



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

Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral
de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autora

Naranjo Naranjo Digna Elisa

Tutor

MgSc. Paúl Danilo Quintana Puga

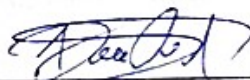
Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Digna Elisa Naranjo Naranjo, con cédula de ciudadanía 0650327984, autora del trabajo de investigación titulado: **Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi 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, 18 de julio de 2025.



Digna Elisa Naranjo Naranjo

C.I: 0650327984

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, MgSc. Paúl Danilo Quintana Puga 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 **Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo**, bajo la autoría de Digna Elisa Naranjo Naranjo; 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 días 18 del mes de julio de 2025.



MgSc. Paúl Danilo Quintana Puga

C.I: 0603329186

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo**, por Digna Elisa Naranjo Naranjo, con cédula de identidad número 0650327984, bajo la tutoría de MgSc. Paúl Danilo Quintana Puga; 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, 30 de julio de 2025.

Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, **NARANJO NARANJO DIGNA ELISA** con CC: **0650327984**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado **"TÉCNICA DEL ENVUELTO COMO HERRAMIENTA EN LA SALVAGUARDA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA PARROQUIA COLUMBE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"**, cumple con el 4 %, 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, 30 de julio de 2025



DANILO PAUL
QUINTANA PUGA

Mgs. Danilo Paúl Quintana Puga
TUTOR

DEDICATORIA

El presente trabajo es dedicado a mi Dios por haber dado las fuerzas y la sabiduría en todo este proceso de mis estudios. A mis padres Rebeca y Matías por ser el apoyo incondicional en este proceso para alcanzar cada meta, por su amor y paciencia. En especial a mi hermano Edgar aunque estando lejos siempre me ha brindado su apoyo incondicional en momentos difíciles de este proceso por estar siempre ahí animándome y apoyando hasta llegar a la meta. Y mis hermanos Elvia, Edwin y Lisbeth, que han compartido conmigo este camino de aprendizaje, brindando su apoyo y su compañía en momentos de alegría y tristeza.

Digna Elisa Naranjo Naranjo

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron que este trabajo sea posible.

En primer lugar, a mi Dios quien es merecedor de toda la gloria, a mis padres, mis hermanos y mi familia quienes, con su amor incondicional, han sido un apoyo constante de fortaleza y motivación a lo largo de este proceso.

A mis profesores y mentores, gracias por compartir sus conocimientos y experiencias, y por guiarme en mi crecimiento académico.

Digna Elisa Naranjo Naranjo

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE TUTORÍA

DÍCTAME FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

1.	CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	15
1.1	Antecedentes de la investigación.....	16
1.2	Planteamiento del problema.....	17
1.3	Formulación del problema.....	20
1.3.1	Problema general.....	20
1.3.2	Problemas específicos.....	20
1.4	Justificación.....	20
1.4.1	Justificación teórica.....	20
1.4.2	Justificación práctica.....	20
1.4.3	Justificación metodológica.....	21
1.5	Objetivos.....	22
1.5.1	Objetivo general.....	22
1.5.2	Objetivos específicos.....	22
1.6	Idea a defender.....	22

2.	CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	23
2.1	Bases teóricas.....	23
2.1.1	Bases teóricas. Variable Técnica del envuelto.....	23
3.	CAPÍTULO III. METODOLOGIA.....	28
3.1	Tipo y diseño de la investigación.....	28
3.1.1	Tipo de investigación.....	28
3.1.2	Métodos y técnicas de investigación.....	28
3.2	Población y muestra.....	29
3.2.1	Población.....	29
3.2.2	Tamaño de la muestra	30
3.3	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	31
3.4	Procedimiento y análisis de datos	32
3.4.1	Procedimiento general de la investigación	32
3.4.2	Análisis de datos	32
4.	CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	33
4.1	Análisis e interpretación de la encuesta sobre técnica del envuelto.	33
4.2	Análisis e interpretación de la entrevista sobre técnica del envuelto.....	36
4.3	Prueba de idea a defender	46
5.	CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	48
5.1	Conclusiones.....	48
5.2	Recomendaciones	49
6.	CAPÍTULO VI. PROPUESTA.....	50
6.1	Título de la propuesta.....	50
6.2	Introducción	50
6.3	Justificación	50
6.4	Objetivos.....	51
6.4.1	Objetivos general	51

6.4.2	Objetivos específicos	51
6.5	Descripción de la recolección de información.....	52
6.6	Organización de la información recolectada.....	52
6.6.1	Cultura gastronómica de Columbe.....	53
6.6.2	Platos ancestrales con la técnica del envuelto (CHIWILTE).....	53
6.6.3	Ingredientes.....	54
6.6.4	Utensilios	54
6.6.5	Preparación del chiwilte de sal	57
6.6.6	Preparación del chiwilte de dulce	57
6.7	Plataforma digital.....	58
BIBLIOGRAFÍA		60
ANEXOS		63

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Muestra de adultos mayores	30
Tabla 2: Alfa de Cronbach.....	31
Tabla 3: Confiabilidad	31
Tabla 4: Análisis e interpretación de los resultados	33
Tabla 5: Interpretación de la entrevista realizada a los adultos mayores.....	45
Tabla 6: Festividades según el mes.....	53
Tabla 7: Distribución de sexo	76
Tabla 8: Distribución de edad.....	77
Tabla 9: Distribución de nivel de instrucción.....	77
Tabla 10: Conocimiento de cocción	78
Tabla 11: Conocimiento de saberes ancestrales	79
Tabla 12: Conservación de los saberes	80
Tabla 13: Practicas ancestrales	81
Tabla 14: Conocimiento de festividades.....	82
Tabla 15: Conocimiento compartido	83
Tabla 16: Conocimiento disminuyendo.....	84
Tabla 17: Valor Cultural.....	85
Tabla 18: Tradiciones	86
Tabla 19: Salvaguardar el conocimiento	87

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Tushpa, para preparar alimentos	37
Figura 2: Hojas de Wikundo.....	38
Figura 3: Hojas de Maíz	39
Figura 4: Chagra de maíz.....	41
Figura 5: Utensilios	42
Figura 6: Pampa mesa.....	43
Figura 7: Chiwiltos	53
Figura 8: Tushpa, olla de barro.....	55
Figura 9: Piedra de moler	55
Figura 10: Uchu takana rumi (piedra de moler ají)	56
Figura 11: Kallana, Bateas.....	56
Figura 12: Plato de barro	56
Figura 13: Portada de inicio.....	59
Figura 14: Encuesta a jóvenes de la parroquia Columbe.....	74
Figura 15: Entrevista a adultos mayores de la parroquia.....	74
Figura 16: Eventos Comunitarios	75
Figura 17: Gastronomía	75
Figura 18: Distribución de sexo.....	76
Figura 19: Distribución de edad	77
Figura 20: Distribución de nivel de instrucción	78
Figura 21: Conocimiento de cocción.....	79
Figura 22: Conocimientos ancestrales	80
Figura 23: Conservación de los saberes	81
Figura 24: Practicas ancestrales.....	82
Figura 25: Conocimiento de festividades	83
Figura 26: Conocimiento compartido.....	84
Figura 27: Conocimiento disminuyendo	85
Figura 28: Valor Cultural	86
Figura 29: Tradiciones.....	87
Figura 30: Salvaguardar el conocimiento	88

RESUMEN

La presente investigación sobre la *“Técnica del envuelto en la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo”*, reconoce a la gastronomía ancestral como un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial, la misma que tiene como objetivo analizar la técnica del envuelto en la gastronomía ancestral de la parroquia, en los objetivos específicos se identificaron las técnicas culinarias ancestrales, los elementos del patrimonio cultural inmaterial y el valor cultural. La idea a defender tiene como objetivo permitir preservar los saberes ancestrales, fortalecer la identidad cultural y fomentar la transmisión de generación en generación. La metodología aplicada fue mixta, combinado con un enfoque cualitativo y cuantitativo. Se aplicaron 322 encuestas a los jóvenes de la parroquia columbe entre las edades de 15 a 29 y a una población de 10 adultos mayores de las comunidades del sector tres de parroquia columbe a los que se les aplicó las entrevistas.

Los resultados evidenciaron una notable pérdida del interés y conocimiento sobre la técnica del envuelto en las nuevas generaciones, mientras que los adultos mayores destacan los conocimientos ancestrales para la preparación del envuelto y tienen vigentes estas prácticas culinarias. Para la conservación de estos conocimientos se desarrolló un sitio web que recopila recetas, imágenes y material audiovisual sobre la preparación del envuelto. Este recurso digital busca contribuir a la salvaguarda, visibilidad, valoración y transmisión de la gastronomía local.

Palabras claves: Conocimiento ancestral, practicas culinarias, gastronomía, técnica del envuelto.

ABSTRACT

The current study, titled "*The Wrapping Technique in the Ancestral Gastronomy of the Columbe Parish, Chimborazo Province,*" explores ancestral gastronomy as a vital element of intangible cultural heritage. The research focuses on analyzing the traditional technique of food wrapping within the local culinary practices of the Columbe parish. Specific objectives include identifying ancestral cooking methods, highlighting key elements of intangible cultural heritage, and the cultural value of these practices. The study defends the importance of preserving ancestral knowledge, strengthening cultural identity, and promoting intergenerational transmission. A mixed-methods approach was employed, integrating both qualitative and quantitative data. Surveys were conducted with 322 young people (ages 15–29) from Columbe parish, alongside interviews with 10 older adults from nearby communities. Findings reveal a significant decline in awareness and interest in traditional wrapping techniques among younger generations, contrasted with the continued use and appreciation of these practices by older adults—particularly in the preparation of the traditional dish wrapped in a dunel. To support the preservation of this culinary heritage, a website was developed featuring traditional recipes, photographs, and audiovisual materials. This digital platform aims to safeguard, promote, and facilitate the transmission of ancestral gastronomic knowledge to future generations.

Keywords: Ancestral knowledge, culinary practices, gastronomy, wrapping technique.

Reviewed by

ADRIANA
XIMENA
CUNDAR RUANO

Firmado digitalmente
por ADRIANA XIMENA
CUNDAR RUANO
Fecha: 2025.07.30
13:14:10 -05'00'

MsC. Adriana Cundar Ruano, Ph.D.
ENGLISH PROFESSOR
C.C. 1709268534

1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.

La gastronomía ancestral constituye un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial, al reflejar saberes tradicionales, creencias y vínculos comunitarios en la práctica culinaria cotidiana. Robalino et al, (2020) La parroquia Columbe, ubicada en la provincia de Chimborazo, se refleja sus tradiciones y especialmente en su gastronomía que se ha transmitido de generación en generación a través de prácticas culinarias únicas. Entre estas prácticas, la técnica del envuelto es una pieza clave de este legado, y su preservación para la identidad cultural.

La parroquia a pesar de su riqueza cultural, esta práctica enfrenta un proceso de desvalorización y olvido, especialmente entre las nuevas generaciones, debido a factores como la modernización alimentaria, la migración, la escasa documentación escrita y la falta de espacios para su enseñanza y difusión. La ausencia de registros formales sobre ingredientes, preparación, utensilios y contexto cultural pone en riesgo la continuidad de este conocimiento ancestral, que ha sido transmitido históricamente de manera oral y vivencial en las comunidades de la parroquia Columbe.

Para desarrollar esta investigación, se empleó un enfoque mixto, combinando métodos cualitativos (entrevistas, observaciones) y cuantitativos (encuestas) para recopilar y analizar datos que permitan comprender en profundidad los conocimientos ancestrales para la preparación de la técnica del envuelto. Ahora bien, el estudio se desarrolla en los siguientes capítulos, a saber:

Capítulo I: Conformado por la introducción al tema de investigación, contextualizando el problema desde perspectiva global, comunitaria y local. El planteamiento de los objetivos generales y específicos, su relevancia y la idea a defender de la investigación.

Capítulo II: Aborda el marco teórico, detallando el estado actual del conocimiento (antecedentes de investigación) y sus bases teóricas. Se incorporan percepciones de varios autores, describiendo minuciosamente los fundamentos de cada uno de los conceptos, dimensiones e indicadores de las variables de estudio empleadas en la investigación.

Capítulo III: Referido a la metodología empleada, incluyendo el tipo y diseño de la investigación, así como las diferentes técnicas e instrumentos utilizados para recopilar la información necesaria. Se enfoca en la recolección de datos para resolver el problema de investigación, considerando la variable estudiada.

Capítulo IV: Este apartado presenta los resultados y la discusión de la información obtenida en la investigación.

Capítulo V: Este apartado presenta las conclusiones y las recomendaciones desarrolladas acorde con los resultados obtenidos en las encuestas realizadas y las entrevistas desarrolladas a los adultos mayores de la parroquia.

Capítulo VI: Por último, se encuentra la propuesta del diseño de una plataforma digital integrando material gráfico, audiovisual y escrito sobre esta técnica del envuelto.

1.1 Antecedentes de la investigación

Martínez (2024) en su investigación titulado “Valorización del Tamal Nejo” ya que su objetivo principal es la valorizar el tamal Nejo como parte de la gastronomía tradicional Mexicana en la zona de las peñas, ya que buscan promover la conservación, comercialización y generando una cadena local de materia prima. Para esta investigación la metodología que se lleva a cabo fue el método SIAL ya que con ello logran el objetivo, se utilizaron cuatro pasos que fueron: historia oral, genealogía, trayectoria tecnológica y gastro cadena, el trabajo de campo incluyó entrevistas, talleres con preparatorias y productores, participación en eventos gastronómicos y presencia en la feria del queso. Esta investigación se realizó en colaboración con estudiantes de nivel medio superior para involucrar a las generaciones más jóvenes en la tradición del tamal Nejo y su potencial económico.

Los resultados que se obtuvieron con la investigación realizada es eficiencia y oportunidades de mejora en la cadena de valor de la gastronomía tradicional, el uso de tecnología mediante utensilios modernos para motivar a las nuevas generaciones, en la investigación se exploró la posibilidad de comercializar el tamal Nejo fuera de la zona de las peñas a través del comercio electrónico, involucrando a productores locales de maíz. El aporte que destaca en la investigación es la importancia de conocer las raíces del tamal Nejo para hacer conciencia en las nuevas generaciones de su preservación, y para motivar a los jóvenes de la zona a que continúen con esta tradición.

En la investigación proponen estrategias para la valorización del tamal Nejo y aumentar el interés de la población de la zona de las Peñas por el tamal Nejo, Además, plantea la importancia de involucrar a las autoridades en la preservación y promoción de esta tradición culinaria. El proyecto no solo busca preservar una receta tradicional, sino también impulsar el desarrollo económico local y fortalecer la identidad cultural a través de la gastronomía.

Por otro lado, Morales et al (2020) en su investigación su objetivo principal es presentar un inventario de los alimentos ancestrales que son envueltos en hojas y comercializados en Colombia, con ello buscan acercar a los orígenes, lo ancestral en parte alimentaria. La metodología utilizada para el trabajo es revisión bibliográfica y audiovisual, realizando una clasificación de diferentes materiales. Los resultados obtenidos en el trabajo es que la región Andina gastronómicamente es la más rica en alimentos ancestrales envueltos en hojas y estos productos son los más comercializados en el país.

Con el resultado obtenido permitió construir el inventario de los alimentos ancestrales envueltos en hojas, en la investigación se identificaron las principales hojas utilizadas para envolver estos alimentos ancestrales, se debe de realizar una articulación entre los procesos de las actividades culturales de elaboración de los productos ancestrales envueltos en hojas.

A su vez Jurado (2023) en su proyecto de investigación su objetivo principal es crear un manual de técnicas tradicionales de envueltos ecuatorianos, con la finalidad de preservar los valiosos conocimientos culinarios que se ha transmitido por generaciones. La metodología utilizada para el desarrollo es un enfoque mixto que consta en un análisis de contenido de 9 recetas tradicionales ecuatorianas. Se llevó a cabo 6 entrevistas a Cocineras tradicionales y Expertos Gastrónomos, con la finalidad documentar los saberes empíricos y tener una visión auténtica y detallada de las técnicas culinarias. Los resultados obtenidos al realizar las encuestas y entrevistas se revelaron que el 99% de los encuestados ha consumido envueltos de

sal o dulces; en su mayoría se encuentra entre rango de edad de 20 a 30 años. Además, se destaca que el 51% los consumo rara vez y es evidente el poco conocimiento sobre la elaboración correcta de los envueltos con el 62%.

El aporte de esta investigación realizada de los envueltos ecuatorianos menciona que es símbolos vivos de la identidad culinaria del país y deben ser protegidos como un valioso patrimonio intangible. Para garantizar su preservación, es imperativo documentar los conocimientos empíricos de las cocineras ecuatorianas, quienes son las guardias del saber ancestral que ha sido transmitido de generación en generación. Esto causará un impacto positivo a los futuros gastrónomos para garantizar la preservación de los saberes culinarios tradicionales y fomentar su elaboración para aumentar su consumo.

Así mismo, Palacios (2023) en su trabajo de investigación su objetivo principal es generar información acerca de los envueltos más representativos de la Sierra ecuatoriana, puesto que algunas recetas tradicionales se están perdiendo, y otras no cuentan con un registro regulado de procesos de elaboración. La metodología para el trabajo fue de tipo documental y experimental, fundamentada inicialmente con el análisis bibliográfico y posteriormente validada con entrevistas realizadas a expertos para conocer el contexto histórico de cada envuelto, seguido de valoraciones técnicas para su registro de procesos; información que ha sido recogida en una ficha técnica. lo que permitió desarrollar seis recetas de envueltos previamente seleccionados.

El aporte de la investigación realiza es la importancia de la promoción de contenidos para promover el turismo cultural gastronómico, aportando tanto al sector turístico, educativo, y también a pequeños emprendimientos. De este modo, a través de la red social Twitter del Ministerio de Turismo Zonal 6, se difundieron todas las recetas; de igual forma, un emprendimiento privado puso a prueba tres de las seis recetas de envueltos, cuyos resultados demostraron por una parte la validez de la ficha técnica de la receta y por otra, la necesidad de contar con mayor apoyo para el rescate de aspectos patrimoniales inmateriales.

1.2 Planteamiento del problema

El uso de las hojas para envolver alimentos es una tradición milenaria que se ha transmitido de generación en generación. Esta técnica se desarrolló en varias partes del mundo de manera independiente, sirve para conservar y cocinar alimentos. La cocina en hojas es un saber ancestral culinario, esto representa una técnica invaluable que posee cada pueblo originario que pese a la influencia de otras culturas ha perdurado, su adaptación a nuevas técnicas y métodos; incorporando aporta un nuevo sabor, dando como resultado un mestizaje gastronómico.

En relación Gaviria (2020) menciona que:

En Colombia, la cocina en hojas es un legado de nuestra cocina indígena, esto significa que, desde antes de la llegada de los españoles, la cocinera aborígen ya aprovechaba una gran variedad de hojas y con ellas preparaba diferentes recetas, muchas de las cuales durante los años de la Colonia fueron intervenidas por las cocineras españolas y africanas, y así contribuyeron al mestizaje y el enriquecimiento de nuestra cocina actual. (p.11)

Los envueltos son la identidad culinaria de los pueblos originarios ya que actualmente está en riesgo de desaparecer. Al respecto Díaz (2012), menciona que es muy importante

recopilar las costumbres ancestrales antes que se desaparezcan, las hojas como envoltura han sido remplazados con otros materiales para su preparación y su consumo. Este riesgo es por la falta de interés de las nuevas generaciones.

El Ecuador, país con amplio diversidad cultural y gastronómica. Cada región posee sus propias costumbres, tradiciones y la gastronomía que revelan la riqueza. La tradición culinaria se enriquece con el uso de hojas que envuelven diversos productos autóctonos de la localidad, brindando un aroma y sabor únicos en cada preparación a los alimentos que envuelven, al respecto, Jurado (2023) dice que las hojas utilizadas más utilizadas en el Ecuador para envolver diversos envueltos son la hoja de achira, la hoja de choclo o maíz, la hoja de bijao y la hoja de plátano. Cada una de estas hojas proporcionan un aroma y sabor único a cada preparación.

