



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en
el CTC Palacio Real, cantón Riobamba

Trabajo de titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autor

Guevara Burgos, Sebastián Andrés

Tutora

Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Sebastián Andrés Guevara Burgos, con cédula de ciudadanía 1755897129, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: "Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, cantón Riobamba", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 01 de julio de 2025



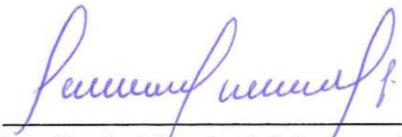
Sebastián Andrés Guevara Burgos

C.I: 1755897129

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Paula Elizabeth Moreno Aguirre catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, cantón Riobamba, bajo la autoría de Sebastián Andrés Guevara Burgos; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 17 días del mes de febrero de 2025.



Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre

c.l: 0602355364

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación "Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, cantón Riobamba" por Sebastián Andrés Guevara Burgos, con cédula de identidad número 175589719, bajo la tutoría de Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 01 de julio de 2025

Diego Calvopiña Andrade, PhD.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Roger Paredes Guerrero, Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Margoth Cali Pereira, Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, **SEBASTIÁN ANDRES GUEVARA BURGOS** con CC: **175589712-9**, estudiante de la Carrera de **TURISMO, FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**Prácticas Culinarias Ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, cantón Riobamba**", cumple con el 2%, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **COMPILATIO**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 15 de junio de 2025



firmado electrónicamente por:
**PAULA ELIZABETH
MORENO AGUIRRE**

verificar electrónicamente con firma:

Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Esta investigación se la dedico a mis padres quienes han sido un pilar de mi vida desde los primeros días dándome sus fuerzas, sabiduría y perseverancia para superar los desafíos en este camino.

AGRADECIMIENTO

Llegar a la culminación de esta tesis ha sido un viaje lleno de aprendizajes, retos y momentos inolvidables, posible gracias al apoyo incondicional de personas que han sido pilares fundamentales en este proceso.

A mis docentes, quiero expresar mi más profundo agradecimiento por su guía, paciencia y compromiso. Su experiencia y dedicación no solo me han brindado herramientas académicas, sino también inspiración para perseverar y buscar la excelencia.

A mis amigos, gracias por estar siempre presentes, por las palabras de aliento en los momentos de duda y por compartir risas. Su compañía ha sido un refugio y una motivación para seguir adelante.

A mi familia, no hay palabras suficientes para agradecer su amor, apoyo inquebrantable y comprensión. Ustedes han sido mi fuerza en cada paso de este camino, creyendo en mí incluso cuando yo dudaba. Este logro es también suyo, porque sin su respaldo incondicional, nada de esto habría sido posible.

Con cariño y gratitud

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN.....	13
1.1 Situación Problemática.....	14
1.2 Formulación del problema.....	15
1.2.1 Problema General	15
1.2.2 Problemas Específicos.....	15
1.3 Justificación	15
1.3.1 Justificación Teórica.....	15
1.3.2 Justificación Práctica	15
1.3.3 Justificación metodológica	16
1.4 Objetivos.....	16
1.4.1 Objetivo General.....	16
1.4.2 Objetivos Específicos	16
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.....	17
2.1 Estado del arte	17
2.1.1 Estado del arte de la variable independiente: Prácticas Culinarias Ancestrales.....	17
2.2 Marco Teórico	18
2.2.1 Patrimonio Alimentario	18
2.2.2 Prácticas culinarias ancestrales.....	19
2.2.3 Técnicas culinarias	19
2.2.4 Centro Turístico Comunitario Palacio Real.....	19
2.2.5 Patrimonio cultural inmaterial.....	21

CAPITULO III: METODOLOGÍA.....	23
3.1 Tipo y diseño de la investigación	23
3.2 Enfoque de la investigación.....	23
3.2.1 Método histórico.....	23
3.3 Técnicas de recolección de datos	24
3.3.1 Técnicas	24
3.3.2 Instrumentos	24
3.4 Población de estudio y tamaño de la muestra.....	24
3.4.1 Población de Estudio	24
3.4.2 Tamaño de la muestra.....	24
3.5 Hipótesis	25
3.5.1 Hipótesis General	25
3.5.2 Hipótesis Específicos.....	25
3.6 Validez de Instrumento.....	25
CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	26
4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	26
4.1.1 Entrevista.....	27
4.1.2 Observación.....	34
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	40
5.1 Conclusiones.....	40
5.2 Recomendaciones	41
CAPITULO VI: PROPUESTA	42
BIBLIOGRAFIA	54
ANEXOS	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Validez de Instrumento.....	25
Tabla 2 Interpretación de los datos.....	27
Tabla 3 Precio de los platos en el CTC Palacio Real	35
Tabla 4 Dimensiones y Criterios de Observación	36
Tabla 5 Técnicas Culinarias Identificadas.....	38
Tabla 6 Creación de paquetes.....	47
Tabla 7 Presupuesto.....	48
Tabla 8 Cronograma.....	48
Tabla 9 Matriz de Consistencia	56
Tabla 10 Matriz de Operacionalización de variables	58

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Plato realizado en el CTC Palacio Real</i>	37
Figura 2 <i>Plato especial utilizado en el CTC Palacio Real</i>	37
Figura 3 <i>Fases para la propuesta</i>	44
Figura 4 <i>Centro Turístico Comunitario</i>	65
Figura 5 <i>Entrada Centro Turístico Comunitario</i>	66
Figura 6 <i>Interacción con la cocinera del CTC</i>	67
Figura 7 <i>Cocina del Centro Turístico Comunitario</i>	67

RESUMEN

La investigación titulada “Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC, Palacio Real, cantón Riobamba” tuvo como objetivo general documentar las prácticas culinarias ancestrales en las preparaciones gastronómicas del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real, ubicado en la parroquia de Calpi, Riobamba, Ecuador. La metodología empleada fue cualitativa, de tipo descriptivo y no experimental, basada en investigación de campo. Se utilizaron entrevistas semiestructuradas a tres mujeres adultas mayores (63, 55 y 75 años) y observaciones directas en el CTC, complementadas con revisión bibliográfica. El enfoque incluyó el método histórico para analizar la evolución de estas prácticas y el método bola de nieve para seleccionar informantes clave.

Los resultados revelan que, aunque persisten ingredientes ancestrales como quinua, carne de llama y chicha de jora, las técnicas de preparación en el CTC son predominantemente modernas, con escaso uso de utensilios tradicionales como ollas de barro o fogones de leña. Las entrevistadas destacaron la importancia cultural de estas prácticas, pero señalaron una disminución en su transmisión intergeneracional debido a la modernización y el desinterés juvenil. Se identificaron platos como carne al vino con arroz de quinua y papas con queso, pero su presentación carece de elementos tradicionales. La investigación propone un programa de rescate que incluye talleres intergeneracionales, un menú gastronómico ancestral y estrategias de promoción turística para preservar este patrimonio cultural y potenciar el turismo vivencial, incrementando los ingresos del CTC en un 20%.

Palabras clave: Prácticas culinarias ancestrales, patrimonio cultural inmaterial, turismo comunitario, CTC Palacio Real.

ABSTRACT

The research titled “Ancestral Culinary Practices in the Presentation of Food and Beverages at CTC, Palacio Real, Riobamba Canton” aimed to document the ancestral culinary practices in the gastronomic preparations of the Community Tourism Center (CTC) Palacio Real, located in Calpi parish, Riobamba, Ecuador. A qualitative, descriptive, non-experimental methodology was employed, based on field research. Semi-structured interviews with three elderly women (aged 63, 55, and 75) and direct observations at the CTC were conducted, complemented by a literature review. The historical method analyzed the evolution of these practices, and the snowball method selected key informants.

Results show that while ancestral ingredients like quinoa, llama meat, and chicha de jora persist, preparation techniques at the CTC are mostly modern, with minimal use of traditional tools like clay pots or wood-fired stoves. Interviewees emphasized the cultural significance of these practices but noted their declining intergenerational transmission due to modernization and youth disinterest. Dishes like quinoa rice with wine-marinated meat and potatoes with cheese were identified, though their presentation lacks traditional elements. The study proposes a rescue program including intergenerational workshops, an ancestral menu, and tourism promotion strategies to preserve this cultural heritage and boost experiential tourism, aiming for a 20% income increase for the CTC.

Keywords: Ancestral culinary practices, intangible cultural heritage, community tourism, CTC Palacio Real.



Reviewed by:

Mgs. Sofía Freire Carrillo

ENGLISH PROFESSOR

C.C. 0604257881

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

La riqueza cultural de una comunidad se manifiesta de múltiples formas, siendo una con mayor significado sus prácticas culinarias. Estas prácticas no solo son una expresión de la identidad y la historia de un pueblo, sino que también reflejan una profunda conexión con el entorno y los recursos disponibles. En el cantón Riobamba, específicamente en el Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real, las prácticas culinarias ancestrales han sido un pilar fundamental en la vida cotidiana de sus habitantes.

Las prácticas culinarias ancestrales, transmitidas de generación en generación, no solo brindan a los visitantes una ventana a la historia y la cultura local, sino que también son un valioso recurso para el turismo y la preservación del patrimonio intangible de la región. El propósito de esta investigación fue en documentar las prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, este estudio ofreció una oportunidad para entender y preservar sus técnicas, recetas y rituales que han existido a lo largo de los años, por lo que la documentación de estas prácticas no solo busca conservar su conocimiento ancestral, sino también fomentar su valorización.

Este estudio tiene un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo, no experimental, y una investigación de campo, puesto que, se aplicó entrevistas y observaciones para recolectar información. Durante esta investigación, se demostraron diversas prácticas culinarias ancestrales, desde la selección de ingredientes hasta la presentación final de sus platillos, pasando por técnicas de cocción y métodos de conservación. Además, se evaluó el estado actual de estas prácticas, así como también cuales de ellas se encuentran mayor en riesgo de desaparecer. Finalmente, se propuso estrategias para su documentación de estas prácticas culinarias.

Esta investigación no solo pretende ser un registro detallado de las prácticas culinarias ancestrales en el CTC Palacio Real, sino también un llamado a la acción para su preservación, reconociendo su importancia como patrimonio cultural y como motor de desarrollo sostenible para la comunidad. En el desarrollo del documento se detallaron los objetivos generales y específicos de la investigación, la metodología empleada para llevar a cabo el inventario y la documentación de las prácticas culinarias ancestrales, y los resultados esperados en términos de preservación y difusión. A su vez, se presentaron las estrategias de difusión y promoción, así como los modelos de sostenibilidad que aseguraron la continuidad y éxito del proyecto.

1.1 Situación Problemática

La globalización y modernización han llevado a determinar una dificultad en conocer sus prácticas culinarias, poniendo en riesgo la diversidad y la riqueza de las tradiciones ancestrales. La insuficiente documentación, la escasa transmisión intergeneracional y la influencia de la cocina moderna son factores que contribuyen a la desaparición progresiva de estas prácticas. La pérdida de estas tradiciones no solo implica la desaparición de técnicas y recetas únicas, sino también de un vasto conocimiento sobre el uso de recursos locales y una forma de vida que respeta y valora el entorno natural.

