



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON  
MENCIÓN GESTION E INNOVACION.**

**TEMA:**

**“EVALUACIÓN EXPLORATORIA DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL  
PACHAMANCA EN LA ZONA ANDINA NITILUISA COMO ATRACTIVO  
GASTRONÓMICO”**

**AUTOR:**

**LCDO. BYRON CRISTOBAL PAUCAR PAUCAR**

**TUTOR:**

**MGTR. DAVID RODOLFO GUAMBI ESPINOSA**

**QUITO, AGOSTO 2025**

## **AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN**

Yo, Byron Cristobal Paucar Paucar, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “EVALUACIÓN EXPLORATORIA DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA EN LA ZONA ANDINA NITILUISA COMO ATRACTIVO GASTRONÓMICO”, como requisito para optar al grado de MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN GESTION E INNOVACION, y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 04 días del mes de Agosto del 2025, firmo conforme:

Autor: Byron Cristobal Paucar Paucar



Firma: \_\_\_\_\_

Número de cédula: 060434854-0

Dirección: Av Pedro Vicente Maldonado y Juan Romualdo Navarro – Riobamba

Correo electrónico: [byron.paucar92@hotmail.com](mailto:byron.paucar92@hotmail.com)

Teléfono: 0987919674

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación **“EVALUACIÓN EXPLORATORIA DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA EN LA ZONA ANDINA NITILUISA COMO ATRACTIVO GASTRONÓMICO”** presentado por Byron Cristobal Paucar Paucar para optar por el título **MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN GESTION E INNOVACION**,

### **CERTIFICO**

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito 04 de Agosto del 2025

**MGTR. DAVID RODOLFO GUAMBI ESPINOSA**

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN GESTION E INNOVACION, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito 04 de Agosto del 2025



.....  
Byron Cristóbal Paucar Paucar  
C.I 0604348540

## APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: “EVALUACIÓN EXPLORATORIA DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA EN LA ZONA ANDINA NITILUISA COMO ATRACTIVO GASTRONÓMICO” previo a la obtención del Título de MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN GESTION E INNOVACION, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 04 de agosto del 2025

.....  
Mgtr. David Rodolfo Guambi Espinosa

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

.....  
Mgtr. Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

**VOCAL**



.....  
Mgtr. Gabriel Alejandro Diaz Muñoz

**VOCAL**

## **DEDICATORIA**

A mi abuelo, Salvador Paucar (+), quien ahora descansa en paz, pero cuya memoria vive en mi corazón. Por ser un ejemplo de perseverancia, amor y paciencia por ser mi guía a lo largo de mi camino.

A mis padres, José Manuel y María Victoria. Por su amor incondicional, sacrificio y enseñanza que ha sido la base de todo lo que soy.

A mis hermanos. Ivan, Dina, Elisabeth y Bladimir, por ser mis mejores aliados quienes con sus palabras y gestos me recordaron siempre que todo es posible.

A mis sobrinos, Andreita, Aaron, Ian, Danae y Gael, gracias por recordarme con su inocencia y alegría que siempre hay motivos para seguir adelante.

Finalmente, al personal administrativo y de servicio de Baruch – Resto Bar, gracias por su apoyo incondicional, respaldo, colaboración, han hecho que este proceso sea una gran experiencia.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por ser mi guía, mi fortaleza, en todo momento y mi inspiración para seguir adelante.

A la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), por brindarme la formación académica, donde pude crecer tanto personal y profesionalmente.

Mi agradecimiento a mis tutores Mgtr. Edwin Antamba y Mgtr. David Guambi por su orientación, paciencia, dedicación, durante el desarrollo de la presente tesis. Quienes con sus conocimientos y experiencia se pudo llevar a buen término el presente trabajo.

Finalmente, a todas las personas que de una u otra manera mostraron su apoyo, motivación para que este sueño se haga una realidad.

Con mucho cariño:

**BYRON CRISTÓBAL**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN.....	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iv
APROBACIÓN TRIBUNAL.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	9
MARCO TEÓRICO.....	9
Cosmovisión andina.....	10
Cocina andina.....	11
Interculturalidad.....	12
Técnicas culinarias ancestrales en la región andina.....	13
Pachamanca.....	14
Diferencias entre los productos y técnicas tradicionales en expresiones andinas de otros países.....	16
Pachamanca y su presentación en las festividades.....	17

Elementos y utensilios tradicionales usados en la Pachamanca.....	18
Influencia de la Pachamanca en la identidad cultural andina .....	19
Patrimonio culinario .....	20
Atractivo gastronómico.....	20
La Pachamanca como atractivo gastronómico.....	22
Características de la Zona Andina Nitiluisa.....	23
Ubicación geográfica .....	24
Aspectos socioculturales y etnológicos .....	24
Pachamanca y su relación con las festividades en la comunidad de Nitiluisa .....	25
<b>CAPÍTULO II DISEÑO METODOLÓGICO.....</b>	<b>27</b>
Paradigma y tipo de investigación .....	27
Procesamiento para la búsqueda y procesamiento de los datos.....	32
<b>CAPÍTULO III RESULTADOS .....</b>	<b>34</b>
Análisis e interpretación de los resultados.....	34
Entrevista .....	34
<b>DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS .....</b>	<b>49</b>
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>51</b>
<b>ESTANDARIZACIÓN DE LA PACHAMANCA.....</b>	<b>51</b>
Desarrollo e identificación del proceso.....	51
Introducción de la estandarización.....	51
Justificación de la estandarización .....	51
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>61</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>62</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>63</b>

Anexos .....	72
--------------	----

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 1</b> Diferencias entre los productos y técnicas tradicionales en expresiones andinas.....	16
<b>Cuadro 2</b> Características de la Zona Andina Nitiluisa .....	24
<b>Cuadro 3</b> Perfil de personas entrevistadas.....	31
<b>Cuadro 3</b> Análisis de entrevista.....	34
<b>Cuadro 5</b> Tiempo de residencia en Nitiluisa .....	39
<b>Cuadro 6</b> Ocasiones de preparación de la pachamanca.....	40
<b>Cuadro 7</b> Rol en el proceso de preparación.....	41
<b>Cuadro 8</b> Productos o ingredientes más utilizados en la pachamanca .....	42
<b>Cuadro 9</b> Sigue un proceso para la preparación de la pachamanca.....	43
<b>Cuadro 10</b> Aspectos para estandarizar los procesos.....	44
<b>Cuadro 11</b> Llegan turistas por la pachamanca .....	45
<b>Cuadro 12</b> La pachamanca puede atraer turistas .....	46
<b>Cuadro 13</b> Conservar la técnica pachamanca.....	47
<b>Cuadro 14</b> Guía de procesos, técnica y cocción de la pachamanca.....	48
<b>Cuadro 15</b> Proceso de la estandarización de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa .....	53
<b>Cuadro 16</b> Registro fotográfico de los procesos de la pachamanca en Nitiluisa.....	54
<b>Cuadro 17</b> Estandarización de la técnica ancestral pachamanca.....	58

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> Árbol de problemas .....	6
<b>Gráfico 2</b> Elaboración de pachamanca para turistas .....	22
<b>Gráfico 3</b> Mapa de Nitilusa .....	24
<b>Gráfico 4</b> Comunidad de Nitiluisa.....	25
<b>Gráfico 5</b> Proceso de procesamiento de datos .....	33
<b>Gráfico 7</b> Tiempo de residencia en Nitiluisa .....	39
<b>Gráfico 8</b> Ocasiones de preparación de la pachamanca.....	40
<b>Gráfico 9</b> Rol en el proceso de preparación.....	41
<b>Gráfico 10</b> Productos o ingredientes más utilizados en la pachamanca .....	42
<b>Gráfico 11</b> Sigue un proceso para la preparación de la pachamanca.....	43
<b>Gráfico 12</b> Aspectos para estandarizar los procesos.....	44
<b>Gráfico 13</b> Llegan turistas por la pachamanca .....	45
<b>Gráfico 14</b> La pachamanca puede atraer turistas .....	46
<b>Gráfico 15</b> Conservar la técnica pachamanca.....	47
<b>Gráfico 16</b> Guía de procesos, técnica y cocción de la pachamanca.....	48

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1</b> Entrevista .....	72
<b>Anexo 2</b> Cuestionario .....	74
<b>Anexo 3</b> Potencial turístico en la comunidad de Nitiluisa .....	77
<b>Anexo 4</b> Entrevistas a comuneros .....	83

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**TEMA: EVALUACIÓN EXPLORATORIA DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA EN LA ZONA ANDINA NITILUISA COMO ATRACTIVO GASTRONÓMICO.**

**AUTOR: LCDO. BYRON CRISTÓBAL PAUCAR PAUCAR**

**TUTOR: MGTR. DAVID RODOLFO GUAMBI ESPINOZA**

**RESUMEN EJECUTIVO**

El desarrollo del proyecto se enmarcó en el problema de la pérdida de la práctica de la técnica ancestral pachamanca la cual se ha visto limitada por la falta de documentación técnica, estandarización de procedimientos y visualización como atractivo gastronómico, lo que pone en riesgo su transmisión a nuevas generaciones, así como el desarrollo turístico y cultural en la región. Por ello el objetivo de la investigación fue realizar un estudio sobre la técnica ancestral pachamanca, como atractivo gastronómico en la comunidad Nitiluisa en la provincia de Chimborazo. La metodología fue cualitativa, de tipo bibliográfico documental, de diseño no experimental tipo descriptiva, Aplicó una encuesta a 158 personas de la comunidad de Nitiluisa, mientras que la entrevista fue aplicada a las personas adultas mayores que aún mantienen la tradición de la elaboración de la pachamanca en la comunidad. Los principales resultados permitieron valorar la técnica ancestral de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa, no solo como un método culinario, sino como una expresión viva de identidad cultural. A través del análisis, diagnóstico y estandarización de sus procesos, se consolidó una guía que busca preservar este conocimiento y promoverlo como un atractivo gastronómico sostenible para la región andina de Chimborazo.

**DESCRIPTORES:** Pachamanca, cultura, gastronómico, estandarización, guía

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**GASTRONOMY SCHOOL**

**AUTHOR: LCDO. BYRON CRISTÓBAL PAUCAR PAUCAR**

**TUTOR: MGTR. DAVID RODOLFO GUAMBI ESPINOZA**

**ABSTRACT**

The development of the project was framed within the problem of the loss of the ancestral pachamanca technique, which has been limited by the lack of technical documentation, standardized procedures, and its recognition as a gastronomic attraction. This situation puts at risk its transmission to future generations, as well as the region's cultural and tourism development. Therefore, the objective of the research was to carry out a study on the ancestral pachamanca technique as a gastronomic attraction in the community of Nitiluisa, located in the province of Chimborazo. The methodology was qualitative, based on bibliographic and documentary research, with a non-experimental and descriptive design. A survey was applied to 158 people from the community of Nitiluisa, while interviews were conducted with elderly members of the community who still preserve the tradition of preparing pachamanca. The main results made it possible to value the ancestral pachamanca technique not only as a culinary method but also as a living expression of cultural identity. Through the analysis, diagnosis, and standardization of its processes, a guide was developed to preserve this knowledge and promote it as a sustainable gastronomic attraction for the Andean region of Chimborazo.

**DESCRIPTORS:** Pachamanca, culture, gastronomy, standardization, guide

## INTRODUCCIÓN

### **Importancia y actualidad**

El presente proyecto de titulación parte de la línea de investigación y de la sublínea las cuales implican una problemática relevante en esta área para crear un impacto positivo que permita el aprovechamiento de los recursos locales para dar paso a la conservación y rescate de prácticas culinarias a las nuevas generaciones.

Desde un enfoque normativo la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria a más de promover el consumo de productos alimenticios nacionales también vela por la protección de saberes ancestrales, es así que en el artículo 7 establece que “El Estado así como las personas y las colectividades protegerán, conservarán los ecosistemas y promoverán la recuperación, uso, conservación y desarrollo de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella” (pág. 4)

De la misma forma la Ley Orgánica de Cultura (2026) en su artículo 5 literal b determina que:

Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios. (pág. 5)

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008) en el art. 57 garantiza “mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales” (pág. 28)

Este contexto permite reflejar la importancia de la investigación la cual parte desde la concepción de que Ecuador es un atractivo turístico por sus prácticas ancestrales, que se pueden experimentar en comunidades indígenas y en actividades recreativas lo cual permite dar a conocer las raíces culturales y gastronómicas. En este

sentido, los procesos alimenticios, reflejan aspectos de la cultura que permiten entender las relaciones entre los individuos y las interacciones que surgen tanto en los ámbitos sociales como naturales. La acción de comer no se limita solo a satisfacer una necesidad, sino que implica llevar esa necesidad a un nivel de disfrute, en el que cada sabor despierta emociones, recuerdos, aromas y texturas.

