran valor, sin importar demasiado el tema de su conservación.

Ahora bien, Zarco & Morales (2017) hace un aporte sobre el turismo emocional creativo, el cual, engloba todo tipo de actividades culturales, creativas o lúdicas compartidas y vinculadas con la capacidad de emocionarnos y que están desarrolladas en ambientes creativos. A través de estas se trata de generar situaciones que permitan experimentar procesos colectivos y desplegar la creatividad.

De forma que Oliveira et al. (2017), recalca el creciente interés por la realización de actividades de senderismo en los destinos turísticos ha hecho surgir una perspectiva de estudio sobre el tópico entre los estudiosos del sector turístico, juntamente con los expertos en las actividades deportivas y recreativas.

Tendencias del turismo cultural

Para Morére (2017), se tiende a considerar el Turismo Cultural como un objeto de producción y de consumo, siendo ya común su análisis desde la demanda, el marketing, como imagen y marca de un destino y así, estamos empezando a vivir una cierta masificación de la cultura e incluso del patrimonio, cuando en el imaginario de turistas y visitantes el Turismo Cultural es sinónimo de una práctica minoritaria y excelsa por su vinculación con el patrimonio y las artes, y se rodea de una aureola de calidad y de educación, frente al mero entretenimiento y ocio.

Con el tiempo se han ido modificando ciertas conceptualizaciones que comúnmente conocíamos, tal como lo menciona García (2017), el Turismo Cultural se puede considerar como un sinónimo de variedad de productos, con diferentes modalidades, que genera dinámicas y sinergias que interrelacionan lo cultural y lo social con lo territorial, pero también, en términos económicos, como un indicador de ingresos elevados por día de estancia.

De hecho, Molinero (2019) considera que quedan atrás definiciones ligadas al legado material, centradas fundamentalmente en los recursos histórico-artísticos de carácter tangible y vinculados mayoritariamente a las élites de poder. La reciente definición muestra las nuevas tendencias del turismo cultural reflejando claramente la importancia

del legado inmaterial y de las industrias culturales como integrantes fundamentales de la oferta, y de las comunidades locales y pueblos originarios como legítimos herederos del legado patrimonial, transmisores de la cultura viva y, no menos importante, anfitriones del visitante cultural. La tabla 1 resume algunas las tendencias del turismo cultural.

A continuación, podemos observar una tabla publicada en el 2016 por Garau, en esta tabla se muestran varios cambios y perspectivas realizadas a partir del turismo cultural:

Tabla 1

Perspectivas del patrimonio cultural

Perspectiva tradicional	Nuevas perspectivas
Desarrollo turístico basado en el atractivo patrimonial	Desarrollo turístico basado en el lugar, con todos sus atributos interconectados (place-based cultural tourism)
Dominio del Patrimonio material histórico-artístico	Creciente interés por el Patrimonio intangible
Concentración del turismo en los países occidentales	Extensión del turismo por todo el planeta
Actividades centradas en el recurso patrimonial	Interés por la experiencia cultural
Consumo de paquetes turísticos	Co-creación del producto durante la experiencia
Narrativas eurocéntricas	Descolonización del discurso cultural
Centralidad de las élites occidentales	Interés por las minorías, los pueblos originarios y los ciudadanos anónimos
Poder en manos de muy pocos	Democratización y descolonización del poder
Del mercado de nicho, con alto poder adquisitivo y formación cultural	Al mercado masivo abierto a mucha más gente (overtourism en algunos lugares)
De la búsqueda de lo excepcional	A la búsqueda de lo cotidiano
Planificación desde arriba por los organismos gubernamentales	Prioridad a las estrategias 'de abajo a arriba' en el desarrollo de las iniciativas
Planificación y gestión pública del turismo cultural	Mayor presencia del sector privado en la gestión (modelo público-privado) y en la generación de contenidos culturales
Interpretación basada en la información	Productos basados en la experiencia
Estrategias de promoción planificadas centralmente	Información generada por el usuario

Fuente: Garau (2016)

Según Poncela (2018), dentro del turismo cultural del país sobresalen los sitios arqueológicos, y las ciudades coloniales patrimonio de la humanidad, además de museos, artesanías y la gastronomía, así como tradiciones y festividades muy variadas. En la actualidad se aumenta la inversión en proyectos de turismo cultural; el objetivo es crear experiencias únicas que conecten a los visitantes con los sitios patrimonio.

