

Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo

Ancestral gastronomic knowledge and cultural tourism in the city of Riobamba, Chimborazo province

Michael Villalva
Universidad Nacional de Chimborazo
michael.villalva@unach.edu.ec

Carlos Fernando Inga
Universidad Nacional de Chimborazo
cfinga@unach.edu.ec

Revista Cumbres Vol.6 N°2

Versión electrónica ISSN 1390-3365
<http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres>

RESUMEN

El artículo científico analiza la diversidad de saberes ancestrales gastronómicos y su aprovechamiento para el fortalecimiento del turismo cultural en la ciudad de Riobamba, para lo cual, se desarrolló una investigación documental partiendo por la revisión de investigaciones etnográficas de los últimos 5 años en la localidad, así como también, 132 artículos científicos que mediante criterios de exhaustividad y pertinencia, permiten el entendimiento teórico de los saberes ancestrales gastronómicos, del mismo modo, mediante el estadígrafo chi cuadrado de Pearson, con base en una investigación descriptiva y correlacional, se ha determinado la influencia de los saberes ancestrales en el turismo cultural, con ello, se determinan los desafíos del patrimonio alimentario, la transculturación alimentaria y los efectos en los sistemas turísticos, promoviendo el diseño de estrategias promocionales en los ámbitos de tradición, identidad y empoderamiento cultural en la colectividad Riobambeña, dichas estrategias, se convierten en un insumo para la promoción de estos recursos patrimoniales mediante ferias gastronómicas y artesanales, proyectos agrícolas y ganaderos y ferias de emprendimientos gastronómicos en la que entidades y actores tanto públicos como privados deben participar arduamente.

Palabras clave: Saberes ancestrales gastronómicos; turismo cultural; patrimonio alimentario.

ABSTRACT

The following paper analyzes the diversity of ancestral gastronomic knowledge and its use to strengthen cultural tourism in the city of Riobamba, a documentary research was developed based on the review of ethnographic investigations from the last 5 years in the locality, also, 132 scientific articles that through exhaustiveness and relevant criteria allow the theoretical understanding of ancestral gastronomic knowledge. Similarly, using Pearson's chi-square statistic based on descriptive and correlational research, the influence of ancestral knowledge on cultural tourism has been determined, with this, the challenges of food heritage, food transculturation and the effects on tourism systems are determined, promoting the design of promotional strategies in the fields of tradition, identity and cultural empowerment of Riobamba's community, these strategies become an input for the promotion of these heritage resources through gastronomic and artisan fairs, agricultural and livestock projects, and gastronomic undertaking fairs in which entities and actors, both public and private, must participate hard.

Keywords: Ancient gastronomic knowledge; cultural tourism; food heritage.

INTRODUCCIÓN

Haciendo énfasis en los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, se elaboró el presente artículo científico denotando gran importancia y valor intelectual debido a que, no existen artículos referentes al tema por ello, se ofrece un estudio actualizado y confiable de las dos variables abordadas para disminuir la pérdida de saberes e incrementar la actividad turístico cultural en la ciudad siendo este, el principal problema por resolver.

Durante el siglo XX, la provincia de Chimborazo tuvo un crecimiento socio - cultural, y turístico muy elevado por la afluencia de turistas dinamizando la economía y dando origen a múltiples emprendimientos gastronómicos los cuales en su gran mayoría ofertan platos no tradicionales con productos y materia prima ajena a la localidad. Así mismo la aparición de restaurantes de cocina internacional han opacado discretamente a la gastronomía Riobambeña generando una pérdida de identidad culinaria por la sociedad que, ha desarrollado nuevos estilos de vida y costumbres que hacen ver a la gastronomía tradicional como un tipo de cocina laboriosa, anticuada y vetusta, para ello, las instituciones públicas del estado generan la promoción de estos recursos patrimoniales mediante ferias de emprendimiento, gastronómicas y artesanales, proyectos agrícolas y ganaderos en la que tanto entidades públicas como privadas son invitadas a participar. De igual forma, a nivel nacional se han creado circuitos y mapas gastronómicos que fortalecen al turismo y generan un aumento en la actividad económica local.

Riobamba está situada al norte de la provincia de Chimborazo a 2.754 metros sobre el nivel del mar, cimentada en la llanura de Tapi, dividida en 28 zonas, constituye la capital de la Provincia de Chimborazo y ocupa parte de la hoya del río Chambo y de las vertientes internas de las cordilleras Oriental y Occidental de Los Andes (Cadena, y otros, 2015). La ciudad de Riobamba cuenta con 175.000 habitantes, distribuidos en las 5 parroquias urbanas Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes según datos de la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (Cadena Oleas & Pumaqualli, 2020).

Por otra parte, la gastronomía ecuatoriana constituye un cúmulo de conocimientos, técnicas y usos culinarios que se aplican al producto alimentario local, transmitiéndose por generaciones para preservar la tradición y cultura de sus pueblos, del mismo modo, sus pisos climáticos han permitido el cultivo de una vasta variedad de productos alimenticios como el cacao fino de aroma, catalogado como uno de los mejores a nivel mundial (Romero Cardenas, Fernandez Ronquillo, Macias Onofre, & Zuñiga Gurumendi, 2016). Así mismo, el tomate y brócoli, son productos que también se cultivan en el Ecuador siendo el brócoli la hortaliza con mayor porcentaje de exportación según (Álvarez, Bravo, & Armendaris, 2014) empezando en 1980 con pequeños sembríos y después de 10 años esta hortaliza ya era un producto de exportación con un crecimiento anual del 13% generando ingresos de 69 millones de dólares. El banano es otro ejemplo de fruto actualmente producto de exportación

a gran escala que se cultiva en climas cálidos y húmedos, del mismo modo es el caso de la quinua en la región andina, que según los autores, (Sherwood, S. & Jacobsen E., 2002), se cultiva por más de 7000 años y es valorada por sus atributos nutricionales y resistencia a condiciones ambientales difíciles, otro de los productos agrícolas de la región andina y reconocidos a nivel mundial es el café de altura, típico y borbón sidra, dos variedades muy apreciadas en Corea del Sur y Estados Unidos producido en la provincia de Chimborazo en el cantón Pallatanga, según los autores (Echeverri, Buitrago, Montes, Mejía, & González, 2005), es uno de los mejores a nivel mundial por su calidad y sabor.