El envuelto es parte de la gastronomía ancestral y es una técnica de cocción en hojas y muy popular en los pueblos andinos. Al respecto Barahona (2022) el envuelto es una preparación que proviene desde la conquista de los Incas en tierras ecuatorianas basado en una envoltura de hoja natural con distintos tipos de masa. Así mismo, Solarte (2010) menciona que es una técnica cuya utilización se ha generalizado en muchos pueblos andinos. Quizá una de las cocciones más populares de Ecuador, de alimentos envueltos en hojas sea la humita, que se dispone en cierta cantidad de agua para su cocción. También es utilizada para la cocción de alimentos a la brasa.

En la sierra centro los envuelto es uno de los platos más tradicionales que se puede encontrar, así mismo Villafuerte et al (2022) dice que la oferta gastronómica en los sector no es variada, ya que en su mayoría los locales ofrecen golosinas tradicionales, como es el caso de tamales, humitas, quimbolitos, entre otros, estos envueltos son tradicionales en la ciudad, son elaborados con productos autóctonos de la zona Sierra, siendo el maíz el producto estrella en la mayoría de las preparaciones, así como el trigo del cual se obtiene la harina.

Al respecto, Sinchi et al (2018) la comida tradicional y de los denominados envueltos, paulatinamente están desapareciendo de la memoria gastronómica de la zona, pues la inmediatez en la alimentación ha provocado consumir “comida rápida” aspecto que genera pérdida de dichas manifestaciones.

La parroquia de Columbe es una localidad del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo, se encuentra ubicada en la región interandina, encontrándose al sur occidente de la Ciudad de Riobamba a 38 Km, en el mismo se ha podido identificar que su riqueza de sabores y técnicas culinarias se han transmitido de generación en generación. La cocina ancestral se basa en el uso de productos locales frescos y en técnicas de preparación que han sido adaptadas al entorno andino.

Según Badillo (2020) expone que, en los últimos años, la población de las comunidades ha adoptado un nuevo estilo de vida y costumbres, lo que ha llevado a la idealización de la gastronomía ancestral como anticuada y muy laboriosa para las personas, lo que ha sido una de las principales causas de la transculturación en los pueblos.

La adopción de hábitos alimenticios modernos, influenciados por la globalización y la industrialización alimentaria, ha llevado a un menor consumo de los platos ancestrales de la parroquia Columbe. Las nuevas generaciones prefieren alimentos procesados y de fácil preparación, lo que ha provocado un declive en la transmisión de las recetas y técnicas culinarias ancestrales.

Una de las causas principales que se ha considerado es la adopción de nuevas costumbres, también los cambios de implementos para la cocción de alimentos envueltos, es decir que se está reemplazando el uso de las ollas de barro y los fogones de leña por ollas de acero y cocinas industriales, las mismas que han modificado el estilo de alimentación y tradiciones alimentarias.

Los efectos que se ha generado es el desinterés por la gastronomía ancestral esto puede llevar al abandono de la técnica del envuelto, lo que significa la pérdida de un conocimiento valioso y una práctica cultural importante, y las nuevas generaciones pueden no tener conocimiento sobre la importancia de la técnica del envuelto y su papel en la preservación de la cultura local.

Por ello con la investigación se pretende salvaguardar los conocimientos, prácticas y productos alimenticios también promoviendo el consumo de productos locales, esto puede garantizar la supervivencia de esta importante práctica cultural para las generaciones futuras a través de la concienciación y difusión de la gastronomía en específico el envuelto como una preparación ancestral.

1.3 Formulación del problema

1.3.1 Problema general

¿Cuáles son las características de la técnica del envuelto en la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo?

1.3.2 Problemas específicos

- ¿Cuáles son las prácticas culinarias ancestrales que se mantienen hasta la actualidad en la preparación de la técnica del envuelto?
- ¿Cuáles son los elementos del patrimonio cultural inmaterial que refleja en la práctica de la técnica del envuelto?
- ¿Cuál es su valor cultural que otorgan a la técnica del envuelto?

1.4 Justificación

1.4.1 Justificación teórica

La presente investigación surge de la necesidad de analizar y comprender la técnica del envuelto para salvaguardar la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, la cual forma parte de los saberes ancestrales que se ha transmitido por generaciones, pero en la actualidad se ha identificado el desconocimiento y la escasa valoración de esta técnica culinaria ancestral por parte de las nuevas generaciones, lo cual pone en riesgo de su continuidad.

La relevancia de este estudio radica en el reconocimiento del valor que tienen estas prácticas gastronómicas ancestrales que es un componente clave del patrimonio cultural inmaterial. La técnica del envuelto que integra elementos como el uso de hojas naturales, ingredientes autóctonos y métodos de cocción heredados, no solo representa una forma de preparar alimentos, sino que está profundamente ligada a los saberes transmitidos oralmente. En la actualidad estas prácticas están siendo desplazadas por costumbres ajenas y modos de alimentación industrializados, con ello causa a la pérdida de interés de los jóvenes.

1.4.2 Justificación práctica

Esta investigación no solo busca analizar la técnica del envuelto como una práctica culinaria ancestral, sino también generar un impacto a través de la valoración y preservación de su patrimonio gastronómico. Estudiar esta técnica desde sus componentes, culturales y simbólicos permitirá no solo comprender su valor, sino también plantear acciones concretas para su revitalización y transmisión intergeneracional.

Los hallazgos obtenidos en esta investigación pueden ser utilizados por autoridades locales, gestores culturales y miembros de la comunidad para implementar estrategias orientadas a fortalecer la cocina ancestral. También puede servir para fomentar el conocimiento de los saberes ancestrales, en especial entre los jóvenes, promoviendo espacios de aprendizaje y encuentros intergeneracionales. La investigación puede aportar al diseño de políticas públicas locales que reconozcan a la gastronomía ancestral como un recurso cultural y turístico de alto valor para el desarrollo sostenible.

El aporte práctico de este estudio ayuda a fortalecer esta práctica ancestral que simboliza la conexión entre pasado, presente y futuro. También promover oportunidades económicas para la comunidad, a través de la integración de la técnica del envuelto en emprendimientos gastronómicos, ferias culturales o circuitos turísticos. Esta investigación no solo busca documentar una tradición, sino activar su revalorización en la vida cotidiana y contribuir al reconocimiento del envuelto como un patrimonio vivo de la parroquia Columbe.

1.4.3 Justificación metodológica

En esta investigación la metodología apta es un enfoque de investigación mixto que combina métodos cualitativos y cuantitativos la cual ayuda a obtener una comprensión integral de la técnica del envuelto de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe.

El enfoque cualitativo, busca explorar a profundidad los saberes, significados culturales y simbólicos asociados a esta práctica, mediante entrevistas, observación participativa y relatos orales. Esto permitirá identificar las vivencias y percepciones de los actores sociales involucrados, especialmente de portadores del conocimiento ancestral. El enfoque cuantitativo se aplicará mediante encuestas dirigidas a los jóvenes de la parroquia, con el fin de medir el nivel de conocimiento, valoración e interés por esta técnica ancestral.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo general

Analizar la técnica del envuelto en la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo.

1.5.2 Objetivos específicos

- Identificar las prácticas culinarias ancestrales que se mantienen hasta la actualidad en la preparación de la técnica del envuelto.
- Describir los elementos del patrimonio cultural inmaterial que se reflejan en la práctica de la técnica del envuelto.
- Determinar el valor cultural que le otorgan a la técnica del envuelto.

1.6 Idea a defender

La técnica del envuelto, propia de la gastronomía de la parroquia Columbe, representa una práctica culinaria ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Esta técnica del envuelto, aplicada en la elaboración de este platos ancestrales que es el chiwilté conserva métodos de preparación que revelan un profundo conocimiento de ingredientes, formas de cocción y uso de envoltorios naturales como hojas, los cuales conforman un legado culinario que aún pervive en las comunidades.

La técnica del envuelto no solo es un saber práctico, sino también que expresa elementos esenciales del patrimonio cultural inmaterial, como la oralidad, las festividades religiosas y la transmisión intergeneracional de conocimientos, posee un alto valor cultural para los habitantes de la parroquia Columbe, quienes la asocian con su historia, sus raíces y sus vínculos comunitarios. En la cual, la técnica del envuelto debe ser comprendida como una expresión significativa de la memoria colectiva local, cuyo estudio y valoración pueden contribuir a su fortalecimiento, protección y proyección futura dentro del proceso de revitalización.

2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1 Bases teóricas

2.1.1 Bases teóricas. Variable Técnica del envuelto

2.1.1.1 Gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral es el término que indica a un conjunto de datos organizados que internan importantes antecedentes histórico-ancestrales sobre el arte de preparar una buena comida característica o ancestral de un grupo, país, región, época etc.; de tal manera que aportan un significado esencial y necesario en todo proceso. Arboleda (2013)

Según Aguilar (2024) menciona que la gastronomía ancestral, es la acumulación de conocimientos obtenidos y perfeccionados a través del tiempo por poblaciones y sociedades autóctonas, es un testimonio de la riqueza cultural de una comunidad y de la evolución de sus prácticas culinarias. Además, menciona que es una técnica de cocina antigua heredada de los antepasados pues no solo proporciona sabor y aporte nutricional, sino que además conlleva una carga histórica de la cultura y tradiciones de las poblaciones.

La gastronomía ancestral esta relaciona con platos y prácticas culinarias que es arraigada en la historia de una comunidad; la gastronomía ancestral se enfoca en las recetas y técnicas transmitidas por generaciones y la gastronomía típica son platos característicos de una región.

La gastronomía ancestral, es la acumulación de conocimientos obtenidos y perfeccionados a través del tiempo por poblaciones y sociedades autóctonas, es un testimonio de la riqueza cultural de una comunidad y de la evolución de sus prácticas culinarias. Carlosama (2021)

La cocina ancestral no solo nos permite disfrutar de sabores auténticos, sino que también puede tener beneficios para la salud. Al utilizar ingredientes frescos y de temporada, se obtienen nutrientes de alta calidad. Además, muchas técnicas culinarias ancestrales, como la fermentación, pueden mejorar la digestión y promover la salud intestinal. La cocina ancestral es una forma de cocinar que nos permite conectarnos con nuestras raíces y disfrutar de sabores auténticos. A través de técnicas culinarias tradicionales y el uso de ingredientes autóctonos, podemos explorar la diversidad culinaria y preservar las tradiciones culinarias de nuestras culturas. Castro (2023)

La gastronomía ancestral también es una expresión que se ha trasmitido de generación en generación dentro de las diferentes culturas y comunidades de todo el mundo, esto se trata en la utilización de ingredientes y recursos locales así también la preparación a lo largo de los años que se va perfeccionando.

2.1.1.2 Conocimiento ancestral

Para Delgado (2017) menciona que el conocimiento ancestral es como si fuera un patrimonio inmaterial que estaría como a libre disposición para los intereses económicos de las empresas de todo orden. El tema es que, en nuestras comunidades, el saber, el conocimiento, no tiene valor de cambio, no tiene el sentido comercial, monetario. Estos principios de

solidaridad, de reciprocidad, han hecho que el saber ancestral esté dentro de la comunidad precisamente para el servicio del colectivo, de su entorno.

Según Crespo et al (2014) hablan de que los conocimientos y saberes ancestrales, tradicionales y populares no son solo saberes del pasado, son practicas vivas de los diversos pueblos y nacionalidades de un país. Tener presente estos conocimientos y saberes sirve para comprender el pasado, el presente y sobre todo para construir el futuro en conjunto con las diversas culturas y saberes que habitan el Ecuador, haciendo un uso efectivo del concepto de interculturalidad.

Los saberes son conocimientos populares de los antepasados y que son parte de la educación generacional que se hereda de los padres a los hijos, sobre todo en el medio rural. Estos saberes son transmitidos en diferentes formas, que van desde lo más sencillo como una conversación entre los miembros de la familia, hasta las diferentes expresiones como narrativas mitológicas, danzas, ceremonias, ritos, entre otros. Suárez et al (2017)

Los saberes ancestrales son conocimientos y habilidades que han sido aprendidos y transmitidos oralmente, a través de la narrativa y la tradición, y que han sido utilizados por nuestros antepasados para sobrevivir y prosperar en sus entornos naturales. Miñan (2024)

El conocimiento ancestral son los saberes y prácticas acumulados a lo largo de generaciones, especialmente dentro de comunidades indígenas y étnicas. Estos conocimientos son fundamentales para la identidad cultural de estas comunidades, ya que configuran su forma de vivir y les permiten diferenciarse de otras culturas

2.1.1.3 Técnica ancestrales

Las técnicas son los procesos utilizados para realizar la transformación de los alimentos, estas técnicas son implementadas de manera tradicional o de forma vanguardista. las implementaciones de las técnicas tradicionales son aquellas que fueron trasmitidas por generaciones pasadas a sus hijos y que hoy en día permanecen vigentes en la preparación de estas. Zambrano et al (2018)

La técnica ancestral de cocción en hojas (usualmente frescas o con tratamiento térmico), practicada por los indígenas en la época precolombina, se caracteriza por el recubrimiento de alimentos en hojas de plantas antes de la cocción.

La variedad de técnicas es infinita y son el resultado de experiencias generacionales e inclusión de productos típicos que van desde una receta ancestral familiar al uso de un producto típico regional Los envueltos, comida ancestral que demuestra la fusión de etnias y tradiciones, y que ha visto pasar el tiempo y el progreso de nuestros pueblos.

Son productos puramente autóctonos, reflejo de una rica multiculturalidad y plurinacionalidad. Los envueltos parten de técnicas similares, es decir, de la preparación de una masa con distintos tipos de harina (maíz, maíz tostado, choclo tierno, mote y papa), a ésta se le agrega algún refrito, más el insumo principal, y naturalmente los secretos o técnicas específicas de cada receta. (Tutachá, 2012)

Cabe destacar, dentro de estas prácticas, la utilización de hojas naturales como envoltorio para la preparación, conservación y consumo de diversos alimentos, como parte de la tradición alimentaria en diversas culturas. (Bravo, 2023)

2.1.1.4 Patrimonio cultural inmaterial

Patrimonio cultural inmaterial se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su herencia cultural. Este tipo de patrimonio incluye elementos como tradiciones orales, artes escénicas, rituales, festividades, y conocimientos relacionados con la naturaleza.

Según la UNESCO (2011) menciona que el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que también comprende las tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

El patrimonio cultural inmaterial incluye las prácticas, conocimientos y expresiones que las comunidades también reconocen como parte de su identidad cultural, junto con los objetos y espacios asociados a cada uno de ellos. El patrimonio cultural inmaterial es transmitido de generación en generación, y se adapta con el tiempo, reforzando la identidad y el respeto por la diversidad cultural de un país.

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) tiene relación cotidiana con la ciudadanía y es uno de los ámbitos del que menos se han ocupado los estudios en el pasado. Este patrimonio es el cúmulo de saberes y conocimientos milenarios de un pueblo y configuran la identidad y cultura de una nación. (INPC, 2011)

El patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes y representaciones vivas y continuamente recreadas gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar, en todos los planos, su concepción del mundo, mediante sistemas de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural. (UNESCO, 1989)

Según Consejo Nacional (2003) dice que el patrimonio cultural inmaterial reúne las diferentes expresiones y manifestaciones de la vida de los pueblos. Se transmiten de generación en generación, dependen de los portadores para su existencia y son fundamentales para mantener la cohesión social entre los miembros del grupo. Los elementos del patrimonio cultural inmaterial son:

- Tradición oral y narrativa.
- Conocimientos tradicionales sobre cocina, ciclos agrícolas, herbolaria y medicina tradicional.
- Mitos y concepciones del universo y la naturaleza.
- Espacios y entorno geográfico dotados de valor simbólico.
- Expresiones dancísticas y musicales.
- Vida y festividades religiosas.
- Diseños en todas las artes populares y oficios artesanales.
- Destrezas y habilidades de los creadores en todas las artes y oficios artesanales, incluyendo las técnicas y tecnologías tradicionales.

2.1.1.5 Tradiciones

Las tradiciones son prácticas, costumbres y creencias que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad o cultura. Estas pueden abarcar una amplia gama de aspectos, incluyendo festivales, rituales, formas de vestir, gastronomía y modos de vida. Las tradiciones son fundamentales para la identidad cultural de un grupo, ya que reflejan su historia, valores y creencias compartidas.

La tradición es un conjunto de costumbres, prácticas o creencias transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad, sociedad o cultura. Las tradiciones pueden abarcar distintos aspectos de la vida, como rituales religiosos, festividades, modos de vestir, formas de cocinar, canciones, danzas y otras maneras de conmemorar elementos importantes de la sociedad. (Kiss, 2025)

La tradición es la transmisión de costumbres, comportamientos, recuerdos, símbolos, creencias, leyendas, para las personas de una comunidad, y lo que es transmitido se convierte en parte de la cultura. Para que esto sea establecido se necesita mucho tiempo, de manera que se cree el hábito. (De Enciclopedia Significados, E., 2019)

2.1.1.6 Conservación

Para Sánchez et al (2022) la conservación es una acción de prevención al deterioro y la variación, que comprende de todos los actos que ayudan a la prolongación de la vida del patrimonio cultural, la conservación es el acto que se realizan para salvaguardar los patrimonios culturales, siguiendo las fases de averiguación, documentación, conservación, preservación, tratamiento, restauración y reconstrucción.

La conservación se refiere al conjunto de acciones y estrategias destinadas a proteger, preservar y mantener el patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, para las futuras generaciones. Este proceso es fundamental para asegurar que las tradiciones, conocimientos y expresiones culturales no se pierdan con el tiempo.

La conservación de los conocimientos ancestrales que tienen las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos son susceptibles de constantes amenazas por la influencia e intercambio con otras culturas, como la que se realiza al recibir turistas Zada et al (2022)

Es el acto de proteger o conservar algo, especialmente para evitar daños o pérdidas. Esto puede incluir la protección de la naturaleza, como especies en peligro de extinción, ecosistemas o recursos naturales. También puede referirse a la conservación de la cultura, como la protección de monumentos históricos o la preservación de la identidad cultural. En general, la salvaguarda se enfoca en proteger algo valioso para evitar su pérdida o daño. Miñan (2024)

2.1.1.7 Valor cultural

El valor cultural se refiere a la importancia que una sociedad otorga a sus creencias, costumbres, tradiciones y símbolos. Estos valores son fundamentales para la identidad de un grupo y actúan como un elemento cohesionador que permite a los individuos sentirse parte de una comunidad. Los valores culturales son transmitidos de generación en generación y pueden variar según la región y el contexto histórico.

Para González (2021) los valores culturales son creencias, tradiciones y costumbres de una comunidad o grupo de personas determinado. Esto incluye la lengua, la religión, la

vestimenta, ideas y casi todos los aspectos que caracterizan a cada una de las culturas del mundo. Los valores culturales son elementos determinantes dentro del crecimiento de las civilizaciones, ya que permiten fortalecer la identidad colectiva de los ciudadanos y fomentan el progreso socioeconómico.

Un valor cultural es una creencia o práctica considerada esencial por un grupo social, reflejando su identidad y cohesión. Estos valores incluyen tradiciones, ética, y costumbres que distinguen a una comunidad, transmitidos a través de generaciones por medios como el arte, la educación, y la comunicación social. (Larreta, 2024)

3. CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

3.1 Tipo y diseño de la investigación

3.1.1 Tipo de investigación

En este estudio, se empleó un enfoque de investigación descriptivo. Las investigaciones de tipo descriptiva, llamadas también investigaciones diagnósticas, buena parte de lo que se escribe y estudia sobre lo social no va mucho más allá de este nivel. Consiste, fundamentalmente, en caracterizar un fenómeno o situación concreta indicando sus rasgos más peculiares o diferenciadores. Morales (2012)

Este tipo de investigación se ajusta al propósito de analizar la técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe. A través de este método descriptivo se realizó encuestas que fueron aplicadas a los jóvenes de la parroquia, también entrevistas a actores clave y observación directa de los procesos gastronómicos, se recopilaron datos sobre los conocimientos, percepciones y prácticas asociadas a esta técnica ancestral. La información obtenida fue analizada para proporcionar una descripción detallada del estado actual del envuelto. La investigación descriptiva, permitió generar una base sólida para comprender la realidad de la práctica gastronómica ancestral y formular estrategias.