## **Justificación**

### **Macro**

Según la Declaración Universal de la UNESCO (2001) establece que los conocimientos tradicionales y ancestrales representan un patrimonio valioso que no solo pertenece a las comunidades originarias, sino que también constituye un recurso fundamental para toda la humanidad. Por esta razón, dichos saberes deben ser protegidos, promovidos, reconocidos y fortalecidos, asegurando que su legado beneficie tanto a las generaciones presentes como a las futuras. Esto implica, además, un compromiso de respetar los derechos humanos y las libertades fundamentales, con especial énfasis en los derechos de los pueblos indígenas y las minorías.

En Colombia el estudio realizado por Galindo y Bolaños (2023), menciona que las técnicas de cocción ancestrales tienen una fuerte influencia de las tribus precolombinas, por lo que explorar estos métodos en el contexto regional no solo facilita una comprensión más profunda de la gastronomía local, sino que también revela una conexión directa entre el territorio y sus habitantes. Este enfoque destaca que la tradición culinaria es un patrimonio invaluable que debe ser preservado, ya que las costumbres alimentarias son un componente esencial de la identidad cultural de la región. Por ello, las técnicas de cocción ancestrales se presentan como elementos fundamentales que han contribuido a la formación de la herencia gastronómica local. Además, aunque estas costumbres culinarias han perdurado a través de las generaciones, también han evolucionado y absorbido influencias externas, lo que ha dado lugar a una cocina que fusiona lo antiguo con lo nuevo, sin embargo, si no se

mantiene vivas las prácticas de los ancestros estas técnicas podrían perder protagonismo.

Montes y Nieto (2024) argumenta que la gastronomía se entiende como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial, ya que está compuesta por un conjunto de técnicas, conocimientos y saberes ancestrales transmitidos a través de las generaciones, que influyen directamente en su preparación. Las expresiones culturales, como la cocina tradicional, son dinámicas, cambiantes y están expuestas a los efectos de los cambios sociales. Los principales guardianes de estas tradiciones culinarias son los adultos mayores, quienes, debido a sus limitaciones físicas y de salud, están dejando de transmitir saberes culinarios cruciales para el patrimonio cultural de la nación. A esto se suman factores como los cambios del uso de la tierra, el envejecimiento de la población, la migración de los jóvenes hacia las ciudades y la disminución de la producción agrícola, los cuales contribuyen a la pérdida de los conocimientos ancestrales relacionados con las preparaciones gastronómicas de origen étnico.

## **Meso**

En cuanto a Ecuador, la investigación de Bravo y Zada (2023), argumenta que cada comunidad posee un conjunto único de pensamientos, prácticas y costumbres que constituyen la esencia de su identidad. A pesar de las diferencias entre los pueblos, existen elementos comunes que funcionan como puntos de convergencia dentro de sus cosmovisiones, y que permiten una relación compartida en la forma en que interpretan y se vinculan con el mundo. Estos elementos, transmitidos de generación en generación, se integran al patrimonio cultural de cada pueblo, sirviendo como una expresión tangible de su identidad, su arraigo territorial y su respeto hacia las tradiciones regionales. En el ámbito del patrimonio alimentario, estos elementos se reflejan en la combinación de sabores específicos de cada comunidad, los cuales están profundamente relacionados con sus prácticas de vida, creencias y valores. Además, el patrimonio alimentario no solo abarca la gastronomía tradicional y autóctona, sino también los utensilios, ingredientes y técnicas culinarias utilizadas en cada preparación, que mantienen viva la cultura de la región.

Ecuador, con 98 volcanes, de los cuales 30 están activos e incluso en proceso de erupción según el Instituto Geofísico, ofrece un escenario único para la aplicación de una técnica ancestral descubierta por las culturas ancestrales. Estos pueblos aprendieron que las piedras calientes de los volcanes podían ser utilizadas para cocinar los alimentos de manera más rápida y eficiente que con ollas. Lo cual condujo a la aplicación de este método que no solo involucra el uso de las piedras calientes, sino también aplica incluye el uso de plantas que aportan beneficios energéticos positivos para los comensales. Además, la pachamanca se utiliza como un medio para generar conciencia sobre la importancia de preservar el entorno natural, ya que el proceso mismo está relacionado con el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales (Hidalgo, 2020).

## **Micro**

Mientras que en la provincia de Chimborazo el artículo de revisión realizado por, Inga y Villalva (2021) permite conocer la importancia de los conocimientos culinarios ancestrales, vinculándolos a la identidad alimentaria, donde la comida se posiciona como el elemento clave que conecta diversas culturas a través de los países, constituyendo una poderosa herramienta de auto-representación y expresión de la identidad cultural. Además, señalan que, en la ciudad de Riobamba, al igual que en otras comunidades, el acto de alimentarse se asocia a tres elementos esenciales: la forma de cocción de los alimentos, el espacio en el que se consume la comida y los utensilios empleados tanto para la preparación como para el consumo. Por lo tanto, las técnicas de cocción actuales empleadas en la preparación de comida tradicional han contribuido a una pérdida de identidad en las prácticas culinarias ancestrales, ya que han reemplazado la cocción a base de leña y brasas por equipos y utensilios de cocina modernos. Un ejemplo claro de este cambio es la sustitución de las cocinas de leña por cocinas a gas, debido a los inconvenientes generados por el humo y la escasez de este recurso natural.

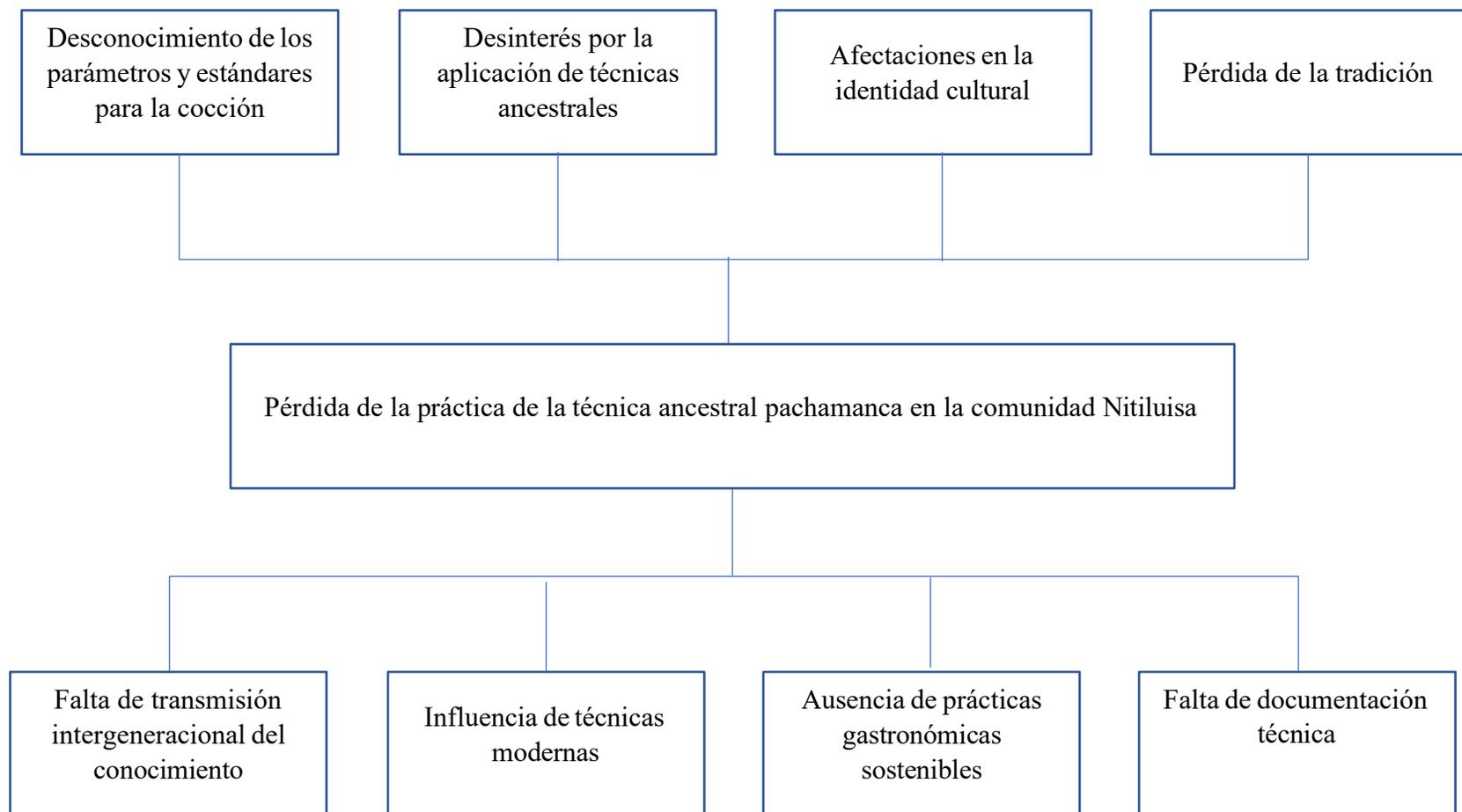
En base a estas concepciones generales se puede justificar la importancia de la investigación la cual parte de la transformación del entorno, particularmente en

relación con los avances tecnológicos en las cocinas, que ha llevado a la desvalorización de las técnicas culinarias ancestrales por diversas razones.

La introducción de herramientas y dispositivos tecnológicos más avanzados ha facilitado el trabajo de cocineros, amas de casa y emprendedores de servicios gastronómicos, mejorando aspectos como el tiempo de preparación, la eficiencia y el crecimiento de sus negocios. Sin embargo, este progreso ha contribuido a la pérdida y olvido de las tradiciones culinarias ancestrales, ya que los métodos de preparación tradicionales no se han transmitido adecuadamente entre generaciones, impidiendo su preservación y práctica, lo cual se podría mantener mediante la elaboración de una guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca.

La comunidad en estudio es Nítilusa la cual se ubica en la provincia de Chimborazo, ubicado al sur oeste a 25 Km de distancia de la Ciudad de Riobamba, parroquia Calpi; quienes consideran a la pachamanca como una de las técnicas ancestrales de la cultura gastronómica, siendo parte de la identidad de esta región, además, ha formado parte de sus tradiciones, siendo esta uno de los valores culinarios, que se necesita fortalecer y llegue a ser un atractivo gastronómico.

### **Planteamiento del problema**



**Gráfico 1** Árbol de problemas

**Elaborado por:** Autor

El problema central de la investigación se describe como la pérdida de preservación de la técnica ancestral pachamanca en la comunidad Nitiluisa, esto debido a que el conocimiento de las prácticas culinarias ancestrales se transmite de generación en generación, pero si no se le da la importancia adecuada, este conocimiento puede desaparecer rápidamente. Hoy en día, las generaciones más jóvenes, suelen estar influenciadas por las tendencias globales, lo que denota la necesidad de concienciar a los individuos a la recuperación y valoración de esos saberes ancestrales.

Una de las causas es la falta de transmisión intergeneracional del conocimiento, esto debido a que al ser técnicas culinarias ancestrales sus preparaciones se han visto afectadas con el pasar de los años por la pérdida de las personas quienes fueron pioneros quienes contaban con todos los conocimientos para una cocción perfecta, lo que influye en el desconocimiento del procedimiento y parámetros para la adecuada cocción.

Otra causa es la influencia de técnicas modernas, pues la modernización y avances tecnológicos hacen que exista una amplia red de fuentes de investigación en internet no solo para explorar preparaciones a nivel nacional sino también internacional dejando de lado prácticas como la pachamanca que requiere un proceso más laborioso. Lo cual genera un efecto en las personas de absoluto desinterés prefiriendo prácticas más rápidas para su diario vivir.

La ausencia de prácticas gastronómicas sostenibles puede generar afectaciones en la identidad cultural, es decir que se pierde la cosecha de alimentos ricos en nutrientes y sin presencia de químicos lo cual no permite aprovechar al máximo los valores nutricionales de los alimentos. Es así como se va perdiendo la tradición y el consumo responsable cultural e incluso su potenciación podría fomentar una oferta turística que contribuya a la dinamización de la economía local.

Se ha podido reconocer también por la falta de documentación técnica para la preservación de la técnica ancestral pachamanca y su concepción como atractivo gastronómico generando pérdida en la tradición, por lo que las personas incluyen en su

cotidianeidad nuevos estilos de vida e incluso provoca la introducción de alimentos chatarra que alteran las raíces culturales.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

- Realizar una evaluación exploratoria sobre la técnica ancestral pachamanca, como atractivo gastronómico en la comunidad Nitiluisa en la provincia de Chimborazo.