El etnoturismo y su alcance en el Ecuador

Con respecto al etnoturismo García (2016), lo considera como toda actividad turística que concede la participación de la comunidad desde una posición intercultural y el manejo adecuado del patrimonio cultural basado en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales. Si bien constituye un ámbito estratégico para muchas comunidades

rurales e indígenas del Ecuador, hoy en día muestra una notable decreciente. A pesar de que el etnoturismo nació desde las mismas comunidades indígenas ecuatorianas, tuvo ayuda solo de la ONG (Organización No Gubernamental) sin embargo, el turismo comunitario en la actualidad es una realidad del Ecuador donde el escaso apoyo por parte del sector público y privado resulta muy visible, sabiendo que el trabajo en equipo podría dar valioso provecho a las comunidades en particular beneficiaria al sector turístico de manera general.

Responsabilidad social y turismo étnico

El sector privado, como principal proveedor de bienes y servicios, tiene un papel fundamental en el cumplimiento y el desarrollo de los valores que conforman un turismo hospitalario. Para la Agencia Valenciana del Turisme (2021), la perspectiva de un desarrollo económico sostenible social y medioambientalmente, con la creación de un empleo estable y de calidad, debe constituir su horizonte de actuación. Conscientes de esta responsabilidad, las empresas turísticas se comprometen a:

- ✓ Respetar y promover los Objetivos del Desarrollo Sostenible, en especial los derechos específicos de los grupos de población más vulnerables. Como agentes de hospitalidad, las empresas deben promover la tolerancia, y la inclusión respetuosa de todas las personas.
- ✓ Salvaguardar el medio ambiente y los recursos naturales con el fin de alcanzar un desarrollo económico sostenible que sea capaz de satisfacer las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes y futuras.
- ✓ Integrar la gestión y explotación de los recursos turísticos en el tejido económico y social local, dando prioridad a la contratación en igualdad de competencias al personal y proveedores locales.
- ✓ Incorporar a sus políticas de gestión los valores y normas del presente Código, informando al Comité de ética del turismo de las medidas adoptadas para poner en práctica los principios del Código en el ámbito de su Responsabilidad Social.
- ✓ Participar, de acuerdo con los protocolos establecidos por la Administración Autónoma, en el registro de buenas prácticas y en la composición y funcionamiento del Comité de ética del turismo.
- ✓ Facilitar a los turistas una información objetiva y veraz sobre los lugares de destino y sobre las condiciones de viaje, recepción y estancia, cooperando con las autoridades para garantizar su seguridad y evitar toda conducta hostil, actuando con respeto y tolerancia.
- ✓ Garantizar los derechos fundamentales de los trabajadores asalariados y autónomos del sector turístico, asegurando una protección social suficiente, procurando en todo momento un salario digno y no discriminatorio entre hombres y mujeres.

- ✓ Procurar que sus empleados aprendan a conocer y respetar nuestra lengua y cultura, así como la de nuestros visitantes y residentes, y también a proteger y cuidar los recursos naturales y culturales.
- ✓ Evitar que las empresas multinacionales del sector turístico abusen de la posición dominante en los destinos para imponer artificialmente modelos sociales y culturales en las comunidades receptoras, facilitando la colaboración y el establecimiento de relaciones equilibradas para un turismo sostenible.
- ✓ Facilitar el uso del presente sistema de ética y cumplimiento a todos sus empleados y clientes, de forma que facilite un seguimiento y control de la aplicación y desarrollo de estos valores y compromisos.

Por tanto, Gascón & Milano (2017) el turismo étnico no sería sólo una forma particular de interacción entre residentes y visitantes, sino un complejo proceso de relaciones étnicas “con implicaciones significativas en el cambio de expresiones o de identidad étnica para la población local.