3.1.2 Métodos y técnicas de investigación

3.1.2.1 Métodos de investigación

El **método inductivo** es un método de investigación con énfasis en la detección de fenómenos, que comienza con la observación de un fenómeno y procede a derivar teorías o patrones generalizables a partir de él. Arbulu (2023)

Este método fue esencial en el desarrollo de la presente investigación, permitiendo examinar de manera detallada la técnica del envuelto en la parroquia Columbe, a través de entrevistas a portadores de estos saberes, y las observaciones directas de la práctica culinaria. A partir de estos datos recolectados, se identificaron patrones culturales, niveles de conocimiento y percepciones sobre esta técnica ancestral.

El **método deductivo** parte de teorías o principios generales para hacer predicciones específicas y comprobar su validez a través de la observación y la recolección de datos. Se emplea para relacionar el contenido curricular con el mundo real; es una vía alterna que ayuda organizar los nuevos conceptos, permitiendo un mayor acercamiento a la realidad de los hechos o fenómenos en estudio. Palmero (2021)

Por lo tanto, este método se utilizó para comprobar esta idea a defender, esto implicó la recopilación de datos mediante encuestas dirigidas a los jóvenes de la parroquia Columbe, con el objetivo de conocer su percepción, conocimiento y valoración sobre la técnica del envuelto. Luego, se procedió al análisis estadístico de los datos obtenidos, lo que permitió validar o refutar las ideas a defender planteadas.

El **método analítico sintético** implica la síntesis y la reunión de diversos elementos para lograr formar un todo, este método nos permite reconstruir un suceso a partir de elementos clave para comprender un fenómeno. El método analítico redunda en un proceso de

descomposición, mientras que el método sintético supone una reorganización de elementos aislados en conjuntos concretos. (Echeagaray, 2023)

En la investigación también se fundamenta en el método analítico sintético, el cual permite descomponer y examinar la técnica del evento, para luego realizar un análisis en una visión general que permita comprender su importancia dentro del contexto gastronómico de la parroquia Columbe.

El **método histórico** se aplicó para examinar el desarrollo y continuidad de la técnica del envuelto en la parroquia Columbe, como parte del patrimonio gastronómico ancestral. Para ello, se recopilaron relatos de sabedores locales y memoria oral transmitida por generaciones, con el fin de identificar los cambios, permanencias y significados culturales asociados a esta práctica.

3.1.2.2 Técnicas de investigación

Investigación documental: Esta técnica fue fundamental para identificar antecedentes, enfoques teóricos y experiencias similares, lo cual enriqueció el análisis con más facilidad de la parroquia Columbe. También facilitó una comprensión más profunda de los elementos culturales, simbólicos e históricos que rodean la técnica del envuelto.

Investigación de campo: La investigación de campo permitió establecer un contacto directo con los miembros de la comunidad de la parroquia Columbe, lo que facilitó la comprensión de sus experiencias y percepciones de esta práctica. Se emplearon técnicas como encuestas, entrevistas y observación participante para obtener información detallada.

Análisis de datos: Una vez recopilados los datos, se procedió al análisis mediante técnicas cualitativas y cuantitativas. El análisis cualitativo se utilizó para examinar en profundidad las respuestas de las entrevistas y observaciones. El análisis cuantitativo se empleó para examinar los datos de la encuesta.

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

La población de estudio es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra, y que cumple con una serie de criterios predeterminados. Arias Gómez et al (2016)

La población seleccionada para este estudio son los habitantes de la parroquia Columbe. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), la parroquia Columbe está conformada con un total de 9.132 personas, que están distribuidas en 64 comunidades. Para el desarrollo de este estudio, se han identificado dos grupos clave que son:

Población 1: Personas adultas mayores desde 65 años en adelante, se seleccionó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando sus conocimientos y saberes ancestrales, quienes aportaron desde su experiencia con la técnica del envuelto.

Población 2: Jóvenes entre 15 y 29 años, una generación clave para evaluar el grado de conocimiento o desinterés respecto a las prácticas ancestral, para lo cual se aplicó la fórmula estadística para poblaciones finitas.

3.2.2 Tamaño de la muestra

Muestra 1: La selección se realizó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando principalmente la accesibilidad, disposición a colaborar, una población con conocimientos valiosos sobre las prácticas ancestrales y tradiciones culturales, especialmente las que están vinculadas con la gastronomía. Las personas adultas mayores de 65 años, se seleccionó en un grupo reducido de 10 participantes, distribuidos en diferentes comunidades del sector 3, de la parroquia Columbe.

Tabla 1: Muestra de adultos mayores

Entrevistado	Edad	Comunidad
María Juana Evas Guaila	70 años	Pulucate Colegio
Manuela Naula Malan	72 años	Pulucate Colegio
Rosa Chacaguasay Yautibug	66 años	Pulucate Alto
Martina Sagñay Malan	72 años	Pulucate 4 esquina
José Naranjo Tagua	67 años	Pulucate Canal
Resurrección Yupanqui Sayay	70 años	Santo Tomas
Pedro Illapa Guaman	73 años	Santo Tomas
Lorenzo Coro Yautibug	70 años	San Martin Bajo
Juana Naranjo Naula	65 años	San Martin Bajo
Transito Pataron Malan	66 años	San Martin Bajo

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: (GADPR Columbe, 2023)

Muestra 2: Según los datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), la población total de jóvenes entre 15 a 29 años de la parroquia Columbe es de 1.973 personas. Para determinar el tamaño de la muestra, se aplicó la fórmula para poblaciones finitas:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

- n = Tamaño de la muestra
- N = Población estimada (1973 jóvenes)
- Z = Nivel de confianza (1.96 para el 95%)
- p = Probabilidad de éxito (0.5)
- q = Probabilidad de fracaso (0.5)
- e = Margen de error permitido (0.5)

$$n = \frac{1973 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (1973 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5} = 322$$

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Entrevista: Se realizó a las personas adultas mayores de la parroquia Columbe, las 17 preguntas se basan en las técnicas ancestrales, patrimonio cultural inmaterial y el valor cultural que está relacionado con la técnica del envuelto. Las preguntas fueron abiertas, permitiendo la libre expresión de las experiencias y opiniones de los entrevistados.

Encuesta: Se aplicó a 322 jóvenes de la parroquia Columbe, mediante un cuestionario estructurado con preguntas formuladas en escala de Likert. Esto permitió medir el nivel de conocimiento, percepción e interés de los jóvenes frente a la técnica del envuelto.

Alfa de Cronbach: Uno de los estadísticos más utilizados para evaluar la consistencia interna de un instrumento es el Alfa de Cronbach. Este estadístico permite tener una visión más completa y precisa de la confiabilidad y así, permite tomar mejores decisiones respecto al hecho de modificar o no el instrumento a validar (Roco-Videla, 2024).

Al analizar el Alfa de Cronbach se toma las siguientes categorías:

Tabla 2: Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	Consistencia
0.9>alfa	Excelente
0.9>alfa>0.8	Buena
0.8>alfa>0.7	Aceptable
0.7>alfa>0.6	Cuestionable
0.6>alfa>0.5	Pobre
0.5>alfa	Inaceptable

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: (Roco-Videla, 2024)

Para la investigación los resultados de confiabilidad del instrumento encuestado se presentan en la tabla 2:

Tabla 3: Confiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,815	10

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: IBM SPSS Statistics 26

El cálculo mediante el coeficiente de Alfa de Cronbach arrojó un valor de 0,815 lo cual equivale a una consistencia buena al instrumento aplicado.

3.4 Procedimiento y análisis de datos

3.4.1 *Procedimiento general de la investigación*

La realización de esta investigación siguió un procedimiento sistemático y coherente.

Recopilación de datos: Para obtener datos cuantitativos se llevó a cabo mediante una encuesta aplicada a una muestra por conveniencia, seleccionada dentro de la población objetivo de la parroquia Columbe. Asimismo, para obtener datos cualitativos se realizaron entrevistas semiestructuradas a portadores del saber gastronómico local. Estas entrevistas permitieron profundizar en la percepción sobre las prácticas gastronómicas ancestrales.

Procedimiento de datos: Una vez recopilada la información, los datos cuantitativos fueron organizados y codificados para su análisis estadístico. En cuanto a los datos cualitativos provenientes de las entrevistas, se procedió a la transcripción de los relatos con relación a la técnica del envuelto.

Análisis estadístico: El análisis estadístico de los datos cuantitativos se centró en la aplicación de estadística, lo que permitió observar tendencias, porcentajes y promedios relacionados con la percepción y práctica de la técnica del envuelto.

3.4.2 *Análisis de datos*

Análisis cuantitativo: Con los resultados obtenidos a través de encuestas dirigidas a los jóvenes de la parroquia Columbe, se aplicaron técnicas de estadística descriptiva como frecuencias, porcentajes y gráficos, con el objetivo de identificar la percepción, conocimiento y valoración de la técnica del envuelto en la gastronomía local.

Análisis cualitativo: Con los datos cualitativos recolectados mediante entrevistas a portadores del saber gastronómico, se llevó a cabo un proceso de transcripción, codificación y análisis temático, esto permitió identificar las técnicas ancestrales, patrimonio cultural inmaterial y valor cultural del envuelto.

4. CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados de este estudio se consiguieron mediante la metodológico mixta, combinado con un enfoque cualitativo y cuantitativo. Se aplicaron encuestas a 322 jóvenes de la parroquia Columbe, también se aplicaron entrevistas a los adultos mayores, a una muestra por conveniencia de 10 participantes. Estas técnicas permitieron recoger datos cuantitativos como cualitativos relacionado con las dimensiones de la técnica del envuelto, como las técnicas ancestrales, patrimonio cultural inmaterial y el valor cultural.

4.1 Análisis e interpretación de la encuesta sobre técnica del envuelto.

Los datos se obtuvieron mediante una encuesta realizada a los jóvenes entre 15 a 29 años de la parroquia Columbe donde se categorizo en el programa de SPSS 26 para su respectivo análisis estadístico.

Tabla 4: Análisis e interpretación de los resultados

Nº	Ítem	Análisis
Información General		
A.	Género	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, se observa que el 60,6% fueron de género femenino, el 39,4% de género masculino, con los resultados obtenidos se puede concluir que la mayoría de los encuestados son de género femenino.
B.	Edad	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, se observa que el 18,3% tienen edades entre 15-17 años, el 18,6% de entre 18-20 años, el 36,6% tiene entre 21-24 años y finalmente el 26,4% tiene edades entre 25-29 años, se concluye que el mayor número de los encuestados tiene edades entre los 21-24 años.
C.	Nivel de instrucción	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, el 10,2% de los encuestados no tiene ningún nivel de instrucción, el 15,8% tiene un nivel de instrucción primaria, el 39,8% secundaria y finalmente el 34,2% superior, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados tiene un nivel de instrucción secundaria.
Información Especifica		
1.	Tipo de cocción para la preparación de los platos ancestrales.	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre los conocimientos que tiene sobre la cocción para la preparación de los platos ancestrales el 37,6% manifiesta que totalmente en desacuerdo, el 47,2% desacuerdo, el 11,5% imparcial, el 2,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 3% totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados

		respondió que están en desacuerdo que significa un desconocimiento sobre el tipo de cocción.
2.	<i>Conocimiento de los ingredientes y utensilios.</i>	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre el conocimiento de los ingredientes y utensilios que se utiliza para la preparación de los platos ancestrales, el 37,6% manifiestan que están totalmente en desacuerdo, el 45,7% están en desacuerdo, el 12,4% imparcial, el 3,1% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,2% está totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje respondió que están en desacuerdo esto significa que los jóvenes no tiene conocimiento sobre los ingredientes y los utensilios que se utiliza para la preparación.
3.	<i>Conservación y aprender la técnica de envuelto.</i>	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si están interesados en conservar y aprender a preparar estos platos ancestrales, el 3,7% están totalmente en desacuerdo, el 13,7% en desacuerdo, el 23,9% imparcial, el 41,6% están moderadamente de acuerdo y finalmente el 17,1 están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están moderadamente de acuerdo que significa que le gustaría aprender y conservar los platos ancestrales de la parroquia.
4.	<i>Práctica heredada, de generación.</i>	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, esta practicas son transmitidas de generaciones anteriores, el 7,1% está totalmente en desacuerdo, el 23,6% están es desacuerdo, el 33,9% imparcial, el 29,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 5,6% totalmente de acuerdo, se concluye que la mayoría de los encuestados están imparcial que significa que no saben sobre la técnica de envuelto si una práctica de generaciones anteriores.
5.	<i>Fechas festividades tradicionales</i>	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre las fechas y las festividades donde se preparan estos envueltos el 29,8% manifiesta que están totalmente en desacuerdo, el 50,6% desacuerdo, el 12,1% imparcial, el 5,6% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,9% totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están desacuerdo, esto significa que los jóvenes no conocen las fechas y festividades donde se preparan estos envueltos.
6.	<i>Prácticas que son transmitidas a otras generaciones.</i>	De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si a ellos comparten información sobre la técnica del envuelto el 11,5% manifiesta que está totalmente en desacuerdo, el 42,2% desacuerdo, el 33,5%

- imparcial, el 11,2% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,6% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados mencionan que están en desacuerdo, esto significa que los jóvenes no tienen ninguna información que comparte a ellos para que practiquen.
7. ***Disminución de la práctica ancestral.*** De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre estas prácticas están en riesgo de perderse el 1,2% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 6,5% desacuerdo, el 16,8% imparcial, el 46,9% moderadamente de acuerdo y finalmente el 28,6% manifiestan que están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje es moderadamente de acuerdo que significa que si está en riesgo de perder esta práctica ancestral.

 8. ***Valor cultural para la parroquia.*** De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre el valor cultural dentro de la parroquia, el 3,4% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 13,4% desacuerdo, el 38,8% imparcial, el 33,2% moderadamente de acuerdo y finalmente el 11,2% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están imparcial esto significa que para la parroquia tiene un gran valor cultural la técnica de envuelto.
 9. ***Importancia de las tradiciones*** De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si esta técnica de envuelto forma parte de las tradiciones de la parroquia, el 4,3% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 12,4% desacuerdo, el 37,3% imparcial, el 34,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 11,2% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje es que están imparcial esto significa que no tiene mucha relevancia dentro de las tradiciones de la parroquia.
 10. ***Documentación y conservación de la práctica ancestral.*** De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si fuera importante de documentar recetas de la técnica del envuelto para su conservación, el 1,2% mencionan que están en desacuerdo, el 8,4% imparcial, el 30,4% moderadamente de acuerdo y finalmente el 59,9% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están totalmente de acuerdo, significa que los jóvenes están de acuerdo que estas recetas sean documentadas para su conservación.

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

4.2 Análisis e interpretación de la entrevista sobre técnica del envuelto.

A continuación, se presenta la información recabada, destacando las percepciones, conocimientos y significados culturales asociados a esta técnica de envuelto, las entrevistas fueron desarrolladas a los adultos mayores de la parroquia Columbe. La recopilación de información se dio en las comunidades del sector 3 de la parroquia, se visitó los hogares de cada adulto mayor, para que puedan compartir los saberes ancestrales y culturales transmitidos de generación en generación.

A través de sus testimonios, sobre las prácticas culinarias ligadas con la técnica del envuelto se pudo conocer el uso de hojas naturales, ingredientes autóctonos y métodos de cocción ancestrales, elementos que forman parte del patrimonio inmaterial de las comunidades.

Pregunta 1: *¿Conoce usted que platos ancestrales son preparados usando la técnica del envuelto?*

Los taitas y las mamás respondieron a esta pregunta diciendo, que ellos no conocen otros platos ancestrales que se preparan utilizando hojas naturales a más del chiwil y las humitas, en las comunidades de la parroquia Columbe el plato ancestral para ellos que sus abuelitos o padres que más les enseñaron era la elaboración del chigüil, era uno de los platos más importantes para ellos en días especiales y fiestas que ellos organizaban.

Entonces, uno de los platos ancestrales que más se destaca en las comunidades de la parroquia Columbe es el chiwil, ya que a ellos empezaron a hacer aprender desde muy pequeños a algunos de ellos le obligaban a aprender a fuerzas, si era mujer era muy importante que aprenda a elaborar este plato, y si ella sabía preparar este plato se podía casar, ya que antes para las mamás era muy importante que su hija sepa preparar el chiwil para que en casa ajena no se quede en vergüenza.

Pregunta 2: *¿Usted qué tipo de cocción utiliza para preparar estos platos ancestrales?*

Los entrevistados mencionan que antes, no existía la cocina como en la actualidad entonces ellos lo único que utilizaban era la tushpa donde colocaban la leña o la paja. Para obtener la leña ellos se iban a los bosques en busca todo el día o lo sembraban y cuando ya es grande ellos los cortaban, secaban y lo guardaban para que no les robaran, en la parte posterior de la casa, la otra opción que ellos tenían para preparar los alimentos era la paja que se podía recoger en las trillas de los productos como es el trigo, cebada, centeno y avena, realizan las mingas comunitarias y se iban al trabajo todo el día para poder obtener la paja.

En las comunidades de la parroquia Columbe, antes utilizaban la leña y la paja para preparar los alimentos de cada día, también comenta que cuando cocinan con leña o paja da un sabor especial a los alimentos y por eso algunos mamás todavía preparan sus alimentos con leña y que ellas cuando se anochece buscan un lugar cálido mientras preparan sus alimentos.

Figura 1: Tushpa, para preparar alimentos



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Pregunta 3: *¿Este método de cocción ha sido practicado así desde siempre o ha cambiado con el tiempo? ¿Qué cambios ha notado?*

Los entrevistados mencionan que actualmente todo ha cambiado la forma de preparar, cocinar de este plato que es el chiwil ya nada es lo mismo, uno de los cambio que se ha visto es que ya no cocinan en la tushpa con leña o paja, eso ya cambia el sabor cuando lo cocinan, en la forma de preparar ellos tenían una forma de preparación única, hoy actualmente alguno de los taitas y mamas ya no lo utilizan por que los doctores han prohibido por la salud.

Antes ellos ni siquiera se enfermaban mejor hoy en día con los cambios de los productos forma de cocinar se han enfermado y todo ellos también han cambiado la forma de vida ya no es lo mismo como antes como con sus abuelos cuando vivían.

El señor Pedro Illapa Guaman, menciona diciendo que en su comunidad no ha visto mucho cambio porque la mayoría de los jóvenes han migrado a otras ciudades y países, donde pocos se han quedado en la comunidad entonces ellos si continúan preparando como sus abuelos les enseñaron, menciona también que gracias a Dios hasta la actualidad no se ha detectado ninguna enfermedad grave ya que todavía consume productos ancestrales que ellos mismo los siembra y lo cosechan des las chacras y no tiene necesidad de salir mucho a la ciudad a comprar productos procesados, el consume más la machica, trigo, quinua, arroz de cebada y otro que se cosecha, asi mismo el chigüil que lo prepara como sus padres y sus abuelos lo enseñaron y lo más importante que se cocina en leña.

En la parroquia Columbe muy pocas comunidades siguen preparando como los ante pasados lo enseñaron, estas comunidades son donde ya no hay muchos jóvenes para que puedan transmitir y dejar como herencias estos conocimientos ancestrales y ver estas practicar perder poco a poco con el paso del tiempo.

Pregunta 4: *¿Podría identificar los ingredientes que se utilizan ancestralmente para la preparación de los alimentos envueltos?*

Los entrevistadores comentan que ellos siempre antes utilizaban productos propios de la zona para la preparación de los platos ancestrales, en especial de los platos ancestrales como

los envueltos de los chigüiles, este platos se prepara de dos formas según lo que le gusta si es de sal o de dulce, dependiendo de ello es necesario los ingredientes para cada uno de ellos se utiliza diferentes ingrediente para su cocción.

Para la preparación de los chiwiltos de sal, los ingredientes son harina de trigo que se produce en el campo y ellos mismo lo siembran, cosechas y lo procesan en la piedra de moler hasta conseguir la harina también es necesario la harina de maíz para la mezcla, ellos cuando eran pequeños realizaban todo el proceso para preparar estos platos, otros de los ingredientes es la cebolla blanca, queso que ellos mismo lo preparan en las comunidades, sal, achiote, huevos de gallinas criollas, aceite, en especial para realizar el envuelto es necesario la hoja de maíz o también el wikundo, esto es utilizando dependiendo a las comunidades como ellos prefieren la preparación y cada una de las hojas den un sabor distinto.

También para la preparación del chiwiltos de dulce es necesario los siguientes ingredientes que es la harina de trigo, harina de maíz para la mezcla y obtener más masa, canela, dulce o también ellos conocen como la rapadora, así mismo para envolver es necesario las hojas de maíz o el wikundo así mismo da un sabor único en la preparación.