### **Objetivos Específicos**

- Recopilar información en campo sobre la técnica pachamanca, sus formas de realización en la zona andina de Chimborazo, tradiciones y cultura gastronómica.
- Diagnosticar los parámetros y procedimientos, para la cocción de los alimentos mediante el método ancestral pachamanca, el proceso preparativo que se emplea en la comunidad de Nitiluisa.
- Establecer diferencias entre los productos y técnicas tradicionales en expresiones andinas de otros países.
- Elaboración de una guía sobre los procesos, productos, técnica y cocción de la pachamanca.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### **Antecedentes de la investigación**

Entre las investigaciones más relevantes sobre el tema en estudio se analiza la investigación realizada por Chávez et al., (2021), con el tema “Análisis de la Pachamanca, una técnica de cocción ancestral en el centro Poblado de Maynay”, se desarrolló con el objetivo de analizar la técnica y conocer la percepción de los pobladores exponiendo una base teórica del origen, historia, procedimiento y valor nutricional de la pachamanca. La metodología fue cuantitativa, tipo descriptiva, diseño no experimental, corte transversal. Los principales resultados denotan que esta técnica suele ser más aplicada en fechas festivas, pero si se mantiene la tradición heredada por los antepasados a pesar de que existe desconocimiento sobre el valor nutricional.

El autor Valenzuela (2016), en su investigación titulada “Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana”, planteó como objetivo conocer las técnicas culinarias ancestrales y su implementación dentro de los ingredientes de la cocina cuencana. Se aplicó una metodología experimental elaborando recetas tradicionales con técnicas ancestrales para mantener su sabor lo cual permitió mejorar su presentación y realzar la calidad de los ingredientes, se analizó que la cocina en los últimos años sufre una notoria pérdida de tradiciones culinarias por lo que destaca resaltar las técnicas de: envueltos, asado a la brasa, cocciones en barro, pachamanca y cocciones en piedra. La investigación concluye en que es importante fomentar la enseñanza de la cultura gastronómica rescatando la cocina tradicional para que perdure entre las generaciones.

Por otra parte, Chisag (2022), desarrollo su investigación con el tema “La práctica de la pachamanca y el turismo vivencia en Llangahua” su objetivo fue analizar la importancia de la práctica de la pachamanca y la importancia de conservarlo para

fomentar el turismo vivencial la metodología aplicada fue cualitativa recolectada a través de una investigación bibliográfica y de campo con un diseño no experimental transversal. Los principales resultados denotan que la pachamanca es una práctica intercultural de origen festivo, se desarrolla bajo la tierra con un tiempo aproximado de 2 horas de cocción, además, se interpreta como una forma de agradecimiento por la abundancia de las cosechas para el bienestar comunitario lo cual potencializa el turismo rural, comunitario y de naturaleza lo cual permite mantener estas costumbres.

La investigación titulada “Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de días festivos en la provincia de Cañar” realizada por Guapisaca et al., (2021) aplicaron una metodología etnográfica y exploratoria con un levantamiento de información en campo, la investigación concluye que, actualmente, las técnicas ya no se practican con los utensilios e instrumentos que muchos de los informantes recuerdan, ya que hoy en día no están disponibles, debido a que existen procesos más rápidos y eficientes. Además, se reconoce que el desarrollo de la gastronomía festiva, aunque conserva su simbolismo original, corre el riesgo de convertirse en una representación folklórica, algo destinado únicamente a ser mostrado a los turistas.

## **Desarrollo teórico del objetivo y campo**

### **Cosmovisión andina**

Según el autor Achig (2019), el término cosmovisión hace referencia a la forma en que las personas pueden sentir, ver y percibir la realidad de los seres humanos, así mismo el término andino se asocia con las dimensiones de espacio y topografía que generalmente son utilizados por pueblos originarios de la cordillera de los andes. (p.1)

Es la percepción y valoración que las personas tienen del mundo, a través de la cual observan y entienden su entorno natural y cultural. Este concepto es el resultado de un proceso evolutivo del pensamiento donde se centra a la cosmovisión andina, como parte del universo en un espacio educativo, donde los seres humanos, la ciencia y el conocimiento se integran en una unidad. Las diferentes interpretaciones surgen de

las prácticas que se interrelacionan con el buen vivir para un desarrollo sostenible (Cruz, 2018 p.120).

En base al fundamento teórico se analiza que la cosmovisión andina es la manera de percibir el mundo de una forma concreta. Implica reconocer, respetar y compartir no solo los valores de una cultura, sino también formar parte de un sistema y un modelo distinto de organización política, económica, productiva, social, ambiental y cultural. Además, supone la disposición de encontrar formas para integrar esa diversidad y avanzar en la colaboración entre el Estado y las comunidades, con el fin de fortalecer a cada pueblo, comunidad o nacionalidad. Esto también implica reivindicar la interacción de saberes y conocimientos entre culturas como fundamento de la interculturalidad, destacando la conexión entre la humanidad, la naturaleza y el cosmos, representada en la madre tierra.

### **Cocina andina**

Se centra en la transmisión de los conocimientos ancestrales que han sido adoptados como patrimonio por diversas culturas, donde los productos autóctonos desempeñan un papel fundamental como representación de estas tradiciones. Este proceso incluye el esfuerzo por conservar las técnicas culinarias, los sabores característicos y las costumbres, los cuales se integran y mantienen dentro de la gastronomía tradicional de cada comunidad (Utrera y Jimenez, 2021 p.417).

Mientras que para Arellano (2014) señala que la cocina andina está determinada por “La espacialidad, geográfica y topográficamente determinada por la Sierra de los Andes, que corre de Venezuela y Colombia hasta la parte de norte de Chile y Argentina, cuyas características comunes son la variabilidad climática y de pisos ecológico” (p. 23).

Por lo tanto, la cocina andina incluye practicas gastronómicas de los pueblos andinos aprovechando productos de cosecha local reflejando identidad cultural y sobre todo guarda un respeto profundo por la naturaleza.

## **Interculturalidad**

La interculturalidad está al centro de las reformas constitucionales y legislativas, originadas a partir del 2008 e incluso en la actualidad se mantiene vigente (González et al., 2022 p.13). El término se refiere a la integración de habilidades sociales que se consideran esenciales para la identidad de diferentes grupos. Su propósito es promover una convivencia respetuosa y creativa entre culturas diversas, fomentando un diálogo donde resalte la reflexión y la tolerancia. Además, logra nuevas expresiones culturales, generando convivencia igualitaria donde existe respeto para una sociedad más incluyente (Cruz, 2018 p.126).

Es un elemento esencial para la coexistencia armónica del patrimonio, cuyo núcleo rechaza la noción de que una cultura sea más valiosa que otra, fomentando el reconocimiento del valor de todas las culturas. Además, impulsa una sociedad más activa y participativa, la cual está comprometida con la creación de una sociedad justa y equitativa (Hart et al., 2024 p.193).

La interculturalidad no solo es un enfoque o teoría para entender el mundo y la humanidad, sino que es una parte fundamental del proceso histórico que permite la evolución de las formas de convivencia y las realidades sociales a lo largo del tiempo. En este sentido, la interculturalidad es lo que permite que el mundo y la humanidad sean históricamente reales, y actúa como el medio a través del cual ambos expresan que su desarrollo ocurre de manera diversa y plural (Fornet, 2024 p.1).

Las relaciones existentes entre grupos humanos culturalmente diversos en una sociedad dada, es complejo y actualmente se utiliza para referirse a las relaciones que existen dentro de la sociedad entre diversas constelaciones mayoritarias y minoritarias,

definidas no solo en términos de cultura, sino también de etnicidad, lengua, religión o nacionalidad (Dietz, 2018 p.1).

En base al sustento de varios autores se determina que la interculturalidad promueve respeto e igualdad por diversas culturas valorando sus diferencias y apoyando la interacción para garantizar nuevas experiencias, pero también manteniendo la tradición propia de los diferentes grupos étnicos.

### **Técnicas culinarias ancestrales en la región andina**

La cocina andina tradicional no solo representa una forma de expresión cultural, sino que también funciona como una herramienta para reafirmar identidades manteniendo vivo el patrimonio que refuerza los lazos de la comunidad ante los diversos procesos de transformación social. Por ello, las técnicas empleadas en su preparación están profundamente conectadas con quienes las practican, ya que buscan preservar los sabores únicos y auténticos de la región de donde provienen (Quiroga y Hernández, 2024 p.41).

Desde un contexto general se conoce que las técnicas culinarias ancestrales de la región andina están profundamente conectadas con el entorno natural y la cosmovisión de sus pueblos, algunas de ellas se identifican por:

- **Huatia**

Es una técnica tradicional en la que los alimentos se cocinan bajo tierra, utilizando trozos de barro o adobe. En tiempos antiguos, los habitantes de la región andina usaban diversas formas de preparación de alimentos, y esta técnica es una de ellas, dando como resultado un plato ancestral que simboliza la relación entre la cultura y la naturaleza, su peculiar método de cocción y su sabor ahumado lo han convertido en uno de los platos más apreciados y reconocidos (Buenazo, 2023).

- **Pachamanca**

Es una técnica que incluye carnes y vegetales cocinados en un hoyo el cual hace la función de un horno de tierra (Matta, 2014).

- **Secado y deshidratación**

Consiste una técnica milenaria que se basa en eliminar el agua de los alimentos, lo que a su vez reduce la actividad de los microorganismos y las enzimas; este procedimiento puede realizarse mediante la exposición al sol (Cortes, 2024).

- **Hervido**

En esta técnica, se expone la comida a altas temperaturas para preservarla y asegurarse de que se mantenga en buen estado, especialmente durante las épocas de calor (García et al., 2019).

- **Asado**

Esta técnica implica someter carnes, semillas de calabaza, cebollas, ajos y chiles verdes o secos a una fuente de calor (como brasas o fuego), asegurando una distribución uniforme del calor y una cocción lenta (García et al., 2019).

En síntesis, muchos métodos tradicionales de cocción promueven la utilización eficiente de los recursos naturales para fortalecer un consumo responsable, reflejando una forma natural de preparar alimentos e incluso a través de estas prácticas se logra mantener la herencia culinaria.

## **Pachamanca**

La pachamanca remonta sus orígenes hacia la cultura wari aproximadamente entre los años 500 y el 1100 D.C. la misma que trascendió a las tradiciones de los Incas a partir del siglo XIII. Surge como agradecimiento a la Pachamama

por los alimentos recibidos creando valor y perdurando las costumbres y tradiciones que se han presentado a través de los años (Guevara y Buenaño, 2023 p.184).

Es una técnica tradicional en la que se cocinan los alimentos destinados a un ritual dedicado a la Pachamama. Este proceso se realiza en un hoyo en la tierra, donde se colocan los ingredientes, incluidos carnes, especialmente, y vegetales locales. Los turistas que visitan el área no solo disfrutan de estos platillos, sino que también participan en su preparación y en el ritual, interactuando directamente con los habitantes del lugar (Utrera y Real, 2020 p.7).

Esta técnica de cocción permite que la carne y los vegetales se conserven durante varios días sin deteriorarse. Además, es un plato sumamente nutritivo debido a los diversos ingredientes que se utilizan en su preparación, entre los más representativos se encuentran: la papa, el camote, los choclos, la oca y la mashua los cuales aportan carbohidratos, proporcionando la energía necesaria para realizar diversas actividades. Mientras que, las carnes, contienen un alto contenido proteico, así como minerales como el hierro, fósforo y zinc, que son fundamentales para prevenir enfermedades. Los otros vegetales, como las habas, también juegan un papel importante, ya que son ricas en carbohidratos, hierro y calcio, un mineral crucial para la formación de huesos y dientes. La achira, utilizada en algunas versiones de la pachamanca, es una planta similar a la hoja de plátano, pero más pequeña, que contiene almidón, azúcares y proteínas. La cobertura realizada con estas plantas es esencial para conservar los nutrientes en la pachamanca, además del uso de la tierra con sus minerales y el calor de las piedras, que contribuyen a preservar todos estos beneficios (Chávez et al., 2021 p.213).

**Diferencias entre los productos y técnicas tradicionales en expresiones andinas de otros países.**

**Cuadro 1** Diferencias entre los productos y técnicas tradicionales en expresiones andinas

<b>País</b>	<b>Nombre del plato</b>	<b>Etimología</b>	<b>Ingredientes principales</b>
Chile	Curanto	Mapuche: <i>cura</i> (piedra) + <i>tum</i> (cocer) (Castillo, 2021 p.257).	Utiliza mariscos y otras carnes, papas, legumbres, son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta del hoyo de aproximadamente un metro de diámetro evitando que se escape el vapor que producen las piedras al rojo vivo. (Montecino, 2003 p.40)
Perú	Pachamanca	Quechua: <i>pacha</i> (tierra) + <i>manca</i> (olla) (Castillo, 2021 p.257).	Cerdo, cordero, alpaca, se diferencia por su adobo para las carnes blancas utilizan ají colorado, ajo, pimienta, comino, un poco de chincho, romero y sal; mientras que para las carnes rojas utilizan chincho, ají colorado, huacatay, ajo, cebolla, perejil, hierbabuena, ruda, incluso muña para aromatizar. (Castillo, 2010 pp. 22-23)
Bolivia	Pampaku	Quechua: <i>pampay</i> (enterrar/cubrir con tierra)	Carnes (cordero, cerdo, pollo), papas, batata, yuca y banana; menos uso de hierbas aromáticas en

		(Castillo, 2021 p.257).	comparación con Perú (Molla, 2021).
Ecuador	Pachamanca	Quechua: <i>pacha</i> (tierra) + <i>manca</i> (olla)	Utiliza productos locales como col, habas, papas, camote, borrego (Olivo, 2018 p.11)

Elaboración propia (2025)

Fuente: Autores

Las preparaciones tradicionales bajo tierra varían según el país, reflejando las particularidades culturales y geográficas de cada región. El curanto chileno es único por incluir mariscos y acompañamientos típicos, lo que evidencia su vínculo con el entorno costero del sur. La pachamanca peruana se distingue por su riqueza en hierbas aromáticas andinas y una amplia variedad de carnes, lo que le otorga un sabor complejo y característico. En contraste, el pampaku boliviano es una versión más austera, basada en productos del altiplano como ocas, papas y maíz, y con menor presencia de condimentos. Por su parte, la pachamanca ecuatoriana es una adaptación más simple, con menos hierbas y variedad de ingredientes, pero mantiene la influencia andina en su técnica y significado cultural.