Por su parte, en la provincia de Chimborazo, el área de la producción agrícola que los granjeros dedican para sus cultivos es del 35,43% a la producción de papas, el 20,51% al maíz, el 19,88% a la cebada, el 8,27% al fréjol, el 6,89% al trigo y un 9,21% a la quinua, los meses de siembra y por lo general lluviosos suelen ser septiembre, octubre, noviembre y diciembre, los meses que obtienen gran parte de sus cosechas son abril y mayo (Granizo Salazar & Romero Flores, 2017). Es importante mencionar que el agua es uno de los elementos más importantes para los pueblos indígenas y el mundo entero, debido a este aspecto existe una celebración importante denominada Tumarina Pukllay, ceremonia del Pawkar Raymi de origen pre hispánica que coincide con el miércoles de ceniza. Es por ello que las mujeres cumplen un papel importante dentro de esta celebración, recogen flores y agua de diversas vertientes fuentes de energía positiva y curación, también usan para realizar el primer baño a los bebés, el último baño de un fallecido y en los matrimonios conocidos como el Ñawi mayllay (Secretaría del Agua, 2020).

Por otra parte, existe un proceso de combinación de culturas dentro de la provincia de Chimborazo cuando un individuo se encuentra con algo ajeno a sus costumbres, comportamientos y los combina para realizar alguna preparación o experimentar con algo nuevo se produce una neoculturación, no desaparece en su totalidad la cultura, pero siempre existe un lado más dominante que el otro, por ello la cultura alimentaria es polivalente ya que no se conserva debido al cambio que existe cuando se la utiliza.

Además, la cultura gastronómica está ligada al turismo cultural debido a que las personas cuando realizan viajes motivados por conocer más el aspecto gastronómico de otros pueblos tienen la certeza que visitarán plazas de comida con monumentos arquitectónicos, mercados o festivales para conocer más sus rasgos, espiritualidad y características distintivas del grupo social o destino. Es necesario precisar que, las actividades culturales que los turistas prefieren realizar en la ciudad de Riobamba son los recorridos por el centro histórico en un 22%, la degustación de comida típica un 15%, el viaje en tren un 19% y la participación de las fiestas riobambeñas un 12% según (Quiroz Mesa & Pacheco, 2016).

Estado del arte

Saberes ancestrales y patrimonio alimentario ecuatoriano

Los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones durante siglos determinando un vínculo armónico con la Pacha Mama considerada como un eje central de los saberes ancestrales.

En esta misma línea de pensamiento, (De la Cruz, y otros, 2005) se refiere a los saberes ancestrales o conocimientos tradicionales como todos aquellos saberes que poseen los pueblos indígenas comunidades locales sobre las relaciones con su entorno y son transmitidos de generación en generación, habitualmente de manera oral. En consecuencia, debido a que se construyen de manera colectiva y se enriquecen a partir de su transmisión de una generación.

Por ello, en el Ecuador se han creado programas para la recuperación de los saberes ancestrales, uno de ellos es el programa educa 593 que es un modelo de gestión para incluir estos saberes dentro de las instituciones educativas del país, entregando a la sociedad, profesionales innovadores y generadores de conocimiento, así mismo, en el art. 385 del sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos; recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales y desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir (Senescyt, 2008).

Cabe destacar que los saberes ancestrales gastronómicos del Ecuador, constituyen un conocimiento trascendental, sólido y valioso de la cultura, y sabiduría que poseen los pueblos indígenas y que han sido transmitidos a lo largo de las generaciones, por tal motivo la alimentación es un hábito que se encuentra enlazado a varias facetas de la actividad humana y es comprobable con las diferentes ciencias y panoramas que se han utilizado para su estudio (Unigarro, 2015). Esto coincide con el concepto de (Mauss, 1970), es un hecho social total, deduciendo que todos los campos de la cultura y organizaciones influyen de alguna manera en estos conocimientos transmitidos.

Por tal motivo, (Prado, 2015) menciona que en la actualidad dentro de Riobamba aún se conservan ciertos saberes ancestrales con respecto al uso de instrumentos para la preparación de alimentos, estos son: la cuchara de palo (32,83%), la piedra de moler (20,2%), el tiesto (18,69%), batea de madera (9,09%), olla de barro (8,08%), vasija de barro (6,06%) y por último el pilchi con un porcentaje bajo de utilización con el (5,05%) reflejado en la aplicación de encuestas, así como también en la elaboración de entrevistas a adultos mayores entre 65 y 79 años dueñas de restaurantes, documentando estos resultados en un registro de tradiciones culinarias del cantón Riobamba.

Se puede agregar también que la gastronomía ancestral andina permite entender el vínculo entre el turismo cultural y los conocimientos tradicionales desde una perspectiva más analítica, en el norte del Ecuador existen tres comunidades rurales que diversifican sus servicios por medio de una técnica ancestral de cocción en un hueco bajo la tierra llamada Pachamanca (Pacha = tierra, Manca = olla) esta práctica de cocción ha permitido dinamizar la economía del sector con la llegada de turistas nacionales y extranjeros mejorando la calidad de vida de los habitantes. A esto se suma lo que menciona la (UNESCO, 2020) “El vínculo entre cultura y turismo es innegable. Según estudios recientes, el 37% del turismo mundial tiene motivaciones culturales”.