Estrategias para el fortalecimiento del etnoturismo

De acuerdo con el Ministerio de Turismo Ecuador (MINTUR, 2017), la gestión del etnoturismo debe considerar principalmente que esta modalidad de turismo forma parte del turismo rural y que a su vez se enmarca en un modelo integrado de desarrollo turístico. La especificidad más importante del turismo comunitario es el control del producto turístico por parte de la comunidad (o comunidades), lo que implica que todas las decisiones en torno al proceso de desarrollo del turismo comunitario son adoptadas por la comunidad. Por su parte García (2017), considera que el turismo comunitario debe ser capaz de promover un desarrollo integral para las comunidades, mitigando la pobreza (material) a través de la generación de empleo e ingresos económicos complementarios, evitando la migración de su población, fomentando una distribución justa de los ingresos y contribuyendo a la conservación del medio ambiente. Con respecto a la gestión turística Medina (2017), considera fundamental fomentar la planificación, organización, ejecución y control de las actividades dentro del turismo, más aún si se pretende llevar a cabo de manera sostenible y consciente.

Análisis del Patrimonio cultural y alimentario

Según González (2014), en su artículo de la revista de la Universidad del Azuay menciona que: el patrimonio cultural son objetos no materiales que responden a formas de vida del pasado como leyendas, mitos, música, fiestas, danzas que, con las variaciones del caso, se mantienen en el presente sustentados por la tradición y que, sin tener la firmeza de los materiales, son más vitales y portadores de un espíritu que sobrepasa a la captación sensorial.

Por lo mencionado Andrade (2016), considera al patrimonio cultural como una herramienta fundamental para el desarrollo de las comunidades, nacionalidades o pueblos ya que representa la unión de las personas y contribuye además al crecimiento y evolución de las sociedades, debido a que está presente en diversos ámbitos y permite que este sea explotado dentro del emprendimiento de Sisid Anejo que a su vez aporta a la difusión de lo existente e histórico de la localidad.

El autor Bolaños (2014), en su proyecto de investigación titulado: “Estrategias de gestión del patrimonio cultural en los GAD: caso cantón Urcuquí” del Instituto de Altos Estudios Nacionales Universidad de Postgrado del estado previa a la obtención el título de Maestría en Alta Gerencia menciona que: El patrimonio a través de la historia siempre ha estado presente en la vida diaria de las personas, más hoy día, estos campos se presentan como una gran oportunidad de apoyar al desarrollo de pueblos y naciones.

De esta manera para Hernández (2018), el patrimonio cultural se encuentra no solo en disciplinas como el arte y la literatura, sino también en otros ámbitos como las técnicas artesanales, la gastronomía, la historia, la música y el cine. Asimismo, la Dirección General de Educación, Juventud, Deporte y Cultura (2018) considera que el patrimonio cultural nos une desde su diversidad, gracias a la tecnología y al internet, ya que, esto es ahora más accesible que nunca.

Patrimonio alimentario

Unigarro (2015), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

En relación con lo que el autor anterior menciona sobre el patrimonio alimentario, se entiende como las prácticas iniciales desde el momento de la preparación del terreno hasta después de su cosecha donde los granos serán utilizados para la preparación de platos tradicionales e inclusive en la utilización de la comida diaria, manejando las experiencias que se han adquirido a través de los conocimientos y las técnicas que nos hayan enseñado nuestros antecesores un claro ejemplo de ello se lo puede vivir con experiencia propia en el Centro de Turismo Comunitario Sisid Anejo emprendimiento que está enfocado en la promoción de técnicas propias de la localidad.

Patrimonio Gastronómico

Valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación (Diccionario de Gastronomía, 2020).

Según el autor Pino (2013), con relación a la definición que nos facilita el diccionario de Gastronomía podemos entender que el Patrimonio Gastronómico está íntimamente ligado con las culturas propias de cada una de las localidades de una región; al igual que la relación que existe directamente entre las costumbres y métodos de preparación de cada uno de los ingredientes para la presentación de un plato emblemático tradicional de una zona siendo el sitio de estudio Sisid Anejo, sitio en el que nos dan a conocer el proceso de la obtención del cereal más conocido como la machica (Flores & Guamán, 2016).