El wikundo es una hoja natural sin necesidad de sembrar lo tiene esto se obtiene en los bosques de la parroquia Juan de Velasco perteneciente al cantón Colta, antes los taitas y mamás viajan para ir a buscar estas hojas para la preparación de estos platos, algunas de la comunidades para no ir tan lejos optaban por las hojas de maíz para sus preparación.

El señor Lorenzo Coro de la comunidad de San Martín Bajo, menciona que él utilizaba los ingredientes más cercanos o alrededor de su comunidad ya que también da el mismo sabor, y dijo que al momento de preparar estos platos el secreto único es que debe hacer con amor y realizar tal como les enseñó sus abuelos y él no lo olvida los procesos y los ingredientes, él todavía sigue conservando como una herencia que dejó sus antepasados en el ámbito gastronómico.

Figura 2: Hojas de Wikundo



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Figura 3: Hojas de Maíz



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Pregunta 5: *¿Cree usted que las generaciones jóvenes de su familia o de la comunidad conocen y practican esta técnica de preparación actualmente?*

Los entrevistados mencionaron que estas prácticas no lo siguen preparando como los ante pasados poco a poco esto se va desvalorizando y olvidando estos procesos aunque ellos continúan haciendo en la casa con sus familias pero sus nietos que ya nacieron en otras ciudades ya no tienen interés en estas preparaciones ellos han optado por comidas procesadas.

Los jóvenes y las comunidades ya no tienen interés en rescatar la gastronomía ancestral.

La señora Juana Evas, menciona que de su familia se ha quedado sola sus hijos han emigrado a otras ciudades y comenzaron una nueva vida, ella por el motivo de su salud ya no lo ha preparado con productos de la zona solo ha podido salir a las ferias y traer y así preparar estos platos ancestrales, y dice que estos productos si cambia el sabor no sale como ella lo preparaba antes con sus abuelitos y ello no ha podido seguir transmitiendo esta práctica ya que sus hijo y nietos no tiene interés.

El señor Lorenzo menciona que el si sigue practicando y transmitiendo los procesos y la preparación de estos alimentos, el menciona que cuando sus hijo viene de visita él se va a la sembríos de los productos le hacen ayudar y lo llevan a la casa y conjuntamente lo preparan todos y así el sigue transmitiendo aunque si es complicado por las nuevas generaciones si pierden el interés en estas prácticas, también él es denominado como cocinero entonces el aprovecha la oportunidad y compartir los conocimientos a los jóvenes de su comunidad hace hacer participe en la preparación, el trata de que lo ancestral siga practicando y a través de ello buscar una forma de emprendimientos para continuar manteniendo de lo ante pasados.

Ellos mencionan que hasta que ellos sigan vivos, seguirán preparando estos platos ancestrales para mantener sus tradiciones y que estos no se pierdan sería muy importante que sean documentados y difundidos a las nuevas generaciones.

Pregunta 6: *¿Existen actualmente en la comunidad acciones o actividades específicas para conservar la técnica del envuelto ancestral?*

Los entrevistados a la pregunta respondieron que en las comunidades no existe ninguna acción para la conservación de la gastronomía ancestral. Ya que ellos están dispuestos a

compartir sus conocimientos pero no hay un espacio para compartir la gastronomía ancestral y también como que no hay interés de los jóvenes es muy complejo poder compartir nuestros conocimientos, creo que ya hoy en la actualidad muchos conocimientos de distintos platos ya han sido olvidado en la comunidades.

El señor Rosendo a esta pregunta responde diciendo que en su comunidad no hay ninguna actividad que busque rescatar o conservar estas prácticas ancestrales, el desde que era pequeño siempre ayudado en las actividades de la cocina donde él ha practicado y aprendido de sus ante pasados, hoy actualmente él ha tratado de buscar una forma de que estas memorias sean grabadas y compartidas con las nuevas generaciones ya que en la comunidad no hay interés de las nuevas generaciones.

La señora Resurrección menciona que en la comunidad de Santo Tomas hay mucha emigración por tal motivo los que viven en la comunidad son más de las tercera edad, pero aun asi sus hijos ya han dejado con nuevas cosas actuales para que ellos preparen sus alimentos, también por motivo de salud ya han dejado de trabajar en la tierra entonces ya sus hijos traen alimentos ya procesadas, entonces con todo los cambios ya estos tipos de preparaciones han sido olvidados y entre nosotros a quien podemos compartir ya que las nuevas generaciones no hay interés en estos temas de la gastronomía.

Pregunta 7: *¿Usted ha notado si hay interés por parte de jóvenes o instituciones en promover esta técnica ancestral?*

Los entrevistados mencionaron que no hay ninguna institución en específico que busque promover estas prácticas, aunque a veces la junta parroquial en sus aniversarios a realizado como una casa abierta para promover la gastronomía y los productos de cada comunidad ahí hemos sido participes, de ahí alguien que busque proteger estas prácticas no hemos visto en nuestra comunidad.

El señor Lorenzo menciona que en su comunidad no ha visto ninguna institución que ha visitado en busca de información sobre la gastronomía ancestral, en la comunidad hablando de los jóvenes si hay un poco de interés los que están estudiando en la área de la salud ellos buscan alimentos que tenga nutrientes entonces a ellos les interesa como preparar los alimentos con los productos autóctonos de la zona, alguno de los jóvenes no prefieren realizar comprar en los mercados ya que algunos de los productos están con muchos químicos entonces a veces ellos quieren productos cien porcientos naturales. Entonces solo asi él ha observado un poco de interés en los jóvenes en la actualidad.

Pregunta 8: *¿Qué características del entorno natural o geográfico son importantes para obtener los ingredientes utilizados en la preparación?*

A esta pregunta los entrevistados mencionaron que, el entorno para obtener los productos cien por cientos naturales debe ser en un clima templada, también se debe sembrar en tierra negra, y para obtener los productos cien porcientos naturales y saludables se debe realizar un procedimiento.

Como primer paso se debe preparar la tierra quitar las malezas luego dejar que se sequen, luego que de ello se debe abonar con los guanos de los animales que se tiene en la casa como es el cuy y ganado, son abonos naturales que se coloca en la tierra luego de ello se deja reposar un tiempo hasta que el abono se haya consumido toda la tierra, después de eso se verifica los fases lunares acorde a eso antes los taitas y mamás antes sembraban, hoy actualmente hasta eso se ha cambiado no se fijan en las fases lunares y lo siembran si ver por

eso no obtiene un buen producto, es un paso muy importante, luego ya de sembrar siempre se debe ver cuidar quitar las malezas, después de todo ese proceso llega el tiempo ya de sus cosechas de cada producto o grano sembrado.

La señora Transito menciona que en la actualidad por los cambios climáticos también es complejo obtener productos naturales, aunque este una zona adecuado con el clima y que tenga la tierra negra, se prepare con todo los abonos ya no está produciendo como antes, hoy en día la producción de se ve afectado, por ejemplo las hojas de maíz están dañadas y delgadas para realizar el envuelto, hoy en día nosotros estamos tratando de que estos no se empeore más en la producción de estos productos, y todo esto que sea natural sin químicos.

Figura 4: Chagra de maíz



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Pregunta 9: *¿Es fácil actualmente conseguir los ingredientes ancestrales y los utensilios necesarios para preparar estos alimentos?*

Los entrevistados a esta pregunta responde que hoy en la actualidad todo es fácil conseguir ya sean los ingredientes os utensilios todo es fácil, uno de los problemas al momento de obtener es que los productos para preparar estos platos muchos de ellos utilizan químicos que afecta la salud de todos, en los mercados venden diciendo que es cien por ciento natural, aunque con el pasar del tiempo se ve afectado la salud, por eso uno de los productos que ellos no dejan de comer es la machica ya que tiene muchos nutrientes que ellos les da la fuerza a pesar de los años.

Los utensilios como los platos de barro, cucharas de palo, las ollas de barro, hoy en la actualidad ya no hay mucha venta por tal motivo se ve afectado y se está desapareciendo, y si la vende en los mercados es de baja calidad que no dura mucho tiempo y se ve afectado, pero en comparación de los utensilios de los ante pasados son muy duraderos muchos de ellos eran elaborados por cada familia y no solían salir a los mercados para la compra.

El señora Martina menciona que ella hoy en día todo es fácil de conseguir pero en comparación con lo antes ella prefiere sembrar sus productos ella misma para tener alimentos sanos y no tener problema con su salud y los utensilios ella todavía lo tiene ya que sus padres le dejaron como herencia a cada uno de sus hijos y ella toda vía los sigue conservando los conocimientos así mismo los utensilios.

Figura 5: Utensilios



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Pregunta 10: *¿Considera que esta técnica culinaria se ha mantenido a lo largo del tiempo en su comunidad o ha disminuido su práctica? ¿Por qué cree que ha pasado esto?*

Los entrevistados a la pregunta respondieron, que esta práctica de la preparación de los envueltos hasta sus generaciones se ha venido manteniendo, ellos han compartido con sus hijos pero ya en la actualidad por la migración a las ciudades se han ido olvidando estas preparaciones ya no se mantiene son muy pocas personas y familias que continúan este legado de sus conocimiento así también se ha visto muchos cambios en la preparación y con los productos que se utilizan.

Estas prácticas con el pasar de los tiempos así mismo los cambios climáticos se vería afectados para la preparación de estas comidas ancestrales porque no es difundido.

Pregunta 11: *¿Considera usted que la técnica del envuelto forma parte de las tradiciones culinarias de la comunidad?*

A esta pregunta los entrevistados respondieron que este plato ancestral formaba partes de sus tradiciones de la comunidad, esta comida ellos los preparaban y compartían con sus vecinos, familias y amigos, en días especiales y días festivos de la comunidad.

En días festivos de la comunidad cada familia debía llevar sus cucayos, o tongas al evento ya que después de las actividades del día se reunían entre toda la comunidad y realizaban la pampa mesa y compartían sus alimentos, entre ellos los platos más emblemáticos o comidas hoy en día alimentos ancestrales eran las habas tierna, papa yano con sus respectivo ají, choclo tierno con queso, machica de cebada y no debía faltar los envueltos que era el chigüil de dulce y sal, esto lo acompañaban con una chicha de cebada fermentada.

Así, los ante pasados celebraba cualquier actividad en su comunidad o si tenían invitaciones en otras comunidades ellos solían compartir los alimentos. Las festividades antes que ellos tenían eran de una semana las esposas o los hijos solían seguir con las comidas y no llegaban a la casa, para así realizar las pampa mesa y alimentar entre todos, era una tradición en días importantes.

Figura 6: *Pampa mesa*



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Pregunta 12: *¿Cómo aprendió a preparar este plato ancestral, si es dentro de la familia o comunidad que enseña?*

Los entrevistados responde a esta pregunta, ellos aprendieron a preparar estos alimentos mediante de sus abuelitos y padres que les dejaron como herencia estos conocimientos, así mismo ellos participaban en eventos o fiestas que se realizaban en las comunidades entonces ahí ellos aprendían a preparar estos alimentos, en especial los envueltos se realizaban en sus hogares y luego solían salir a brindar a sus familiares si tenían la posibilidad brindaban a toda la comunidad.

El señor Lorenzo, comenta que gracias a sus abuelitos y sus padres ha aprendido a preparar estos alimentos y hoy en día él también puede compartir con las nuevas generaciones así mismo es cocinero de la comunidad en días especiales o eventos que se desarrollan, los platos ancestrales tienen muchos nutrientes comentaba sus abuelos así mismo estos productos para trabajar en el campo era muy importante, si se alimentaban así ellos no tenían complicación en la salud.

Pregunta 13: *¿Usted conoce alguna historia, mito o creencia relacionada con el origen de la técnica del envuelto en la comunidad?*

Muchos de los entrevistados mencionan que ellos no conocen ningún mitos o historia sobre los envueltos, no les contaba sus abuelitos entonces no tiene ninguna historia en específico sobre estos envueltos en sus comunidades.

La señora Juana Evas comenta que su abuelita le contaba que los ante pasados tenían el mito de que cuando ellos no preparaban los chigüiles en la fecha indicada a la mañana siguiente ellos amanecían comiendo el ullo (pene) del burro, entonces con esos motivos también a ellas les enseñaban a preparar estos alimentos en los días festivos, también tenían

que participar en la preparación de estos alimentos, todas estas preparaciones se realizaban reuniéndose toda la familia y a la mañana siguen compartían con los demás familiares.

Pregunta 14: *¿Cree usted que preparar alimentos envueltos está asociado con valores como el respeto a los mayores, la sabiduría ancestral o la unidad familiar?*

Los entrevistado a esta pregunta respondieron de la siguiente manera, que ellos al preparar estos alimentos ancestrales ellos lo hacen valorando la sabiduría de sus padres y abuelos que ha dejado a cada uno de ellos, es como un herencia de conocimiento.

Al momento de preparar estos alimentos ellos recuerdan cada palabra que decían sus abuelos y padres, para la preparación, es una sabiduría que hoy en día se debe difundir con las nuevas generaciones y mantener estos alimentos ancestrales para el bienestar de la salud.

Pregunta 15: *¿Qué días o fechas se preparan actualmente los alimentos envueltos ancestrales, en su hogar o comunidad?*

Los entrevistados a esta pregunta respondieron que, estos alimentos se preparan en el mes de abril, en los días que se celebran la Semana Santa o Ramos, en las comunidades evangélicas y católicas de la parroquia preparan estos alimentos como un recordatorio por la entrada triunfal de Jesús a Jerusalén, donde uno de los versículos lo refleja que, “Marcos 11:8 También muchos tendían sus mantos por el camino, y otros cortaban ramas de los árboles, y las tendían por el camino”, donde este versículo lo denota que se utilizaba las ramas de los árboles como referencia a ello en las comunidades de la parroquia Columbe, lo preparan los chiwiltos de sal y de dulce para disfrutar con la familia.

Por otra parte, en el mes de abril es donde las chagra de maíz comienza a florecer ya que las hojas son tiernas y su color bien verde indica que es el momento indicado para realizar la cosecha de las hojas y con ellos preparar estos alimentos los ante pasados, en ese mes tenían fiestas por la Semana Santa o Ramos y la Pascua, para estos eventos las familias en ese mes preparan en la mayoría los chiwiltos, para llevar como cucayos o tongas.

La señora Martina comenta que ella cuando era adolescente en el mes de abril sus abuelitos le mandad a cosechar las hojas de maíz, ya que lo más fácil y accesible para ellos era esa hoja, luego de ello lo lavaban las hojas y lo prepara la masa para colocar en las hojas y poner a cocinar, cuando llegaba el medio día ella tenía que llevar donde había el evento los chigüiles y comían entre todos la mayor parte era los chigüiles y la chicha que no debía falta, la chicha debía ser bien fermentada.

Pregunta 16: *¿Qué representa para usted y su comunidad la preparación de alimentos envueltos?*

Los entrevistados a esta pregunta menciona que para ellos estas preparaciones ancestrales identifican la unión entre comunidades ya que ese mes todas las comunidades indígenas lo preparaban también honran los conocimientos compartidos por parte de sus padre y abuelos sobre la preparación de estos alimentos, también para los evangélicos y católicos de los pueblos indígenas en esos mes es muy importante ya que también realizan como un recordatorio de Jesús por la entrada triunfal a Jerusalén, toda esa semana en las iglesias tenían eventos y programas referente al tema, eso días las familias lo llevaban los chigüiles, para cuando después del eventos realizaban la pampa mesa.

Pregunta 17: *¿Ha escuchado o sentido que los envueltos es un símbolo para la diferenciación de otras culturas o pueblos? ¿Por qué cree que esto es así?*

Los entrevistados mencionan que para ellos es un símbolo que representan para diferenciar de otras culturas por la forma de la preparación de los alimentos como es el chigüil para ellos se utilizando las hojas naturales, los ante pasados tenían esta tradición de preparar y salir a compartir en otras comunidades esto representaban la unión entre otras comunidades.

El señor Lorenzo comenta que antes era mucho más esto que esto lo diferenciaban por la forma de preparar los alimentos y utilizar productos de la zona mismo sin la necesidad de salir a buscar estos productos en otros comunidades y también por ser generosos que salían a compartir estos alimentos a otras comunidades de la parroquia, esto realizaban los ante pasados hoy en día todo eso ha cambiado ya nada es como antes en estos aspectos.

Tabla 5: Interpretación de la entrevista realizada a los adultos mayores

Dimensión	Indicador	Descripción
Técnica culinaria ancestral	Cocción	Los platos ancestrales que se utilizan la técnica del envuelto es el chiwil, para su preparación los ante pasados utilizaban la tushpa y preparaban al vapor, actualmente todo esto ha cambiado y se perdido estas prácticas con el tiempo.
	Conocimiento	Los conocimientos que comparten como la preparación, ingrediente y los utensilios necesarios del plato ancestral como es el chiwil es único, en la actualidad las nuevas generaciones no tienen interés en seguir practicando estas técnicas.
	Conservación	Para la conservación de estos platos ancestrales no existe ninguna acción en las comunidades ni instituciones y las nuevas generaciones ha perdido el interés en estos ámbitos.
Patrimonio cultural inmaterial	Entorno	El entorno para obtener los productos autóctonos de la zona para la preparación de estos alimentos debe ser en una clima templada y preparar la tierra adecuadamente con abonos naturales.
	Continuidad	Estas prácticas ancestrales con el tiempo se van perdiendo y cambiando a otra forma de preparación cambiando los sabores únicos de antes, para ello es necesario para que permanezca estas prácticas documentar.
	Tradiciones	Los envueltos forman parte de las tradiciones de las comunidades de la parroquia y los conocimientos compartidos por parte de sus padres y abuelos.
Valor cultural	Creencias	En la preparación de estos alimentos como es chigüil no existe creencia en específico, estos alimentos son preparados por respeto a las sabiduría de los antepasados.
	Costumbres	Para la preparación de este plato ancestral la costumbre de las comunidades es preparar en el mes de abril cuando

	el maíz es tierno y sus hojas son verdes. También se prepara en Semana Santa o Ramos ya que recuerdan la entrada triunfal de Jesús a Jerusalén.
Identidad	Al preparar estos alimentos antes marcaban una identidad que cuando ellos iban a fiestas ellos llevaban alimentos como es el chigüil en días de festividades y lo compartían con la gente realizando una pampa mesa.

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Entrevistas

Los resultados de la entrevista indica que la técnica del envuelto es un plato ancestral que los ante pasados que lo preparaban y se compartían entre familia y comunidades, donde hoy en día todas estas prácticas como la preparación, los ingredientes y los utensilios para su preparación están siendo remplazadas por nuevas prácticas, las nuevas generaciones que no tienen interés en la gastronomía ancestral para su conservación.

4.3 Prueba de idea a defender

La idea a defender planteada en la investigación, “La técnica del envuelto, propia de la gastronomía de la parroquia Columbe, representa una práctica culinaria ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Esta técnica del envuelto, aplicada en la elaboración de este platos ancestrales que es el chiwil conserva métodos de preparación que revelan un profundo conocimiento de ingredientes, formas de cocción y uso de envoltorios naturales como hojas, los cuales conforman un legado culinario que aún pervive en las comunidades. La técnica del envuelto no solo es un saber práctico, sino también que expresa elementos esenciales del patrimonio cultural inmaterial, como la oralidad, las festividades religiosas y la transmisión intergeneracional de conocimientos, posee un alto valor cultural para los habitantes de la parroquia Columbe, quienes la asocian con su historia, sus raíces y sus vínculos comunitarios. En la cual, la técnica del envuelto debe ser comprendida como una expresión significativa de la memoria colectiva local, cuyo estudio y valoración pueden contribuir a su fortalecimiento, protección y proyección futura dentro del proceso de revitalización”.

Se ha podido confirmar que la técnica del envuelto constituye una práctica ancestral de gran valor cultural para la parroquia Columbe. Esta afirmación se respalda en los testimonios recogidos durante las entrevistas a personas mayores de la comunidades del sector 3 de la parroquia, quienes mantienen vivos los conocimientos ancestrales relacionados con la preparación de la técnica del envuelto que es el chiwil, incluyendo ingredientes, métodos de cocción y usos de materiales naturales como las hojas, también estas prácticas lo asociaron con celebraciones religiosas, festividades familiares y ciclos agrícolas, lo cual refuerza su valor simbólico de las comunidades. Sin embargo, los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a jóvenes de la parroquia revelan que tienen un nivel bajo de conocimiento sobre esta técnica, especialmente en aspectos como el tipo de cocción, ingredientes los utensilios para la preparación, también las fechas tradicionales en que se preparan estos alimentos. Esta brecha generacional pone en evidencia la necesidad urgente de implementar acciones que promuevan la transmisión de este saber ancestral.