Es crucial realizar una investigación exhaustiva para documentar estas prácticas culinarias ancestrales y entender el estado actual para su preservación y difusión. Identificar las prácticas culinarias ancestrales que aún se mantienen vigentes y aquellas que están en riesgo permitió desarrollar estrategias efectivas para su preservación. La investigación también involucra a la comunidad local en este proceso, reconociendo su papel fundamental en la conservación del patrimonio cultural. En el caso del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real en la parroquia de Calpi, las prácticas culinarias ancestrales están enfrentando una serie de dificultades que ponen en riesgo su preservación. En este contexto, surge la necesidad de llevar a cabo un estudio detallado sobre las prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real, con el objetivo de documentar, evaluar, identificar y preservar este valioso patrimonio. La investigación no solo aporta la preservación de estas prácticas, sino que también fortalecerá la identidad cultural de la comunidad y fomentará el turismo sostenible en la región.

Frente a esta problemática, surge la necesidad de investigar y comprender las circunstancias que están contribuyendo a la pérdida gradual de las prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas.

Este estudio busca identificar los factores específicos que están llevando a esta pérdida y desarrollar estrategias efectivas para su moderación. La investigación se enfocará en documentar las prácticas culinarias actuales, identificar las barreras para su preservación, y proponer medidas que puedan proteger este valioso patrimonio cultural. A través de un enfoque integral que incluye la identificación, documentación, educación, promoción y sostenibilidad, se espera no solo conservar estas prácticas culinarias ancestrales, sino también revitalizarlas para que puedan ser transmitidas a las futuras generaciones.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema General

¿Qué preparaciones gastronómicas están siendo utilizados en las prácticas culinarias ancestrales del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real, parroquia de Calpi?

1.2.2 Problemas Específicos

¿Qué prácticas culinarias ancestrales se usan en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real?

¿Qué investigaciones están bibliográficamente relacionadas con las técnicas culinarias ancestrales de la cultura gastronómica del CTC Palacio Real?

¿En qué estado se encuentra actualmente la conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real?

¿Qué alternativas de salvaguarda ayudaron para la preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

El patrimonio cultural inmaterial es la base de la identidad, creatividad y diversidad cultural, un patrimonio que sigue creándose y que cobra vida a través de estas prácticas y formas de expresión en los grupos humanos, Palacio Real es un lugar conocido por su riqueza cultural y poseedor de productos de la base alimentaria, sin embargo factores como la desvalorización de los productos locales, la pérdida de los sabores ancestrales, limitada información sobre técnicas culinarias ancestrales y otros factores afectan significativamente el sector gastronómico del sector, por lo tanto, la presente investigación se analiza las prácticas culinarias ancestrales que permita fortalecer la identidad cultural y evaluar su potencial turístico para el incremento del turismo gastronómico.

1.3.2 Justificación Práctica

Debido a la existencia de un alto potencial respecto al patrimonio cultural inmaterial en el lugar, pero a la vez de una desvalorización de la identidad cultural se pretende establecer propuestas para su revalorización donde se genere beneficios para la comunidad local, y a la vez exista un empoderamiento de cultura alimentaria por parte de toda la población, mismas que se identifican a través de la aplicación de instrumentos de investigación.

1.3.3 Justificación metodológica

El desarrollo de la investigación se basa en los resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos de investigación, lo que facilita tener un acercamiento sobre la necesidad real. Para alcanzar los resultados de la investigación se aplicarán entrevistas y observaciones con determinados ítems que ayudarán a obtener información cualitativa relevante para el desarrollo de la investigación. La propuesta elaborada también facilita la implementación de mejoras para la actividad turística en el sector.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Documentar las prácticas culinarias ancestrales en las preparaciones gastronómicas del CTC Palacio Real, parroquia de Calpi.

1.4.2 Objetivos Específicos

Identificar las prácticas culinarias ancestrales utilizadas en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real

Investigar bibliográficamente las técnicas culinarias ancestrales relacionadas con la cultura gastronómica del CTC Palacio Real.

Evaluar el estado de conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real.

Proponer alternativas de salvaguarda para la preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Estado del arte

2.1.1 Estado del arte de la variable independiente: Prácticas Culinarias Ancestrales

Las prácticas culinarias ancestrales constituyen un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, reflejando tradiciones, conocimientos y técnicas transmitidas a lo largo de generaciones. En el contexto del Centro Turístico Comunitario (CTC) Palacio Real, ubicado en la parroquia de Calpi, cantón Riobamba, estas prácticas no solo enriquecen la identidad cultural local, sino que también ofrecen oportunidades significativas para el desarrollo del turismo cultural y gastronómico.

Villalva e Inga (2020) hicieron un análisis acerca de la diversidad de saberes ancestrales gastronómicos en Riobamba y su potencial para fortalecer el turismo cultural. Mediante una investigación documental que incluyó la revisión de 132 artículos científicos y estudios etnográficos locales, los autores identificaron que la unión de estas tradiciones culinarias en estrategias turísticas puede promover la identidad y el empoderamiento cultural de la comunidad riobambeña. Sugirieron, entre otras iniciativas, la organización de ferias gastronómicas y artesanales, así como proyectos agrícolas y ganaderos que involucren tanto a instituciones públicas como privadas.

En una línea similar, Villalva Guevara e Inga Aguagallo (2021) destacaron la riqueza cultural de la gastronomía ecuatoriana, enfatizando cómo las prácticas culinarias ancestrales, los rituales y las creencias asociadas pueden potenciar el turismo cultural en Riobamba. Su estudio subraya la importancia del empoderamiento cultural y de proyectos culinarios respaldados por el sector público para mejorar el turismo gastronómico local.

Por otro lado, Toledo Lucas y Cantos Hermida (2023) abordaron la conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias de la zona rural de Manta, específicamente en el sitio Pacoche. Identificaron que la rápida adopción de técnicas modernas ha desplazado métodos tradicionales, como la cocción en fogones de leña y el uso de utensilios elaborados con materiales autóctonos. Los autores abogan por la revalorización de estos aspectos culturales y su promoción en el ámbito turístico, creando experiencias gastronómicas auténticas que preserven la identidad local.

2.2 Marco Teórico

En el marco teórico se abordan los siguientes aspectos relacionados a las “Prácticas culinarias ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas del CTC, Palacio Real, cantón Riobamba”.

Las prácticas culinarias ancestrales forman parte integral del patrimonio cultural intangible de diversas comunidades del mundo. En el contexto del CTC Palacio Real, cantón Riobamba, estas prácticas constituyen una valiosa herencia invaluable que conecta a la comunidad con sus raíces históricas y culturales. Este marco referencial se basa en la revisión de literatura existente sobre las prácticas culinarias ancestrales, con un enfoque particular en la documentación, educación y sostenibilidad.

Para el desarrollo de la variable independiente se despliegan los siguientes conceptos: Patrimonio Alimentario, Prácticas culinarias ancestrales, Técnicas culinarias, Centro de turismo comunitario (CTC), Patrimonio cultural inmaterial.

2.2.1 Patrimonio Alimentario

El Patrimonio Alimentario engloba al conjunto de prácticas de producción, obtención de alimentos, prácticas culturales y culinarias, es decir, enlaza al sistema alimentario en su extensión con: productos vegetales y animales, diferentes formas de proceso (siembra, recolección de frutos, caza y pesca de animales), formas de preparación contemplando los espacios, tiempos de consumo y saberes ancestrales. En el Patrimonio Alimentario existen manifestaciones dentro de los contextos culturales de consumo y transformaciones de productos, hibridando a la cultura e identidad en un espacio o territorio determinado por la sociedad (Gallegos Torres & Santana Rivera, 2018, pág. 6).

El Patrimonio alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, identitaria y cultural. El alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también de los productos que se utilizan como ingredientes. Toda comida ecuatoriana es importante, sin embargo, no todo alimento puede ser considerado patrimonial, para ello debe tener un valor cultural y natural, en extremo trascendental para una sociedad (Armijos y otros, 2022).

El patrimonio alimentario se trata sobre la conformación de las tradiciones y prácticas ancestrales que son parte de la identidad cultural de las comunidades, por tanto, la salvaguarda de estas expresiones culturales, se 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 con el fin de revalorizar el patrimonio cultural para lograr el fortalecimiento de las identidades comunitarias (Inga y otros, 2022).

2.2.2 Prácticas culinarias ancestrales

Basado en lo anterior, el investigador muestra que estas prácticas ancestrales culinarias en las comunidades se han transmitido de generación en generación, sin embargo, han existido ciertos cambios en cuanto a la preparación y conservación de los alimentos, el uso de utensilios, entre otros. A pesar de estos cambios en el proceso de elaboración de platos, se ha tratado de mantener su esencia, manteniendo vivas las tradiciones (Bryan Avila, 2023).

“Podemos resaltar que las prácticas ancestrales destacan con gran riqueza sabores, colores, aromas y texturas únicamente en el proceso de la preparación de sus prácticas culinarias, por lo que ya es reconocida a nivel nacional” (Veléz, 2022)

2.2.3 Técnicas culinarias

Las técnicas culinarias son una serie de procesos que aplicamos a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y deliciosos. Mediante estas técnicas es posible eliminar gérmenes, suaviza ingredientes para facilitar la masticación y digestión, potencia o debilitar su sabor u olor y darles otro aspecto más apetecible (Hidalgo Ramirez, 2024).

La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a sus prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con una gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura y/o población, otorgando unos sabores característicos y propios del alimento (Castro, : PUESTA EN VALOR DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES, 2023).

El uso de una técnica culinaria para elaborar y preparar un determinado alimento engloba una serie de connotaciones mágicas en la cual se ve reflejado su alimentación. La cocina ancestral es la que busca transmitir la identidad de sus pueblos a través de la preservación de los sabores a través de la utilización de técnicas y utensilios de cocción que le dan ese matiz único ancestral (Castro, 2023).

2.2.4 Centro Turístico Comunitario Palacio Real

El centro de turismo comunitario Palacio Real cuenta con un sendero interpretativo lleno de flora y fauna nativa; fue lugar de descanso de Simón Bolívar. El centro turístico comunitario Palacio Real está ubicado a una altitud de 3209 metros, en la comunidad homónima de la parroquia rural de Calpi, a 12 kilómetros de Riobamba, con vía de primera a la carretera de la ciudad de Guaranda. Está conformada por 80 familias indígenas, y lleva su nombre porque durante un viaje al nevado Chimborazo del libertador Simón Bolívar, estuvo en la finca más antigua de la región. Durante uno de los descansos, cómo durmió cuando le preguntaron, y él respondió: "Dormí como en mi palacio". Su convivencia empieza en el museo Cultural de la Llama, en donde se puede conocer las características de los animales camélidos andinos, especialmente la alpaca conocida como la Reina de los Andes. Todos los productos de esta zona se basan en la reproducción y uso sustentable general de los camélidos andinos (llamas y

alpacas), los pobladores locales usan sus pieles para protegerse del frío andino; usan la carne para alimentarse, con la lana se usa para hacer textiles artesanías y ropa (Riobamba, 2020).