Momentos de la gastronomía ecuatoriana

El origen de la cocina ecuatoriana tiene dos grandes influencias los incas y los españoles ya que fueron quienes lograron introducir parte de su manera de vivir a nuestro país.

- ✓ **Influencia Inca:** En esta influencia los incas fueron quienes introdujeron una cantidad de productos, artefactos y técnicas culinarias ya que lograron que el país formara parte de su imperio en esta cultura al cocinero se le conocía como "Huaycuy camayoc" quien se dedicaba a atender al representante del Inca siendo este caso el de la realeza. En lo que se refiere al modo de vida de las viviendas (Pazos, 2015) alude que las mujeres eran quienes estaban a cargo de la cocina, poco después se conocieron ciertos utensilios de cocina para que el trabajo sea un poco más fácil, siendo las ollas y los tiestos para el fuego y los cántaros y piedras de moler como instrumentos para trasladar el agua y moler los alimentos.
- ✓ **Influencia Española:** Estos conquistadores dividían a la cocina en tres comidas según la clase social a la que pertenecían. Primero estaba la comida de la realeza mismo que se podían encontrar morcillas blancas, mondongo y lenguas. Segundo se podía encontrar la comida de la burguesía la cual se servían la sopa, el plato fuerte con carne de vaca y finalmente el postre, relacionándoles con la comida en la actualidad se mantiene casi en un 80% con la misma estructura en lo que se refiere a lo que hoy conocemos como almuerzo. Y como punto tres estaba la comida del pueblo que en lo general era pan y tortas, con el pasar de los tiempos se les permitió poder comer cereales y las féculas de maíz. Los españoles fueron quien introdujeron las técnicas de cocción a vapor y la fritura en sartén (Pazos, 2015).

Los aspectos antes mencionados son los pioneros de la cocina ecuatoriana, desde ahí se ha visto evoluciones y maneras de preparar los alimentos; considerando que en muchas de las comunidades cuentan con el turismo comunitario, mismos que tratan de mantener

viva la forma en como antes se preparaban las comidas, las ollas de barro, las parillas y el fuego, sin dejar de lado las piedras de moler, la bebida tradicional que desde épocas anteriores se mantiene la chicha de jora. Considerando también que en la actualidad existen profesionales de esta rama, mismos que han integrado nuevas maneras, métodos de preparación e inclusive platillos que se pueden preparar a base se fondos de aves, animales e inclusive mariscos.

Patrimonio alimentario Chimboracense

El PA refiere a aquellas manifestaciones culturales, prácticas sociales, rituales, acontecimientos festivos, entre otros, que se encuentran arraigados en una comunidad, y no podemos dejar de admirar al arte culinario como parte fundamental del Patrimonio Cultural Intangible, la gastronomía única e inigualable de una región o de una población específica que logra envolver los sentidos de quien tiene un acercamiento con ella, logrando así crear una experiencia única para cada individuo, promoviendo distintas perspectivas, adaptando el paladar del comensal según sus más exigentes gustos y apreciando las diversas técnicas de preparación de los alimentos.

El Instituto Iberoamericano de Patrimonio Cultural y Natural (IPANC, 2014), destaca la importancia de no únicamente conocer las recetas, sino de entender las prácticas, técnicas y el significado que posee la preparación y el posterior consumo de los alimentos.

Poco a poco la conservación, difusión y conocimientos sobre patrimonio cultural empieza a tomar fuerza en un mundo en donde la globalización agiliza la vida de muchos y frena la de otros tantos, motivando a promocionar la riqueza patrimonial mundial y a valorar las más pequeñas formas de arte y cultura. Es por esto por lo que Escobar et al. (2002), resalta que empiezan a figurar las defensas de usos y costumbres de comunidades aisladas, quienes fortalecen manifestaciones culturales, que las hacen diferentes y merecedoras de participar con altivez en una sociedad cada vez más globalizada: lengua, tradición oral, música, bailes, gastronomía, medicina tradicional, entre otras (p.30).