Para la identificación de las practicas culinarias que se mantienen hasta la actualidad, se realizó una encuesta a las personas adultas mayores del sector 3, de la parroquia, basando en la pregunta 3 de la encuesta. ¿Este método de cocción ha sido practicado así desde siempre o ha cambiado con el tiempo? ¿Qué cambios ha notado?, donde las personas encuestadas mencionan que actualmente todo ha cambiado la forma de preparar, cocinar de este plato que es el chiwil ya nada es lo mismo, uno de los cambio que se ha visto es que ya no cocinan en la tushpa con leña o paja, ya no utilizan los utensilios que antes lo utilizaban con todo esos cambios los sabores y la autenticidad del plato se va perdiendo con el tiempo.

Para la descripción de los elementos del patrimonio cultural inmaterial, se realizó una encuesta a las personas adultas mayores basando en la pregunta 13 ¿Usted conoce alguna historia, mito o creencia relacionada con el origen de la técnica del envuelto en la comunidad?, donde los entrevistados a esta preguntas mencionan que existe un mito para la preparación de los envueltos, así también las comunidades lo realizan como una celebración religiosa ya sean evangélicos y católicos de la parroquia preparan estos alimentos como un recordatoria por la entrada triunfal de Jesús a Jerusalén, donde uno de los versículos lo refleja que, “Marcos 11:8 También muchos tendían sus mantos por el camino, y otros cortaban ramas de los árboles, y las tendían por el camino”.

Para determinar el valor cultural sobre la técnica del envuelto, acorde a la encuesta realizada a los jóvenes de la parroquia, en la pregunta 8: Considero que la técnica del envuelto tiene un alto valor cultural para la parroquia Columbe, los resultados obtenidos es 33,2% de los encuestados mencionan que la técnica del envuelto tiene un alto valor cultural ya que es muy importante que debe ser transmitido de generación en generación, permitiendo la continuidad de esta práctica ancestral, así también preservar los conocimientos compartidos por los ante pasados.

5. CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

La investigación ha permitido confirmar que la técnica del envuelto representa un elemento clave en la preservación de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, por su valor culinario. Sin embargo, se observa una pérdida de conocimiento en las nuevas generaciones, lo que genera un riesgo de desaparición si no se adoptan medidas de salvaguardar los conocimientos ancestrales compartidos por los adultos mayores de las comunidades.

Los resultados de esta investigación corroboran que los jóvenes de la parroquia desconocen estas prácticas ancestrales como es el tipo de cocción, ingredientes y los utensilios para la preparación de este alimentos envueltos como es el chiwil. Mientras que los adultos mayores mantienen los conocimientos para la preparación de estos alimentos ancestrales.

La investigación realizada sobre la técnica del envuelto está profundamente conectada con elementos del patrimonio cultural inmaterial, como la oralidad, las festividades religiosas, y la transmisión de saberes de generación en generación, pero su práctica está disminuyendo, porque no cuenta con una estructura formal de documentación de estas prácticas, lo que pone en riesgo su conservación.

El estudio ha confirmado que los adultos mayores, valoran profundamente la técnica del envuelto como símbolo de identidad, tradición y herencia cultural. Sin embargo, esta valoración no se refleja en las iniciativas que promuevan su preservación activa, y en los jóvenes se percibe un bajo nivel de apropiación cultural, lo cual debilita su potencial de continuidad en el tiempo.

5.2 Recomendaciones

Para la conservación de la técnica de envuelto es implementar programas en coordinación con los gobiernos locales, instituciones educativas y organizaciones culturales, con el objetivo de enseñar de manera práctica la elaboración de alimentos envueltos, la vinculación activa de jóvenes y niños en estas iniciativas permitirá fortalecer la transmisión de los saberes ancestrales a futuro.

Para la preservación y fortalecimiento de esta práctica ancestrales, se recomienda implementar programas educativos como también talleres comunitarios donde los adultos mayores enseñen a los jóvenes, el tipo de cocción, ingredientes y los utensilios para la preparación de este alimentos envueltos como es el chiwil, para asegurar la recuperación y continuidad de los saberes ancestrales.

La parroquia debe priorizar salvaguardar estas prácticas ancestral mediante registros escritos, audiovisuales y gráficos las recetas, ingredientes, técnicas de cocción y contextos culturales en los que se elabora el envuelto. Este material puede conformar un archivo patrimonial comunitario que sirva para la educación, promoción cultural y gestión del conocimiento en futuras generaciones.

Implementar ferias gastronómicas y eventos culturales locales con el apoyo del GAD parroquial donde se promueva el valor cultural, mediante elaboración y consumo de platos ancestrales como son los envueltos, así fortaleciendo el sentido de identidad y orgullo cultural de las comunidades.

6. CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Título de la propuesta

Plataforma digital para la salvaguarda de la técnica del envuelto como patrimonio gastronómico ancestral de la parroquia Columbe

6.2 Introducción

La gastronomía ancestral constituye una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, reflejando no solo técnicas culinarias heredadas, sino también valores, significados simbólicos y formas de vida ligadas al entorno y la identidad de cada comunidad. En la parroquia Columbe, ubicada en el cantón Colta, provincia de Chimborazo, es reconocida por su riqueza cultural y gastronómica, transmitidas de generación en generación, principalmente por las mujeres y cocineros de las comunidades quienes conservan los conocimientos sobre ingredientes locales, formas de cocción y métodos de envoltura que caracterizan en la elaboración de estos platos como son los chiwiltes.

Sin embargo, en los últimos años se ha evidenciado una disminución en la práctica y el conocimiento de estas técnicas, especialmente entre los jóvenes, debido a factores como la migración, la modernización alimentaria y la falta de documentación formal sobre estos saberes. Por lo tanto, la propuesta pretende crear una plataforma digital que permita registrar, sistematizar y difundir la técnica del envuelto como estrategia para su salvaguarda. También busca contribuir a la preservación de la identidad gastronómica local, fomentar la transmisión intergeneracional del conocimiento y fortalecer el reconocimiento del envuelto como parte del patrimonio cultural de la parroquia Columbe.

6.3 Justificación

La creación de esta plataforma digital surge como respuesta directa a los hallazgos obtenidos durante la investigación, donde se identificó una preocupante disminución en el uso y conocimiento de la técnica del envuelto entre la población joven de la parroquia Columbe. La falta de registros escritos y audiovisuales, así como la pérdida de interés, representan una amenaza real para la continuidad de este patrimonio gastronómico ancestral. Así mismo, se considera necesaria la creación de un archivo virtual que permita conservar la información de fácil acceso que permita visualizar la receta, técnicas de preparación, herramientas utilizadas y los saberes asociados al envuelto. Esta acción no solo permitirá preservar esta tradición, sino también generará un recurso útil para procesos educativos, turísticos y culturales a nivel local.

6.4 Objetivos

6.4.1 *Objetivos general*

Desarrollar una plataforma digital sobre técnica del envuelto como estrategia de salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe.

6.4.2 *Objetivos específicos*

- Recolectar información oral, visual y escrita sobre la preparación ancestral del envuelto en la parroquia Columbe.
- Organizar la información de los saberes gastronómicos relacionados con la técnica del envuelto, incluyendo ingredientes, utensilios y procesos.
- Diseñar una plataforma de fácil acceso para la difusión de los conocimientos ancestrales de la técnica del envuelto de la parroquia Columbe.

6.5 Descripción de la recolección de información

Para dar cumplimiento al primer objetivo específico, se realizó entrevistas a los adultos mayores de parroquia Columbe, con el propósito de salvaguardar la técnica del envuelto como patrimonio de la gastronomía ancestral, se inició el proceso de recolección de información. Esta etapa fue fundamental para rescatar los conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación en la preparación de estos platos ancestrales como son los chiwiltos. Las entrevistas fueron grabadas en formato de audio y video, se aplicó la técnica de observación participativa durante eventos locales y visitas domiciliarias, lo cual permitió registrar de manera directa el proceso de elaboración de los envueltos.

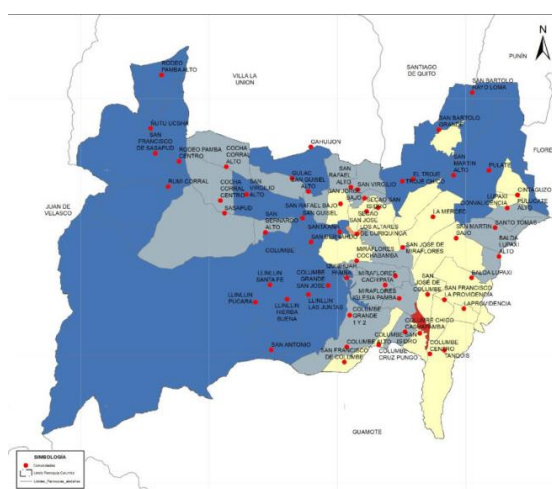
Esta información se guardará y se usará más adelante para crear la plataforma digital, con el fin de que otras personas, especialmente los jóvenes, conozcan todo el proceso de la elaboración de estos platos que es chiwilte para que no se pierda los conocimientos ancestrales.

6.6 Organización de la información recolectada

En cumplimiento del segundo objetivo propuesto, se procedió a organizar la información obtenida mediante entrevistas, observaciones y registros fotográficos, estructurándola de forma clara y temática. La clasificación es primeramente la ubicación de la parroquia, la cultura gastronómica de Columbe, los ingredientes que se utilizan, también donde está incluido los tipos de hojas empleadas, utensilios ancestrales y la preparación.

Ubicación: La parroquia Columbe es una localidad del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo, se encuentra ubicada en la región interandina, encontrándose al sur occidente de la Ciudad de Riobamba a 38 Km, ruta Riobamba-Cuenca, a una altura media de 3110 msnm.

- Norte: Parroquias Villa la Unión, Santiago de Quito y Punin
- Sur: Cantón Pallatanga y Parroquia Matriz Guamote
- Este: Parroquia Flores
- Oeste: Parroquia Juan de Velasco (Pangor)



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: GAD parroquia Columbe

6.6.1 Cultura gastronómica de Columbe

La parroquia Columbe, mantienen el calendario festivo y su gastronomía para cada festividad, celebran las fiestas religiosas y no religiosas todas las 64 comunidades.

Tabla 6: Festividades según el mes

MES	FESTIVIDAD	GASTRONOMÍA
Enero	Fiestas de Reyes Magos	Papas con cuy
Febrero	Carnaval	Mote con chicha
Marzo	Domingo de Ramos	Chiwiltes
Abril	Pascua de Resurrección de Jesucristo	Chiwiltes
Mayo	Fiesta cívica la Batalla de Pichincha y día de la madre	Papas con cuy
Junio	Día del padre	Papas con cuy
Julio	Fiesta de Eucaristía	Bebida es la chicha de jora
Agosto	Campañas Evangelísticas	No hay ninguna gastronomía especial
Septiembre	Virgen de las Mercedes	No hay ninguna gastronomía especial
Noviembre	Día de los difuntos	Colada morada, tortilla, papas con cuy
Diciembre	Navidad, y quema de año viejo	No hay ninguna gastronomía especial

Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: (GADPR Columbe, 2024)

6.6.2 Platos ancestrales con la técnica del envuelto (CHIWIWILTE)

Figura 7: Chiwiltes



Elaborado por: Digna Naranjo (2025)

Fuente: Salida de campo

Los chiwiltos tiene su origen prehispánico durante la colonia, es un plato parecido a la humitas, pero se diferencia en la envoltura pues estas son hojas de maíz y no de plátano y llevan distintos ingredientes. Los chiwiltos se preparan en los meses de marzo y abril, para la celebración de Domingos de Ramos así también Pascua de Resurrección de Jesucristo. Para su preparación se reunía entre familias, los taitas y mamás los enseñaban a sus hijos, nietos cómo envolverlos correctamente la masa. Luego de preparar todo ellos solían salir a brindar a sus vecinos y familias lejanas, también llevan como kukayos a las fiestas, y migas de la comunidad.

6.6.3 Ingredientes

En la parroquia Columbe las comunidades preparan dos tipos de chiwiltos, ya sean de dulce y de sal, para cada uno tiene diferentes ingredientes para su preparación.

Para el chiwiltito de sal los ingredientes son:

- Harina de maíz
- Harina de trigo
- Maki machaka
- Sal
- Queso
- Achiote en grano
- Cebolla blanca
- Huevos
- Kuchi wira (manteca de mancho)
- Hojas de maíz o wikundo

Para el chiwiltito de dulce los ingredientes son:

- Harina de maíz
- Harina de trigo
- Maki machaka
- Rapadora, dulce
- Huevo
- Hoja de maíz o wikundo

6.6.4 Utensilios

Los utensilios necesarios para la preparación de los chiwiltos son: la olla de barro ya que al preparar ahí da un sabor especial, tushpa, kallana, piedra de moler, uchu takana (piedra para triturar el ají), plato de barro y el chilpi para servir los chiwiltos cocinados, antes estos eran lo que utilizaban los taitas y mamás.

Figura 8: *Tushpa, olla de barro*



Figura 9: *Piedra de moler*



Figura 10: *Uchu takana rumi* (piedra de moler aji)



Figura 11: *Kallana, Bateas*



Figura 12: *Plato de barro*



6.6.5 Preparación del chiwilte de sal

Para la preparación del chiwilte de sal, las comunidades de la parroquia Columbe los ante pasados lo realizaban de la siguiente manera.

Primero ellos conseguían todo los ingredientes de sus propias chagras, como son las harina de maíz, trigo y cebada. Antes no solían salir a las ferias a comprar los ingredientes sino ellos conseguían sus productos en la misma comunidad, preparaban la tierra y luego sembraban el trigo, maíz, cebada y luego lo cosechaban, trillaban, después de ese proceso llevan a la casa a la anochecer los taitas y mamas agitaban bien la cebada y lo tostaban hasta que se quede dorado, cuando ya se encontraba dorado pasaban al molino de piedra lo molían hasta obtener la harina ya sea de trigo, cebada o maíz.

Luego de tener toda las harinas a sus disposición, antes todo los alimentos eran preparadas en la tushpa, ellos en una olla hervían el agua, cuando ya el agua está hirviendo añaden la cebolla blanca picado, kuchi wira y el sal así obtiene el caldo, luego dejan que siga hirviendo por 5 minutos más, cuando ya está hervido por ese tiempo lo retiran para que se enfríe, mientras tanto en otra olla nuevamente le ponen agua para siga hirviendo, también en una batea colocan la harina de trigo y maíz, en algunos caso también le colocan machaka, y con el caldo frio lo mezclan ahí también lo agregan los huevos, para obtener la masa más suave y se aumente para que la masa no se peguen en la batea se coloca un poco de manteca, luego de preparar toda la masa lo dejan reposar.

Mientras tanto, el achiote en grano se coloca en una piedra y se tritura y con un poco del caldo, esto se utiliza para obtener el achiote en líquido, este se mezcla con el queso y cebolla blanca. Ahora tomamos un poco de masa y formamos una bolita o burrito como lo llamaban, dejando un orificio para rellenar la mezcla que se realizó con el achote, cebolla y el queso con todo leso dentro del orificio lo cerramos y damos forma al chiwil, luego la masa preparada lo colocamos en el medio de la hoja de maíz o de wikundo, lo envolvemos hasta cubrir toda la masa y verificamos que lo envuelto no se abra al momento de cocinar.

Una vez envuelto toda la masa lo llevamos a la olla que ya previamente dejamos hervir y lo colocamos todos los chiwiltos en la olla y dejamos que se cocine durante 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta, luego de ello podemos exprimir el agua de la olla y servirse acompañada de una rica chicha de machaka.

6.6.6 Preparación del chiwilte de dulce

Para la preparación del chiwilte de dulce, los taitas y mamas utilizaban casi los mismo ingrediente del chiwiltos de sal, como son las harina de maíz, trigo y cebada. Antes no solían salir a las ferias a comprar los ingredientes sino ellos conseguían sus productos en la misma comunidad, preparaban la tierra y luego sembraban el trigo, maíz, cebada y luego lo cosechaban, trillaban, después de ese proceso llevan a la casa a la anochecer los taitas y mamas agitaban bien la cebada y lo tostaban hasta que se quede dorado, cuando ya se encontraba

dorado pasaban al molino de piedra lo molían hasta obtener la harina ya sea de trigo, cebada o maíz.

Luego de obtener todas las harina a su disposición, colocaban en la tushpa la olla con agua y dejaban que hierva después le colocaban la rapadora o dulce y dejaban otros 5 minutos más para que siga hirviendo, después de ello se retiraba de la tushpa para que se enfrié mientras que en una batea colocaban las harina de trigo y la machaka, lo mezclaban las dos harinas luego colocaban el agua de dulce y los huevos para obtener una consistencia de la masa y que no se peguen en la batea y dejar reposar durante 5 minutos, luego de ese tiempo toman un poco de masa y forman una bolita o burrito como ellos lo conocen, después en una hoja de maíz o de wikundo se coloca la masa y se envuelve hasta cubrir la masa. Una vez envuelto toda la masa lo llevamos a la olla que ya previamente dejamos hervir y lo colocamos todos los chiwiltos en la olla y dejamos que se cocine durante 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta, luego de ello podemos exprimir el agua de la olla y servirse acompañada de una rica chicha de machaka.

6.7 Plataforma digital

Esta página digital ha sido desarrollada como una propuesta de solución para el proyecto de investigación titulado “Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo”. Su objetivo principal es visibilizar, valorar y difundir el conocimiento ancestral relacionado con la técnica del envuelto, una práctica culinaria representativa de la identidad cultural de la parroquia.

Para ello, se utilizó la herramienta Wix, seleccionada por su accesibilidad, facilidad de uso y opciones visuales adaptables. La estructura de la página se organizó en secciones temáticas que incluyen: las recetas del envuelto detallando, ingredientes y los pasos de preparación. También una galería multimedia, compuesta por fotografías y videos que muestran el proceso de elaboración de estos platos ancestrales. Esta plataforma constituye una herramienta educativa y cultural para la salvaguarda de los saberes culinarios ancestrales.

La página se convierte en una herramienta de acceso libre para jóvenes, estudiantes, investigadores y la comunidad en general, fomentando el respeto y la transmisión del patrimonio gastronómico inmaterial de Columbe.

Figura 13: Portada de inicio



Código QR del sitio web

Para facilitar el acceso de la comunidad y de un público más amplio a la plataforma digital, se generó un código QR vinculado al enlace permanente del sitio web.