### **Pachamanca y su presentación en las festividades**

La pachamanca es un método tradicional de cocción en horno de tierra, originario de la región andina central. Su nombre proviene del idioma quechua y su significado es "olla de tierra". Aunque originalmente se realizaba en diversos escenarios, hoy en día se reserva principalmente para celebraciones y festividades. En este proceso, los hombres son quienes suelen encargarse de excavar el hoyo, seleccionar las piedras, preparar el fuego, colocar los alimentos en el horno, taparlo y retirar los alimentos una vez cocidos. Las tareas desempeñadas por hombres y mujeres también reflejan la jerarquía y el rango de edad dentro de la comunidad. Esta práctica

destaca la importancia de los ingredientes autóctonos, aunque se observan excepciones que muestran la evolución de las costumbres alimentarias (Sayre y Rosenfeld, 2020 p.407).

Es decir, la pachamanca no solo es un método de cocción tradicional, sino también un reflejo profundo de la cultura andina, donde la conexión con la tierra, la comunidad y las costumbres se entrelazan creando una especie de ritual donde se preservan tanto los valores ancestrales como la importancia de los ingredientes autóctonos, adaptándose a las festividades y a los diversos roles sociales a lo largo del tiempo.

### **Elementos y utensilios tradicionales usados en la Pachamanca**

Los principales elementos de la técnica de cocción tradicional el cual utiliza elementos comunes para su respectiva cocción, por lo cual son indispensable los siguientes:

- La tierra: el proceso es a través del desarrollo de un hueco en la tierra donde se colocarán las piedras calientes y los alimentos.
- Piedras calientes: Se suele utilizar piedras de río o de tipo volcánico, se calientan en el fuego antes de ser colocadas en el hoyo. Estas piedras son las que generan el calor necesario para cocinar los alimentos lentamente.
- Hojas: Se usan hojas como las de plátano, achira, col o incluso de maíz para envolver los alimentos antes de colocarlos en el hoyo. Estas hojas ayudan a preservar los nutrientes y mantener el sabor de los ingredientes.
- Pachamanca (hueco en tierra): Es el hoyo o espacio en la tierra donde se disponen los alimentos, las piedras calientes y las hojas, no siempre es un contenedor, pues suele ser un simple hueco cavado en la tierra.
- Cuerda de pita o cáñamo: Se puede usar para atar las hojas o envolver los alimentos, manteniéndolos en su lugar durante la cocción.

- Utensilios de madera o barro: Se emplean en la preparación previa de los ingredientes. En algunas comunidades, se pueden usar morteros de piedra o madera para triturar o machacar ciertos alimentos, como las hierbas o las semillas.
- Alimentos tradicionales: Los ingredientes principales incluyen carnes, tubérculos, maíz, habas, entre otros productos locales.

Son varios los elementos a utilizar, los cuales es necesario tomarlos en cuenta para realizar la pachamanca, los ancestros los han utilizado en sus cocciones dejando como legado sabores y recuerdos que es necesario transmitirlos a las futuras generaciones para mantener viva las tradiciones.

### **Influencia de la Pachamanca en la identidad cultural andina**

La cocción en un horno subterráneo es una tradición gastronómica que conecta a diversos pueblos del continente americano y del cinturón del Pacífico, reflejando una relación que data de miles de años, es por ello que este proceso de hacer pachamanca representa un sistema de intercambio recíproco basado en ofrendas, que es parte central de la cosmovisión andina (dar-recibir-devolver). Los alimentos que el hombre recibe de la tierra regresan a ella en una ceremonia de agradecimiento, donde se le entregan los mejores productos, que, a través de diferentes intermediarios, también llegarán a otros elementos involucrados en la agricultura (Castillo, 2021 pp.254 - 265).

La pachamanca se considera parte de la identidad cultura andina debido a que representa una práctica ancestral que conecta a las comunidades con la tierra y sus tradiciones. A través de este ritual culinario, se honra la reciprocidad con la naturaleza y se fortalecen valores como el respeto, trabajo colectivo y la cosmovisión andina.

## **Patrimonio culinario**

El patrimonio culinario actúa como un medio de comunicación cultural, donde se expresan tanto las tradiciones específicas como las características propias de cada lugar. Por lo tanto, gastronomía tradicional de cada región forma parte del patrimonio cultural de las sociedades, siendo un reflejo de su identidad a través de sus cultivos, productos, platos característicos, así como también de las formas de servir y consumir los alimentos. Aunque estos elementos son profundamente representativos de la cultura, resultan ajenos y diferentes en contextos culturales extranjeros, simplemente porque no son propios o no se están acostumbrados a ellos (Fusté, 2016 p.3).

Los agricultores cumplen un rol indispensable, por su labor en la valoración del patrimonio culinario adaptando métodos para la cosecha de productos alimentarios en diversas regiones geográficas. Incluso se destaca una tendencia en la que los adultos mayores solían consumir más cereales y granos, lo que representa una alimentación más tradicional que refleja la historia, la identidad y las creencias de una comunidad (Villalva y Inga, 2021 p.131). Además, se resalta la idea de que la cocina nacional también conlleva a reunir características que permitan construir la identidad de un país apoyando transmisión de conocimientos (Partarakis et al., 2021 p.613).

Por ello, el patrimonio alimentario incluye técnicas y conocimientos los cuales son transmitidos por las generaciones, las personas con más edad hacían de estas técnicas culinarias sus prácticas diarias. Por lo tanto, este patrimonio no solo abarca los ingredientes y platos típicos, sino también los métodos de preparación, las costumbres en torno a la comida y las prácticas culinarias que tienen un significado cultural y social

## **Atractivo gastronómico**

Actualmente, los atractivos gastronómicos están en auge, ya que se han convertido en una parte esencial para conocer la cultura y el estilo de vida de una región

específica. La gastronomía fusiona los valores tradicionales con las nuevas tendencias, impulsando el turismo mediante conceptos como autenticidad, respeto por las tradiciones, interés cultural, estilo de vida saludable, sostenibilidad, y la creación de experiencias memorables. El desarrollo de un atractivo gastronómico no solo favorece la economía local, sino que también promueve la generación de empleo y la preservación o expansión de la producción de productos tradicionales, lo que resalta la importancia de conservar las costumbres locales (Nesterchuk et al., 2021 p.1872).

La gastronomía también juega un papel crucial en las relaciones sociales, ya que refleja la riqueza de cada comunidad, por ello, está estrechamente vinculada a las tradiciones locales, especialmente a los platos típicos que definen a cada región. El reconocimiento de esta gastronomía tradicional puede ser la base para desarrollar un producto culinario que impulse el turismo en un lugar, al mismo tiempo que lo convierte en un referente cultural. Esto se logra a través de las tradiciones y costumbres que forman parte de la sabiduría popular, transmitida de generación en generación y que se puede potencializar mediante los saberes culinarios (Nieto, 2020 p.13). Al darle importancia a estos alimentos y costumbres tradicionales, se podrían considerar parte del legado relacionado con cómo se preparaban y consumían los cultivos andinos en tiempos antiguos (Musaubach et al., 2021 p.117).

Según Hernández y Dancausa (2018), los atractivos gastronómicos están estrechamente vinculados al turismo, ya que reflejan la identidad única de una región a través de recetas tradicionales transmitidas de generación en generación. Para los turistas interesados en la gastronomía, una de sus principales motivaciones es disfrutar de los platos típicos que representan tanto la cultura como los ingredientes autóctonos de un lugar. Además, la gastronomía local puede convertirse en un componente esencial de la identidad de un destino turístico, destacando alimentos que, por su autenticidad, se transforman en recursos valiosos para el desarrollo económico y cultural de la región. (p.415)



**Gráfico 2** Elaboración de pachamanca para turistas

Fuente: (Iniesta et al., 2023)

En consecuencia, un atractivo gastronómico se relaciona con la autenticidad, originalidad de los ingredientes sumado a ello las técnicas culinarias que resaltan su identidad cultural lo que permite a los visitantes sumergirse en la historia y cosmovisión del lugar; es decir, promueve una experiencia colectiva centrada en el mundo gastronómico.

### **La Pachamanca como atractivo gastronómico**

El turismo gastronómico sostenible se basa en experiencias que giran en torno a la comida típica, y no solo permite conocer los productos, sino también a las personas que los hacen y el lugar donde se producen (Morales y Fusté, 2021 p.48). Además, la gastronomía tradicional es una parte importante del patrimonio de una sociedad y puede ser una buena base para desarrollar actividades culturales y creativas que ayuden a cuidar y valorar la diversidad cultural (Delgado y Ocampo, 2021 p.153).

La pachamanca se reconoce como un atractivo gastronómico debido a que es una técnica ancestral para la preparación de alimentos. Esta tradición resulta muy llamativa para los turistas, ya que se lleva a cabo dentro de la comunidad por personas nativas que emplean materiales y productos locales como leña seca, piedras, paja, tela, tierra, chambas, madera, hojas de col y los ingredientes para cocinar. El proceso tiene

una duración aproximada de 2 horas, que corresponde al tiempo necesario para calentar las piedras, y aproximadamente 1 hora para la preparación de los alimentos (Olivo, 2018 p.28).

El valor gastronómico puede ser apreciado desde diferentes enfoques, desde su contribución al bienestar humano hasta el atractivo que genera en los turistas, quienes disfrutan consumir los platos típicos y representativos. Los destinos turísticos deben reconocer la importancia de la comida y las bebidas como una parte esencial de la experiencia que el viajero busca, reflejando la expresión cultural del lugar que visita. En este sentido, la celebración de la pachamanca, vista desde un enfoque integral, representa una oportunidad para el desarrollo de las comunidades indígenas que al mismo tiempo genera beneficios indirectos para todos los involucrados. Además, fomenta el turismo cultural, preserva las costumbres y tradiciones locales, incluso refuerza su identidad, revalora su cultura y la destaca su justo valor (Arellano y Arroyo, 2019 p.12).

La gastronomía actúa como una forma de conocer la historia de los pueblos y sus habitantes, así como su evolución a lo largo del tiempo, también invita a conocer de forma turística varios lugares (Ver anexo 3). Tal es el caso de la preparación con la técnica de la pachamanca a través de la cual se establece una identidad culinaria, esta se transforma con el tiempo en una tradición que se transmite de generación en generación, convirtiéndose en un legado que refleja la esencia de la comunidad y su cultura que también distingue de otras al adaptarse a su entorno, utilizando productos locales característicos de la región.