Y no podemos quitar relevancia a uno de los principales componentes del Patrimonio Cultural Ecuatoriano como lo es la Gastronomía, que lleva consigo el legado étnico, histórico, que, de la mano con la diversidad natural del país y los saberes generacionales, lo han constituido como uno de los patrimonios alimentarios más variados y con más significación de Sudamérica.

La cocina popular de la provincia de Chimborazo le debe su diversificación al sincretismo entre los saberes y productos indígenas y los productos introducidos por parte de los conquistadores, dando origen a una mezcla de sabores, ingredientes y formas de cocción variadas, capaces de producir platillos que han evolucionado con el tiempo, pero que mantienen su significado y arte arraigados.

Es importante mencionar la diferencia entre plato típico y plato tradicional, tomando en cuenta que el plato típico es un platillo propio de la zona en la que se prepara, pero el plato tradicional es de saber y herencia generacional. A continuación, se enlista el Patrimonio Gastronómico representativo de la Provincia de Chimborazo.

Tabla 2
Gastronomía Chimboracense

Platos tradicionales	Postres	Bebidas
Hornado	Chocolate con máchica	Jucho
Fritada	Tostado de dulce	Champús
Papas con conejo y cuy	Cholas	Ponche
Yahuarlocro		Rompe nuca
Timbushca		Morocho
Caldo de pata		Chicha de jora
Chigüiles		Chicha de avena
Cevichocho		Chicha huevona
Caldo de Mondongo		Chicha de máchica
Timbo o cariucho		Leche de tigre
Arroz con huevo en hoja de col		
Chorizo de Guano		

El fenómeno migratorio es el principal factor de transculturación de la gastronomía a través del tiempo, asumiendo así varios productos traídos e impuestos por los europeos en el proceso de conquista y colonización, como lo es la carne de cerdo que hoy por hoy es el principal platillo distintivo de la ciudad de Riobamba, *el hornado*, constituye un tesoro patrimonial chimboracense, pero se lo puede degustar también en otras partes de la serranía ecuatoriana, así como la *fritada* también elaborada a base de carne de cerdo, cuya cocción es en agua con una variedad de especias, cebolla y ajo, adquiriendo un sabor excepcional una vez que logra cocinarse y dorarse.

Otro platillo ícono principalmente de las festividades es el *cuy*, apreciado en la zona andina, se lo acompaña de papas y salsa de ají.

Entre las sopas tradicionales de Chimborazo resaltan el *yaguarlocro*, elaborado con menudencias especialmente de borrego y como aderezo al servir se utiliza la sangre frita del borrego con cebolla y condimentos, el *caldo de pata*, cuyo ingrediente principal es la pata de res o cerdo cocinada con mote y la *timbushca*, una sopa ligera a base de maní, leche, col y pecho de res con hueso.

- ✓ El Domingo de Ramos, inicio de la Semana Santa, se elaboran *chigüiles*, una mezcla de harina de maíz con queso envueltos en hojas de maíz.
- ✓ Los *cevichochos*, una mezcla de chochos, tostado, canguil, chifles y se lo acompaña con cuero asado o hilachas de pollo.

- ✓ El *caldo de mondongo* es una sopa elaborada con vísceras de oveja, también conocido como caldo de la vida.
- ✓ *Timbo o cariucho*, mezcla de papas, mellocos, habas y carne de cerdo, consumido principalmente en el sector indígena.
- ✓ El *arroz con huevo en hoja de col*, consiste en arroz con huevo y plátano maduro frito servido en una hoja de col, debido a que los viajeros de tren tenían prisa por viajar y era una forma de llevar consigo sus alimentos.
- ✓ El *chorizo de Guano*, es el intestino delgado de cerdo relleno de carne y condimentos, se lo consume frito principalmente.