Así mismo la cultura de los Puruháes asentada en la provincia de Chimborazo, aún mantienen las costumbres de alimentación fundamentada principalmente en lo que la tierra les brinda, considerado como su propio patrimonio alimentario por los cultivos de hortalizas, papas, cereales, machica, morocho, zanahoria, brócoli y carnes producto de la caza y pesca. Esta cultura tiene creencias religiosas ligadas a la iglesia católica que hoy en día son parte de los saberes ancestrales por la herencia de costumbres, creencias y ritos que vienen heredando con el pasar del tiempo y que hoy en día se entremezclan con la naturaleza debido a que en la antigüedad sus dioses eran los volcanes Chimborazo y Tungurahua que con su unión dieron nacimiento al pueblo Puruhá.

Se puede señalar que para el pueblo Puruhá los nacimientos, bodas, entierros eran eventos significativos y cualquier aspecto era motivo para festejar con mucha comida, bebida durante todo el día y la noche. Se tiene información de que los primeros banquetes consistían en que los hombres se sentaban en el suelo formando dos filas por orden de jerarquía, al más alto jefe le servía la princesa que era su mujer, las mujeres de los demás hombres se sentaban a lado de sus esposos, cada una con su ollita de comida y cuencos de chicha. Una vez atendidos los hombres, las esposas podían comer y no era nada extraño que entre todos intercambiaran los platos. Una vez saciados de comida empezaban a beber (Avalos Pérez, Muquinche Usca, & Valos Pérez, 2018).

Cabe destacar que las viviendas de los Puruháes estaban elaboradas dependiendo la región o el clima de cada sector, en las partes cálidas estas eran de caña, barro y esteras, mientras que en lugares más fríos las construían con barro y piedra cubiertas de paja, las casas que ellos elaboraban no tenían divisiones, también las usaban como cocinas, cuartos, salas e incluso tenían cuyes. Al igual que en tiempos remotos la mujer estaba a cargo de las actividades del hogar como cocinar, cuidar a los niños y tejer ropa para la familia, esta cultura almacenaba sus alimentos en sacos fuera de sus casas y preparaban chicha porque el sabor del agua pura no era de su agrado.

Desafíos del patrimonio alimentario

El Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, ejecutó el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario en busca de la revalorización de la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarla a escala internacional.

De esta manera, garantizó salvaguardar la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos, así mismo, el sistema alimentario está ligado al resto de sistemas económico, político, familiar y cultural, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y plato que consumimos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Ahora bien, el termino transculturación se generó a partir de los estudios integrales y características del ser humano, como el tipo de alimentación y rasgos no biológicos para su estudio, es una transformación gradual de una cultura que adopta ciertos aspectos de otra más o menos desarrollada.

Sin embargo, la cultura alimentaria en concreto es lo que la persona come y lo que cada uno es, un conjunto de saberes y valores que se fusionan con la gastronomía dando origen a una cultura alimentaria, permite revalorar a los alimentos como funcionales o disfuncionales que determina la sociedad, aporta afinidad entre las personas, además es integrada por tradiciones y costumbres a lo largo de los años distinguidos por diversidad de características que representan tradición, unidad, significados espirituales o éxito al ser piezas fundamentales de transmisión de sentimientos y actitudes hacia los demás.

No obstante, el vínculo que existe entre los pobladores de Chimborazo tiene origen histórico por sus raíces, género, creencias, raza y clase social, ciertas preferencias de alimentación desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, incluso un pueblo o comunidad se constituye en la evolución de la cocina y su relación con la identidad nacional, de esta manera, las culturas y los alimentos se combinan y se consumen. Sin embargo, a lo largo de los años estas formas de vida se han ido modificando por la práctica y adopción de nuevas culturas, la migración, por la utilización de nuevos ingredientes en su alimentación, por la sustitución de los mismos y por la industrialización del servicio de alimentos y bebidas.

Se puede adicionar que los estudios realizados por (Torres Candelejo & Naranjo Navas, 2019) en el año 2018 Ecuador tuvo alrededor de 72 mil venezolanos y en Riobamba hubieron aproximadamente 13 mil habitantes de esta nacionalidad, esta cifra de personas extranjeras dentro del cantón promueven la transculturación, ellos traen su cultura histórica, tónica, mental, estructural y gastronómica adaptándola a la que tiene Riobamba, sin duda alguna, estas personas buscan un sustento y una mejora de vida buscando empleos, realizando emprendimientos de comida y aprovechando las oportunidades que se les presenta, sin embargo la mayoría de venezolanos tienen negocios de comida, venden arepas, empanadas de harina de maíz y hallacas, probablemente nacerá una transculturación alimentaria debido a la movilidad de migrantes venezolanos hacia nuestro territorio, si bien es cierto, para los venezolanos no ha sido difícil adaptarse por el hecho de hablar el mismo idioma, porque tanto venezolanos como riobambeños han establecido lazos sociales de amistad y muchos de ellos han adoptado palabras propias de la sociedad receptora como el tradicional "veci". La fusión de estas dos cultu-

ras alimentarias probablemente promueva la creación de nuevos productos gastronómicos.

En los últimos años se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo motivo principal del viaje es la gastronomía, siendo iniciador de esto Francia, quien logró exportar su cultura gastronómica al mundo y actualmente España con toda una revolución de técnicas obtenidas con el apoyo de la ciencia. Sin embargo y a pesar de su gran valor histórico, la cocina ecuatoriana no se conoce muy a fondo en el mundo por la falta de promoción y puesta en valor como patrimonio cultural inmaterial (Cárdenas Naranjo, 2015).