### **Características de la Zona Andina Nitiluisa**

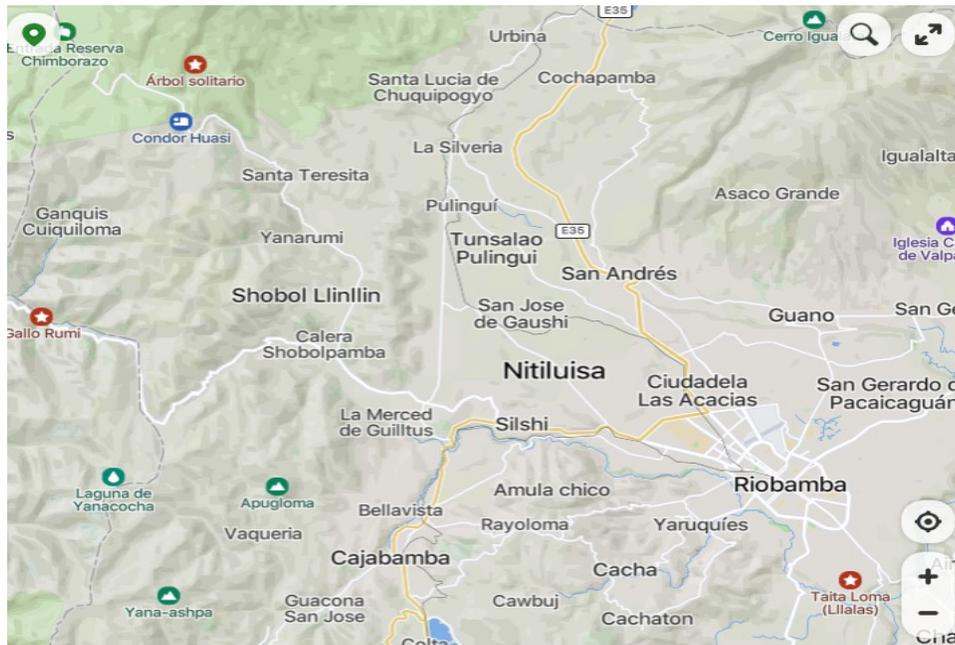
A continuación, se presentan las principales características demográficas donde se ubica la comunidad en estudio:

**Cuadro 2** Características de la Zona Andina Nitiluisa

Provincia	Chimborazo
Cantón	Riobamba
Parroquia	Calpi
Msnm	3200 msnm y los 3300 msnm
Localización geográfica	-1.589018, -78.764506

Fuente: ( Infocentro Calpi Nitiluisa, 2024)

### Ubicación geográfica



**Gráfico 3** Mapa de Nitiluisa

Fuente: Google maps

### Aspectos socioculturales y etnológicos

Nitiluisa tiene una población de aproximadamente 1,180 personas, distribuidas en 265 familias. La mayoría de los residentes son bilingües, dominando tanto el quichua como el castellano, lo que refleja la conservación de su lengua ancestral y su

habilidad para adaptarse lingüísticamente ( Infocentro Calpi Nitiluisa, 2024). La economía de la comunidad se centra principalmente en la agricultura, con cultivos de granos y tubérculos. Asimismo, la crianza de llamas y alpacas es una actividad común, que proporciona recursos tanto para la alimentación como para la elaboración de textiles artesanales. Estas prácticas no solo garantizan la subsistencia económica, sino que también son esenciales para la identidad cultural de la comunidad.



**Gráfico 4** Comunidad de Nitiluisa

Fuente: ( Infocentro Calpi Nitiluisa, 2024)

### **Pachamanca y su relación con las festividades en la comunidad de Nitiluisa**

Según el señor José Manuel Paucar Zula de 63 años de edad, oriundo de la comunidad de Nitiluisa, presidente del barrio centro, en la entrevista realizada en mayo (2025) declara que “La pachamanca tiene un rol esencial en las festividades locales en Nitiluisa, ya que representa un símbolo clave de la tradición andina. Esta práctica ancestral, q suele realizarse con mayor frecuencia durante las festividades, por lo que se convierte en una actividad que fortalece la comunidad, ya que involucra a familiares y vecinos en su preparación y disfrute, creando lazos más sólidos entre los miembros de la comunidad y reforzando su identidad cultural información que se detalla en anexos.”

En muchas culturas, como en los Andes, la pachamanca trasciende la simple cocción de alimentos, convirtiéndose en un acto simbólico de agradecimiento hacia la Pachamama. Durante las festividades, este tipo de prácticas refuerzan los lazos entre los miembros de la comunidad, ya que involucran a todos en su preparación. La colaboración en la elaboración de estos platos tradicionales refleja el trabajo conjunto, lo que hace que estas actividades sean especialmente significativas en momentos de celebración, transformándose en una expresión de esfuerzo compartido y también de convivencia grupal.

## CAPÍTULO II DISEÑO METODOLÓGICO

### **Paradigma y tipo de investigación**

#### **Paradigma cualitativo**

Este enfoque representa una estrategia metodológica centrada en un aspecto cualitativo. En el caso del enfoque cualitativo, la investigación se basa en evidencias que buscan describir en profundidad el fenómeno estudiado, con el objetivo de comprenderlo (Sánchez, 2020).

En la presente investigación se basó en un enfoque cuantitativo debido a la necesidad de comprender en profundidad las percepciones, experiencias y opiniones de los participantes respecto a la técnica ancestral pachamanca. Mediante las entrevistas se recopiló información directa y detallada que sumado a la investigación bibliográfica realizada se logró contrastar y contextualizar los hallazgos empíricos.

#### **Modalidad básica**

- **Investigación bibliográfica documental**

Este tipo de investigación consiste en analizar y sintetizar información recopilada a través de diversas fuentes documentales en base al tema en estudio (Arias, 2023).

La investigación bibliográfica o documental fue fundamental en el desarrollo de este estudio, ya que permitió construir una base teórica sólida sobre la técnica culinaria ancestral de la pachamanca y su valor como atractivo gastronómico en la zona andina de Nitiluisa. Esta etapa implicó la búsqueda y revisión de información en revistas científicas de alto impacto, libros electrónicos, publicaciones locales, así como en repositorios académicos de universidades reconocidas, tanto a nivel nacional como internacional incluyendo fuentes investigativas en idioma español e inglés, lo cual enriqueció el análisis al incorporar diversas perspectivas y enfoques teóricos. Asimismo, la indagación documental permitió contextualizar los hallazgos obtenidos

en el trabajo de campo contrastándolo con el conocimiento ya existente, fortaleciendo la validez y profundidad del estudio.

- **Investigación de campo**

Se trata de una metodología que permite recolectar información directamente en el entorno donde se manifiesta el fenómeno de interés, lo cual posibilita un análisis detallado y contextualizado de dicho fenómeno en su ambiente natural (Haro et al., 2024).

Se aplicó la investigación de campo en la comunidad de Nitiluisa, específicamente a los pobladores para recabar información que aportó al desarrollo de la investigación; la misma que fue necesaria para conocer de manera directa cómo se practica la técnica ancestral de la pachamanca en la comunidad, cómo es valorada y qué potencial tiene como atractivo gastronómico

### **Diseño de la investigación**

- **No experimental**

El diseño no experimental se caracteriza por la ausencia de manipulación de variables, ya que su objetivo principal es observar y registrar de forma precisa prácticas tradicionales que ya han ocurrido. Estas acciones no se alteran ni modifican, sino que se estudian tal como se conservan en la actualidad, permitiendo una comprensión profunda sin intervenir en su curso natural (Tarrillo et al., 2024).

El diseño no experimental aplicado en la investigación no modificó la tradición culinaria, pues lo que se realizó fue observación, entrevistas y análisis mediante la recopilación de información existente y experiencias reales para percibir su valor cultural y gastronómico.

## **Tipo de investigación**

- **Descriptivo**

Se trata de un tipo de investigación orientada a identificar y detallar las características de determinados fenómenos o poblaciones, estableciendo posibles relaciones entre variables, pero sin llegar a determinar una relación causa-efecto. Por lo tanto, esto implica que no se realiza ninguna intervención ni alteración al fenómeno, grupo, situación o problema que se estudia (Haro et al., 2024).

El método descriptivo permitió caracterizar de manera detallada la técnica culinaria ancestral de la pachamanca en la zona andina de Nitiluisa además de su valoración como atractivo gastronómico local. Incluso, este método resultó adecuado para observar y registrar las particularidades de esta práctica tradicional, incluyendo sus ingredientes y los procesos de preparación tomando como referencia las opiniones de las personas propias del lugar.

## **Técnicas de investigación**

- **Entrevista**

Esta técnica se fundamenta en la comprensión de los fenómenos desde la perspectiva de los propios entrevistados, adoptando un enfoque fenomenológico. Se enfoca en las vivencias que emergen del entorno cotidiano de las personas y busca otorgarles significado. A través de esta metodología, es posible interpretar la realidad social, así como los valores, costumbres, ideologías y cosmovisiones que se expresan en discursos subjetivos, donde el investigador interpreta y da sentido a las experiencias narradas por los participantes (González et al., 2022).

Fue aplicada de forma directa a las personas adultas mayores de la comunidad de Nitiluisa, porque son personas que reúnen los conocimientos ancestrales de la preparación tradicional de la pachamanca quienes han podido practicarlo de generación en generación comprendiendo su valor cultural.

- **Encuesta**

Se trata de una interacción estructurada de manera estricta, en la que se plantea el mismo conjunto de preguntas, en el mismo orden, a todos los participantes. Incluso las introducciones y conclusiones se presentan de forma uniforme para cada persona encuestada (Feria et al., 2020).

La encuesta se aplicó a las familias de la comunidad para analizar la situación actual y con ello permitió analizar la necesidad de conservar la técnica de cocción de la pachamanca para que sirva de guía para las futuras generaciones rescatando la tradición.

### **Instrumentos de investigación**

- **Cuestionario**

Es un instrumento de investigación que permite obtener información de forma ordenada, mediante una serie de preguntas diseñadas con antelación, ya sean abiertas, cerradas o una combinación de ambas. Su aplicación se dirige a un grupo específico de personas, con el objetivo de indagar sobre sus opiniones, actitudes, conductas o rasgos vinculados a un determinado fenómeno de estudio (Feria et al., 2020). También se aplicó la entrevista grabada.

### **Población y muestra**

- **Población**

Se refiere al conjunto de fenómenos con características similares de todas las unidades de un todo (Satishprakash, 2020).

La comunidad en estudio se encuentra conformada por 265 familias, a quienes se identificó como el universo de estudio con el objetivo de recopilar información a la persona cabeza de hogar de las familias de la comunidad de Nitiluisa sobre la aplicación de la técnica ancestral pachamanca y su influencia como atractivo gastronómico en esta

comunidad. Además, se aplicaron entrevistas abiertas y estructuradas específicamente a familias más longevas quienes tienen el reconocimiento de la comunidad porque mantiene la tradición del desarrollo de la pachamanca.

- **Muestra**

La entrevista estructurada se aplicó a 2 personas que son cabezas de hogar y son las personas más longevas de la comunidad quienes han traspasado sus conocimientos a través del tiempo para enseñar la cocción empleada para la técnica pachamanca. Mientras que la entrevista abierta se aplicó a las siguientes personas quienes tienen el siguiente perfil:

**Cuadro 3** Perfil de personas entrevistadas

<b>NOMBRE</b>	<b>EDAD</b>	<b>INSTITUCIÓN</b>
Faustino Paucar Lema	83 años	Presidente de Asociación de productores de quinua Comunidad de Nitiluisa
Eugenio Castro Pilataxi	79 años	Presidente del Barrio “Corona Real” de la comunidad de Nitiluisa
Juliana Castro Pilataxi	94 años	Morador de la comunidad de Nitiluisa perteneciente al barrio corona real
Cesar Cucuri	78 años	Morador de la comunidad de Nitiluisa perteneciente al barrio corona real
Gregoria Miñarcaja	82 años	Moradora de la comunidad de Nitiluisa perteneciente al barrio centro
Federico Cucuri	85 años	Morador de la comunidad de Nitiluisa perteneciente al Barrio Centro
Rufina Martínez	87 años	Catequista de la comunidad de Nitiluisa perteneciente al barrio Rumipamba

Elaboración propia (2025)

Mientras que para la muestra se aplicó la fórmula para poblaciones finitas que se detalla a continuación:

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

**Donde:**

**n:** tamaño de la muestra

**z:** Nivel de confianza 95%= (1.96)

**p:** probabilidad de ocurrencia

**q:** probabilidad de no ocurrencia = (1-p) = (1-0.50)

**N:** Población

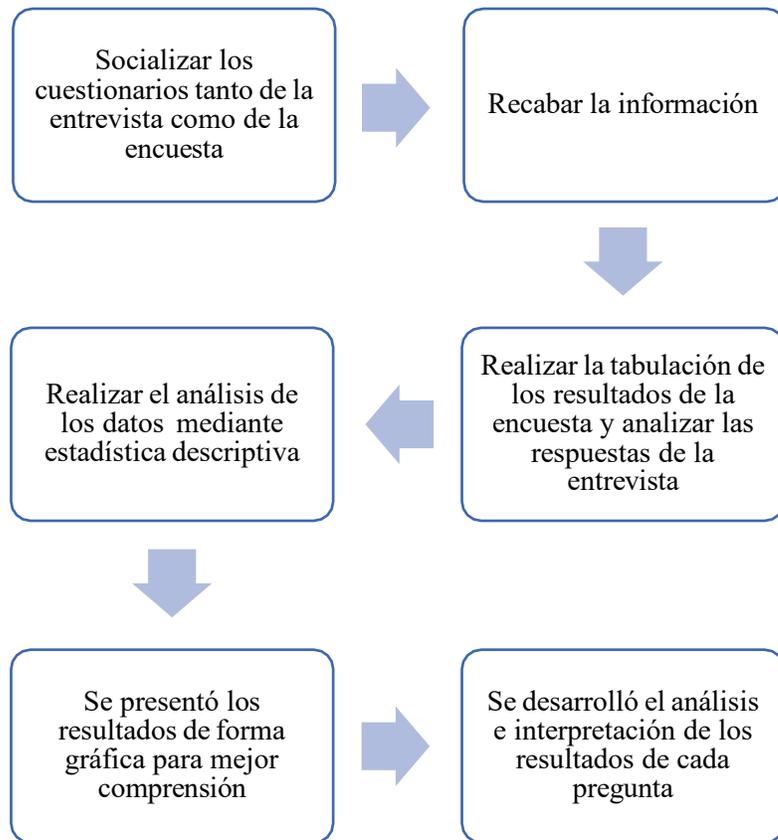
**e:** Nivel de error 5% = (0.05)

$$n = \frac{1.96^2 * 265 * 0.5 * 0.5}{((0.05)^2 * (265 - 1)) / + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 158 \text{ encuestas}$$