Entre los postres chimboracenses están:

- ✓ El *chocolate con máchica*, que consiste en únicamente derretir chocolate y agregar máchica.
- ✓ El *chapo*, resultante de la mezcla de aguas aromáticas con máchica.
- ✓ El *tostado de dulce, o caca de perro* una vez tostado el maíz en una paila se agrega el caramelo hecho a base de agua, panela y canela, mezclando bien para evitar que el maíz se pegue.
- ✓ Las *cholas*, son panes pequeños que se elaboran en Guano, están rellenas de dulce.

Entre las bebidas de renombre cultural citaremos:

- ✓ El *jucho*, bebida de sabores dulces y ácidos cuyo ingrediente principal es el capulí, se lo prepara en los meses de febrero y marzo.
- ✓ El *champús*, especie de colada elaborada con harina de maíz blanco, frutas ácidas como la piña, naranjilla y especias dulces.
- ✓ El *ponche*, bebida a base de leche y huevos que se deben mezclar con rapidez en la leche hirviendo para evitar que se cocinen, además se agrega vainilla o canela.
- ✓ El *rompe nuca*, son jugos de variedad de frutas que al agregarle hielo del Chimborazo provocan dolor en la nuca al primer sorbo por el frío de este.
- ✓ *Morocho*, elaborado con maíz morocho, leche, canela y panela.
- ✓ La *chicha de jora*, consumida principalmente en el mes de junio en el que se celebra el Inti Raymi¹
- ✓ La *chicha de avena*, bebida semi espesa elaborada a base de avena cocinada con frutas ácidas y especias dulces.
- ✓ La *chicha huevona*, bebida hecha de la fermentación de la harina de maíz con panela, para servir se mezcla con cerveza, huevos crudos y licor de caña.

- ✓ La *chicha de máchica*, conocida también como *huagra chaqui*, se elabora con harina de máchica que se fermenta en agua para luego agregar especias dulces y naranjilla.
- ✓ La *leche de tigre*, bebida alcohólica que se combina con azúcar, leche y licor de caña.

Como lo cita Unigarro (2015), en la cocina se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos; haciendo así referencia a que cada receta culinaria, cada modo de cocción forman parte de la cosmovisión cultural y social de un grupo determinado, promoviendo su legado hacia el exterior de la comunidad.

Dentro del Patrimonio Gastronómico se pueden encontrar además varias formas de cocción, que son partícipes a gran escala del sabor inigualable que adquieren los alimentos gracias a la aplicación de herramientas y procesos poco convencionales, entre estos se destacan:

- ✓ Pachamanca:² Técnica de asado de alimentos que se disponen en un horno construido con piedras calientes debajo de la tierra, el alimento se cubre con tierra y hojas o hierbas para no dejar escapar calores ni vapores.
- ✓ Huatia:³ Se realiza intercalando tubérculos y terrones calientes que luego son cubiertos con tierra para conservar el calor.
- ✓ Las piedras calientes: Exponer los alimentos al contacto con piedras calientes que se colocan encima o entre ellos. También se emplea para calentar o cocinar líquidos.
- ✓ Fermentado: Técnica muy importante que se encuentra en algunas preparaciones de comidas y bebidas de nuestros días, resalta la chicha.
- ✓ Alimentos envueltos en hojas: Una de las cocciones más populares de Ecuador, se dispone en cierta cantidad de agua para su cocción, aunque también es utilizada para la cocción de alimentos a la brasa (Unigarro, 2015).

Cada uno de los distintos platillos, elaborados a través de los años por las manos hábiles de los artistas culinarios populares, constituyen un viaje en el tiempo a la hora de probar estas tradiciones que luchan contra la modernidad para no desaparecer en el tiempo, atrayendo a propios y extraños a los lugares de su preparación, constituyendo un atributo importante en la promoción turística de la Provincia de Chimborazo.