BIBLIOGRAFÍA

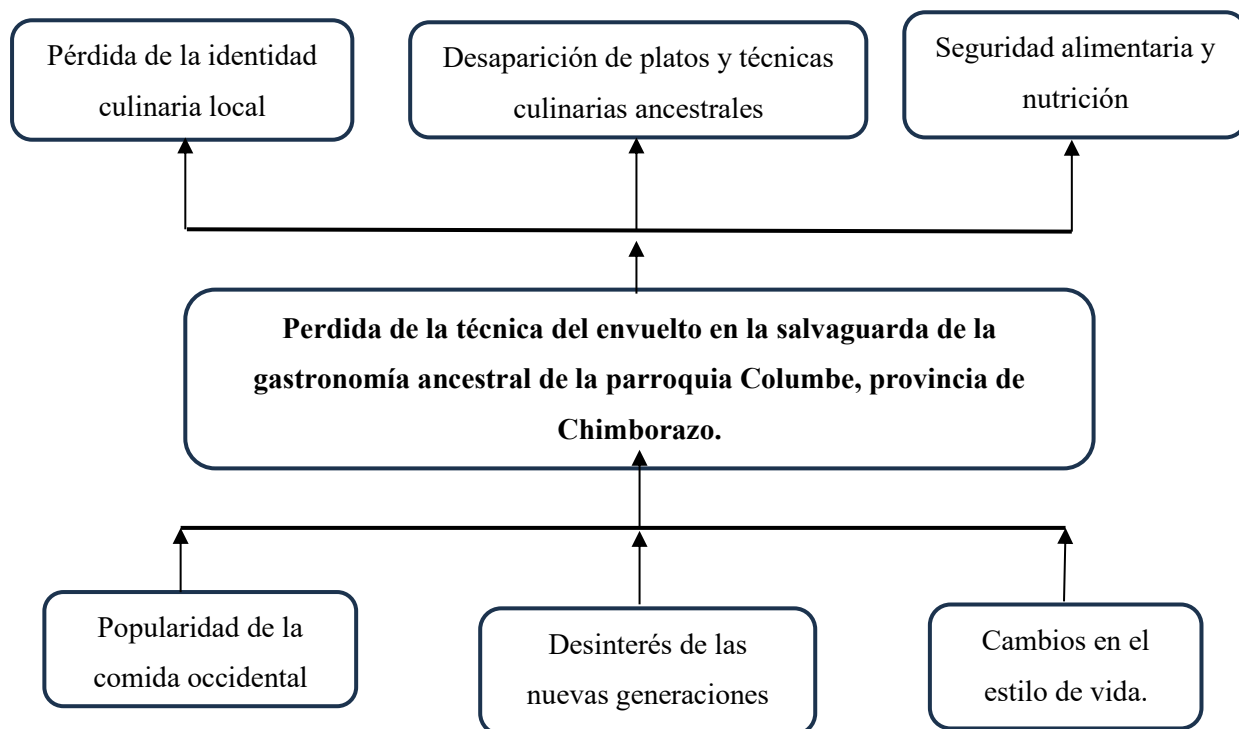
- Aguilar, J. M. (2024). La gastronomía ancestral como patrimonio cultural y su contribución al desarrollo turístico en la parroquia de Guayllabamba, cantón Quito. *Trabajo de titulación – Opción: Proyecto de investigación presentado para obtener el grado académico de Licenciado en Turismo*.
<https://doi.org/https://www.dspace.uce.edu.ec/entities/publication/0bfdf8fc-5ec3-46d9-ac81-1cc61b8babcd>
- Arboleda, M. A. (2013). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato.
- Arbulu, C. (2023). Definición de método de investigación inductivo. *Definición de método de investigación inductivo*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.28232.49925>
- Arias Gómez, J., Villasís Keever, M., & Miranda Novales, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2).
<https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=486755023011>
- Badillo Paredes, E. (2020). *“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*.
- Báez, B. C. (s.f.). *LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA*.
- Barahona, J. N. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*. ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS, Quito.
- Barahona, J. N. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*. ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS, Quito.
- Bravo, R. Á. (2023). Las hojas de las plantas en el contexto alimentario, trascendiendo la forma y la funcionalidad. 52.
- Carlosama, C. (2021). Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral de las comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico pertenecientes a la nacionalidad Kichwa y al pueblo Karanki. *Tesis de pregrado. Universidad Técnica del Norte*.
- Castro, P. (2023). *GastronomiAncestral InfoSV*. Cocina ancestral: tradiciones y técnicas culinarias antiguas : https://gastronomiancestral.info.sv/cocina-ancestral-tradiciones-y-tecnicas-culinarias-antiguas/?expand_article=1
- Consejo Nacional . (2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo Salvaguardia y Oportunidades*. <https://doi.org/www.conaculta.gob.mx/patrimoniocultural/>
- Crespo, J., & Vila, D. (2014). SABERES Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES, TRADICIONALES Y POPULARES. *EL BUEN CONOCER Y EL DIÁLOGO DE SABERES DENTRO DEL PROYECTO BUEN CONOCER – FLOK SOCIETY1, 2.0*. <https://doi.org/https://flokociety.org/docs/Espanol/5/5.3.pdf>
- De Enciclopedia Significados, E. (27 de Enero de 2019). *Qué es una Tradición (significado, concepto y definición)*. <https://www.significados.com/tradicion/>
- Delgado, A. D. (2017). *Conocimientos ancestrales y procesos de desarrollo*. <https://doi.org/www.ediloja.com.ecedilojainfo@ediloja.com.ec>

- Díaz, S. (2012). Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. <https://es.slideshare.net/slideshow/tomo12-las-hojas-de-las-plantas/52818356>
- Echeagaray, D. G. (10 de Marzo de 2023). *CENTRO BANAMEX*. El Método Analítico Sintético: Definición y Características: <https://www.centrobanamex.com.mx/como-se-define-el-metodo-analitico-sintetico/>
- Gaviria Arbeláez, C. (2020). Envoltorios colombianos (cocina en hojas). *Técnicas profesionales de cocina*, 232. <https://doi.org/https://doi.org/10.5294/978-958-12-0557-8>
- González, G. (7 de junio de 2021). *Valores culturales*. Lifeder: <https://www.lifeder.com/valores-culturales-ejemplos/>
- INPC. (2011). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Jurado, E. K. (2023). *Propuesta de manual de técnicas tradicionales de envueltos ecuatorianos*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra.
- Kiss, T. (2025). *Tradición - Qué es, concepto, identidad, costumbres, ejemplos*. . <https://concepto.de/que-es-tradicion/>
- Larreta, E. G. (24 de enero de 2024). *Ejemplos de Valor cultural*. . [ejemplode.com.:https://www.ejemplode.com/49-cultura_y_sociedad/4604-ejemplo_de_valor_cultural.html#google_vignette](https://www.ejemplode.com.:https://www.ejemplode.com/49-cultura_y_sociedad/4604-ejemplo_de_valor_cultural.html#google_vignette)
- Martínez, X. (2024). *VALORIZACIÓN DEL TAMAL NEJO EN LA ZONA DE LAS PEÑAS, OTZOLOAPAN, ESTADO DE MÉXICO*. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, Toluca.
- Miñan, M. (2024). *Definición de Saberes Ancestrales*. DEFINICIOWIKI: <https://definicionwiki.com/definicion-de-saberes-ancestrales-significado-ejemplos-autores/>
- Miñan, M. (18 de junio de 2024). *Definición de salvaguardar Según autores, Ejemplos y Concepto*. <https://definicionwiki.com/definicion-de-salvaguardar-segun-autores-ejemplos-concepto/>
- Morales Arias, M., & Chaparro Neira, Y. (2020). *Inventario de alimentos ancestrales envueltos en hoja de la región andina de Colombia*. Universidad de Antioquia, Medellín.
- Morales, F. (2012). Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa. *11*(3).
- Palacios, M. F. (2023). *Recopilación y trascendencia de los envueltos más representativos de la Sierra ecuatoriana como aporte para la promoción del turismo cultural gastronómico*. Universidad de Cuenca, Cuenca.
- Palmero Suárez, S. (2021). La enseñanza del componente gramatical. *El método deductivo e inductivo*. <https://doi.org/https://orcid.org/0000-0002-0537-4760>
- Robalino Vallejo, J., Moreno Guerra, A., Zurita Gallegos, R., & Peralta Saá, L. (2020). Memorias culinarias y representaciones tradicionales caracterizadas en la cultura ecuatoriana. *4*(16). <https://doi.org/https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v4i16.141>
- Roco-Videla, Á. F.-B.-C. (2024). Alpha de cronbach y su intervalo de confianza. *Nutrición Hospitalaria*, *41*(1), 270.

- Sánchez Miranda, N., Ramírez Julca, M., Rosas Prado, C., & Ramírez Cerna, J. (2022). Conservación y preservación del Patrimonio Cultural. *Revista de Filosofía*, 39(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.7297801>
- Sinchi Lojano, E., & Novillo Verdugo, M. (2018). *LOS “ENVUELTOS” DE BAÑOS COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CUENCA (ECUADOR)*. Universidad de Cuenca, Ecuador, Cuenca.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador, Quito.
- Suárez Luque, J., & Rodríguez, M. (2017). SABERES ANCESTRALES INDIGENAS: UNA COSMOVISIÓN TRANSDISCIPLINARIA . *PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE*(7). <https://doi.org/https://core.ac.uk/download/pdf/277658247.pdf>
- Tutachá, J. L. (2012). Ecuador culinario Saberes y sabores. 16.
- UNESCO. (1989). *Recomendación para la salvaguardia de la cultura tradicional y popular*.
- UNESCO. (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Villafuerte Pucha, E., Álvarez Ochoa, I., Cordero Washima, P., & Alvear, X. (2022). *Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural*. e Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias, Cuenca.
- Zada González, E., & Bravo Placeres, I. (2022). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Ciencias Sociales*, 10(1), 69-87.
- Zambrano Ortega, A., & Calvete Medina, J. D. (2018). *TECNICAS CULINARIAS APLICADAS A LAS RECETAS Y PLATOS TRADICIONALES DEL MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA (EL MUELLE)*. 46.

ANEXOS

Anexo 1: Árbol de problema



Fuente: Elaboración propia

Anexo 2: Matriz de operacionalización de variable. Técnica del envuelto

Variable independiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Técnica del envuelto Jurado (2023) Palacios (2023) Barahona (2022) M.Turismo (2010) Solarte (2010)	Los envueltos son una técnica culinaria ancestral y por ello son parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial, siendo una representación única de preparar y presentar alimentos que confiere un valor cultural y simbólico que trasciende lo gastronómico. (Jurado, 2023) Los envueltos son una herencia legendaria de los antepasados específicamente de nuestros indígenas, que desde antes de la llegada de los españoles ya las cocineras aborígenes preparaban distintos tipos de envueltos. (Barahona, El envuelto como una preparación	Los envueltos son una técnica culinaria ancestral que forma parte del patrimonio cultural inmaterial , transmitida por generaciones de los antepasados. Esto representan un método ancestral de preparación y presentación de alimentos con un valor cultural y simbólico que trasciende lo gastronómico.	Técnica culinaria ancestral La técnica culinaria ancestral es la cocción que se da en distintos ingredientes con gran tradición conocimiento a lo largo de una cultura o población. Las técnicas ancestrales son conocimientos y prácticas desarrolladas por las comunidades locales están enfocadas en la gastronomía, lenguas ancestrales, técnicas de conservación , producción y alimentación, agricultura entre otros.	Cocción: Identificación del tipo de cocción utilizado (al vapor, hervido, al horno de leña, entre otros). Análisis si este proceso mantiene características ancestrales y frecuencia de uso de estos métodos ancestrales y los materiales empleados (leña, piedras, hojas, etc.). Conocimiento: Análisis del nivel de conocimiento sobre la preparación, ingredientes, tipos de envoltorios y contextos de uso. Identificación si los conocimientos han sido aprendidos por transmisión oral o práctica dentro del núcleo familiar o comunitario. Evaluación si este saber se mantiene activo entre generaciones jóvenes o si se encuentra en riesgo de olvido. Conservación: Análisis si existen prácticas activas de conservación que emplea la comunidad para preservar la técnica del envuelto como parte de su gastronomía ancestral. Investigación sobre el interés en promover o revitalizar	Encuestas Entrevistas

Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial, se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su **entorno** y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y **continuidad**, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

El patrimonio cultural inmaterial depende de aquellos cuyos conocimientos de las **tradiciones**, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

esta práctica culinaria para evitar su desaparición en las comunidades.

Entorno: Análisis de la importancia del entorno geográfico, social y cultural en la práctica de la técnica del envuelto. Evaluación de las condiciones ambientales, como el acceso a ingredientes ancestrales, la disponibilidad de recursos naturales que favorecen o limitan la continuidad de esta técnica ancestral.

Continuidad: Identificación de la técnica del envuelto si sigue practicando de manera sostenida en el tiempo dentro de las comunidades, y si ha logrado mantenerse a través de las generaciones. Frecuencia de la elaboración de estos platos en la actualidad, en qué contextos se preparan (familiares, rituales, festivos o comerciales).

Tradiciones: Análisis de la técnica del envuelto si forma parte de las tradiciones culinarias de las comunidades. Investigación de cómo se transmite esta tradición, quiénes son los portadores del conocimiento y si los jóvenes participan activamente en su preparación. Identificación sobre el vínculo entre la técnica del

Valor cultural

El valor cultural se refiere al conjunto de **creencias, costumbres,** tradiciones y relaciones que identifican a una comunidad, y que regulan su comportamiento social. Este valor se manifiesta en cómo elementos ancestrales como la gastronomía, el arte o los saberes contribuyen a la **identidad** colectiva fortalecen la cohesión social, y sirven como medios de expresión simbólica, artística y creativa, todo ello dentro de un contexto histórico y cultural específico.

envuelto y las tradiciones de las comunidades.

Creencias: Identificación de las creencias asociadas a su origen de la técnica del envuelto. Análisis si esta técnica del envuelto es protegida, y si es asociada a los valores como el respeto, la sabiduría o la unidad familiar y comunitaria.

Costumbres: Identificación cómo la técnica del envuelto forma parte de las costumbres culinarias de las comunidades. Evaluación de las fechas o contextos específicos donde se elabora estos platos ancestrales.

Identidad: Evaluación cómo la técnica del envuelto se relaciona con el sentido de identidad cultural. Análisis si los miembros de las comunidades reconocen esta práctica culinaria como parte esencial de su historia, sus raíces y su modo de vida. Investigación si los envueltos representan un símbolo que los distingue como pueblo Puruhá frente a otras culturas.

Fuente: Elaboración propia

Anexo 3: Matriz de consistencia de la variable. Técnica de envuelto

Problema	Objetivo	Idea a defender	Variable	Dimensiones	Indicadores	Metodología	Población
General ¿Cuáles son las características de la técnica del envuelto para la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo?	General Analizar las características de la técnica del envuelto en la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo.	Las características de la técnica del envuelto de la gastronomía de la parroquia Columbe, representa una práctica culinaria ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Esta técnica del envuelto, aplicada en la elaboración de este plato que es el chigüil conserva métodos ancestrales de preparación que revelan un profundo conocimiento de ingredientes, formas de cocción y uso de envoltorios naturales como hojas de maíz, los cuales conforman un legado culinario	Técnica de envuelto	Dimensión 1 La técnica culinaria ancestral es la cocción de este plato en específico también el conocimiento transmitido en generación y la conservación de este saber ancestral.	Cocción: Identificación del tipo de cocción utilizado (al vapor, hervido, al horno de leña, entre otros). Análisis si este proceso mantiene características ancestrales y frecuencia de uso de estos métodos ancestrales y los materiales empleados (leña, piedras, hojas, etc.). Conocimiento: Análisis del nivel de conocimiento sobre la preparación, ingredientes, tipos de envoltorios y contextos de uso. Identificación si los conocimientos han sido aprendidos por transmisión oral o práctica dentro del núcleo familiar o comunitario. Evaluación si este saber se mantiene activo entre generaciones jóvenes o si se encuentra en riesgo de olvido. Conservación: Análisis si existen prácticas activas de conservación que emplea la comunidad para preservar la técnica del envuelto como parte de su gastronomía ancestral. Investigación sobre el interés en promover o revitalizar esta práctica culinaria para evitar	Tipo de investigación Investigación Descriptiva Diseño de investigación Investigación Cualitativa y cuantitativa	La población de la parroquia Columbe y sus 64 comunidades, consta de 16873 habitantes. Se utilizará una muestra por conveniencias.

		que aún pervive en las comunidades.		su desaparición en las comunidades.
Específicos	Específicos		Dimensión 2	Entorno:
¿Cuáles son las técnicas culinarias ancestrales que se mantienen hasta la actualidad para la preparación de la técnica del envuelto?	Identificar las técnicas culinarias ancestrales que se mantienen hasta la actualidad en la preparación de la técnica del envuelto.	La técnica del envuelto no solo es un saber práctico, sino también que expresa elementos esenciales del patrimonio cultural inmaterial, como la oralidad, las festividades religiosas y la transmisión intergeneracional de conocimientos, posee un alto valor cultural para los habitantes de la parroquia Columbe, quienes la asocian con su historia, sus raíces y sus vínculos comunitarios. En la cual, la técnica del envuelto debe ser comprendida como una expresión significativa de la memoria colectiva local, cuyo estudio y valoración pueden	El patrimonio cultural inmaterial depende del entorno, la continuidad de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres que se transmiten al resto de la comunidad.	Análisis de la importancia del entorno geográfico, social y cultural en la práctica de la técnica del envuelto. Evaluación de las condiciones ambientales, como el acceso a ingredientes ancestrales, la disponibilidad de recursos naturales que favorecen o limitan la continuidad de esta técnica ancestral.
¿Cuáles son los elementos del patrimonio cultural inmaterial que refleja en la práctica de la técnica del envuelto?	Recopilar los elementos del patrimonio cultural inmaterial que se reflejan en la práctica de la técnica del envuelto.			Continuidad: Identificación de la técnica del envuelto si sigue practicando de manera sostenida en el tiempo dentro de las comunidades, y si ha logrado mantenerse a través de las generaciones. Frecuencia de la elaboración de estos platos en la actualidad, en qué contextos se preparan (familiares, rituales, festivos o comerciales).
¿Cuál es su valor cultural que otorgan los habitantes sobre la técnica del envuelto?	Investigar el valor cultural que los habitantes de otorgan a la técnica del envuelto.			Tradiciones: Análisis de la técnica del envuelto si forma parte de las tradiciones culinarias de las comunidades. Investigación de cómo se transmite esta tradición, quiénes son los portadores del conocimiento y si los jóvenes participan activamente en su preparación. Identificación sobre el vínculo entre la técnica del

contribuir a su fortalecimiento, protección y proyección futura dentro del proceso de revitalización.	Dimensión 3 El valor cultural se refiere al conjunto de creencias, costumbres, y los saberes que contribuyen a la identidad colectiva que fortalecen la cohesión social, y sirven como medios de expresión.	envuelto y las tradiciones de las comunidades. Creencias: Identificación de las creencias asociadas a su origen de la técnica del envuelto. Análisis si esta técnica del envuelto es protegida, y si es asociada a los valores como el respeto, la sabiduría o la unidad familiar y comunitaria. Costumbres: Identificación cómo la técnica del envuelto forma parte de las costumbres culinarias de las comunidades. Evaluación de las fechas o contextos específicos donde se elabora estos platos ancestrales. Identidad: Evaluación cómo la técnica del envuelto se relaciona con el sentido de identidad cultural. Análisis si los miembros de las comunidades reconocen esta práctica culinaria como parte esencial de su historia, sus raíces y su modo de vida. Investigación si los envueltos representan un símbolo que los distingue como pueblo Puruhá frente a otras culturas.
---	--	--

Fuente: Elaboración propia

Anexo 4: Instrumento de investigación. Entrevista



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

ENTREVISTA SOBRE LA TÉCNICA DE ENVUELTO EN LA PARROQUIA
COLUMBE

DIRIGIDO: Adultos Mayores

LUGAR: Parroquia Columbe

FECHA: ____/____/____

Datos del entrevistado	Nombre:
	Edad:

PREGUNTA		RESPUESTAS
Técnica culinaria ancestral		
Cocción		
1	¿Conoce usted que platos ancestrales son preparados usando la técnica del envuelto?	
2	¿Usted qué tipo de cocción utiliza para preparar estos platos ancestrales?	
3	¿Este método de cocción ha sido practicado así desde siempre o ha cambiado con el tiempo? ¿Qué cambios ha notado?	
Conocimiento		
4	¿Podría identificar los ingredientes que se utilizan ancestralmente para la preparación de los alimentos envueltos?	
5	¿Cree usted que las generaciones jóvenes de su familia o de la comunidad conocen y practican esta técnica de preparación actualmente?	
Conservación		
6	¿Existen actualmente en la comunidad acciones o actividades específicas para conservar la técnica del envuelto ancestral?	
7	¿Usted ha notado si hay interés por parte de jóvenes o instituciones en promover esta técnica ancestral?	
Patrimonio cultural inmaterial		

Entorno		
8	¿Qué características del entorno natural o geográfico son importantes para obtener los ingredientes utilizados en la preparación?	
9	¿Es fácil actualmente conseguir los ingredientes ancestrales y los utensilios necesarios para preparar estos alimentos?	
Continuidad		
10	¿Considera que esta técnica culinaria se ha mantenido a lo largo del tiempo en su comunidad o ha disminuido su práctica? ¿Por qué cree que ha pasado esto?	
Tradiciones		
11	¿Considera usted que la técnica del envuelto forma parte de las tradiciones culinarias de la comunidad?	
12	¿Cómo aprendió a preparar este plato ancestral, si es dentro de la familia o comunidad que enseña?	
Valor cultural		
Creencias		
13	¿Usted conoce alguna historia, mito o creencia relacionada con el origen de la técnica del envuelto en la comunidad?	
14	¿Cree usted que preparar alimentos envueltos está asociado con valores como el respeto a los mayores, la sabiduría ancestral o la unidad familiar?	
Costumbres		
15	¿Qué días o fechas se preparan actualmente los alimentos envueltos ancestrales, en su hogar o comunidad?	
Identidad		
16	¿Qué representa para usted y su comunidad la preparación de alimentos envueltos?	
17	¿Ha escuchado o sentido que los envueltos es un símbolo para la diferenciación de otras culturas o pueblos? ¿Por qué cree que esto es así?	