### **Procesamiento para la búsqueda y procesamiento de los datos**

Se llevó a cabo el siguiente proceso como se presenta a continuación en el grafico de forma detallada:



**Gráfico 5** Proceso de procesamiento de datos

Elaboración propia (2025)

## CAPÍTULO III RESULTADOS

### Análisis e interpretación de los resultados

#### Entrevista

Una vez realizada la recolección de información de la entrevista estructurada se puede analizar los siguientes aspectos los cuales reflejan con veracidad lo que las personas deseaban dar a conocer:

**Cuadro 4** Análisis de entrevista

PREGUNTA	ANÁLISIS
1. ¿Desde cuándo conoce usted la técnica de cocción de la pachamanca?	Las personas entrevistadas coinciden en que esta técnica a sido parte de sus vidas desde su niñez, a pesar que antes se realizaba con mayor frecuencia y en la actualidad ya no se practica mucho.
2. ¿Quién le enseñó o cómo aprendió usted esta técnica?	Las personas que han enseñado esta técnica han sido los abuelos y los padres, quienes se encargaban de esta tradicional preparación.
3. ¿Se ha transmitido de generación en generación? ¿Cómo considera que se mantiene en la actualidad esta técnica?	Mencionan que con el tiempo y otros factores que han afectado a los campos han impedido su realización de forma adecuada, incluso las nuevas generaciones no están muy interesadas en estas prácticas que lo consideran antiguas, por desconocimiento y tiempo que se aplica ya no lo hacen.
4. ¿Por favor, me puede explicar paso a paso el proceso de la técnica y	Lo más importante es tener los alimentos que se van a preparar, de ahí el proceso inicia con la preparación del terreno donde se cocinará los alimentos generalmente

<p>procesos de la pachamanca?</p>	<p>suele ser un hoyo desde 50 cm a 1 metro de profundidad, se enciende fuego para calentar las piedras que se colocan, una vez caliente se colocan los alimentos adobados, e inicia el montaje del horno dejando ya solo las piedras calientes y acomodando los productos por capas en el fondo los que se tardan mas en cocinar, cada capa es separada por hojas de maíz, y las piedras calientes hasta cubrirla por completo, de ahí hay que estar revisando aproximadamente entre 1 a 2 horas si ya está listo se saca haciendo un ritual de agradecimiento a la madre tierra y finalmente se sirve.</p>
<p>5. Cómo saben que los alimentos se encuentran listos para el consumo (tiempo de cocción)</p>	<p>No hay un tiempo específico debido a que depende de la cantidad de alimentos que se ubican en el horno, se realiza solo un tiempo aproximado y hay que revisarlo para evitar que se sobre cocine o que salga crudo.</p>
<p>6. De dónde se obtienen los productos para la ejecución de la pachamanca</p>	<p>Se recogen de la producción local de los campos aledaños para su preparación, todo depende si es para la fiesta que es lo más tradicional o incluso lo preparan las familias sin motivo específico.</p>
<p>7. ¿Considera que se han modificado los ingredientes con el tiempo? ¿Por qué?</p>	<p>Sí, hay algunos productos que se han omitido porque ya no se producen por las temporadas climáticas que impiden una buena producción en los campos.</p>

8. Suelen realizar algún ritual para consumirlo	Generalmente solo es una oración de agradecimiento por los alimentos a servir, y por la cosecha que ha permitido la preparación.
9. ¿Cree que actualmente se siguen procedimientos estándar en la comunidad para preparar la pachamanca?	No, ya en la actualidad cada quien la realiza incluso los aliños que antes se utilizaban ya no son los mismos ahora les ponen a las carnes unos adobos procesados para dar más sabor.
10. ¿Estaría de acuerdo con la creación de una guía o recetario que documente esta técnica para su conservación? ¿Por qué?	Los entrevistados concuerdan en que sería importante una guía que documente esta técnica lo que promovería su preparación no solo en la comunidad sino en otras partes.

**Fuente:** Datos recolectados a través de entrevista

Elaboración propia (2025)

Con el objetivo de rescatar y documentar el valor cultural de la técnica culinaria ancestral de la pachamanca en la comunidad andina de Nitiluisa, se desarrolló un proceso de investigación cualitativa basado en entrevistas a comuneros locales. Estas fuentes orales constituyen un insumo fundamental para la reconstrucción de saberes transmitidos por generaciones, que permiten comprender no solo el procedimiento técnico de la pachamanca sino también el entramado simbólico y ancestral. Estas prácticas culinarias se integraban de forma orgánica a festividades tradicionales, revelando una íntima conexión entre la alimentación, el territorio y la identidad cultural de la comunidad, con productos propios de la zona y en ocasiones como cosechas o festividades, el análisis de las entrevistas completo se presenta en el Anexo 4.

Por otra parte, se ejecutó una entrevista con preguntas abiertas las cuales fueron grabadas su objetivo fue recopilar información cualitativa directamente de los adultos mayores de la comunidad de Nitiluisa, con el fin de conocer sus conocimientos, experiencias y percepciones en torno a la técnica culinaria ancestral de la pachamanca. A continuación, se presenta un resumen de las entrevistas recopiladas:

César Cucuri: destaca la riqueza cultural de la zona andina de Nitiluisa al señalar el uso de ollas y platos de barro, cebos animales para dar sabor, y la elaboración artesanal de chicha de jora; además que se compartía en familia incluso haciendo hoyos en la tierra para comer.

Gregoria Miñarcaja: Su testimonio refuerza la existencia de técnicas ancestrales adoptadas desde los contextos rurales y comunitarios (cosecha, pastoreo), donde la cocción de alimentos se realizaba directamente en la tierra en ollas de barro, cavando hoyos lo que remite al principio técnico de la pachamanca.

Rufina Martínez: Señala que las personas de la zona solían compartir la comida en épocas de cosecha, se preparaba al aire libre con los productos propios directo del campo.

Gregorio Rumancela: Antiguamente las personas buscaban formas para mantener el calor debido a la escasez de fósforos solían conservar brasas encendidas dentro de la ceniza, utilizando estiércol seco de vaca.

Juliana Castro: El uso de piedras calientes, la cocción bajo ceniza y el entorno donde se come que es el campo en épocas de cosecha destaca una experiencia colectiva que se acompañan con cánticos.

Eugenio Castro: Concuerta que las prácticas de compartir los alimentos resaltaban en las cosechas, realizando prácticas de cavar hoyos en la tierra para asentar ollas medianas para cocinar.

Arturo Paucar: Para la pachamanca se solían realizar hoyos de 50 x 50 con piedras al rojo vivo menciona que utilizaban leña y carbón natural. Se preparaban

carnes como conejo, cazadas en el cerro, y se cocinaban directamente sobre brasas. Esta práctica no solo tenía una función culinaria, sino también valor cultural al conectar a las personas con sus raíces e identidad. Arturo, un comunero andino, lamenta la pérdida de esta tradición en su comunidad debido al uso de cocinas modernas, y expresa su anhelo de que estas costumbres ancestrales se recuperen y vuelvan a practicarse colectivamente.

Faustino Paucar: Desde temprana edad, la preparación de alimentos en la comunidad se realizaba cavando huecos en la tierra, donde se asentaban piedras de canchagua y se utilizaban como combustibles naturales la paja de cebada y la cabuya. Estas técnicas eran especialmente comunes durante las festividades, cuando se reunía gran cantidad de personas, incluso más de 300, para compartir alimentos preparados colectivamente. Las carnes más utilizadas en estas ocasiones eran de borrego, res y chanco, cocinadas junto con productos propios de la temporada. Las celebraciones no solo se caracterizaban por la comida, sino también por el espíritu de comunidad y el intercambio entre familias. Aunque en la actualidad muchas de estas costumbres se han perdido, el testimonio del señor Faustino revela un profundo deseo de recuperar y revalorizar este patrimonio culinario ancestral como una expresión viva de la identidad local.

## Análisis de encuesta

### 1. Tiempo de residencia en la comunidad de Nitiluisa

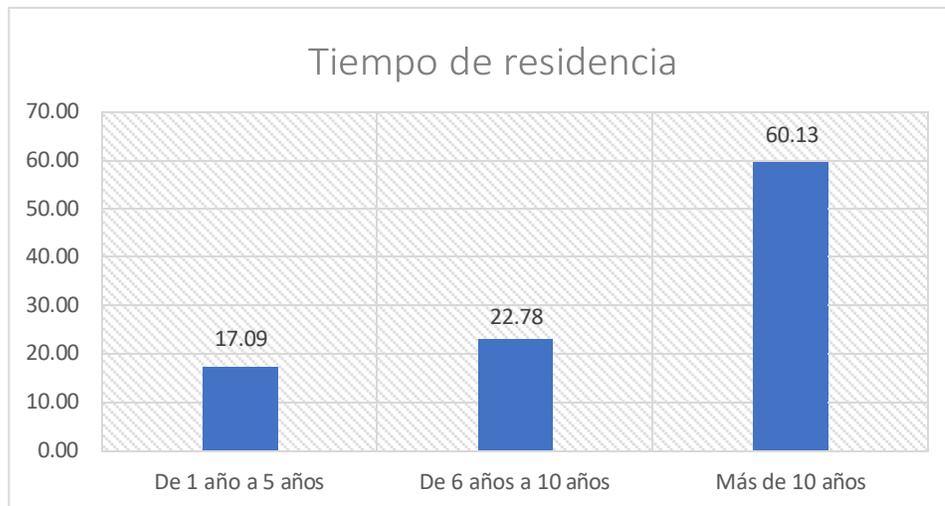
**Cuadro 5** Tiempo de residencia en Nitiluisa

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
De 1 año a 5 años	27	17.09
De 6 años a 10 años	36	22.78
Más de 10 años	95	60.13
	<b>158</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 6** Tiempo de residencia en Nitiluisa



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Estos resultados permiten determinar que la mayoría de la población encuestada tiene una residencia superior a 10 años lo que denota un mayor conocimiento sobre el tema de investigación, incidiendo en sus percepciones y arraigo cultural, estos hallazgos fortalecen la confiabilidad de la información recogida.

## 2. En qué ocasiones tradicionalmente se prepara la pachamanca

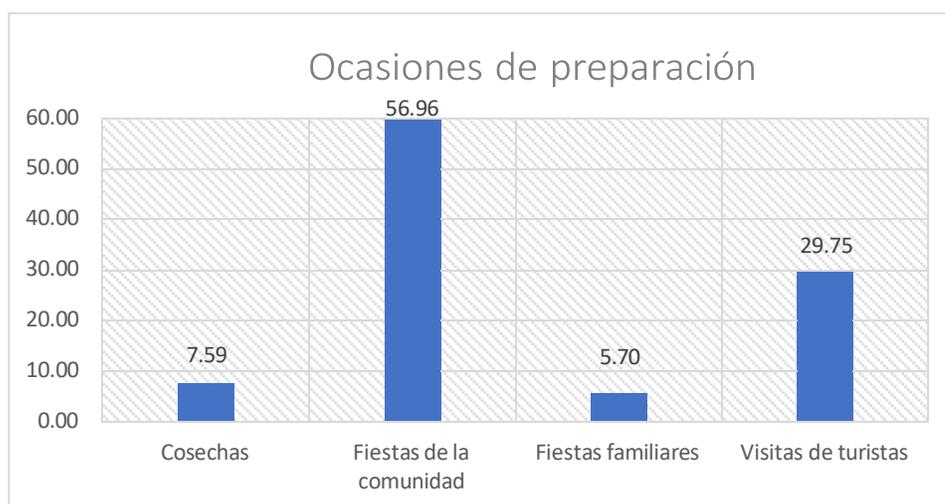
**Cuadro 6** Ocasiones de preparación de la pachamanca

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Cosechas	12	7.59
Fiestas de la comunidad	90	56.96
Fiestas familiares	9	5.70
Visitas de turistas	47	29.75
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 7** Ocasiones de preparación de la pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Los datos evidencian que la pachamanca mantiene un fuerte vínculo con las fiestas comunitarias, siendo esta la ocasión principal para su preparación lo cual implica mayor conexión con la ejecución de esta práctica ancestral, es así que, la pachamanca se considera un elemento de valor cultural y gastronómico para compartir con visitantes.