- ✓ Celebración ancestral de los pueblos andinos.
- ✓ Significa olla de tierra, método de cocción de alimentos bajo tierra
- ✓ Asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente

Conclusiones

- Finalmente se concluye que, el patrimonio alimentario es la conformación de las tradiciones y prácticas ancestrales que forman parte de la identidad cultural de las comunidades, por ende, la salvaguarda de estas expresiones culturales permite garantizar su conservación y valoración. Por tanto, es fundamental promocionar la gastronomía típica, además de, vincular a la sociedad con la práctica de las tradiciones locales a fin de revalorizar el patrimonio cultural para alcanzar el fortalecimiento de las identidades comunitarias.
- El PA, es clave para el desarrollo del turismo étnico, las investigaciones apuntan a un perfil de visitante o turista mucho más centrado en la generación de experiencias en la prestación del servicio. El turista quiere compartir en la comunidad, ser parte del entorno y aprovecharlo hacia donde deben apuntar las estrategias de mejora en los establecimientos dedicados al ámbito.
- La gastronomía y culinaria deben precautelar la preservación de los procesos típicos y tradicionales en el marco de la salvaguarda del patrimonio pues, eso es lo que un turista quiere vivir, para lo cual, las estrategias de innovación sin perjuicio de la cultura son la mejor opción para captar atención en los establecimientos etno turísticos.

Referencias Bibliográficas

- Acuña, D., Gañán, P., & Arango, S. (2019). Etnoturismo: una aproximación a las oportunidades y amenazas que implica para las culturas indígenas. *Cuadernos de Turismo*, pp. 17-38. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/374681/261761>
- Agencia Valenciana del Turisme. (10 de junio de 2021). Código Ético del turismo valenciano. Benidorm.org: <https://benidorm.org/es/ayuntamiento/concejalias/turismo/concejalia-de-turismo/codigo-etico-del-turismo-valenciano>
- Andrade, S. (2016). La construcción del discurso sobre patrimonio inmaterial y las políticas culturales en el Ecuador. *Revista PUCE*, 102. <https://www.revistapuce.edu.ec/index.php/revpuce/article/view/2/25>
- Berrecil, A. (2014). *Arte culinario a través de los productos, receta e historia*. España: Vigo.
- Betancourt, D. (2004). Memoria individual, memoria colectiva y memoria histórica: Lo secreto y lo escondido en la narración y el recuerdo. Bogotá. Definición de memoria: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/dcs-upn/20121130052459/memoria.pdf>

- Bolaños, C. (septiembre de 2014). Estrategias de gestión del patrimonio cultural. Repositorio, IAEN: <http://repositorio.iaen.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/24000/3777/Tesis%20Carlos%20Bola%20c3%b1os%20Final.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chaparro, M. (enero de 2018). Patrimonio cultural tangible: Retos y estrategias de gestión. Universitat de Barcelona: <http://www.ub.edu/cultural/wp-content/uploads/2018/03/Chaparro-Camila.-Patrimonio-cultural-tangible.pdf>
- Diccionario de Gastronomía. (2020). Patrimonio Gastronómico: <https://dicionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/#:~:text=patrimonio%20gastron%C3%B3mico,mediante%20su%20consumo%20o%20evocaci%C3%B3n.>
- Dirección General de Educación, Juventud, Deporte y Cultura (Comisión Europea). (2018). *Creative Europe: rediscovering our cultural heritage*. España: Publications Office. <https://data.europa.eu/doi/10.2766/179502>
- Escobar, A., Querejazu, P., Gómez, M., Isaza, J., & Moneta, C. (junio de 2002). *Convenio Andrés Bello*. Convenio Andrés Bello: <https://convenioandresbello.org/cab/version-3-experiencias-de-apropiacion-del-patrimonio-cultural-y-natural-2002/>
- Flores, E., & Guamán, A. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato. Ambato. Repositorio, Universidad Técnica de Ambato UTA: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- Garau, C. (2016). *Emerging technologies and cultural tourism: Opportunities for a cultural urban tourism research agenda*. N. Bellini, & C. Pasquinelli: Springer Science+Business Media. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-26877-4_4
- García, C. (2016). Turismo Comunitario en Ecuador: ¿Quo Vadis? *Estudios y perspectivas en Turismo*, 597 - 614. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180747502011.pdf>
- García, N. (junio de 2017). Modelo de gestión para fomentar el desarrollo turístico de las comunidades manabitas, Ecuador. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo*, págs. 81-108. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6311570>