Fuente: Elaboración propia

Anexo 5: Instrumento de investigación. Encuesta



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

Encuesta técnica del envuelto dirigido a los jóvenes de la parroquia Columbe

Formulario N°: _____ **Fecha:** ____/____/____ **Encuestador:** Naranjo Digna

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Recopilar información para la investigación “Técnica del envuelto como herramienta en la salvaguarda de la gastronomía ancestral de la parroquia Columbe, provincia de Chimborazo”

VARIABLE: Técnica del envuelto

DIRIGIDO: Jóvenes de la parroquia Columbe

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario
- Responda según su criterio, teniendo en cuenta los parámetros de evaluación.
- Marque con una "X" la opción que más refleje su nivel de acuerdo.

CONFIABILIDAD

Su participación es voluntaria y todas las respuestas serán tratadas de manera confidencial. Los datos recopilados se utilizarán únicamente para fines de investigación y no serán compartidos con terceros.

INFORMACIÓN DE CONTACTO DEL ENCUESTADOR:

Digna Elisa Naranjo Naranjo

digna.naranjo@unach.edu.ec

CELULAR: 0985544385

PARÁMETROS

1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo (TD)	Desacuerdo (D)	Imparcial (N)	Moderadamente de acuerdo (A)	Totalmente de acuerdo (TA)

a. DATOS GENERALES

Género	Masculino		Femenino				
Edad	15-17 años		18-20 años		21-24 años		25-29 años
Nivel de instrucción	Ninguno		Primaria		Secundaria		Superior
Comunidad							

b. DATOS ESPECÍFICOS

Nº	ÍTEMS	PARÁMETRO				
		1	2	3	4	5
Dimensión	Técnicas culinarias ancestrales	TD	D	N	A	TA
1	Conozco el tipo de cocción que se utiliza para la preparación de los platos ancestrales con la técnica del envuelto.					
2	Conozco los ingredientes y utensilios que se utiliza para la preparación de los platos ancestrales con la técnica del envuelto.					
3	Estoy interesado/a en aprender a preparar alimentos utilizando la técnica del envuelto.					
Dimensión	Patrimonio cultural inmaterial					
4	Reconozco que la técnica del envuelto es una práctica heredada de generaciones anteriores.					
5	Conozco las fechas o festividades tradicionales en las que se preparan estos envueltos.					
6	He recibido información sobre la técnica del envuelto por parte de personas mayores de la comunidad.					
7	Percibo que la práctica del envuelto está disminuyendo en las nuevas generaciones.					
Dimensión	Valor cultural					
8	Considero que la técnica del envuelto tiene un alto valor cultural para la parroquia Columbe.					
9	Valoro que la técnica del envuelto forme parte importante de nuestras tradiciones.					
10	Considero importante que el conocimiento sobre la técnica del envuelto sea documentado y difundido en las comunidades.					

Fuente: Elaboración propia

Gracias por su colaboración

Figura 14: *Encuesta a jóvenes de la parroquia Columbe*

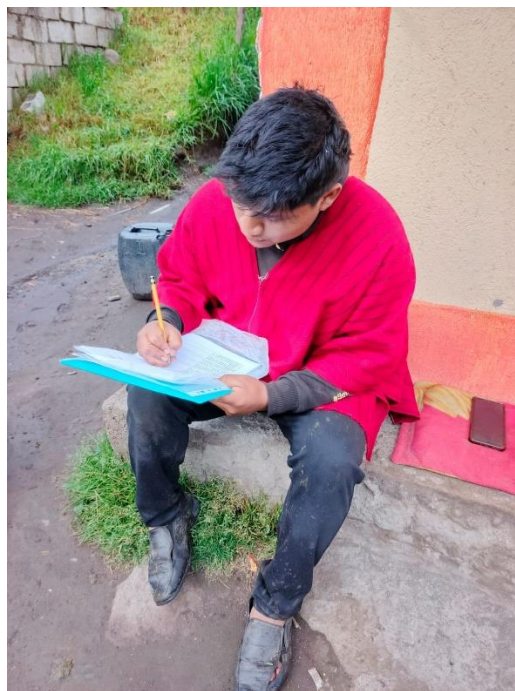


Figura 15: *Entrevista a adultos mayores de la parroquia*



Figura 16: *Eventos Comunitarios*



Figura 17: *Gastronomía*



Resultados de la encuesta

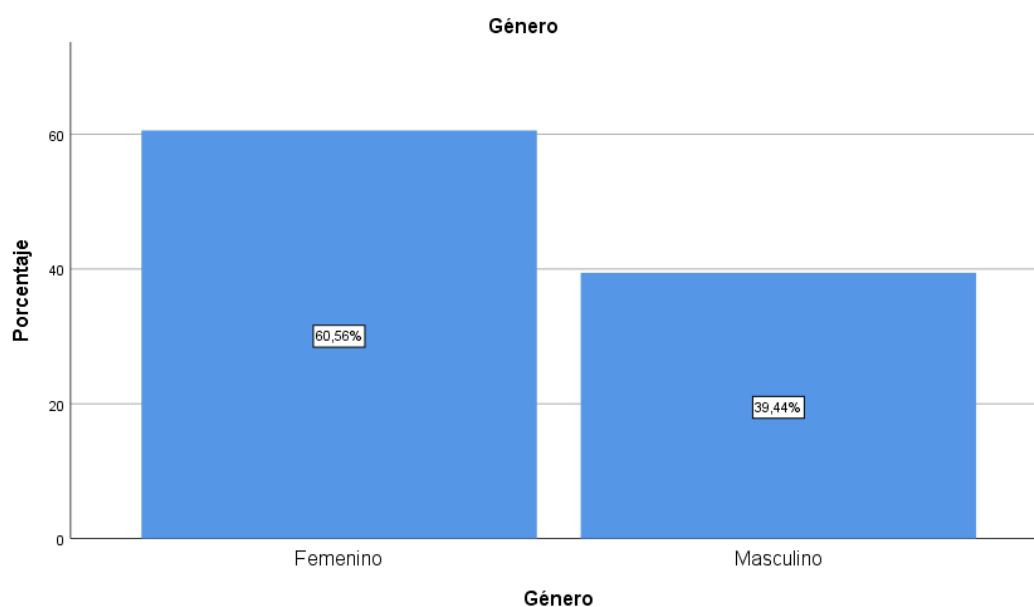
Tabla 7: Distribución de sexo

Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Femenino	195	60,6%	60,6%	60,6%
	Masculino	127	39,4%	39,4%	100%
	Total	322	100%	100%	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 18: Distribución de sexo



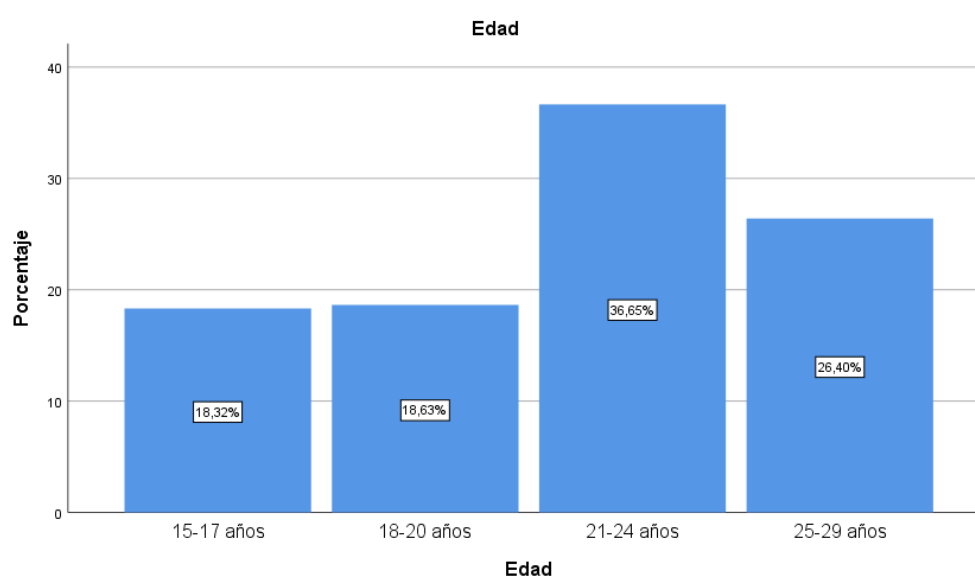
Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, se observa que el 60,6% fueron de género femenino, el 39,4% de género masculino, con los resultados obtenidos se puede concluir que la mayoría de los encuestados son de género femenino.

Tabla 8: Distribución de edad**Edad**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	15-17 años	59	18,3%	18,3%	18,3%
	18-20 años	60	18,6%	18,6%	37,0%
	21-24 años	118	36,6%	36,6%	73,6%
	25-29 años	85	26,4%	26,4%	100%
	Total	322	100%	100%	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 19: Distribución de edad

Nota: Elaborado en el software SPSS

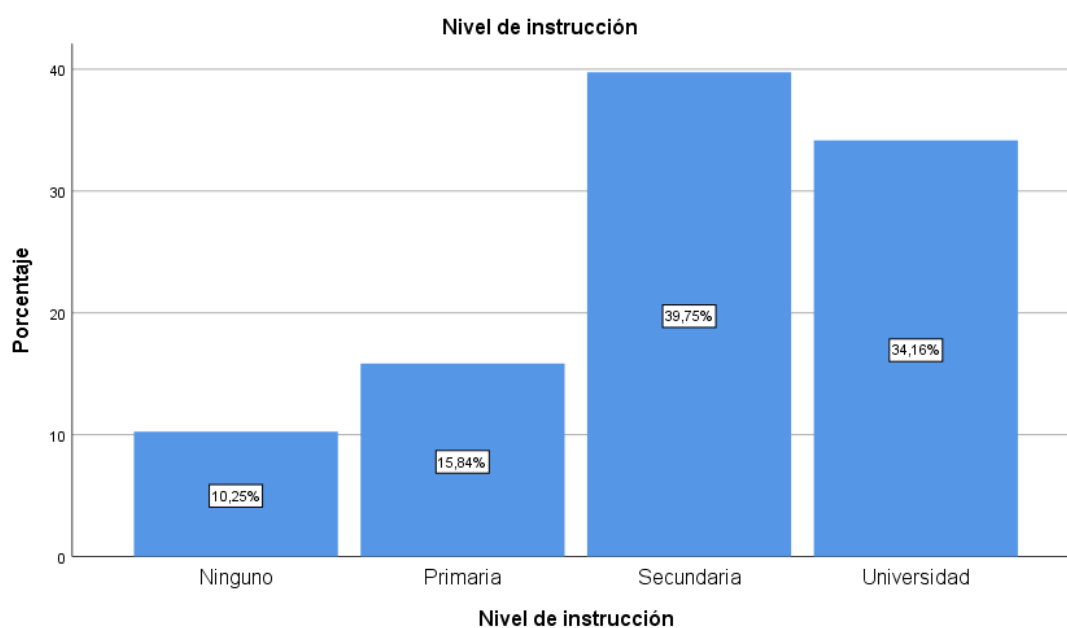
De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, se observa que el 18,3% tienen edades entre 15-17 años, el 18,6% de entre 18-20 años, el 36,6% tiene entre 21-24 años y finalmente el 26,4% tiene edades entre 25-29 años, se concluye que el mayor número de los encuestados tiene edades entre los 21-24 años.

Tabla 9: Distribución de nivel de instrucción**Nivel de instrucción**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Ninguno	33	10,2	10,2	10,2
	Primaria	51	15,8	15,8	26,1
	Secundaria	128	39,8	39,8	65,8
	Superior	110	34,2	34,2	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 20: Distribución de nivel de instrucción



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, el 10,2% de los encuestados no tiene ningún nivel de instrucción, el 15,8% tiene un nivel de instrucción primaria, el 39,8% secundaria y finalmente el 34,2% superior, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados tiene un nivel de instrucción secundaria.

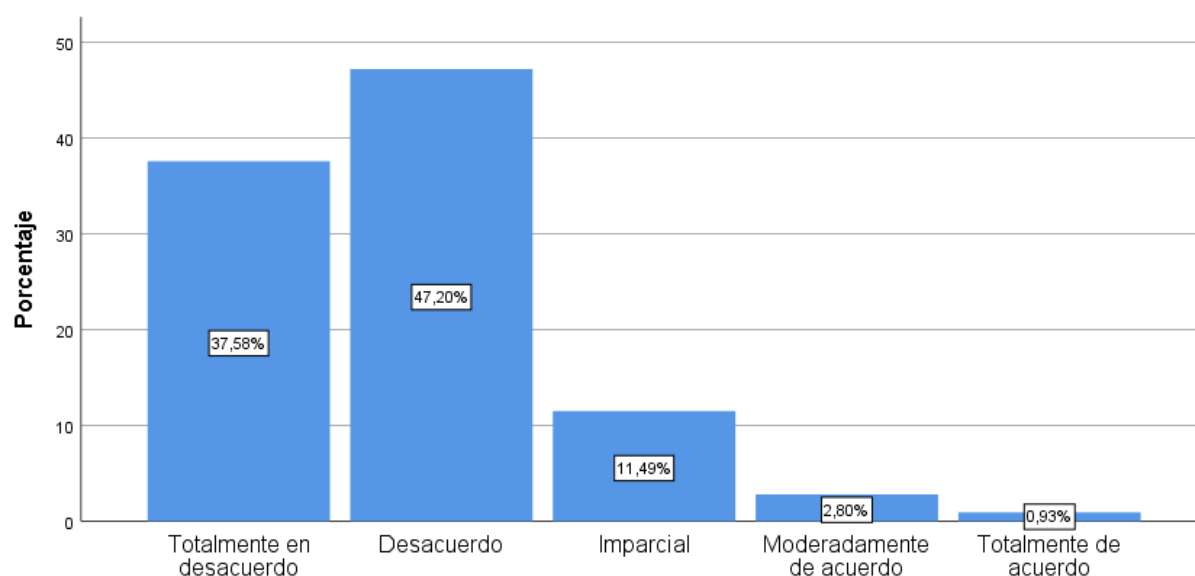
Tabla 10: Conocimiento de cocción

1.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	121	37,6	37,6	37,6
	Desacuerdo	152	47,2	47,2	84,8
	Imparcial	37	11,5	11,5	96,3
	Moderadamente de acuerdo	9	2,8	2,8	99,1
	Totalmente de acuerdo	3	,9	,9	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 21: Conocimiento de cocción



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre los conocimientos que tiene sobre la cocción para la preparación de los platos ancestrales el 37,6% manifiesta que totalmente en desacuerdo, el 47,2% desacuerdo, el 11,5% imparcial, el 2,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 3% totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados respondió que están en desacuerdo que significa un desconocimiento sobre el tipo de cocción.

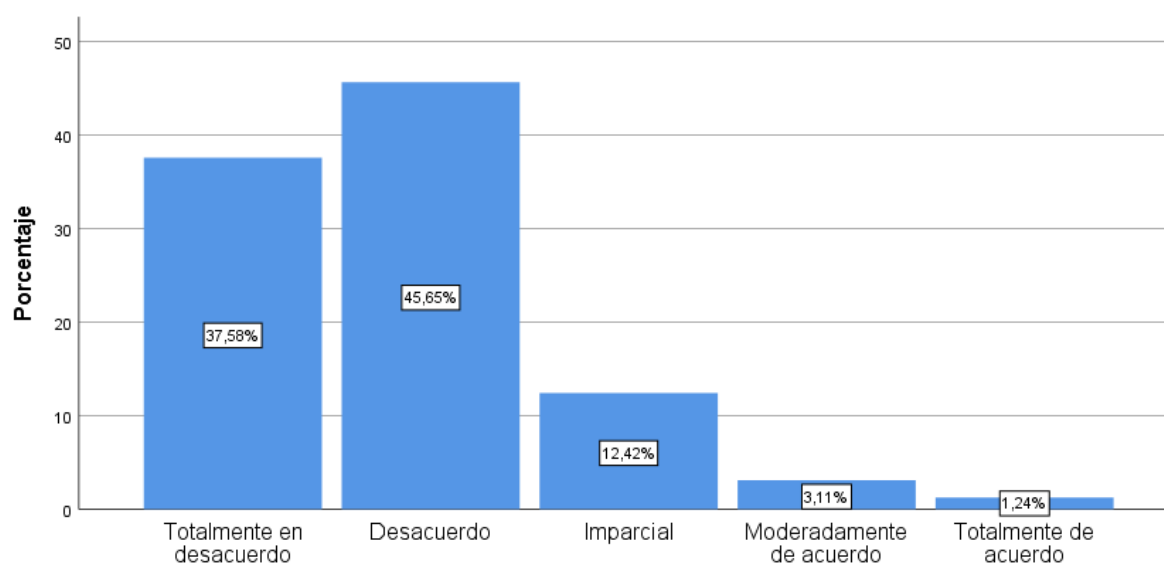
Tabla 11: Conocimiento de saberes ancestrales

2.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	121	37,6	37,6	37,6
	Desacuerdo	147	45,7	45,7	83,2
	Imparcial	40	12,4	12,4	95,7
	Moderadamente de acuerdo	10	3,1	3,1	98,8
	Totalmente de acuerdo	4	1,2	1,2	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 22: Conocimientos ancestrales



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre el conocimiento de los ingredientes y utensilios que se utiliza para la preparación de los platos ancestrales, el 37,6% manifiestan que están totalmente en desacuerdo, el 45,7% están en desacuerdo, el 12,4% imparcial, el 3,1% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,2% está totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje respondió que están en desacuerdo esto significa que los jóvenes no tiene conocimiento sobre los ingredientes y los utensilios que se utiliza para la preparación.

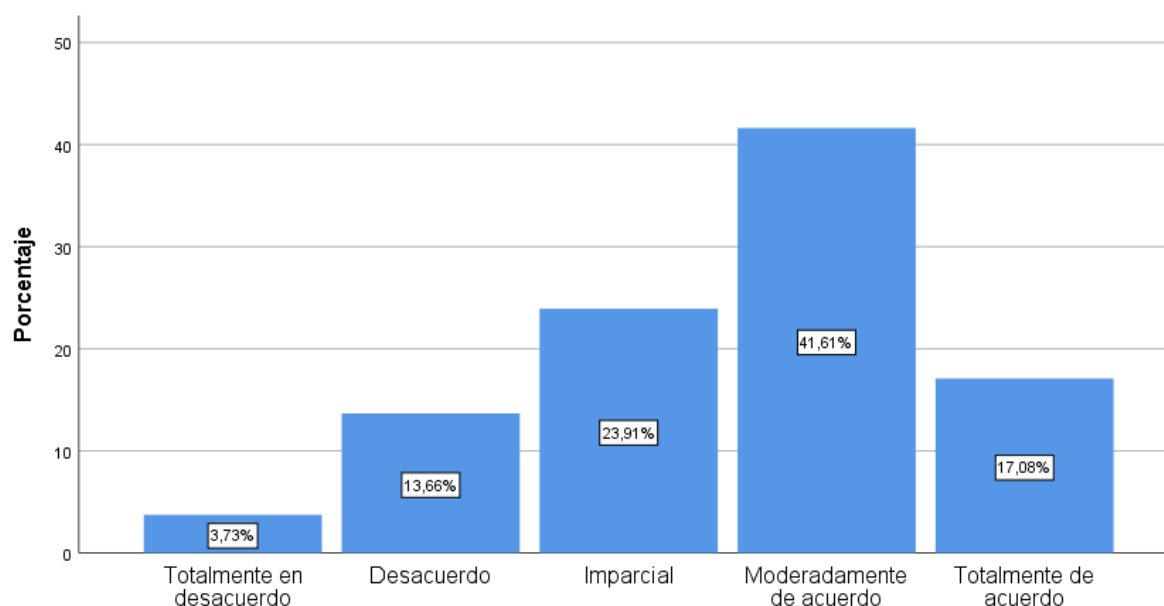
Tabla 12: Conservación de los saberes

3.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	12	3,7	3,7	3,7
	Desacuerdo	44	13,7	13,7	17,4
	Imparcial	77	23,9	23,9	41,3
	Moderadamente de acuerdo	134	41,6	41,6	82,9
	Totalmente de acuerdo	55	17,1	17,1	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 23: Conservación de los saberes



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si están interesados en conservar y aprender a preparar estos platos ancestrales, el 3,7% están totalmente en desacuerdo, el 13,7% en desacuerdo, el 23,9% imparcial, el 41,6% están moderadamente de acuerdo y finalmente el 17,1 están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están moderadamente de acuerdo que significa que le gustaría aprender y conservar los platos ancestrales de la parroquia.