### 3. Cuál es su rol durante el proceso de preparación

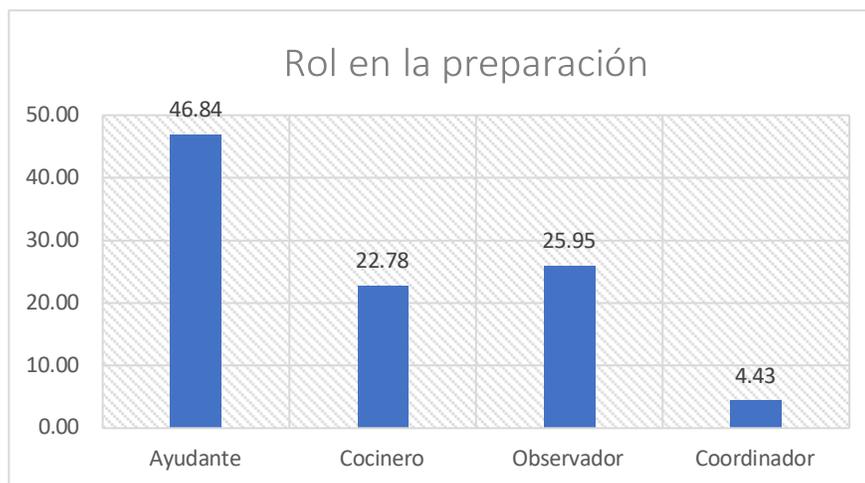
**Cuadro 7** Rol en el proceso de preparación

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Ayudante	74	46.84
Cocinero	36	22.78
Observador	41	25.95
Coordinador	7	4.43
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 8** Rol en el proceso de preparación



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Los datos indican que el proceso de preparación de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa es una actividad colectiva, en la que predomina la participación como ayudante, donde gran parte de los miembros se involucran en tareas de apoyo, pero no de cocinero que sería lo ideal para mantener la tradición de la técnica de la pachamanca, sin embargo, desde su posición pueden aportar con ideas y vivencias.

**4. Cuáles son los productos o ingredientes más utilizados en la técnica ancestral pachamanca. Seleccione 4 ingredientes:**

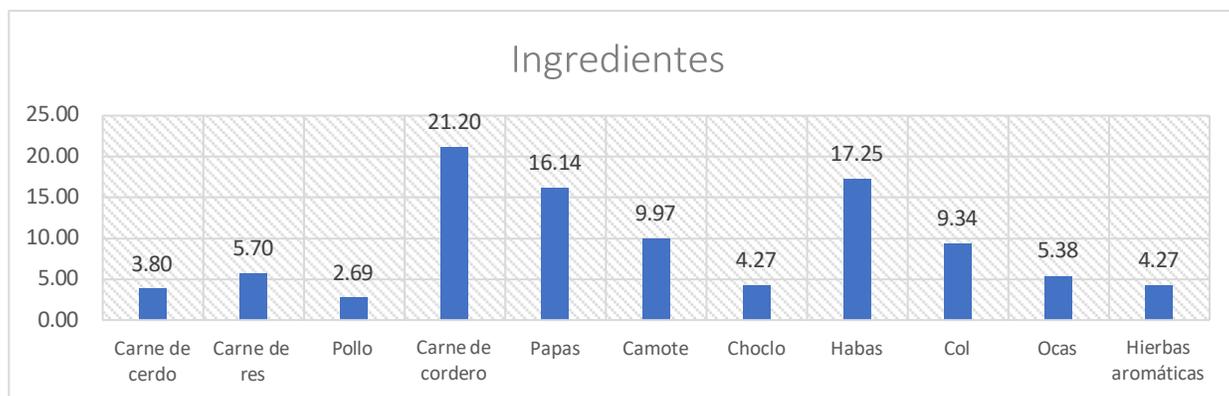
**Cuadro 8** Productos o ingredientes más utilizados en la pachamanca

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Carne de cerdo	24	3.80
Carne de res	36	5.70
Pollo	17	2.69
Carne de cordero	134	21.20
Papas	102	16.14
Camote	63	9.97
Choclo	27	4.27
Habas	109	17.25
Col	59	9.34
Ocas	34	5.38
Hierbas aromáticas	27	4.27
	<b>632</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 9** Productos o ingredientes más utilizados en la pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Los ingredientes que más se destacan son la carne de cordero, papas, habas, col, los cuales son indispensables para tomarlos en consideración en el desarrollo de la pachamanca. Se debe tomar en cuenta que en esta pregunta los participantes eligieron 4 productos de los señalados.

## 5. La comunidad de Nitiluisa sigue un proceso específico para la preparación de la pachamanca, detallando tiempos e ingredientes

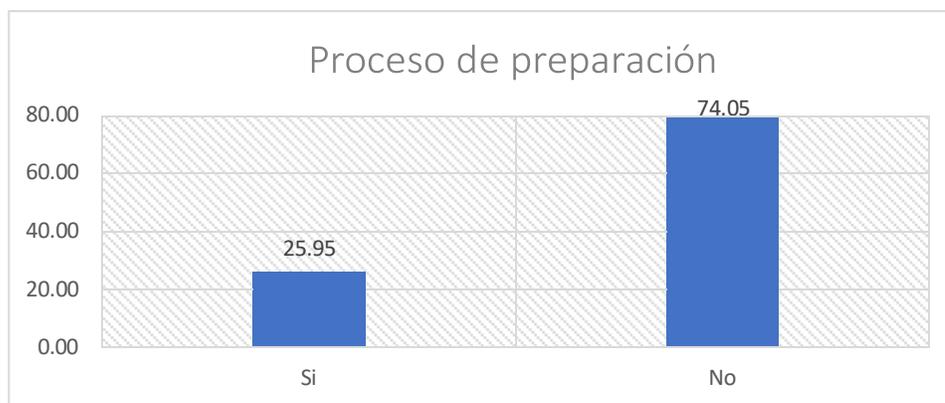
**Cuadro 9** Sigue un proceso para la preparación de la pachamanca

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	41	25.95
No	117	74.05
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 10** Sigue un proceso para la preparación de la pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Se interpreta que la preparación de la pachamanca se realiza de forma empírica basándose en la experiencia y la tradición sin una guía lo que pone en riesgo la preservación de la tradición, el porcentaje que menciona que sí sigue los procesos de forma detallada podría estar vinculado a personas con más conocimiento específico quizás por interés turístico, educativo o cultural.

**6. De los siguientes aspectos cual considera que es el más importante para estandarizar los procesos:**

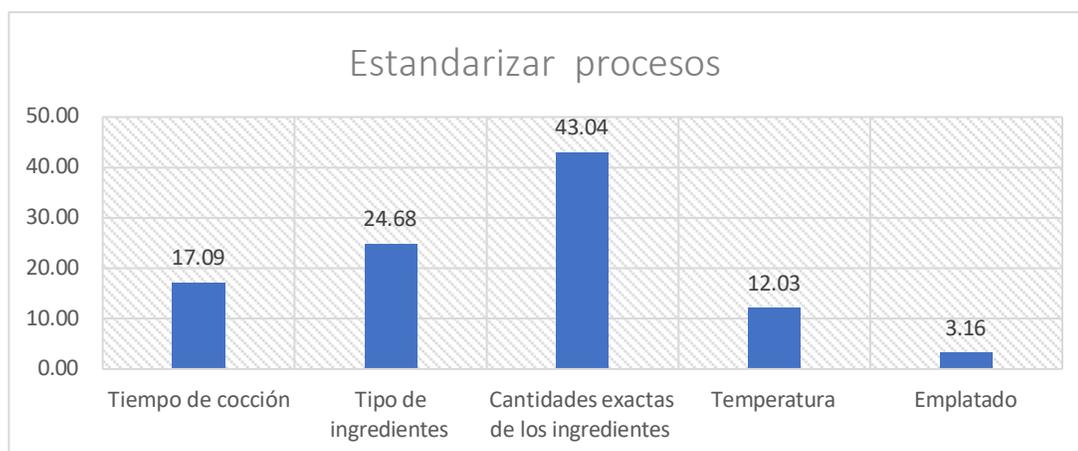
**Cuadro 10** Aspectos para estandarizar los procesos

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Tiempo de cocción	27	17.09
Tipo de ingredientes	39	24.68
Cantidades exactas de los ingredientes	68	43.04
Temperatura	19	12.03
Emplatado	5	3.16
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 11** Aspectos para estandarizar los procesos



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Estandarizar los procesos a través de cantidades exactas de los ingredientes es fundamental para garantizar la consistencia ayudando a mantener el sabor ancestral lo cual permite transmitir los conocimientos mediante una experiencia homogénea para los consumidores, lo cual es clave en procesos de promoción gastronómica sostenible.

## 7. Con qué frecuencia llegan turistas a su comunidad interesados por mirar y probar el desarrollo de esta técnica ancestral

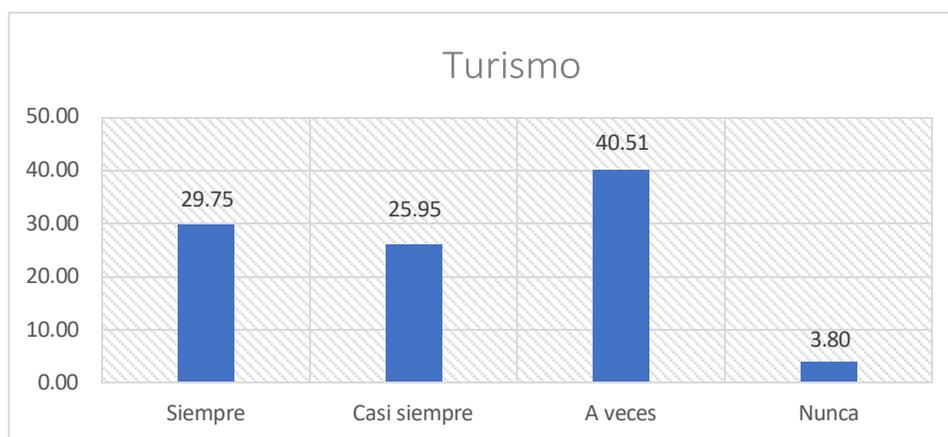
**Cuadro 11** Llegan turistas por la pachamanca

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	47	29.75
Casi siempre	41	25.95
A veces	64	40.51
Nunca	6	3.80
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 12** Llegan turistas por la pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Los resultados reflejan que la comunidad de Nitiluisa sí recibe visitas turísticas interesadas en la técnica ancestral de la pachamanca, aunque la práctica no sea de forma seguida, pero se podría potencializar a través de turismo gastronómico resaltando la identidad comunitaria.

**8. Considera que la técnica de la pachamanca puede atraer turistas si existe una adecuada promoción para promoverlo como potencial gastronómico**

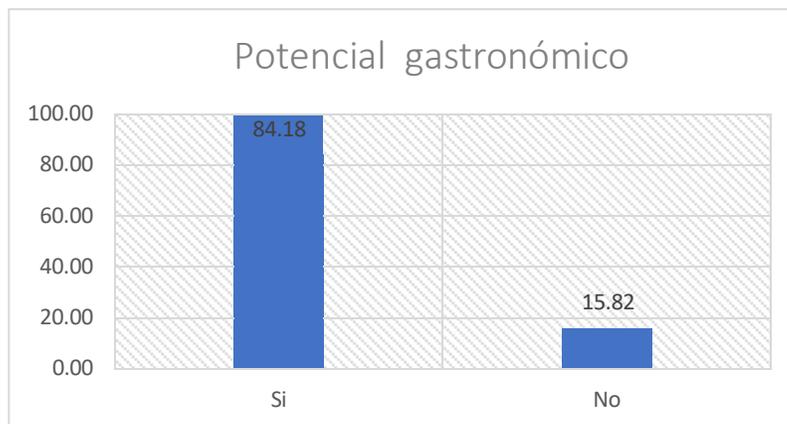
**Cuadro 12** La pachamanca puede atraer turistas

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Si	133	84.18
No	25	15.82
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 13** La pachamanca puede atraer turistas



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

La percepción de que una adecuada promoción puede aumentar el interés turístico debido a que la comunidad reconoce el potencial de la pachamanca no solo como una práctica cultural, sino también como una experiencia gastronómica única que puede atraer a visitantes.

## 9. Qué tan importante considera que es conservar la tradición de la técnica pachamanca en su comunidad

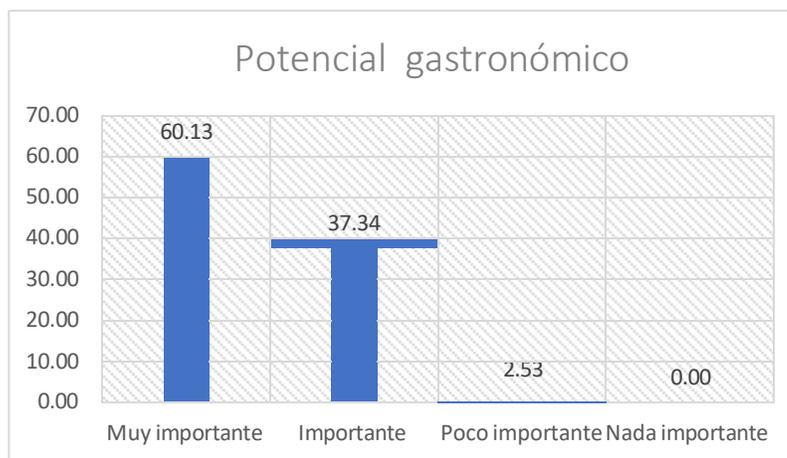
**Cuadro 13** Conservar la técnica pachamanca

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Muy importante	95	60.13
Importante	59	37.34
Poco importante	4	2.53
Nada importante	0	0.00
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 14** Conservar la técnica pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Los datos reflejan un alto nivel de valoración cultural y comunitaria hacia la pachamanca en Nitiluisa. La gran mayoría de los encuestados reconoce la relevancia de mantener viva esta tradición, ya sea por su significado ancestral, su valor gastronómico o su rol en la identidad local.