Por esta razón, la tendencia de la nueva era y la transformación digital en el sector turístico han desarrollado nuevos modelos intermediarios que juegan un rol importante en el sector turístico y gastronómico local y nacional, en la actualidad pese a la emergencia sanitaria han aparecido múltiples compañías intermediadoras para los requerimientos de las personas, la tecnología móvil de los dispositivos electrónicos es un modelo actual que ha dinamizado el campo turístico debido a que las personas en su gran mayoría tienen un dispositivo móvil de bolsillo con el cual pueden observar cualquier parte del mundo desde donde estén, las Smart cities turísticas son ciudades inteligentes que las diferentes instituciones del sector público quieren poner en marcha por su tecnología avanzada, los negocios estacionales, son plataformas basadas en la cloud computing que hoy por hoy es la base informática de las empresas turísticas, el internet de las cosas o IOT-T en el sector turístico, han aplicado esta tecnología grandes empresas hoteleras y parques temáticos de diversión en todo el mundo, las redes sociales en la actualidad están ligadas al marketing digital, casi todas las personas del mundo son usuarios de estas herramientas de comunicación bidireccionales con los clientes. Big Data, son bases de datos que almacenan aspectos importantes de turistas para las empresas de turismo. La innovación es un modelo nuevo de turismo, usa tecnologías de geolocalización, aspectos interesantes como la realidad virtual y la realidad aumentada.

Por consiguiente, los nuevos modelos de turismo y la dinamización turística de Riobamba juegan un rol importante para el desarrollo de la ciudad, la gastronomía ecuatoriana en general tiene una riqueza culinaria elevada y valor cultural de sabores y saberes se adaptan a una gran biodiversidad natural que proporcionan a cada región del país características particulares para el placer del buen comer y beber.

Riobamba cuenta con un patrimonio alimentario muy amplio desde la línea de producción de los agricultores hasta las personas que preparan estos platos y los ofertan en bares, plazas, restaurantes y mercados de la ciudad, algunos de estos platos típicos riobambeños son el ceviche de chochos, yahuarlocro, caldo de pata, llapingachos, mondongo, el jugo de sal, el hornado y el rompe nucas.

Algo semejante ocurre con la transformación del patrimonio alimentario en recurso turístico que se origina desde el rescate de sabores y saberes ancestrales de la ciudad de Riobamba y el rescate de la identidad cultural que hace hincapié a la gastronomía desde su origen, es decir: la selección de la semilla, la siembra y la preparación de los productos cosechados.

Sistema turístico cultural de la provincia de Chimborazo

El turismo ha estado presente desde que comenzó la historia de la humanidad. Cuando hablamos de los seres humanos nómadas o sedentarios, hablamos de los primeros turistas. El turismo ha ido cambiando junto con el hombre, de acuerdo a sus necesidades y características, y es esto lo que provoca que el turismo incremente cada vez más su importancia mundial. A lo largo de la historia se encuentran diferentes etapas del turismo, por ejemplo: Las exploraciones geográficas para el intercambio comercial, iniciadas en el siglo XV principalmente por portugueses y españoles para buscar materiales que no tenían en su entorno. Luego éstas se convertirían también en exploraciones científicas y políticas (Pérez Solís, 2016).

De igual forma, las políticas del sector turístico y cultural actúan sobre la dirección y el control del enfoque del destino turístico, por ello, (Rebollo, 2017) afirma que:

El patrimonio cultural inmaterial (PCI) forma parte de los temas de interés en la agenda de la política internacional, pues interviene en los aspectos social, cultural, económico y político en sus diversos niveles de gobierno; ocasionando diversos géneros de impacto en las formas de aplicar las políticas. (p.175)

Cabe destacar que la provincia de Chimborazo tiene grandes proyecciones respecto al turismo cultural que para (Santana Talavera, 2003) es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico” (p. 31-57).

Finalmente se puede señalar que el sistema turístico está motivado principalmente por el viaje a conocer la cultura en cualquiera de sus versiones, histórica, cinematográfica, musical y artística. Riobamba también conocida como la Sultana de los Andes guarda en la memoria de sus habitantes, riqueza cultural por más de cuatro siglos, cuyas manifestaciones han sido valoradas a nivel nacional e internacional, sus tradiciones como el pase del niño, las chamizas de San Pedro, el Jatun Jucho, las fiestas de abril y noviembre, el Rey de Reyes, entre otras dinamizan el flujo turístico de lo cual el recurso gastronómico es ampliamente consumido.

METODOLOGÍA

Para el proceso de investigación se utilizó el método de revisión bibliográfica con un universo de 240 artículos científicos seleccionados mediante criterios de exhaustividad sin excluir documentos que puedan representar aportes importantes al objetivo de estudio planteado y determinar su relevancia y originalidad según lo afirman (Gómez Luna, Navas, Mayor, Betancourt, & Luis Andrés, 2014), así mismo, (Guirao Goris, Salas, & Ferrer Ferrandis, 2008) consideran que el artículo de revisión bibliográfica abarca información relevante acerca de un tema en particular; para ello se emplearon criterios de pertinencia con filtros de búsqueda utilizando los descriptores saberes ancestrales, gastronomía tradicional, turismo gastronómico y turismo cul-

tural con lo cual la muestra quedó establecida en 132 documentos de mayor relevancia, así mismo, se recopiló investigaciones etnográficas, estudios teóricos, comparativos e interdisciplinarios de los últimos 5 años en la ciudad de Riobamba.

Para (Martín & Lafuente, 2017) “La revisión bibliográfica constituye una etapa esencial en el desarrollo de un trabajo científico y académico. Implica consultar distintas fuentes de información (catálogos, bases de datos, buscadores, repositorios, etc.) y recuperar documentos en distintos formatos” (p. 152).