Servicios de CTC Palacio Real

a. Hospedaje en Palacio Real

El centro de turismo comunitario cuenta con 3 cabañas, distribuidas en una cama matrimonial y una litera, las cuales pueden acomodar a 12 turistas, cada una con un valor de \$ 12.00.

b. Alimentación en Palacio Real

Se pueden degustar deliciosos platos típicos y especialidades locales cocinadas con quinua: carne de llama, que se considera un alimento saludable por su alto contenido en proteínas y bajo contenido en colesterol. La comida viene acompañada de una taza de chicha de jora y quinua, valorada en \$ 6.00.

c. Artesanías en CTC Palacio Real

En la comunidad de Palacio Real hay productos elaborados con fibra de llama, tejidos hechos a mano por mujeres de la comunidad, y una amplia variedad de sacos, gorros, bufandas, abrigos, guantes y bolsos de diferentes colores, tallas y modelos.

d. Museo Cultural de la Llama

Brinda información descriptiva sobre el origen, evolución, usos medicinales y económicos de este animal camélido; y su importante relación en la cosmovisión y cultura andina, el costo del tour es de \$ 2.00.

e. Sendero interpretativo Simón Bolívar

En este sendero, puede encontrar flora y fauna local, escuchar la historia de la Piedra Filosofal, y conocer la ubicación de la hacienda más antigua de la zona y el lugar de descanso de Simón Bolívar. La tarifa del tour es de \$ 5.00.

f. Sendero interpretativo Miraloma

En un día despejado se puede admirar el majestuoso Chimborazo y otros grandes picos andinos como Carihuayraza, Tungurahua, el Altar y Sangay. El tour cuesta US \$ 5.00.

2.2.5 Patrimonio cultural inmaterial

El PCI está conformado por ciertas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son importantes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos. Para efectos del presente documento, se entiende por patrimonio cultural inmaterial:

a. Vinculación a los ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial

La manifestación se enmarca en la definición y ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial establecida en este documento.

b. Transmisión intergeneracional y vigencia

Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación son transmitidos de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son creados y recreados por las comunidades y grupos detentores en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y/o naturales, manteniéndose la vigencia de la manifestación y su función sociocultural.

c. Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo

La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad, grupo detentor –y en ciertos casos por individuos– como parte de su identidad y sentido de pertenencia.

d. Respeto a los derechos

La manifestación se enmarca en el respeto a los derechos humanos, derechos colectivos y de la naturaleza y respeta los principios y normativas establecidos en la Constitución del Estado Ecuatoriano.

e. Buen Vivir

La manifestación se sustenta en el principio del Buen Vivir promoviendo la cohesión social, la reciprocidad, el fortalecimiento de las identidades, el bienestar social, colectivo y la participación local.

f. Respeto a la diversidad

La manifestación se enmarca en el respeto a la diversidad y genera el diálogo intercultural.

g. Aspecto económico

La manifestación no debe tener en sí misma un fin lucrativo. El aspecto lucrativo de la manifestación no debe sobreponerse al sentido social y cultural de la misma (INPC, 2013).

El patrimonio cultural inmaterial es parte de la herencia de nuestros antepasados, que comprende: costumbres, tradiciones, prácticas y técnicas, que a través del tiempo han sido transmitidas de generación en generación, conformado por la autenticidad y creatividad de un pueblo (Padilla & Herrera, 2023).

El patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas; gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar en todos los planos su concepción del mundo mediante un sistema de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y, en ese sentido, es que se considera uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural (Zada González & Bravo Placeres, 2023).

CAPITULO III: METODOLOGÍA

La metodología usada fue la revisión bibliográfica, o también conocida como investigación documental, con base en el análisis de fuentes primarias y secundarias.

3.1 Tipo y diseño de la investigación

Investigación tipo de campo: Tomando en cuenta la definición de Yin (2021) que el menciona que es esencial para observar y participar en los procesos de interactuar con los miembros de la comunidad y recopilar datos in situ.

Se realizó una investigación de campo para observar y documentar las prácticas culinarias ancestrales en la comunidad. Este método implicó en visitas regulares al lugar de estudio, además de realizar entrevistas con los habitantes y observaciones de las prácticas.

Diseño de la Investigación: El tipo de investigación es descriptiva, lo cual permitió medir las situaciones y eventos de las prácticas culinarias ancestrales y poder realizar las conclusiones pertinentes.

3.2 Enfoque de la investigación

La investigación se ha desarrollado bajo un enfoque cualitativo, se basa en la recolección de datos sobre las prácticas culinarias ancestrales en el Centro de Turismo Comunitario de Palacio Real en la Parroquia de Calpi, cantón Riobamba explorando los puntos más importantes que favorezcan a la investigación.

3.2.1 Método histórico

Como señalan Thies y Ammon (2021), "el método histórico en estudios culturales proporciona una perspectiva longitudinal esencial para entender la continuidad y el cambio en las prácticas tradicionales".

El método histórico se utiliza para identificar la evolución de las prácticas culinarias ancestrales a lo largo del tiempo en la comunidad. Este enfoque permitió comprender cómo estas prácticas se han transmitido y adaptado a través de las generaciones.

3.3 Técnicas de recolección de datos

3.3.1 Técnicas

La técnica que se aplica para el desarrollo de la investigación es la recolección de datos a través de preguntas que se extrae de la matriz de operacionalización de variables de la cual se estructuran de mejor manera las preguntas, ya que nos permite obtener información relevante para la toma de decisiones de la investigación.

3.3.2 Instrumentos

Como instrumentos utilizados para la pertinente recopilación de información, se hace el uso de una Guía de Entrevista. Asimismo, se diseña la Guía de Observación.

3.4 Población de estudio y tamaño de la muestra

No se definió la población y la muestra, debido a que se estudió directamente a las personas relacionadas con el Centro de Turismo Comunitario, y por ello se utilizó el método bolo de nieve. Este método se empleó para la investigación sobre las prácticas culinarias ancestrales del CTC, que consiste en buscar a un informante clave, que a su vez remitirá a otro informante clave, y así sucesivamente se irá acumulando cada vez más información.

3.4.1 Población de Estudio

Población: Está conformada por los individuos directamente relacionados con las prácticas culinarias ancestrales en el Centro Turístico Comunitario (CTC) Palacio real. Esto incluye a los actores clave que poseen conocimiento en la preparación, presentación y transmisión de las prácticas culinarias ancestrales así también como en las actividades gastronómicas del CTC.

3.4.2 Tamaño de la muestra

Este método implica identificar informantes clave que, a su vez se relacionen con otros informantes relevantes, permitiendo acceder a personas con conocimientos específicos sobre las prácticas culinarias ancestrales. En este caso, se trabajó con una muestra intencional de informantes clave en lugar de una muestra representativa de toda la población, dado el enfoque cualitativo y la naturaleza exploratoria del estudio.

3.5 Hipótesis

3.5.1 Hipótesis General

Existen métodos de preparaciones culinarias utilizados en las prácticas culinarias ancestrales del CTC Palacio Real.

3.5.2 Hipótesis Específicos

Se siguen utilizando las prácticas culinarias ancestrales en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real.

Existen investigaciones bibliográficas relacionadas con las técnicas culinarias ancestrales a la cultura gastronómica del CTC Palacio Real.

Existe un estado adecuado sobre la conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real.

Las alternativas de salvaguarda ayudarán para su preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real.

3.6 Validez de Instrumento

Para la validez del instrumento se informó para su análisis previo a los docentes de la carrera de Turismo quienes revisaron y aprobaron para posteriormente aplicar la entrevista.

Tabla 1 Validez de Instrumento

Nº	Docente	Cargo que desempeña
1	Paula Elizabeth Moreno Aguirre	Docente de la Universidad Nacional de Chimborazo
2	Roger Badin Paredes Guerrero	Docente de la Universidad Nacional de Chimborazo

CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados

Se analizaron los resultados de todas las personas entrevistadas y se resaltaron las preguntas que tengan mayor enfoque al trabajo de investigación.

En primer lugar, se conversó con el líder de la comunidad acerca de la realización de esta investigación a lo que el líder dio a aclarar que en el Centro Turístico Comunitario (CTC) no se realizan prácticas culinarias ancestrales desde su punto de vista, de igual manera se dio permiso por parte del líder de la comunidad para seguir con la investigación.

Por lo que se decidió entrevistar a la gente de la comunidad, en especial a personas de la tercera edad para después de eso realizar la observación en el Centro Turístico Comunitario.

4.1.1 Entrevista

Tabla 2 Interpretación de los datos

PREGUNTA	RESPUESTA	RESPUESTA	RESPUESTA
	Nombre: María Josefina Edad: 63 Género: Femenino	Nombre: Margarita Edad: 55 Género: Femenino	Nombre: Ángela Pastora Edad: 75 Género: Femenino
¿Qué métodos de cocción (leña; piedra; ollas de barro) utilizaban tradicionalmente en su comunidad o CTC?	<p>La entrevistada afirma que el método de cocción más utilizado en su comunidad ha sido el uso de leña, combinada ocasionalmente con gas. El hecho revela una transición parcial hacia métodos modernos, aunque se mantiene la práctica ancestral de cocinar con fuego directo, especialmente en el contexto del centro turístico comunitario (CTC). La cocción con leña no solo era funcional, sino parte de la rutina diaria.</p>	<p>Margarita menciona el uso de ollas de barro, cocina a leña y piedras para sostener las varillas del fogón. Esto evidencia una práctica culinaria ancestral con materiales naturales, propios del entorno rural, donde la funcionalidad se integraba con elementos culturales y simbólicos, reflejando la autosuficiencia de las familias campesinas.</p>	<p>La entrevistada indicó que la cocción tradicional se realizaba principalmente con leña y el uso de piedras para moler. Este método no solo respondía a una necesidad funcional, sino que también aportaba un sabor especial a los alimentos, que ella describe como “más sabroso” y “natural”. La persistencia de estos métodos hasta el presente refleja un fuerte vínculo con la tradición, aunque se reconoce cierta disminución de su uso por la influencia de la cocina moderna.</p>
¿Usted o su familia llegaron a cocinar con fuego a leña, piedra o bajo tierra? ¿Cómo era esa experiencia?	<p>María Josefina señala que todas las familias aprendieron a cocinar con leña, utilizando piedras como soporte para las ollas. Esta experiencia era común y formaba parte del aprendizaje intergeneracional. Además, menciona que</p>	<p>Relata una experiencia directa con la recolección de leña del bosque, el uso de herramientas como hachas y sierras para cortarla, así como el secado cuidadoso en parvas. Este testimonio refleja el esfuerzo físico y el conocimiento transmitido de</p>	<p>Relata haber aprendido de sus mayores estas técnicas, las cuales aún mantiene. Subraya que cocinar con leña permite conservar el calor de los alimentos por más tiempo, en contraste con los métodos actuales. Esta vivencia transmite una valoración</p>

antes no se disponía de utensilios modernos, por lo que se utilizaban **balde**s u ollas rudimentarias, lo que evidencia la adaptación al entorno y los recursos disponibles.

generación en generación para garantizar un insumo esencial en la preparación de alimentos, demostrando una conexión profunda con el territorio y los ciclos naturales.

emocional y práctica, sugiriendo que la experiencia de cocinar así está cargada de significados culturales y afectivos.

¿Considera usted que se conserva las formas tradicionales de cocinar en la comunidad o en la CTC? ¿Por qué?

Aunque afirma que sí se conservan estas formas, aclara que ya **no se practican con frecuencia**, especialmente en los hogares. La práctica se limita a ocasiones especiales o actividades dentro del centro turístico, lo que refleja un **proceso de debilitamiento** de estas costumbres en la vida cotidiana.