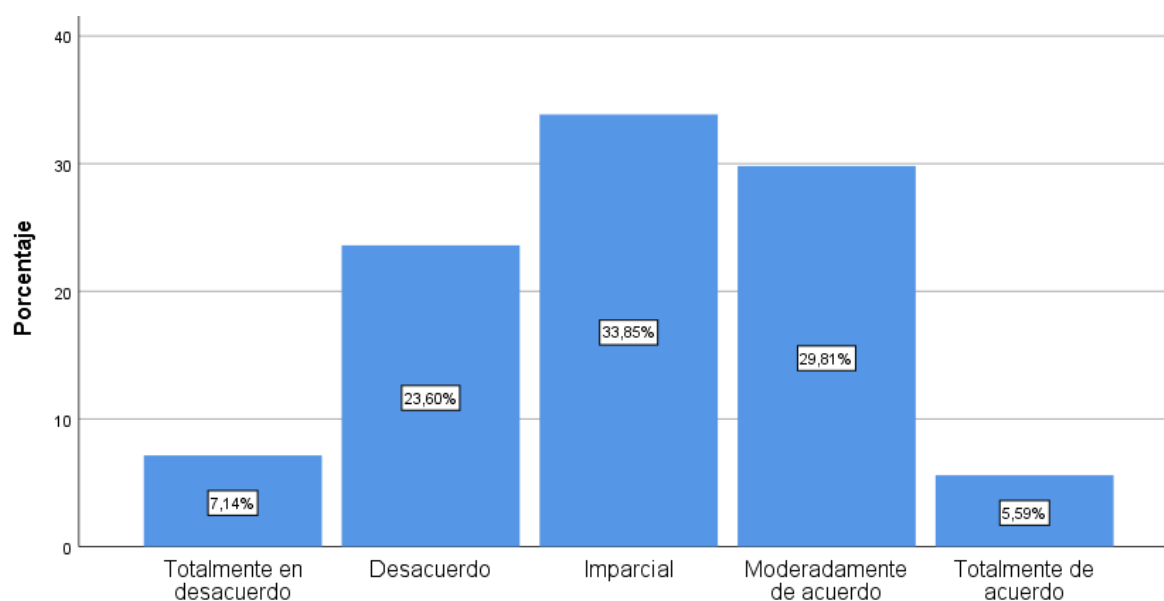
Tabla 13: Prácticas ancestrales

4.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	23	7,1	7,1	7,1
	Desacuerdo	76	23,6	23,6	30,7
	Imparcial	109	33,9	33,9	64,6
	Moderadamente de acuerdo	96	29,8	29,8	94,4
	Totalmente de acuerdo	18	5,6	5,6	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 24: *Practicas ancestrales*



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si esta practicas son trasmitidas de generaciones anteriores, el 7,1% está totalmente en desacuerdo, el 23,6% están es desacuerdo, el 33,9% imparcial, el 29,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 5,6% totalmente de acuerdo, se concluye que la mayoría de los encuestados están imparcial que significa que no saben sobre la técnica de envuelto si una práctica de generaciones anteriores.

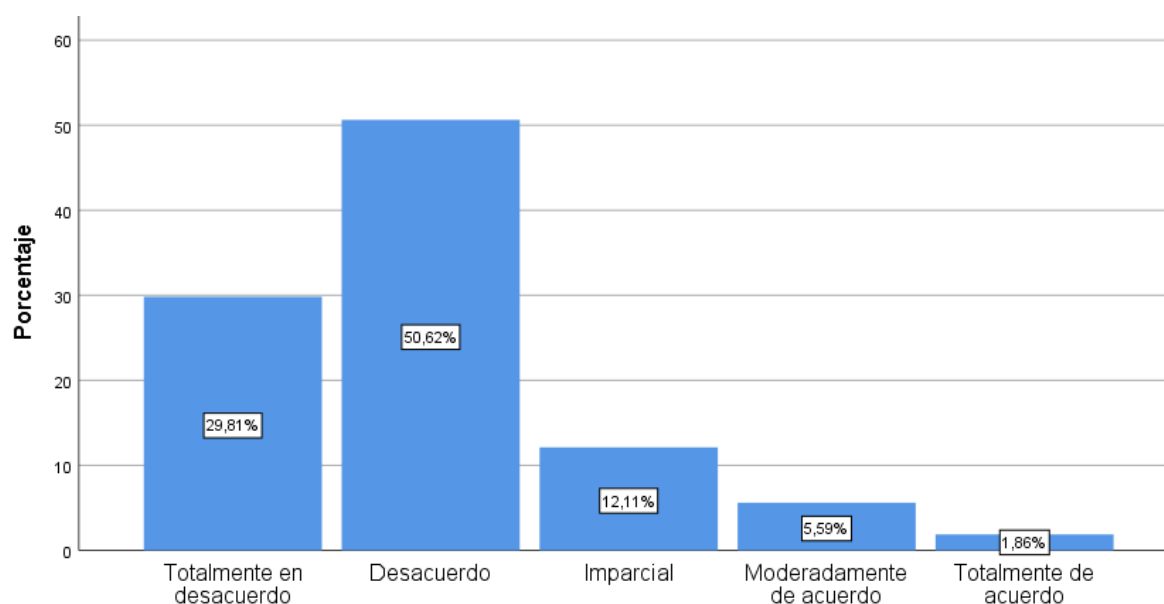
Tabla 14: *Conocimiento de festividades*

5.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	96	29,8	29,8	29,8
	Desacuerdo	163	50,6	50,6	80,4
	Imparcial	39	12,1	12,1	92,5
	Moderadamente de acuerdo	18	5,6	5,6	98,1
	Totalmente de acuerdo	6	1,9	1,9	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 25: Conocimiento de festividades



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre las fechas y las festividades donde se preparan estos envueltos el 29,8% manifiesta que están totalmente en desacuerdo, el 50,6% desacuerdo, el 12,1% imparcial, el 5,6% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,9% totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están desacuerdo, esto significa que los jóvenes no conocen las fechas y festividades donde se preparan estos envueltos.

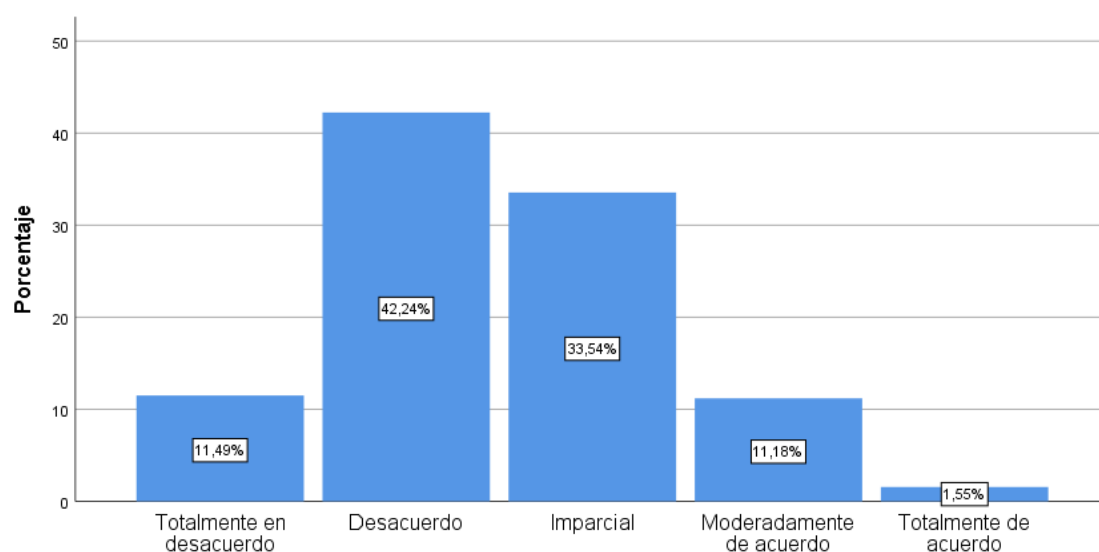
Tabla 15: Conocimiento compartido

6.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente desacuerdo	en37	11,5	11,5	11,5
	Desacuerdo	136	42,2	42,2	53,7
	Imparcial	108	33,5	33,5	87,3
	Moderadamente acuerdo	de36	11,2	11,2	98,4
	Totalmente de acuerdo	5	1,6	1,6	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 26: Conocimiento compartido



Nota:

Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si a ellos comparten información sobre la técnica del envuelto el 11,5% manifiesta que está totalmente en desacuerdo, el 42,2% desacuerdo, el 33,5% imparcial, el 11,2% moderadamente de acuerdo y finalmente el 1,6% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados mencionan que están en desacuerdo, esto significa que los jóvenes no tienen ninguna información que comparte a ellos para que practiquen.

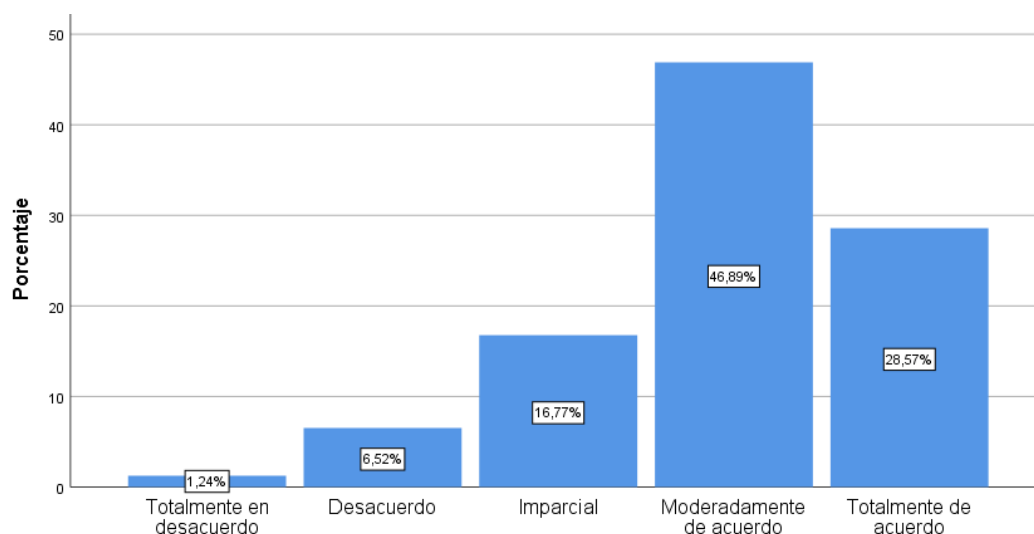
Tabla 16: Conocimiento disminuyendo

7.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	4	1,2	1,2	1,2
	Desacuerdo	21	6,5	6,5	7,8
	Imparcial	54	16,8	16,8	24,5
	Moderadamente de acuerdo	151	46,9	46,9	71,4
	Totalmente de acuerdo	92	28,6	28,6	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 27: Conocimiento disminuyendo



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre estas prácticas están en riesgo de perderse el 1,2% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 6,5% desacuerdo, el 16,8% imparcial, el 46,9% moderadamente de acuerdo y finalmente el 28,6% manifiestan que están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje es moderadamente de acuerdo que significa que si está en riesgo de perder esta práctica ancestral.

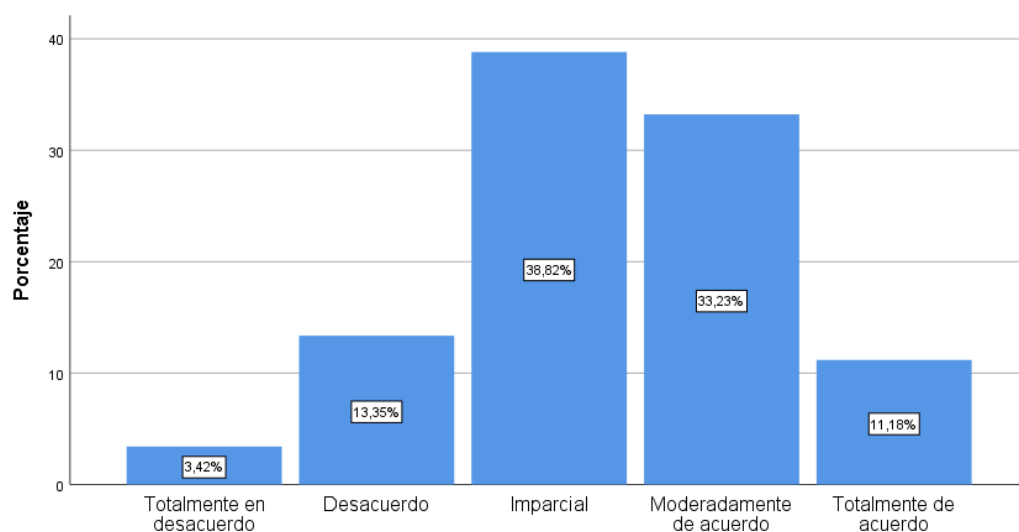
Tabla 17: Valor Cultural

8.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	3,4	3,4	3,4
	Desacuerdo	43	13,4	13,4	16,8
	Imparcial	125	38,8	38,8	55,6
	Moderadamente de acuerdo	107	33,2	33,2	88,8
	Totalmente de acuerdo	36	11,2	11,2	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 28: Valor Cultural



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre el valor cultural dentro de la parroquia, el 3,4% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 13,4% desacuerdo, el 38,8% imparcial, el 33,2% moderadamente de acuerdo y finalmente el 11,2 están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están imparcial esto significa que para la parroquia no tiene un gran valor cultural esta técnica de envuelto.

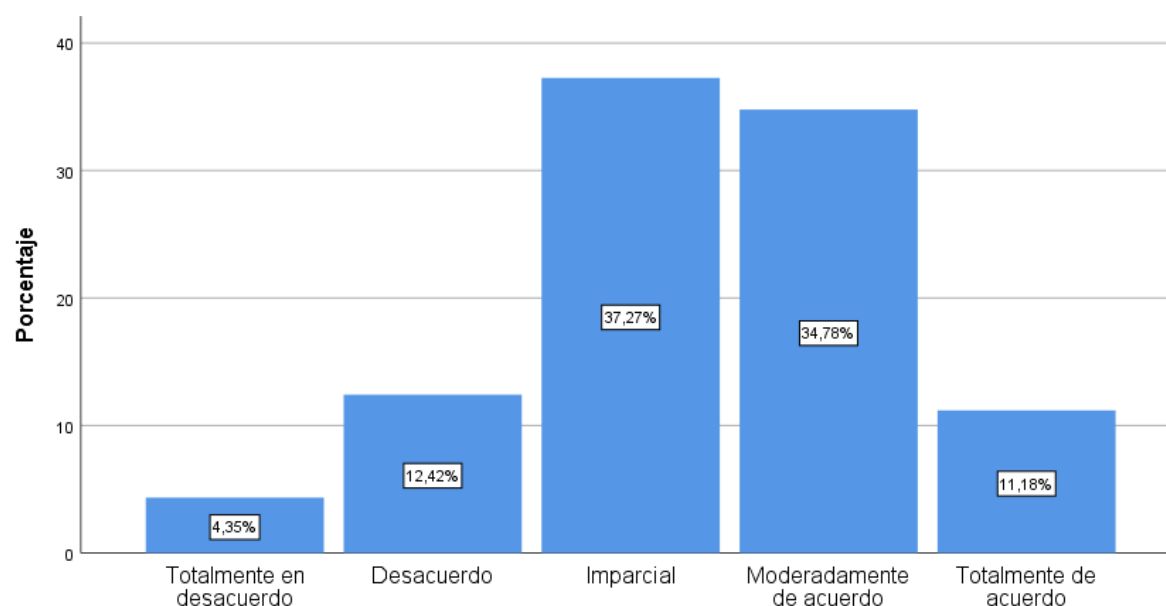
Tabla 18: Tradiciones

9.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	14	4,3	4,3	4,3
	Desacuerdo	40	12,4	12,4	16,8
	Imparcial	120	37,3	37,3	54,0
	Moderadamente de acuerdo	112	34,8	34,8	88,8
	Totalmente de acuerdo	36	11,2	11,2	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 29: Tradiciones



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si esta técnica de envuelto forma parte de las tradiciones de la parroquia, el 4,3% mencionan que están totalmente en desacuerdo, el 12,4% desacuerdo, el 37,3% imparcial, el 34,8% moderadamente de acuerdo y finalmente el 11,2% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje es que están imparcial esto significa que no tiene mucha relevancia dentro de las tradiciones de la parroquia.

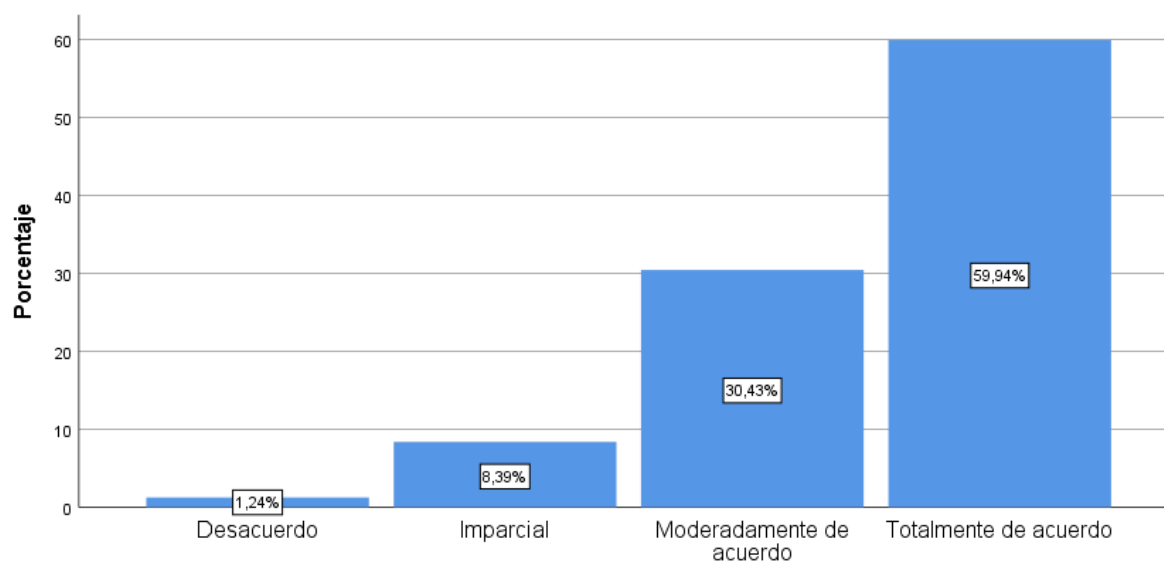
Tabla 19: Salvaguardar el conocimiento

10.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desacuerdo	4	1,2	1,2	1,2
	Imparcial	27	8,4	8,4	9,6
	Moderadamente de acuerdo	de98	30,4	30,4	40,1
	Totalmente de acuerdo	193	59,9	59,9	100,0
	Total	322	100,0	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 30: Salvaguardar el conocimiento



Nota: Elaborado en el software SPSS

De acuerdo con las encuestas aplicadas a los jóvenes de la parroquia Columbe, sobre si fuera importante de documentar recetas de la técnica del envuelto para su conservación, el 1,2% mencionan que están en desacuerdo, el 8,4% imparcial, el 30,4% moderadamente de acuerdo y finalmente el 59,9% están totalmente de acuerdo, se concluye que el mayor porcentaje de los encuestados están totalmente de acuerdo, significa que los jóvenes están de acuerdo que estas recetas sean documentadas para su conservación.