Cabe resaltar que los criterios de selección fueron sustanciales para la selección de información en las que se utilizó tres premisas importantes para no generar inexactitudes o errores: la primera hace alusión a la relación de varias ideas, la segunda detalla la importancia de comparar las fuentes de información y la tercera recalca la importancia y necesidad de emplear más de un criterio de selección para garantizar la calidad según lo afirman (Cid & Perpinyá, 2013).

De igual forma, en la primera fase metodológica se realizó una investigación de tipo descriptiva para la determinación correcta del estudio, así mismo una metodología de tipo expositiva para recrear un contexto teórico con fuentes confiables para la selección y análisis del material en cuestión, se tomaron en cuenta fuentes primarias de artículos y tesis doctorales para simplificar la búsqueda de investigación referentes a temas de interés como: saberes ancestrales, cultura, patrimonio alimentario, transculturación de identidad culinaria y turismo cultural analizando contextos generales de los temas antes mencionados en el Ecuador, la influencia y los beneficios que tienen los saberes ancestrales a lo largo de la historia, los nuevos modelos de turismo dentro del sistema turístico de la provincia de Chimborazo y los efectos de transculturación que se han efectuado con el tiempo en la cultura alimentaria de Riobamba.

En la segunda fase se utilizaron buscadores informáticos para facilitar la extracción de información como el crossref, Microsoft academic, scopus, google academic y repositorios de revistas indexadas, también se utilizó zotero que es una aplicación tecnológica y una herramienta de registro bibliográfico que ayudó a obtener y plasmar la información de este artículo, de igual forma publish or perish una aplicación con filtros de búsqueda para documentos relevantes de investigación. Así mismo para alcanzar un nivel elevado de rendimiento de la información adquirida y hacerla más eficiente se necesita sistemas de organización de información, para ello es recomendable pensar desde el inicio lo que se requiere y aprovechar de mejor manera los sistemas de gestión de referencias bibliográficas antes mencionados (Bonich Puch, M. et al., 2016).

Como fase final de la metodología se analizó la influencia de las dos variables, mediante el software SPSS versión 22, en la cual, los resultados de las encuestas diseñadas tanto para el descriptor saberes ancestrales como para el descriptor turismo cultural, arrojaron un chi cuadrado de Pearson de 0,049 lo cual valida la influencia de las dos variables.

Es importante mencionar que la frecuencia de cruce y la tabulación de estadísticas de variables dobles en concordancia con la posición relativa de los datos entre los saberes ancestrales y el turismo cultural midieron posiciones relativas dando como resultado un alto grado de concordancia en sentido directo e inverso por la información que se obtuvo acerca de las costumbres, tradiciones, manifestaciones, transmisiones intergeneracional de los saberes ancestrales y contextos sociales; de igual forma, los coeficientes de asociación indican efectivamente una relación la variable dependiente y la independiente revelando una fuerza de asociación tomando en cuenta que el valor oscila entre 0 y 1.

De modo idéntico, (Quintanar, Montaña, & Hernández, 2004) afirman que la importancia estadística de una tabulación cruzada permite determinar la asociación sistemática entre dos variables realizando pruebas de frecuencia en celdas en las que se aspira exista asociación entre variables, frecuencias esperadas y frecuencias reales observadas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Cuando se habla de saberes ancestrales gastronómicos se refiere a la diversidad de conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida que no han sido investigados por la academia, pues se han desarrollado como costumbre a lo largo de la historia. Todos estos conocimientos de comunidades y pueblos autóctonos que han sido transmitidos de generación en generación se han conservado principalmente por la práctica y costumbre de los pueblos originarios de Riobamba.

Es importante mencionar que los saberes ancestrales que aún se mantienen en Riobamba son conocimientos que se practican o se transmiten principalmente en los pueblos y comunidades indígenas, estos son: la religión católica, la lengua kichwa; celebración de las fiestas del rey de reyes, la fiesta en honor a san Pedro, la fiesta de los reyes magos, la procesión de martes santo, el Corpus Christi; la vestimenta elaborada con lana de borrego, hilos pigmentados, las fajas para proteger la fertilidad de la mujer y el anaco de color negro.

Además, la gastronomía de la ciudad es importante porque es tomada en cuenta como un atractivo turístico, los platos que tienen mayor demanda son: el ceviche de chochos, los llapingachos, el jugo de sal, la guagua mama, mellocos con habas cocidas, el caldo de 31, las papas con conejo y cuy, las papas con cuero, la fritada, el hornado, el yahuarlocro, el caldo de pata, el caldo de mondongo; postres como: la espumilla, los helados de paila, el jucho, el ponche, el champús, los tostados con dulce, el chocolate con machica y el dulce de higos, de igual forma bebidas como: el morocho con leche, el rompe nucas, la chicha de hongos, chicha de avena y la chicha de jora o de maíz.

Por tal motivo la transmisión de prácticas inherentes, manifestaciones y conocimientos son compartidos de forma intergeneracional como procesos continuos de transmisión de saberes ancestrales recreados por los pueblos y comunidades de Riobamba con base en contextos políticos, sociales, natura-

les, económicos y culturales prolongando la vigencia de exhibir las funciones socioculturales con relevancia histórica y significado social que dan sentido de pertenencia a este conjunto de características y manifestaciones Riobambeñas (Valladares Segovia, 2016).