Ella señala que la conservación es mínima y prevalece entre personas mayores, aunque aún se utiliza la leña (de eucalipto y capulí) para eventos importantes como matrimonios y fiestas. Esto indica que las prácticas tradicionales persisten en contextos rituales o festivos, aunque su uso cotidiano ha disminuido debido a la modernización.

Sí, según su perspectiva, estas prácticas aún se conservan tanto en el entorno comunitario como en el CTC. Considera que esta continuidad es importante y debe mantenerse entre las generaciones jóvenes, lo cual denota una **preocupación intergeneracional por la conservación del patrimonio culinario**.

¿Considera usted que se deberían rescatar esas formas tradicionales de cocinar? ¿Por qué?

La entrevistada cree que sí se deberían rescatar, especialmente en contextos comunitarios donde se preparan alimentos de manera tradicional para eventos. Su respuesta sugiere que estos métodos aún tienen **valor funcional y cultural**, especialmente cuando se desea ofrecer una experiencia auténtica a los visitantes.

Sí, considera que deben rescatarse. Argumenta que cocinar con leña, aunque produce humo, no contamina como el gas y que el sabor de los alimentos es superior. Resalta su valor en eventos importantes, lo cual muestra una valorización tanto gastronómica como simbólica de estas prácticas tradicionales.

Manifiesta que sí, y propone como estrategia la **formación a jóvenes y señoritas mediante cursos** que enseñen las prácticas culinarias de los abuelos. Este enfoque apunta a un **rescate activo y didáctico de la cultura gastronómica**, sugiriendo una solución concreta frente al riesgo de pérdida.

¿Cómo se servían antes los platos tradicionales en su comunidad?

Los alimentos eran servidos en **platos de barro** y consumidos con **cucharas de palo**, lo que contrasta fuertemente con el uso actual de vajilla industrial como los “platos de chino”. Este cambio refleja un **desplazamiento de la estética y funcionalidad tradicional** hacia modelos más modernos y estandarizados.

Antes se utilizaban platos de barro y cucharas de palo, especialmente en contextos festivos o familiares. Esta práctica reflejaba no solo una estética tradicional, sino también el uso de utensilios naturales y artesanales, parte de un saber hacer ancestral.

La presentación tradicional se realizaba en **ollas y platos de barro**, utilizando **cucharas de palo**, elementos que reforzaban el sabor y mantenían la temperatura de los alimentos. Estos detalles reflejan una **estética funcional** y un estilo de vida autosuficiente, en donde cada utensilio tenía un rol específico dentro del acto de comer.

¿Qué diferencias observa entre la forma antigua y actual de presentación de platos tradicionales en el CTC?

Aunque reconoce el cambio general hacia utensilios modernos, la entrevistada expresa que **aún conserva platos tradicionales** en su hogar, lo que denota una **resistencia simbólica** frente a la homogeneización cultural. Esta diferencia también podría interpretarse como una forma de mantener viva la identidad cultural mediante la preservación de elementos tangibles del pasado.

Margarita reconoce que ha habido un cambio debido a la aculturación y a la influencia de los jóvenes, quienes tienden a modificar las prácticas. Aun así, destaca que sería valioso conservar la forma antigua de servir, lo cual indica una tensión entre la modernización y la tradición.

Señala que en la actualidad la presentación ha cambiado considerablemente y que **“ya no hay el mismo sabor”**. El uso de utensilios modernos ha sustituido los tradicionales, y con ello —según su experiencia— se ha diluido parte del valor y sabor auténtico de los alimentos. Esta respuesta refleja una **tensión entre lo moderno y lo ancestral**, y sugiere una pérdida paulatina de identidad.

¿Cree que la forma de

María Josefina asocia los platos tradicionales

Sí, considera que tiene un alto valor cultural, sobre

Sí, resalta que ese valor radica en el uso de

presentar los alimentos o platos tradicionales guarda un valor cultural? ¿Cuál?

no solo con la forma de servirlos, sino también con **ingredientes propios de la cultura**, como la **colada de alberja, el maíz, la quinoa y la machica**. Estos alimentos, junto con su presentación tradicional, forman parte de un **patrimonio culinario con profundo valor simbólico**, que representa identidad, memoria colectiva y resistencia cultural.

todo en fiestas como matrimonios, bautizos, Ramos, Pascua, carnaval y Día de los Finados. Menciona platos como cuy con papas o sopa de cuy. La forma de presentación no solo está relacionada con la comida en sí, sino con el acto de compartir en comunidad, reforzando la identidad cultural.

productos del campo y en el proceso tradicional de preparación. La entrevistada defiende que cocinar con lo propio (granos como maíz, cebada, haba, entre otros) es un **acto de resistencia cultural** ante la estandarización alimentaria.

¿Qué ingredientes eran fundamentales en los platos tradicionales?

Los ingredientes clave mencionados son **la carne de cuy, borrego, ganado y esmento**, en contraste con el uso contemporáneo de **pollo**, lo que refleja una transformación en la dieta tradicional influida por factores económicos, disponibilidad y gustos modernos.

Destaca el cuy, conejo, borrego, además de la chicha como bebida tradicional. Esto muestra una diversidad de proteínas locales y bebidas fermentadas con profundo valor simbólico, asociadas a rituales y celebraciones.

Menciona el uso de granos como **maíz, cebada, haba, lenteja**, además de condimentos naturales como **comino, achiote y ajo**, molidos en piedra. La preparación de alimentos se hacía sin aditivos industriales, lo cual refleja un fuerte **vínculo con la alimentación orgánica y ancestral**.

¿Cree que algunos ingredientes se han dejado de usar? ¿Por qué?

Sí, confirma que algunos ingredientes se han abandonado, aunque no detalla cuáles. Esta omisión puede interpretarse como una señal de normalización del cambio culinario, donde los ingredientes

Sí, por ejemplo, el borrego ha sido reemplazado por gallina. También menciona el cambio de preparaciones tradicionales como el arroz con remolacha por preparaciones más modernas como el arroz

Sí. Advierte que los jóvenes ya no usan ingredientes naturales como el achiote artesanal, y prefieren los productos “químicos” de tienda. Este fenómeno expresa una **ruptura generacional en la**

tradicionales han sido desplazados sin mucha resistencia consciente.

con seco. Este cambio responde a factores de disponibilidad, costo y hábitos de consumo actuales, reflejando una transformación en la dieta local.

cocina tradicional, marcada por la industrialización y los cambios en el estilo de vida.

¿Qué alimentos considera usted que tienen un valor simbólico o cultural en la comunidad?

Menciona el **maíz y otros granos andinos** como elementos de gran valor cultural. Estos alimentos tienen un fuerte **arraigo simbólico en la cosmovisión andina**, representando fertilidad, abundancia y conexión con la tierra.

Resalta las habas, choclo, arveja, máchica, cebada y tostado como alimentos de gran valor cultural. Son productos autóctonos, cultivados y preparados según prácticas ancestrales, y reflejan la cosmovisión agrícola y comunitaria andina.

Se destacan los **granos propios y la crianza natural de animales** como la gallina de campo. Estos alimentos, criados y cosechados sin químicos, son considerados portadores de un **valor cultural profundo**, relacionado con la salud, la identidad y la autosuficiencia.

¿Cómo aprendió usted a cocinar estos platos tradicionales?

El aprendizaje fue principalmente **intergeneracional**, transmitido por los mayores desde una edad temprana, antes de que existiera un acceso amplio a la educación formal. Esto resalta el **rol de la oralidad y la práctica en la transmisión de saberes ancestrales**.

Aprendió observando a su madre y abuelo. Comenta cómo en la infancia la alimentación se daba en tinajas, con productos como papas con cáscara, habas, melloco y choclo. Este aprendizaje informal evidencia la transmisión oral y práctica del conocimiento culinario tradicional en el hogar.

Aprendió de sus padres, evidenciando que el conocimiento se transmite **de manera oral y práctica**, a través de la vida cotidiana. Este tipo de aprendizaje refleja una **educación intergeneracional basada en la experiencia** y la convivencia familiar.

¿Ha compartido estos conocimientos con sus hijos o nietos?

Afirma que sí ha compartido estos conocimientos, especialmente con sus hijas, lo cual demuestra

Sí, comenta que su hijo está involucrado en la agricultura, especialmente con el maíz, del cual elaboran

Sí. Además, menciona que es **partera y sanadora tradicional**, lo cual refuerza su papel como portadora activa

<p>¿Considera que los jóvenes tienen interés en aprender estas prácticas?</p>	<p>un esfuerzo por mantener viva la memoria culinaria dentro del núcleo familiar, aunque no menciona una metodología específica para este traspaso.</p> <p>La entrevistada nota cierto interés por la cocina tradicional, aunque lamenta que los jóvenes no quieran hablar Kichwa ni conectar profundamente con su cultura. Esta observación revela una fractura generacional que amenaza la continuidad del patrimonio inmaterial.</p>	<p>harina, tostado y chihuiles. Aunque no al 100%, afirma que los conocimientos se están transmitiendo, lo que representa una acción directa de preservación.</p> <p>Considera que no todos los jóvenes están interesados, debido al “facilismo” y la priorización del trabajo profesional. Sin embargo, destaca aspectos positivos como la participación en deportes y actividades comunitarias, así como la motivación de los padres, lo que deja abierta una puerta para el rescate cultural si se enfoca adecuadamente.</p>	<p>del saber ancestral. Su práctica no solo incluye lo culinario, sino también la medicina tradicional, ampliando la dimensión cultural de su conocimiento.</p> <p>Afirma que algunos jóvenes sí muestran interés, lo que abre una posibilidad para el trabajo comunitario de transmisión de saberes, aunque también sugiere una fragmentación en el interés juvenil, que podría depender de contextos y motivaciones específicas.</p>
<p>¿Qué eventos o acciones ha visto en la comunidad para rescatar la gastronomía tradicional?</p>	<p>Menciona que el único espacio visible para rescatar estas prácticas es el centro turístico comunitario, donde se recrea la gastronomía tradicional como una experiencia para los visitantes. Este dato pone en evidencia la institucionalización parcial del rescate cultural, más orientado al turismo que a la vida cotidiana comunitaria.</p>	<p>Menciona talleres, capacitaciones, apoyo del turismo comunitario y reuniones impulsadas por líderes comunitarios. Sin embargo, también reconoce que aún faltan menús definidos para uso familiar cotidiano, aunque el turismo ya ha dado pasos en la preparación de ofertas gastronómicas. Esto muestra un proceso en marcha, pero que</p>	<p>Menciona la existencia de casas comunitarias y actividades turísticas donde se muestra la cultura ancestral, lo cual constituye una estrategia local de revalorización y difusión. Estos espacios funcionan como plataformas de visibilización del patrimonio gastronómico ante los visitantes y la misma comunidad.</p>

requiere fortalecimiento
estructurado.

Criterio Personal

Las entrevistas a María Josefina (63 años), Margarita (55 años), y Ángela Pastora (75 años) presentan una visión rica y concreta sobre las prácticas culinarias ancestrales en la comunidad de Calpi. Se destaca por ejemplo el mantenimiento de técnicas tradicionales, como la cocción con leña y el uso de ollas de barro, si bien estas se limitan principalmente a contextos festivos o turísticos. María Josefina y Margarita coinciden en que la leña aporta un sabor peculiar en la comida, un valor por encima de lo funcional y que conecta con la memoria afectiva de la comunidad. Sin embargo, Ángela Pastora añade una preocupación: los jóvenes están abandonando estas prácticas en favor de métodos modernos, lo que evidencia un tema de preocupación.