- Gascón, J., & Milano, C. (2017). El Turismo en el Mundo Rural ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas? *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, pp. 1. 209. <https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita18.pdf>
- González, J. (2017). Actores del turismo experiencial alternativo. Un acercamiento a sus perfiles psicosociales. *Coltlax*. <http://www.coltlax.edu.mx/openj/index.php/ReyDS/article/view/1/0>
- González, M. (2014). Patrimonio Cultural Cambio Y Permanencia. *Universidad-Verdad*, pp. 09–28. <https://doi.org/10.33324/uv.vi64.251>
- Hernández, B. (2018). Empresas sociales rurales, estrategia de desarrollo sustentable y conservación del patrimonio cultural inmaterial. Caso: “Amaranto (*Amaranthus Spp*) De Mesoamerica”. *Revista Mexicana De Agronegocios*, 7.
- Instituto Iberoamericano de Patrimonio Cultural y Natural [IPANC]. (2014). De la chacra al fogón. Travesía de las rutas de la papa, la yuca y el maíz. En S. C. Secretaría Ejecutiva Organización del Convenio Andrés Bello, *VIII edición premio, Somos patrimonio: sabores de nuestro saber* (pág. pp. 110). Colombia. https://convenioandresbello.org/cab/wp-content/uploads/2019/06/Somos_Patrimonio_Version_8_Sabores_de_Nuestro_Saber_2014.pdf
- Medina, J. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, Vol. 51(No 2), pp. 106 - 113. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61978/54581>
- Ministerio de Turismo Ecuador [MINTUR]. (2017). Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para ecuador. Quito, Ecuador: Global Environmental. Turismo.gob.ec: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf
- Molinero, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Págs. 1101-1112. https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/17838/PS_17_6%20_%282019%29_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Morére, N. (2017). Haciendo camino en el Turismo Cultural. *Methaodo. revista de ciencias sociales*, pp. 4-8. <https://www.redalyc.org/pdf/4415/441550663001.pdf>

- Oliveira, C., Chim, A., Mediana, P., & Batista, R. (2017). Senderismo Como Modalidad Turística: Una Oportunidad Competitiva Para Brasil. *PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review*, vol. 6(no 4), págs. 427-449. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6231764>
- Pazos, J. (diciembre de 2015). El sabor de la memoria, entrevista a Julio Pazos. (M. Martínez, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador: Fonsal. <https://www.bibliotecasdelecuador.com/Record/ir-10469-7939>
- Pinassi, A. (2017). Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/55663149/PATRIMONIO_CULTURAL_TURISMO_Y_RECREACION-1-6.pdf?1517245682=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLibro_Patrimonio_cultural_Turismo_y_Rocr.pdf&Expires=1591326183&Signature=aWpr6VQmNv48VE2gbTzIDFE
- Pino, A. (2013). *Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América latina*. Venezuela: Cuarto propio. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=545638>
- Poncela, A. (2018). Tendencias del Turismo Cultural. *Revistes Científiques de la Universitat de Barcelona RCUB*, vol. 17(núm. Esp.6), pp. 1101-1114. <https://www.redalyc.org/journal/881/88165960001/html/>
- Sandoval, L. (2017). Patrimonio Cultural y Turismo en el Ecuador: Vínculo Indisoluble. *Universidad Tecnológica Equinoccial FCAH-CCBYTSAFIQUI, Revista de investigación científica*, pp. 1 -24. <https://revistas.ute.edu.ec/index.php/tsafiqui/article/view/349/343>
- Unigarro, C. (2015). Patrimonio alimentario: Sistemas y patrimonio alimentarios. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, pp. 21-34. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>
- Zarco, V., & Morales, F. (2017). El Turismo Emocional Creativo: La Ciudad Como Taller Inclusivo. *International journal of scientific management and tourism*, pp. 357-371. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5975093>

El artículo que se publica es de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Ciencia Digital**.



El artículo queda en propiedad de la revista y, por tanto, su publicación parcial y/o total en otro medio tiene que ser autorizado por el director de la **Revista Ciencia Digital**.



Indexaciones