Por ende, la investigación y evaluación de la influencia de la cultura ancestral de la población del Cantón Riobamba tiene altos porcentajes de percepción según el autor (Cando, Rincón, Escobar, De La Bastida, & Villalón, 2017) por estar conformada en gran parte por comunidades indígenas, cooperando de esta forma al respeto y valoración de los saberes ancestrales gastronómicos. Los conocimientos y prácticas constituyen elementos importantes para el rescate de saberes, pues el indicio de esto empieza en la tradición y la transmisión de conocimientos que se explica mediante teorías de aprendizaje social, natural, sobrenatural y sociocultural como lo explica (Jiménez de Madariaga & Seño Asencio, 2018) mantener vigente las tradiciones culturales dentro de Riobamba es necesario para resaltar aspectos importantes como la gastronomía y el turismo en todos sus campos como estrategias de ampliación turística mediante la práctica de fiestas tradicionales, rituales culturales y otras expresiones usadas de manera responsable para la dinamización de la economía y desarrollo progresivo.

Por ello en la ciudad de Riobamba no existe mucha información sobre la gastronomía tradicional debido a que las prácticas culinarias que se han enseñado a través de las generaciones y las bases de la cocina popular están fundamentadas en la cultura ancestral por el mestizaje y formación de clases sociales de las personas que habitan en el campo y la ciudad, generando un factor de amenaza de estos últimos por la sustitución de productos alimenticios del campo por alimentos industrializados (Lovato Vallejo, 2010).

Cabe destacar que existen aspectos positivos de lo antes mencionado por Vallejo, debido a que, los restaurantes actuales con arquitectura vanguardista, decorado moderno y conceptos novedosos de la gastronomía, son más atractivos para las personas que los visitan por los estudios y conocimientos del equipo de trabajo encargado del área de producción, de esta forma se contribuye al sector gastronómico, turístico y económico de la ciudad generando un comercio más activo.

De igual forma existen aspectos negativos cuando un turista llega a la ciudad de Riobamba y elige un restaurante moderno para alimentarse, el tipo de comida no usa producto local a gran escala, así como también se utilizan técnicas culinarias modernas quedando para un segundo plano lo tradicional. A pesar de la extensa variedad de productos gastronómicos que posee Riobamba, muchos de ellos no son promocionados y son catalogados en un segundo plano, ofertando al consumidor únicamente los platillos estrella como el hornado y el ceviche de chochos.

Podemos agregar a los aspectos antes mencionados que, para generar una mejor oferta gastronómica al turista, sin ocasionar pérdida en los saberes ancestrales gastronómicos es posible preparar una extensa variedad de comida típica y tradicional de la ciudad de Riobamba con una presentación más actual servida en una vajilla más llamativa que cause un impacto visual al comensal y de esta manera se genere interés por degustar la gastronomía au-

tóctona de la ciudad generando curiosidad por la misma. De igual forma las instalaciones de los establecimientos gastronómicos pueden ser temáticos y naturales para captar la atención de turistas nacionales e internacionales que visiten la ciudad reforzando la publicidad con la dinamización del rescate de los saberes ancestrales y el turismo cultural de Riobamba con nuevas experiencias visuales y ofertas gastronómicas locales.

De allí que el turismo cultural de la ciudad de Riobamba se dinamiza por las costumbres, festividades, tradiciones, gastronomía e historias de cada uno de los atractivos turísticos que en gran manera presentan características patrimoniales tangibles e intangibles, sin embargo, Riobamba es una ciudad con bajas pernoctaciones debido a que los turistas se hospedan en la ciudad con la finalidad de visitar la Producción Faunística de Chimborazo y la reconocida avenida de los volcanes debilitando el sistema turístico cultural de la ciudad por la falta de actividades (Baldeón Medina, 2020).

Es importante mencionar que la demostración de la hipótesis general, mediante la evidencia de los resultados obtenidos en la tabla 1 consideran un valor de significancia con la prueba de Chi-cuadrado de Pearson donde:

a) H_0 : Los saberes ancestrales gastronómicos no influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

H_1 : Los saberes ancestrales gastronómicos si influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Cálculo mediante la prueba estadística de Chi-cuadrado

Tabla 1. Pruebas de significancia sobre los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

PRUEBAS DE CHI-CUADRADO			
	Valor	G l	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	9.516 a	4	0,049
Razón de verosimilitud	8.320	4	0,081
Asociación lineal por lineal	1.321	1	0,250
N de casos válidos	20		

d) Decisión: Como sig.: $0,049 < 0,05$, en consecuencia, se acepta la hipótesis de investigación (H_1) y se rechaza la hipótesis nula (H_0).

e) Se concluye que, los saberes ancestrales gastronómicos influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Así mismo, se demuestra que la hipótesis específica (H_{E1}), mediante la evidencia de los resultados obtenidos en la tabla 2, consideran un valor de significancia de la prueba Chi - cuadrado de Pearson que establece lo siguiente:

a) H0: El conocimiento no influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

H1: El conocimiento influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Prueba de Chi-cuadrado

Tabla 2. Pruebas de significancia sobre el conocimiento y el turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

PRUEBAS DE CHI-CUADRADO			
	Valor	G l	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	10.190 a	4	0,037
Razón de verosimilitud	6.788	4	0,148
Asociación lineal por lineal	2.079	1	0,149
N de casos válidos	20		

d) Decisión: Como sig.: $0,037 < 0,05$, en consecuencia, se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis de investigación (H1).

e) Se concluye que, el conocimiento influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo.

CONCLUSIONES

De acuerdo a lo planteado, este estudio de los saberes ancestrales de la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo, se ha mantenido principalmente por las prácticas culturales que se han desarrollado de diversa manera fomentando el conocimiento en los habitantes de la localidad para poderla compartirla con futuras generaciones. Así mismo, la nacionalidad Puruhá conserva sus costumbres y tradiciones que al igual que el sector urbano de la ciudad de Riobamba celebran en épocas festivas con desfiles, fiestas honoríficas cargadas de rituales y emoción, juegos tradicionales y su misma forma de vivir llena de saberes, técnicas y tradiciones de vital importancia para crear conciencia y compartir aprendizajes tradicionales y culturales.