Las tres entrevistadas aprendieron a cocinar de sus mayores, pero solo María Josefina y Ángela Pastora han compartido estos conocimientos con sus hijas y nietos. En cuanto a los ingredientes, las entrevistadas destacan el uso de productos andinos como la quinua, el maíz, las habas, y la carne de llama, que tienen un profundo valor simbólico. Sin embargo, todas reconocen una sustitución progresiva por ingredientes modernos, como el pollo en lugar del borrego, debido a factores económicos y de disponibilidad.

La presentación de los platos también muestra que antes se usaban platos de barro y cucharas de palo, la comunidad ha adoptado por la vajilla moderna, lo que Ángela Pastora lamenta ya que pierde su sabor y autenticidad. Aunque María Josefina conserva platos tradicionales en su hogar, su uso en el CTC es mínimo, lo que sugiere una oportunidad desaprovechada para reforzar la identidad cultural en la experiencia turística.

4.1.2 Observación

Investigación: Prácticas Culinarias Ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real

Investigador: Sebastián Andrés Guevara Burgos

Lugar de observación: CTC Palacio Real – Parroquia Calpi, Cantón Riobamba

Actividad observada:

Contexto general de la observación

- Descripción breve del entorno, tipo de evento o situación observada:

Platos tradicionales identificados

Durante la observación, se reconocieron varios platos que forman parte de la oferta gastronómica del Centro de Turismo Comunitario (CTC). Estos son:

- Carne al vino con arroz de quinua
- Chuleta con arroz de quinua
- Plátanos fuertes con arroz de quinua
- Papas con queso
- Fritada con mote

Ingredientes principales:

- **Arroz de quinua:** elemento base presente en la mayoría de platos, evidencia el uso de productos andinos tradicionales como fuente principal de carbohidrato.
- **Carne de llama:** destaca como proteína ancestral representativa de la Sierra ecuatoriana.
- **Pollo y chuleta:** complementan la variedad de opciones proteicas.
- **Aguacate y ensalada:** incluidos en la presentación del plato fuerte.
- **Mote y papas:** acompañamientos típicos de la cocina serrana ecuatoriana.
- **Queso:** utilizado en el tradicional plato de “papas con queso”.

Bebida tradicional:

- **Chicha de quinua y Jora:** bebida típica que se ofrece en el lugar.

- Jugos Naturales

Significado cultural

Aunque no se profundizó de manera explícita en el significado simbólico de cada preparación, el uso de ingredientes como la quinua, la carne de llama y la chicha tradicional permite interpretar una intención clara de rescate y revalorización de saberes ancestrales culinarios.

El hecho de que estos platos se sigan ofreciendo en contextos turísticos, como el CTC, muestra un intento por preservar la memoria gastronómica local y compartirla con visitantes como una forma de turismo vivencial.

Técnicas de preparación

- Aunque las recetas poseen orígenes ancestrales, los métodos actuales son modernos, utilizando ollas de cocina convencionales.
- No se emplean utensilios tradicionales como ollas de barro u hornos de leña, lo que indica un proceso de adaptación tecnológica, sin perder completamente la esencia de la tradición.

Presentación de los platos

- La presentación se realiza en platos especialmente mandados a hacer por el CTC, que permiten resaltar el colorido y disposición de los alimentos.
- En cada plato se distribuye de manera estética: la ensalada, el aguacate, el arroz de quinua y la carne correspondiente.
- Se enfatiza la identidad visual del plato como parte de la experiencia turística-gastronómica.

Precios

Los costos reflejan una estructura sencilla pero accesible:

Tabla 3 Precio de los platos en el CTC Palacio Real

Opción	Descripción	Precio
Menú completo	Sopa + Plato fuerte + Chicha + Postre	\$8
Plato fuerte	Chicha + Postre (sin sopa)	\$7
Fritada con mote	(sin chicha ni postre)	\$6

Dimensiones y Criterios de Observación

Tabla 4 Dimensiones y Criterios de Observación

Dimensión	Criterios observables (Indicadores)	Observaciones (Describir lo visto, oído o percibido)
Técnicas de preparación	¿Se usan métodos tradicionales como cocción en leña, piedra, enterrado?	No. Actualmente, los métodos de cocción son modernos, utilizando ollas convencionales. Sí, de manera implícita. Aunque no se utilicen técnicas tradicionales, el uso de ingredientes ancestrales como la quinua y la carne de llama mantiene una conexión simbólica con las prácticas antiguas
	¿Se mencionan o simbolizan prácticas antiguas, aunque no se ejecuten?	Se utilizan ollas modernas para la cocción y platos encargados especialmente para la presentación.
	¿Qué utensilios se utilizan?	Los platos se presentan de manera ordenada en platos especiales. La presentación incluye la ensalada, el aguacate, el arroz de quinua y el plato fuerte (carne al vino, fritada, etc.)
Formas de presentación	¿Cómo se presentan los platos?	No. No se utilizan hojas ni recipientes de barro o madera para la presentación o preparación. No de forma explícita. La presentación tiende a ser más estética.
	¿Se usan materiales como hojas, recipientes de barro, madera? ¿La presentación tiene un valor simbólico o ritual?	<input type="checkbox"/> Arroz de quinua <input type="checkbox"/> Carne de llama <input type="checkbox"/> Pollo <input type="checkbox"/> Chuleta <input type="checkbox"/> Plátanos <input type="checkbox"/> Mote <input type="checkbox"/> Papas <input type="checkbox"/> Queso <input type="checkbox"/> Frutas (Especialmente para jugos)
Ingredientes tradicionales	¿Qué insumos se usan en la preparación?	Algunos productos, como la quinua y la papa, son de la zona. Sin embargo, algunos
	¿Son productos de la zona (maíz, quinua, papa, borrego)?	

**Transmisión
intergeneracional**

¿Se nota la sustitución por ingredientes modernos?

¿Quiénes participan en la preparación (jóvenes, adultos mayores)?

¿Se observan espacios de enseñanza (explicaciones, talleres, relatos)?

productos como el pollo pueden ser comprados y no necesariamente locales.

Sí, moderadamente. Aunque se priorizan productos ancestrales, hay integración de productos actuales como el pollo y la chuleta, y además el uso de ollas modernas en vez de técnicas tradicionales de cocción.

Especialmente el lugar está encargado de adultos mayores.

No se observan talleres, charlas o espacios de transmisión de conocimientos durante la práctica culinaria.

Evidencias fotográficas o audiovisuales

Figura 1

Plato realizado en el CTC Palacio Real



Nota. Elaboración propia.

Figura 2

Plato especial utilizado en el CTC Palacio Real



Nota. Elaboración propia.

Tabla 5 Técnicas Culinarias Identificadas

Técnica Culinaria Ancestral	Descripción	Estado Actual en el CTC	Valor Cultural
Cocción con fuego de leña	Usar leña como fuente de calor para cocinar, aporta un sabor ahumado natural.	Utilizada solo en contextos especiales; ha sido reemplazada por cocinas a gas.	Representa tradición, conexión con la naturaleza y conocimiento transmitido.
Uso de ollas de barro	Recipientes artesanales que conservan el calor y realzan el sabor de los alimentos.	Casi en desuso en el CTC; se emplean ollas metálicas modernas.	Asociado a la cocina tradicional kichwa y al “sabor de la abuela”.
Piedras para moler	Utilizadas para moler granos, especias y hierbas, como comino o achiote.	Práctica aún recordada, pero poco usada actualmente.	Fortalece la identidad andina y el trabajo artesanal en la cocina.
Cocción bajo tierra	Técnica ceremonial de cocción enterrando alimentos sobre piedras calientes.	No se evidenció en el CTC; mencionada como parte del conocimiento ancestral.	Alto valor simbólico, vinculada a ofrendas a la Pachamama.
Fermentación para bebidas tradicionales (chicha de jora/quinua)	Elaboración de bebidas fermentadas como chicha, con significados festivos y rituales.	Se ofrece chicha como parte del menú turístico.	Asociada a celebraciones ancestrales, símbolo de hospitalidad.
Uso de utensilios naturales (cucharas de palo, platos de barro)	Elementos hechos a mano usados para servir o cocinar alimentos.	Sustituidos por vajilla moderna, aunque aún existen en hogares.	Conecta al comensal con la estética y valores ancestrales.
Ingredientes locales y autóctonos	Utilización de quinua, carne de llama, habas, maíz, cebada, entre otros.	Aún presentes en varios platos, aunque combinados con productos comerciales como pollo.	Constituyen la base del patrimonio alimentario de la comunidad.

Criterio personal

La observación en el CTC Palacio Real confirma que, aunque se ofrecen platos con ingredientes ancestrales (carne de llama, arroz de quinua, chicha de jora), las técnicas de preparación son especialmente modernas. La ausencia de ollas de barro o fogones de leña en la cocina del CTC contrasta con las descripciones de las entrevistadas sobre las prácticas tradicionales lo que indica una adaptación al contexto turístico.

La presentación de los platos, aunque estética y diseñada para resaltar los colores de los ingredientes, carece de elementos tradicionales como recipientes de barro o decoraciones rituales. Esto limita la capacidad del CTC para transmitir el significado cultural de los alimentos, un aspecto que las entrevistadas consideran esencial. Además, la falta de talleres o espacios de enseñanza durante la observación sugiere que el CTC no está aprovechando plenamente su potencial como plataforma de transmisión intergeneracional.

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Se realizaron tres entrevistas en profundidad con mujeres adultas mayores de la comunidad (María Josefina, 63 años; Margarita, 55 años; Ángela Pastora, 75 años), quienes proporcionaron información detallada sobre técnicas de cocción, ingredientes, presentación y transmisión intergeneracional. Además, se conversó al líder de la comunidad para contextualizar la situación del CTC.

Las entrevistas y la observación confirman que las prácticas culinarias ancestrales, como la cocción con leña y el uso de ingredientes como la quinua y la carne de llama, persisten en la comunidad de Calpi, pero están relegadas a contextos festivos o turísticos. En el CTC Palacio Real, la modernización ha desplazado técnicas y utensilios tradicionales, lo que limita la autenticidad de la oferta gastronómica.

El CTC Palacio Real tiene un alto potencial para convertirse en un referente de turismo vivencial, pero requiere integrar narrativas culturales, técnicas tradicionales, y vajilla artesanal para ofrecer una experiencia auténtica que conecte a los visitantes con la cosmovisión kichwa.

5.2 Recomendaciones

Diseñar e implementar un programa de capacitación para el personal del CTC Palacio Real sobre prácticas culinarias ancestrales, incluyendo talleres prácticos y charlas sobre su valor cultural.

Realizar un menú gastronómico que agregue platillos tradicionales y modernos, utilizando ingredientes locales y técnicas de cocción ancestrales siempre en lo que sea posible.

Crear espacios de encuentro intergeneracional donde las cocineras tradicionales puedan compartir sus conocimientos con los jóvenes de la comunidad, como talleres de cocina o festivales gastronómicos.

Promocionar la oferta gastronómica del CTC Palacio Real a través de medios digitales y eventos turísticos, destacando su autenticidad y valor cultural.

Establecer alianzas con instituciones académicas y organizaciones de desarrollo para obtener apoyo técnico y financiero para la implementación de la propuesta.

CAPITULO VI: PROPUESTA

1. Título

"Rescate y Promoción de Prácticas Culinarias Ancestrales Kichwas en el CTC Palacio Real: Estrategia para la Preservación Cultural y el Fortalecimiento del Turismo Vivencial"

2. Antecedentes

El Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real, ubicado en la parroquia de Calpi, cantón Riobamba, es un espacio que promueve la riqueza cultural kichwa a través de actividades como el hospedaje, la artesanía y el turismo interpretativo. Sin embargo, según la investigación realizada en el documento, aunque las prácticas culinarias ancestrales persisten en los hogares de la comunidad, estas no se integran en la oferta gastronómica del CTC. Actualmente, el restaurante "CTC" Palacio Real ofrece platos como carne de llama y arroz de quinua, pero utiliza métodos de cocción modernos y carece de una narrativa cultural que conecte los platillos con las tradiciones kichwas.

Ausencia de prácticas culinarias ancestrales en el CTC: A pesar de que los adultos mayores de la comunidad aún conservan técnicas como la cocción con leña, el uso de ollas de barro y la preparación de ingredientes tradicionales (maíz, habas, melloco), estas no se presentan en la oferta gastronómica del CTC.

Pérdida progresiva de saberes: La modernización y la falta de transmisión intergeneracional afectan la continuidad de recetas y técnicas, con ingredientes como el borrego siendo reemplazados por opciones modernas como el pollo.

Oportunidad turística desaprovechada: La falta de una experiencia gastronómica auténtica limita el potencial del CTC para atraer turistas interesados en el turismo vivencial y cultural.

3. Justificación

Esta propuesta busca abordar la desconexión entre las prácticas culinarias ancestrales de la comunidad y la oferta del CTC, desarrollando un modelo de turismo vivencial que proteja el patrimonio cultural kichwa y genere beneficios económicos y sociales. Como el uso de documentar y revitalizar al menos 10 recetas ancestrales (carne de llama, utilización de quinua) y técnicas como la cocción en ollas de barro, preservando saberes en riesgo. En donde se espera aumentar los ingresos del CTC en un 20% anual mediante paquetes turísticos gastronómicos, recibiendo a turistas nacionales e internacionales. Con el objetivo de empoderar a mujeres y jóvenes como guardianes de los saberes culinarios, fomentando la cohesión comunitaria y reduciendo la migración juvenil.

4. Objetivos

Objetivo General:

Incorporar prácticas culinarias ancestrales kichwas en la oferta gastronómica del CTC Palacio Real para preservar el patrimonio cultural intangible y fortalecer el turismo comunitario en la parroquia de Calpi.

Objetivos Específicos:

Documentar las prácticas culinarias ancestrales de la comunidad de Calpi, incluyendo recetas, técnicas, utensilios y significados culturales.

Diseñar un menú gastronómico ancestral para el restaurante "CTC" Palacio Real que integre ingredientes locales, técnicas tradicionales y narrativas culturales.

Promover la oferta gastronómica ancestral del CTC a través de estrategias de difusión digital y participación en eventos turísticos.

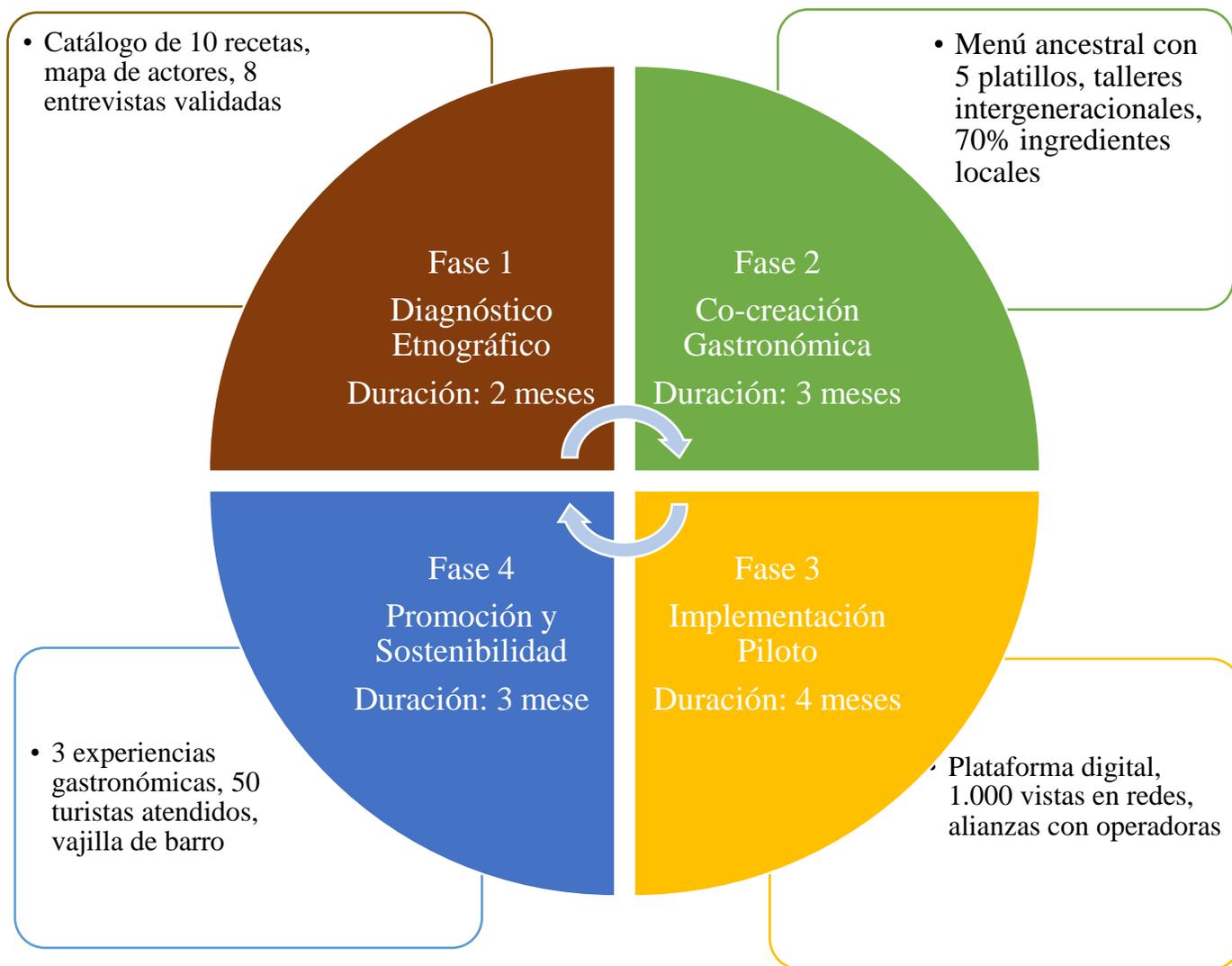
5. Diseño de propuesta

La propuesta "Rescate y Promoción de Prácticas Culinarias Ancestrales Kichwas en el CTC Palacio Real" busca integrar las tradiciones gastronómicas kichwas en la oferta del Centro de Turismo Comunitario Palacio Real, en Calpi, Riobamba, para preservar el patrimonio cultural y potenciar el turismo vivencial. A través de un proceso de 12 meses dividido en cuatro fases: diagnóstico etnográfico, cocreación gastronómica, implementación piloto y promoción. En donde se documentará 10 recetas ancestrales, se diseñará un menú con cinco platos auténticos, se lanzarán tres experiencias gastronómicas y se difundirá la iniciativa mediante plataformas digitales y alianzas turísticas. Con un presupuesto de \$2,800, se espera incrementar los ingresos del CTC en un 20%, empoderar a mujeres y jóvenes como guardianes culinarios, y fortalecer la identidad kichwa, atrayendo a turistas nacionales e internacionales.

Figura 3

Fases para la propuesta

Nota. Elaboración propia



6. Desarrollo de la Propuesta

Fase 1: Diagnóstico Etnográfico

Actividades:

Realizar entrevistas a 8 adultos mayores (mujeres y hombres) para documentar recetas como la carne de llama y la utilización de quinua.

Observar prácticas culinarias en hogares para registrar técnicas (e.g., cocción con leña, uso de pana para moler).

Identificar utensilios tradicionales (ollas de barro, piedras de moler) y su estado de conservación.

Recursos:

Grabadoras y cámaras para registro audiovisual.

Transporte para visitas a la comunidad.

Responsables: Equipo de investigación (estudiantes de turismo y voluntarios del CTC).

Fase 2: Co-creación Gastronómica

Actividades:

Organizar 4 talleres intergeneracionales con cocineras tradicionales y jóvenes para diseñar un menú ancestral.

Incorporar ingredientes locales (quinua, maíz, habas, carne de llama) y técnicas como la cocción en ollas de barro.

Crear fichas bilingües (kichwa-español) para cada platillo, incluyendo su significado cultural.

Recursos:

Ollas de barro, piedras de moler, ingredientes locales.

Espacio de cocina del CTC.

Responsables: Cocineras tradicionales, personal del restaurante, coordinador del CTC.

Fase 3: Implementación Piloto

Actividades:

Capacitar a 10 miembros del personal del CTC en la preparación y presentación de platillos ancestrales.

Lanzar 3 experiencias gastronómicas: (1) "Sabores de la Chakra" (clase de cocina + degustación), (2) "Ritual del Maíz" (preparación de colada con ofrenda a la Pachamama), (3) "Noche Kichwa" (cena con narrativas orales).

Incorporar vajilla de barro para la presentación de los platillos.

Recursos:

Inversión en vajilla tradicional (\$500).

Ingredientes para el piloto (\$300).

Responsables: Personal del restaurante, guías bilingües del CTC.

Fase 4: Promoción y Sostenibilidad

Actividades:

Crear una sección en la página web del CTC con videos y fotos de las experiencias gastronómicas.

Publicar contenido en redes sociales (TikTok, Instagram) mostrando recetas y testimonios de cocineras.

Establecer alianzas con 3 operadoras turísticas nacionales para incluir las experiencias en sus paquetes.

Formar un comité comunitario para supervisar la autenticidad cultural del menú.

Recursos:

Costos de producción de contenido digital (\$400).

Participación en ferias turísticas (\$600).

Responsables: Equipo de promoción del CTC, líderes comunitarios.

7. Resultados Esperados

A. Culturales:

Documentación de 10 recetas ancestrales validadas por la comunidad (e.g., carne de llama).

Banco audiovisual con 20 elementos patrimoniales (técnicas, utensilios, relatos orales).

Certificación de 10 jóvenes como guardianes culinarios tras los talleres.

B. Económicos:

Incremento del 20% en los ingresos del CTC (\$5,000 anuales) mediante la venta de experiencias gastronómicas.

Creación de 2 paquetes turísticos:

Tabla 6 Creación de paquetes

Paquete	Precio	Experiencia
Sabores de Calpi	\$20	Clase de cocina + degustación
Rituales Ancestrales	\$40	Cena + ofrenda a la Pachamama

C. Sociales:

Contratación de 10 cocineras tradicionales y 3 guías bilingües (kichwa-español).

70% de participación femenina en los talleres, promoviendo el empoderamiento de mujeres.