Por ello, es necesario incentivar a turistas nacionales y extranjeros a visitar más de cerca el sector rural y de esta manera generar aprendizajes de forma vivencial de cómo se desarrolla la vida en este sector manteniendo la armonía del ser y su autenticidad, así mismo, seleccionando un buen nicho de mercado se puede generar un turismo de experiencia donde las personas podrán descubrir nuevos aspectos relacionados con la vida en las comunidades mediante la planificación operacional y estratégica como herramienta para fortalecer la identidad colectiva generando a su vez, ingresos complementa-

rios que brinden un significado cultural y espiritual para mejorar la calidad de vida local y satisfacer las necesidades del turista.

De igual forma se pudo evidenciar la influencia que tienen los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural de la ciudad de Riobamba con cifras del 0,049 y 0,037 mediante la utilización de técnicas informáticas para obtener dichos resultados que validen la investigación, así como el alto grado de coincidencia y afinidad entre costumbres, tradiciones, sistemas turísticos y el patrimonio alimentario y sus desafíos.

Es necesario resaltar que los saberes ancestrales son el conjunto de costumbres, tradiciones, patrimonio, creencias espirituales, rituales entre otros que fomentan las prácticas en la población de Riobamba sin embargo sucede el efecto de transculturación cuando personas de otras nacionalidades adaptan su dieta y la venden como producto gastronómico afectando los saberes ancestrales gastronómicos propios de la ciudad de Riobamba. Es necesario mencionar que antes de la creación de estos productos existe una gran responsabilidad de sostenibilidad y planificación por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba (GADMR) que sirve para evitar la propagación y el crecimiento desordenado para no generar malestar en la localidad debido a la insuficiencia, encarecimiento y alteración de precios en las áreas donde se desarrollen estos fenómenos de transculturación.

En definitiva, es indispensable mencionar que la población de Chimborazo al tener alimentos como la cebada, el maíz, el fréjol, la quinua, la calabaza, el chocho, el haba y las papas que son productos cultivados por personas del sector rural no lo consumen de forma regular en sus hogares siendo estos los alimentos principales que constituyen los platos típicos y tradicionales de la provincia. De la misma forma, el cantón Riobamba perteneciente a la región andina posee un nivel elevado de agro-biodiversidad denominándolo como el centro del origen de muchas especies que conforman la base de la alimentación para la humanidad, tal es el caso de la mashua, que es una planta herbácea similar a la oca que se cultiva 2000 msnm, la oca que al igual que la papa fue un alimento de gran consumo en la época pre-colombina, el melloco considerado como un componente importante en los sistemas agrícolas de la región andina y la zanahoria blanca que es una de las plantas cultivadas con más antigüedad en América del Sur, pese a que existen productos agrícolas de alta importancia para la región, no tienen gran acogida por la ciudadanía. Por ello, es necesario continuar arduamente con el trabajo en equipo entre las instituciones públicas, las instituciones educativas, los gremios de artesanos, profesionales y escuelas de cocina de la ciudad de Riobamba para seguir generando programas gastronómicos de innovación manteniendo como objetivo base, el uso de productos endémicos de la provincia y generar recetas para repostería actual, bombonería, panadería, cocina de vanguardia, entre otras preparaciones gastronómicas más elaboradas y llamativas para captar la atención de la ciudadanía con una revolución gastronómica con base en productos locales que, puedan ser replicados con el fin de recuperar su consumo.

La dinamización de las expresiones culturales dentro de la ciudad de Riobamba vinculadas con la gastronomía es importante para fomentar, fortale-

cer y promocionar al turismo desarrollando de forma potencial el aumento de la demanda y actividades en el sector urbano del cantón y la provincia de Chimborazo. Así mismo, la introducción de la actividad turística con la modalidad de turismo cultural, representa un gran potencial para el desarrollo de la ciudadanía, de igual forma la elaboración de ferias gastronómicas por parte de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) y el sector público es una estrategia óptima para invitar e impulsar a la ciudadanía con su participación en este arduo trabajo de promoción del turismo cultural y los saberes ancestrales como una estrategia de cohesión social para el desarrollo de los pueblos en donde su importancia radica en la puesta en valor adecuada del patrimonio cultural inmaterial como aspecto principal que permita el conocimiento de formas de vida, la organización, costumbres y tradiciones locales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, T., Bravo, E., & Armendaris, E. (2014). SOBERANÍA ALIMENTARIA Y ACCESO A SEMILLAS HORTÍCOLAS EN EL ECUADOR. *La Granja. Revista de Ciencias de la Vida*, 20(2),45-57.[fecha de Consulta 16 de Septiembre de 2020]. ISSN: 1390-3799. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4760/476047265006>, 45-57.
- Avalos Pérez, M. C., Muquinche Usca, M., & Valos Pérez, M. Á. (2018). CULTURA GASTRONÓMICA DEL PUEBLO PURUHÁ DE LA PARROQUIA CACHA CENTRO DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales* (septiembre 2018). En línea: [//www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cultura-gastronomica-chimborazo.html](http://www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cultura-gastronomica-chimborazo.html), 4.
- Baldeón Medina, M. M. (2020). *Diseño de un producto turístico de tipo cultural en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Quito: UDLA.
- Bonich Puch, M. et al. (2016). *Cómo organizar la información encontrada*. Catalunya, España: Universitat Oberta de Catalunya.
- Cadena Oleas, N., & Pumagualli, R. (Miércoles de Junio de 2020). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN RIOBAMBA*. Riobamba, Ecuador: Municipio de Riobamba. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/>
- Cadena, N., Alvear, C., Martínez, M., Romero, P., Pérez, V., Costales, J., . . . Basantes, M. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT)*. Riobamba, Ecuador: GADM Riobamba.
- Cando, V., Rincón, A., Escobar, S., De La Bastida, E., & Villalón, P. (2017). Influencia de la Cultura Ancestral en la Percepción de la Terapéutica en la Población del Cantón Riobamba-Ecuador. *REV. PERSPECTIVA* 18 (2), 2017: 168-178 - ISSN 1996-5389 *Cultura Ancestral y Percepción de la Terapéutica*, 168-178.
- Cárdenas Naranjo, E. M. (2015). *Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