8. Mecanismos de Evaluación

Indicadores Cuantitativos:

Porcentaje de ingredientes locales utilizados (meta: 70%).

Número de turistas atendidos por las experiencias (meta: 50 en el piloto).

Indicadores Cualitativos:

Percepción de autenticidad mediante encuestas a turistas (Net Promoter Score).

Bitácora comunitaria para registrar nuevas recetas y ajustes al menú.

Herramientas:

Registros de compras de ingredientes.

Encuestas digitales post-experiencia.

9. Presupuesto

Inversión Total: \$2,800

Tabla 7 Presupuesto

Rubro	Costo
Investigación	\$400
Utensilios y vajilla	\$500
Ingredientes	\$300
Capacitación	\$600
Promoción	\$1,000

10. Cronograma

Tabla 8 Cronograma

Meses	Fase
1-2	Diagnóstico Etnográfico
3-5	Co-creación Gastronómica
6-9	Implementación Piloto
10-12	Promoción y Sostenibilidad

11. Conclusiones y Recomendaciones

Efectividad: La integración de prácticas culinarias ancestrales puede aumentar la permanencia de turistas en un 30%, según modelos similares [adaptado de "PROPUESTA"].

Lecciones:

Involucrar a jóvenes mediante tecnologías digitales (videos de recetas en TikTok) incrementa su interés.

Alinear las experiencias con el calendario agrícola kichwa (Pawkar Raymi) refuerza la autenticidad.

Replicabilidad: Este modelo puede adaptarse a otros CTC en Chimborazo, creando una red de turismo gastronómico comunitario.

12. Anexos

Anexo 1: Prototipo de Ficha Técnica Bilingüe para una Receta

Título de la Receta: Carne de Llama Asada en Olla de Barro (Kichwa: Llama Manka Pampapi Kanka)

Descripción: Plato tradicional kichwa que combina la carne de llama, un animal sagrado en la cosmovisión andina, con ingredientes locales como maíz y hierbas silvestres, cocido lentamente en olla de barro para resaltar sabores ancestrales.

Ingredientes (para 4 personas):

1 kg de carne de llama (costilla o lomo)

2 tazas de maíz tostado (mote)

1 manojo de hierbas silvestres (paico o muña)

4 papas medianas

Sal al gusto

Agua (1 litro)

Utensilios Tradicionales:

Olla de barro

Cuchara de madera

Piedra de moler (para triturar hierbas)

Preparación:

Preparar la carne: Lavar la carne de llama y cortarla en trozos medianos. Sazonar con sal y hierbas trituradas.

Cocción inicial: En la olla de barro, colocar la carne con 1 litro de agua. Cocinar a fuego lento con leña durante 1 hora.

Añadir ingredientes: Incorporar el maíz tostado y las papas peladas. Cocinar por 30 minutos más, removiendo con cuchara de madera.

Finalizar: Ajustar la sal y agregar un puñado de hierbas frescas antes de servir.

Significado Cultural: La carne de llama es un símbolo de agradecimiento a la Pachamama. Este plato se prepara en celebraciones como el Pawkar Raymi, representando la conexión con la tierra.

Tiempo de Preparación: 2 horas

Presentación: Servir en platos de barro con una guarnición de mote y una hoja de paico como decoración.

Anexo 2: Guía de Taller Intergeneracional para la Co-creación del Menú

Objetivo: Diseñar un menú gastronómico ancestral mediante la colaboración entre cocineras tradicionales y jóvenes de la comunidad de Calpi.

Duración: 4 sesiones de 3 horas cada una (12 horas totales)

Participantes:

5 cocineras tradicionales (adultas mayores)

5 jóvenes de la comunidad (18-30 años)

1 facilitador (coordinador del CTC)

1 asistente para registro audiovisual

Materiales:

Ollas de barro, piedras de moler, ingredientes locales (quinua, maíz, carne de llama, habas)

Cuadernos, lápices, grabadora

Proyector para mostrar ejemplos de fichas técnicas

Estructura del Taller:

Sesión 1: Introducción y Diagnóstico

Actividad: Presentación de los participantes y sus experiencias culinarias.

Dinámica: "Círculo de Sabores" – cada participante comparte una receta familiar.

Entregable: Lista preliminar de 10 recetas propuestas.

Sesión 2: Documentación de Recetas

Actividad: Las cocineras tradicionales preparan 3 recetas en vivo (e.g., carne de llama, colada de maíz).

Rol de los jóvenes: Registrar ingredientes, pasos y utensilios en fichas técnicas.

Entregable: Borrador de 3 fichas técnicas bilingües.

Sesión 3: Diseño del Menú

Actividad: Discusión grupal para seleccionar 5 platillos para el menú, considerando viabilidad (disponibilidad de ingredientes) y atractivo turístico.

Dinámica: Prototipo de presentación de platillos (vajilla de barro, decoración).

Entregable: Menú preliminar con 5 platillos y sus narrativas culturales.

Sesión 4: Validación y Cierre

Actividad: Preparación de 2 platillos del menú por equipos mixtos (jóvenes y cocineras).

Dinámica: Degustación y retroalimentación comunitaria.

Entregable: Menú final validado y plan de capacitación para el personal del CTC.

Indicadores de Éxito:

80% de asistencia en todas las sesiones.

5 platillos documentados con fichas técnicas completas.

70% de satisfacción en encuestas a participantes.

Anexo 3: Contenido Digital para Redes Sociales

Objetivo: Promover las experiencias gastronómicas del CTC Palacio Real en TikTok e Instagram.

Formato 1: Video Corto (15-30 segundos) – TikTok

Título: "Sabores Ancestrales de Calpi"

Contenido:

Escena 1 (5 seg): Una cocinera tradicional enciende un fuego de leña y coloca una olla de barro.

Escena 2 (10 seg): Primer plano de la preparación de carne de llama, con texto en pantalla: "Cocina kichwa en el CTC Palacio Real".

Escena 3 (10 seg): Plato servido en vajilla de barro, con una voz en off (en kichwa y español): "¡Vive la experiencia! Reserva tu clase de cocina".

Llamado a la Acción: "Visita ctc-palacioreal.com #KichwaSabores #TurismoVivenial"

Música: Sonidos tradicionales (flauta andina) mezclados con ritmo moderno.

Formato 2: Carrusel de Imágenes – Instagram

Título: "Descubre los Sabores de Nuestra Tierra"

Contenido:

Imagen 1: Foto de una cocinera sonriendo junto a una olla de barro, con texto: "Nuestras abuelas preservan la tradición".

Imagen 2: Plato de quinua con carne de llama, con texto: "Ingredientes 100% locales".

Imagen 3: Turistas participando en una clase de cocina, con texto: "¡Vive la experiencia gastronómica!".

Imagen 4: Captura de una ofrenda a la Pachamama, con texto: "Conectamos con nuestras raíces".

Llamado a la Acción: "Reserva tu experiencia en el enlace de la bio. #CTCPalacioReal #GastronomíaKichwa"

Formato 3: Historia (Instagram Stories)

Contenido:

Clip 1 (5 seg): Texto animado: "¿Quieres cocinar como nuestros ancestros?".

Clip 2 (5 seg): Video de una piedra de moler maíz, con sticker: "Técnicas ancestrales".

Clip 3 (5 seg): Invitación a un evento gastronómico, con sticker: "Desliza para reservar".

Llamado a la Acción: Enlace directo a la página web del CTC.

Especificaciones Técnicas:

Resolución: 1080x1920 px (formato vertical).

Subtítulos en español y kichwa para accesibilidad.

Hashtags: #KichwaSabores, #CTCPalacioReal, #TurismoComunitario.

Frecuencia de Publicación:

2 videos por semana en TikTok.

1 carrusel semanal en Instagram.

3 historias semanales.

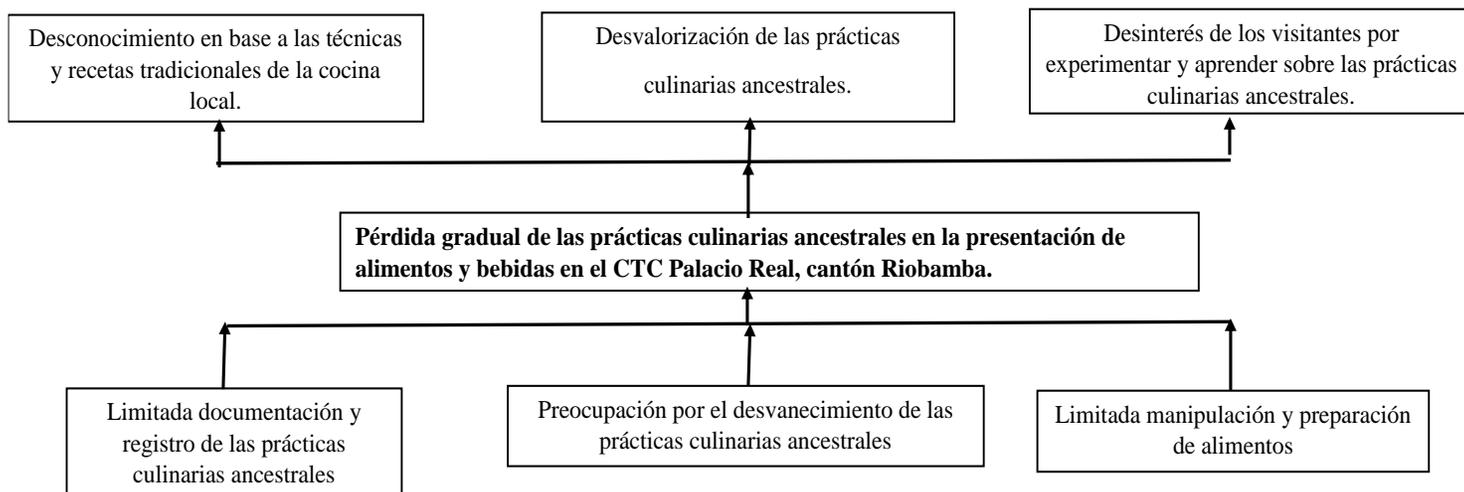
BIBLIOGRAFIA

- Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D., & Guamán, C. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi . *ProScience: Revista De Producción, Ciencias e Investigación*, 380.
<https://doi.org/https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>
- Bryan Avila. (2023). *PROCESO / PROCEDIMIENTO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTO*. Manta: ULEAM.
- Castro, C. (2023). : *PUESTA EN VALOR DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES*. Ibarra: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Castro, C. (2023). *PUESTA EN VALOR DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES*. Ibarra: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Castro, C. (2023). *PUESTA EN VALOR DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES*. Ibarra: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Gallegos Torres, K., & Santana Rivera, G. (2018). *FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO*.
- Hidalgo Ramirez, L. (2024). *SABERES ANCESTRALES ALIMENTARIOS Y TURISMO CULTURAL EN LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA*. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Inga, C., Zurita, R., Badillo, P., & Garrido, A. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *Alfa Publicaciones*, 4(3.1), 16.
<https://doi.org/https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>
- INPC. (2013). *Guía metodológica para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito.
- Padilla, J., & Herrera, R. (2023). Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo turístico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista de Ciencias Huumanísticas y Sociales*, 2.
- Riobamba. (2020). *Alcaldía Ciudadana*. Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba.: <https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/gestores-comunitarios/palacio-real-turismo-comunitario-a2b37708c>
- Snyder, H. (2019). Revisión de literatura como metodología de investigación: una visión general y pautas. *Journal of Business Research*, 104, 333-339.
- Thies, CG, y Ammon, RJ (2021). *Manual de Oxford sobre el cambio pacífico en las relaciones internacionales*. Oxford University Press.

- Toledo Lucas, A. M., & Cantos Hermida, A. D. (2023). Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la zona rural de Manta, sitio Pachocha. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Recuperado de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4522>
- Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades, (13), 129-142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Veléz, L. (23 de Agosto de 2022). *El patrimonio alimentario como promotor de la cohesión familiar y social en Manabí*. Slow Food: <https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/el-patrimonio-alimentario-como-promotor-de-la-cohesion-familiar-y-social-en-manabi/>
- Yin, RK (2021). Investigación y aplicaciones de estudios de caso: diseño y métodos (7.^a ed.). Publicaciones SAGE.
- Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Revista Uniandes Episteme*, 69 - 87.

ANEXOS

Anexo 1: Árbol de Problemas



Anexo 2: Matriz de Consistencia

Tabla 9 Matriz de Consistencia

PREGUNTAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN
¿Qué preparaciones gastronómicas están siendo utilizados en las prácticas culinarias ancestrales del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Palacio Real, parroquia de Calpi?	Documentar las prácticas culinarias ancestrales en las preparaciones gastronómicas del CTC Palacio Real, parroquia de Calpi.	Existen métodos de preparaciones culinarias utilizados en las prácticas culinarias ancestrales del CTC Palacio Real.	<ul style="list-style-type: none"> Variable Independiente: Prácticas Culinarias Ancestrales 	<p>Enfoque: Cualitativo</p> <p>Tipo: Descriptivo</p> <p>Técnicas: Observación</p> <p>Entrevistas a profundidad</p> <p>Instrumentos: Guía de observación - Guías de entrevista- Investigación Bibliográfica</p> <p>Muestreo: No probabilístico - Por</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cocineros locales del CTC Palacio Real. Adultos mayores de la comunidad. Personal administrativo del CTC.
¿Qué prácticas culinarias ancestrales se usan	Identificar las prácticas culinarias	Se siguen utilizando las prácticas			

en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real?	ancestrales utilizadas en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real	culinarias ancestrales en la preparación de alimentos y bebidas del CTC Palacio Real	conveniencia - Bola de nieve.
¿Qué investigaciones están bibliográficamente arraigadas con las técnicas culinarias ancestrales de la cultura gastronómica del CTC Palacio Real?	Investigar bibliográficamente las técnicas culinarias ancestrales arraigadas a la cultura gastronómica del CTC Palacio Real.	Existen investigaciones bibliográficas arraigadas con las técnicas culinarias ancestrales a la cultura gastronómica del CTC Palacio Real.	
¿Qué estado se encuentra actualmente sobre la conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real?	Evaluar el estado actual de conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real.	Existe un estado adecuado sobre la conservación de los saberes ancestrales culinarios en el CTC Palacio Real.	
¿Qué alternativas de salvaguarda ayudarían para la preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real?	Proponer alternativas de salvaguarda para su preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real.	Las alternativas de salvaguarda ayudaron para su preservación y valorización de las prácticas culinarias ancestrales identificadas en el CTC Palacio Real.	

Anexo 3: Variable Independiente (Operacionalización de Variables)

Tabla 10 Matriz de Operacionalización de variables

Variable Independiente: PRÁCTICAS CULINARIAS ANCESTRALES	Definición Conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Instrumentos/Items
Toledo Lucas y Cantos Hermida (2023)	Según, Toledo Lucas y Cantos Hermida (2023) abordaron la conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias de la zona rural de Manta, específicamente en el sitio Pacoche. Identificaron que la rápida adopción de técnicas modernas ha desplazado métodos tradicionales, como la cocción en fogones de leña y el uso de utensilios elaborados con materiales autóctonos. Los autores abogan por la revalorización de estos aspectos culturales y su promoción en el ámbito turístico, creando experiencias gastronómicas auténticas que preserven la identidad local.	Esta variable será medida a través de entrevistas semi-estructuradas, y guía de observación en el CTC Palacio Real. Debido a que las prácticas culinarias ancestrales son expresiones culturales que reflejan la identidad de los pueblos a través del uso de técnicas, saberes, ingredientes y formas de presentación tradicionales transmitidas de generación en generación.	Técnicas preparación	*Uso de métodos tradicionales de cocción (leña, piedra, fogón, enterrado). *Persistencia simbólica de técnicas (recuerdo, valoración, aunque no se practiquen). *Aplicación de técnicas heredadas en celebraciones o eventos.H4	¿Qué métodos de cocción utilizaban tradicionalmente en su comunidad? ¿Usted o su familia llegaron a cocinar con fuego a leña, piedra o bajo tierra? ¿Cómo era esa experiencia? ¿Considera usted que se deberían rescatar esas formas tradicionales de cocinar? ¿Por qué?

(Bryan Avila, 2023)	<p>Basado en lo anterior, el investigador indica que dichas prácticas ancestrales culinarias en las comunidades se han transmitido de generación en generación, no obstante, han existido ciertos cambios en cuanto a la preparación y conservación de los alimentos, uso de utensilios, entre otros. A pesar de estos cambios en el proceso de elaboración de platos, se ha tratado de mantener la esencia, manteniendo vivas las tradiciones (Bryan Avila, 2023).</p>	Formas de presentación	<p>*Uso de elementos naturales o tradicionales en el emplatado (hojas, barro, madera). *Significado simbólico o cultural en la presentación. *Cambios en la presentación de los platos para adecuarse al turismo. *Presencia de productos locales como maíz, quinua, borrego, papa. *Recolección o cultivo ancestral de insumos. *Sustitución de ingredientes tradicionales por productos industriales.</p>	<p>¿Cómo se servían antes los platos tradicionales en su comunidad? ¿Qué diferencias observa entre la forma antigua y la forma actual de presentación en el CTC? ¿Cree que la forma de presentar los alimentos guarda un valor cultural? ¿Cuál? ¿Qué ingredientes eran fundamentales en las preparaciones tradicionales? ¿Cree que algunos ingredientes se han dejado de usar? ¿Por qué?</p>
(Castro, 2023).	<p>La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento. El uso de una técnica culinaria para elaborar y preparar un determinado alimento engloba una serie de connotaciones mágicas en la</p>	Alimentos tradicionales	<p></p>	<p>¿Qué alimentos considera usted que tienen un valor simbólico o cultural en la comunidad?</p>

cual se ve reflejado su alimentación. La cocina ancestral busca transmitir la identidad de sus pueblos a través de la preservación de los sabores a través de la utilización de técnicas y utensilios de cocción que le dan ese matiz único ancestral (Castro, 2023).

Transmisión intergeneracional

- *Enseñanza oral o práctica dentro del núcleo familiar. ¿Cómo aprendió usted a cocinar estos platos tradicionales?
 - *Participación de jóvenes en actividades gastronómicas ancestrales. ¿Ha compartido estos conocimientos con sus hijos o nietos?
 - *Iniciativas comunitarias para el rescate de prácticas (casas abiertas, talleres, fiestas). ¿Considera que los jóvenes tienen interés en aprender estas prácticas?
 - ¿Qué eventos o acciones ha visto en la comunidad para rescatar la gastronomía tradicional?
-

Anexo 4: Guía de Entrevista

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

ENTREVISTA

**PRÁCTICAS CULINARIAS ANCESTRALES EN LA PRESENTACIÓN DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CTC PALACIO REAL**

Objetivo de la entrevista: Obtener información detallada sobre las prácticas culinarias ancestrales en la preparación y presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real, explorando aspectos de conservación, identidad cultural y transmisión de conocimientos.

Entrevistador: Sebastián Andrés Guevara Burgos

Lugar: CTC Palacio Real, cantón Riobamba

Entrevistado:

Nombre:

Edad:

Dimensión: Técnicas preparación

¿Qué métodos de cocción utilizaban tradicionalmente en su comunidad?

¿Usted o su familia llegaron a cocinar con fuego a leña, piedra o bajo tierra? ¿Cómo era esa experiencia?

¿Considera usted que se deberían rescatar esas formas tradicionales de cocinar? ¿Por qué?

Dimensión: Formas de presentación

¿Cómo se servían antes los platos tradicionales en su comunidad?

¿Qué diferencias observa entre la forma antigua y la forma actual de presentación en el CTC?

¿Cree que la forma de presentar los alimentos guarda un valor cultural? ¿Cuál?

Dimensión: Alimentos tradicionales

¿Qué ingredientes eran fundamentales en las preparaciones tradicionales?

¿Cree que algunos ingredientes se han dejado de usar? ¿Por qué?

¿Qué alimentos considera usted que tienen un valor simbólico o cultural en la comunidad?

Dimensión: Transmisión intergeneracional

¿Cómo aprendió usted a cocinar estos platos tradicionales?

¿Ha compartido estos conocimientos con sus hijos o nietos?

¿Considera que los jóvenes tienen interés en aprender estas prácticas?

¿Qué eventos o acciones ha visto en la comunidad para rescatar la gastronomía tradicional?

Anexo 5: Guía de Observación

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO
GUÍA DE OBSERVACIÓN

PRÁCTICAS CULINARIAS ANCESTRALES EN LA PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CTC PALACIO REAL

Investigación: Prácticas Culinarias Ancestrales en la presentación de alimentos y bebidas en el CTC Palacio Real

Investigador: Sebastián Andrés Guevara Burgos

Lugar de observación: CTC Palacio Real – Parroquia Calpi, Cantón Riobamba

Actividad observada: (ej. preparación de alimentos, evento cultural, atención al turista, taller, etc.)

1. Contexto general de la observación

- Descripción breve del entorno, tipo de evento o situación observada:

2. Dimensiones y Criterios de Observación

Dimensión	Criterios observables (Indicadores)	Observaciones (Describir lo visto, oído o percibido)
Técnicas de preparación	¿Se usan métodos tradicionales como cocción en leña, piedra, enterrado?	
	¿Se mencionan o simbolizan prácticas antiguas, aunque no se ejecuten?	
	¿Qué utensilios se utilizan?	
Formas de presentación	¿Cómo se presentan los platos?	
	¿Se usan materiales como hojas, recipientes de barro, madera?	
	¿La presentación tiene un valor simbólico o ritual?	
Ingredientes tradicionales	¿Qué insumos se usan en la preparación?	
	¿Son productos de la zona (maíz, quinua, papa, borrego)?	

	¿Se nota la sustitución por ingredientes modernos?	
Transmisión intergeneracional	¿Quiénes participan en la preparación (jóvenes, adultos mayores)?	
	¿Se observan espacios de enseñanza (explicaciones, talleres, relatos)?	
	¿Hay interacción entre generaciones durante la práctica?	

3. Evidencias fotográficas o audiovisuales (si aplica)

Anexo 6: Evidencias Fotográficas

Figura 4

Centro Turístico Comunitario



Nota. Elaboración propia.

Figura 5

Entrada Centro Turístico Comunitario



Nota. Elaboración propia

Figura 6

Interacción con la cocinera del CTC



Nota. Elaboración propia

Figura 7

Cocina del Centro Turístico Comunitario



Nota. Elaboración propia.