- Cid, P., & Perpinyá, R. (2013). *Como y donde buscar fuentes de información*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona.
- De la Cruz, R., Muyuy Jacanamejoy, G., Viteri Gualinga, A., Flores, G., Humpire, J., Mirabal Díaz, J., & Guimaraez, R. (2005). *Elementos para la protección sui generis de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena*. CAF. Retrieved from <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/664>. Caracas, Venezuela: Scioteca.
- Echeverri, D., Buitrago, L., Montes, F., Mejía, I., & González, M. (2005). Café para cardiólogos. *Revista Colombiana de Cardiología*, 11(8), 357-365. Retrieved September 10, 2020, from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-56332005000200001&lng=en&tlng=es.
- Gómez Luna, E., Navas, F., Mayor, G., Betancourt, B., & Luis Andrés. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81(184),158-163.[fecha de Consulta 20 de Octubre de 2020]. ISSN: 0012-7353. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=496/49630405022>.
- Granizo Salazar, R. C., & Romero Flores, M. L. (2017). *Proyecto de investigación para la obtención del título de ingeniera comercial mención gestión: de la micro y pequeña empresa*. Riobamba, Ecuador: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Guirao Goris, J. A., Salas, A., & Ferrer Ferrandis, E. (2008). El artículo de revisión. *Revista Iberoamericana de Enfermería Comunitaria*, 1, 1, 6. Disponible en <http://revista.enfermeriacomunitaria.org/articuloCompleto.php?ID=7>.
- Jiménez de Madariaga, C., & Seño Asencio, F. (2018). PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD Y TURISMO. *International Journal of Scientific Management and Tourism* (2018) 4-2: 349-366.
- Lovato Vallejo, R. M. (2010). "LA CULTURA GASTRONÓMICA RELACIONADA CON EL CONSUMO DEL MAÍZ EN LAS PARROQUIAS URBANAS DEL CANTÓN RIOBAMBA; ENERO - MAYO 2010". Riobamba, Ecuador: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.
- Martín, S. G., & Lafuente, V. (2017). Referencias bibliográficas: indicadores para su evaluación en trabajos científicos. *Scielo. Investigación bibliotecológica*, 31(71), 151-180. <https://doi.org/10.22201/ii-bi.0187358xp.2017.71.57814>.
- Mauss, M. (1970). *Lo sagrado y lo profano*. Barcelona, España: Paidós.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Pérez Solís, R. A. (2016). *Plan Maestro de Centro Turístico Recreativo "Bosques de Xiloá"*. Managua, Nicaragua: Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua.
- Prado, C. (2015). *REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTON RIOBAMBA, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Riobamba.

- Quintanar, E., Montaña, D., & Hernández, J. (2004). *INVESTIGACIÓN DE MERCADOS UN ENFOQUE APLICADO*. Naucalpan de Juárez, Mexico: Cámara Nacional de la Industria.
- Quiroz Mesa, M., & Pacheco, H. (2016). *Plan estratégico para el desarrollo turístico cultural en el cantón Riobamba provincia de Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo.
- Rebollo, M. (2017). Un acercamiento al patrimonio cultural inmaterial su salvaguarda y patrimonialización. *Campos En Ciencias Sociales*, 5(1 y 2), 175 - 209. Recuperado a partir de <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/campos/article/view/3848>.
- Romero Cardenas, E., Fernandez Ronquillo, M., Macias Onofre, J., & Zuñiga Gurumendi, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *CIENCIA UNEMI*, 9(17), 56-64. Recuperado a partir de <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/251>, 56-64.
- Santana Talavera, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*. <https://www.researchgate.net/publication/26369087>, 31-57.
- Secretaría del Agua. (23 de Junio de 2020). *Pawkar Raymi, la fiesta ancestral del agua y de las flores*. Obtenido de <https://www.agua.gob.ec/pawkar-raymi-la-fiesta-ancestral-del-agua-y-de-las-flores/>
- Senescyt. (20 de Octubre de 2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*. Obtenido de https://www.educacionsuperior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Normas_constitucionales.pdf
- Sherwood, S. & Jacobsen E. (2002). *Cultivos de granos andinos en Ecuador*. Informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Quito, Ecuador: Abaya-Yala.
- Torres Candelejo, J. M., & Naranjo Navas, C. P. (2019). Migración venezolana en Riobamba: proceso de asimilación y adaptación de los migrantes venezolanos a la ciudad de Riobamba, Ecuador. *ReHuSo Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales* e-ISSN 2550-6587 URL www.revistas.utm.edu.ec/index.php/Rehuso, 41-59.
- UNESCO. (19 de Junio de 2020). UNESCO. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/underwater-cultural-heritage/protection/threats/tourism/#:~:text=El%20v%C3%ADnculo%20entre%20cultura%20y,turismo%20mundial%20tiene%20motivaciones%20culturales.&text=El%20patrimonio%20sumergido%20puede%20proporci>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. *Antropología Cuadernos de Investigación* / Núm. 15 (2015): <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>.
- Valladares Segovia, C. S. (2016). *PLAN PARA LA DINAMIZACIÓN TURÍSTICA-CULTURAL DE LOS SABERES ANCESTRALES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN EL ÁMBITO DE ARTES DEL ESPECTÁCULO PARA EL CENTRO HISTÓRICO DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*. Riobamba, Ecuador: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.