**10. Le gustaría que se cree una guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca.**

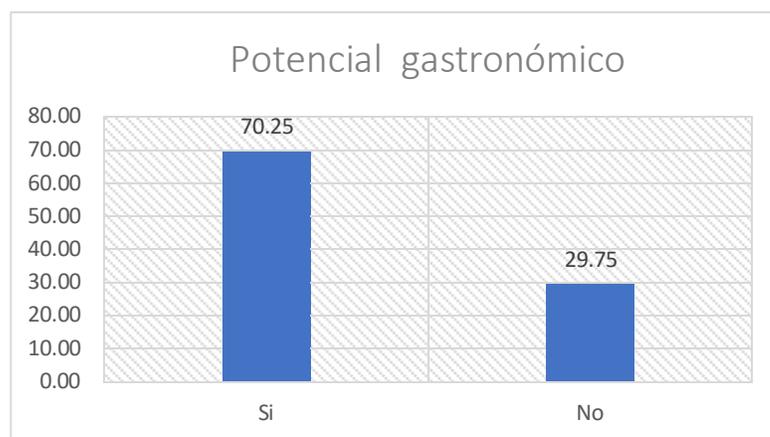
**Cuadro 14** Guía de procesos, técnica y cocción de la pachamanca

<b>OPCIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Si	111	70.25316456
No	47	29.74683544
	<b>158</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

**Gráfico 15** Guía de procesos, técnica y cocción de la pachamanca



Fuente: Encuesta

Elaboración propia (2025)

Este resultado indica que existe un alto nivel de interés dentro de la comunidad de Nitiluisa por sistematizar y conservar formalmente el conocimiento ancestral sobre la preparación de la pachamanca. La creación de una guía no solo sería una herramienta útil para asegurar la transmisión intergeneracional del saber, sino también una forma de proteger el patrimonio cultural intangible de posibles alteraciones o pérdida con el tiempo.

## DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

La encuesta aplicada a los habitantes de la comunidad de Nitiluisa permitió identificar percepciones, prácticas y valoraciones en torno a la técnica ancestral de la pachamanca, revelando datos significativos sobre su vigencia, proyección cultural y potencial turístico.

Uno de los primeros hallazgos clave fue que la mayoría de los ha vivido en la comunidad por más de 10 años, lo que resalta una fuerte conexión territorial e identidad con las costumbres locales que permiten tener mayor información para desarrollar el proyecto. Respecto a las ocasiones en qué ocasión se prepara la pachamanca, señalan que la mayoría realiza principalmente en fiestas comunitarias, consolidando su valor como expresión colectiva y ceremonial. Sin embargo, también se evidenció que un porcentaje del 29.75% la prepara para turistas, lo que abre la posibilidad de fortalecer esta práctica como atractivo gastronómico y cultural.

En cuanto a los roles que ocupan durante la preparación, el 46.84% se considera ayudante, el 25.95% se reconoce como observador. Esto muestra que la preparación de la pachamanca es una práctica colaborativa, donde se transmite el conocimiento por medio del acompañamiento, la observación y la práctica directa.

Un dato relevante fue que el 74.05% de los encuestados afirma que no existe un proceso específico y detallado para su preparación (en cuanto a ingredientes y tiempos). Por lo cual resalta la necesidad de la creación de una guía formal que recoja estos conocimientos, lo que revela una apertura hacia la sistematización y preservación escrita de esta tradición.

En cuanto a los elementos que deberían estandarizarse, destacan las cantidades exactas de ingredientes 43.04% y el tipo de ingredientes un 24.68%, lo que indica que existe preocupación por mantener la autenticidad y asegurar una experiencia uniforme de la pachamanca, sin perder su esencia ancestral.

Sobre el componente turístico, el 40.51% dijo que los turistas llegan a veces interesados en esta técnica, mientras que un 29.75% aseguró que siempre lo hacen. Esto sugiere que la pachamanca tiene un potencial turístico claro, aunque aún no se ha potencializado. En concordancia con esto, el 84.18% de los encuestados cree que la técnica puede atraer turistas si se la promueve adecuadamente, lo que refuerza la idea de que es posible convertir esta tradición en una herramienta de desarrollo económico local.

Finalmente, ante la pregunta sobre la importancia de conservar esta técnica, un 60.13% la considera muy importante. Esto refleja un fuerte compromiso con el rescate, protección y transmisión de la cultura local, lo que permite reforzar la necesidad de implementar estrategias educativas, culturales y turísticas que resalten la pachamanca como patrimonio.

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTANDARIZACIÓN DE LA PACHAMANCA**

#### **Desarrollo e identificación del proceso.**

- Recopilación y guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca.

#### **Introducción de la estandarización**

El desarrollo de la estandarización de los procesos surge como una respuesta a la necesidad de rescatar y valorar las raíces culturales andinas. En Ecuador, este tipo de prácticas no son ampliamente desarrolladas, lo que representa una oportunidad para impulsar su difusión y reconocimiento. Bajo este contexto, la presente guía gastronómica se enfoca en fomentar la conservación y difusión de la técnica ancestral de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa, no solo como una práctica culinaria, sino como un legado cultural que conecta profundamente a las personas con la tierra. Al documentar sus principales procesos de elaboración, esta guía busca promover la pachamanca como un atractivo gastronómico, valorando el conocimiento ancestral y asegurando su transmisión a futuras generaciones.

#### **Justificación de la estandarización**

La elaboración de la guía se justifica por la importancia de potencializar la técnica pachamanca como atractivo gastronómico lo cual influye en el rescate y preservación de esta experiencia culinaria lo cual a más de promover su identidad cultural también contribuye a:

- Preservar la tradición a nuevas generaciones
- Dinamizar la economía local mediante el fomento del turismo gastronómico

- Reforzar el sentido de pertinencia de sus habitantes
- Motivación para la producción agrícola de productos locales
- Agregar valor a la oferta turística

Además, en el instrumento aplicado se pudo conocer que el 85% de los encuestados está de acuerdo con que exista la guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca.

**Cuadro 15** Proceso de la estandarización de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa

N°	Proceso	Breve descripción	Responsable	Materiales	Tiempo	Recomendación
1	Orificio en el suelo	Cavar un hoyo en tierra firme simulando un horno natural	Ayudante de la comunidad	Azadón, pala, pico, balde	30-45 minutos	Elegir un terreno seco, sin raíces
2	Materiales	Alistar piedras, leña, hojas, telas y utensilios necesarios para la cocción.	Ayudante de la comunidad	Leña, paja, carrizo, piedras, ladrillos, madera, telar, chambas, tierra, triplex	60 minutos	Verificar que las piedras no tengan humedad.
3	Mise en place de alimentos	Adobar los ingredientes	Cocinero principal	Carne de cordero, habas tiernas, papa, camote, col	60 minutos	Dejar marinado la carne un día antes
4	Calentar piedras	Encender fuego hasta calentar las piedras al rojo vivo	Cocinero ayudante	Leña seca, piedras, fósforos	Entre 60 - 90 minutos	No utilizar piedras mojadas
5	Agradecimiento a la pachamama	Acto simbólico antes de colocar los alimentos	Líder comunitario	Oración	10 - 20 minutos	Incluir música tradicional
6	Elaboración de la pachamanca	Armado por capas y cocción	Cocinero líder	Alimentos, mantas, piedras calientes, tierra, hierbas aromáticas	Controlar el tiempo evitando sobrecocción	90 minutos
7	Servir la pachamanca	Retirar las capas verificando la cocción, sacar los alimentos y montar los platos	Cocinero y ayudantes	Palas, bandejas, utensilios	Servir conservando la temperatura	15 – 20 minutos

Elaboración propia (2025)

**Cuadro 16** Registro fotográfico de los procesos de la pachamanca en Nitiluisa

<b>PROCESO</b>	<b>FOTOGRAFÍA</b>
<p><b>Orificio en el suelo</b></p> <p>Se puede observar a una ayudante de la comunidad iniciar con la cavación del hoyo en la tierra a más, que se pudo realizar en un día despejado y acompañado del sol.</p>	

**Materiales**

Inicialmente se utilizó el azadón, pala, además que se alistaron las piedras, leña y demás materiales para la ejecución de la pachamanca.



---

### **Mise en place de alimentos**

Los alimentos se encontraban listos desde el día anterior y la carne adobada para un mejor sabor.



---

### **Agradecimiento a la Pachamama**

Fue un acto donde el líder de la comunidad agradeció por las bendiciones recibidas, además solicitó a cada uno de los presentes brindar unas palabras de agradecimiento previo a la cocción a través de la pachamanca.



## **Elaboración de la pachamanca**

Al fondo fueron colocadas las piedras para mantener el calor que ayudó a su cocción.

Los productos empleados fueron carne de cordero, habas tiernas, papa, col y camote.



El tiempo transcurrido para su cocción cerrado el hoyo fue de 90 minutos, donde se puede observar que los productos están listos y aún emana humo de su cocción.



## **Servir la pachamanca**

El líder de la comunidad, procede a retirar los productos para servirlos.



Se puede observar que los productos se encuentran listos para servir a los comensales que acompañaron la preparación de la pachamanca.



---

Elaboración propia (2025)

**Cuadro 17** Estandarización de la técnica ancestral pachamanca

<b>PACHAMANCA – NITILUISA</b>					
<b>Propuesta:</b>		Técnica de Cocción Pachamanca			
<b>Objetivo:</b>		Estandarizar los procesos que intervienen en la técnica pachamanca en la comunidad de Nitiluisa			
<b>Responsable:</b>		Líder comunitario, 1 cocinero y 2 ayudantes			
<b>Características del lugar:</b>		Elaboración de la técnica a 3200 msnm con temperatura ambiente de 6°C - 8°C			
<b>Método de transferencia calórica:</b>			conducción, convección, radiación.		
<b>Nº</b>	<b>Proceso</b>	<b>Actividad</b>	<b>Recursos</b>	<b>Técnica</b>	<b>Observación</b>
1	Orificio en el Suelo	Prelistar el orificio	Azadón, pala, pico, balde	120 cm de diámetro y 53cm de profundidad	En la tierra, lugar cubierto
2	Materiales	Se debe alistar un día antes los materiales a ser empleados	Leña seca	4 cargas	Seca al ambiente
			Paja Seca	2 cargas	Seca al ambiente
			Carrizo seco	1 carga	Seco
			10 piedras grandes	20cm de diámetro cada una	No porosa
			25 piedras pequeñas	10cm de diámetro cada una	No porosa
			2 ladrillos	24cm x11 cm	Normales de construcción
			Tabla triplex	Grosor de 12 mm	1 plancha del triplex para tapar y que no ingrese tierra
			Telar artesanal	2m x 2m	Es una manta
			Chambas	80 cm	Se toma de alrededor del hoyo
Tierra	Hasta cubrir	La necesaria			

3	Mise en place de alimentos	Mise en place de alimentos: carne un día antes, demás géneros el día de la cocción.	Carne de cordero	7 unidades de 250gr cada una	Sazonada un día antes con sal, cebolla y ajo
			Habas tiernas	1kg en su propia vaina	Lavarlas, sin sal
			Papa Chaucha	1kg Mediana con cascara	Lavarlas, sin sal
			Camote	1 kg mediano	Lavado
			Hojas de Col	20 hojas grandes	Lavado, desinfectado
4	Calentar piedras	Hacer la fogata para calentar las piedras.	Leña seca	Se prepara una estructura piramidal a unos 20cm del suelo sobre una parrilla las piedras se ubican alrededor y abajo se enciende la leña, paja, carrizo para que el calor llegue uniforme	Este proceso dura 1 hora y media hasta que las piedras alcanzan una temperatura de 510°C, reemplazando la leña conforme se va consumiendo con el fuego.
			Paja Seca		
			Carrizo seco		
			10 piedras grandes		
			15 piedras		
			2 ladrillos		
Fósforos					
5	Agradecimiento a la Pacha Mama	Oración alrededor de la pachamanca	Todas las personas que participen y vayan a alimentarse de la pachamanca	Los comensales forman un círculo alrededor del hoyo donde se van a cocinar los alimentos y el líder de la comunidad realiza una oración, en este punto se queman hierbas aromáticas para una experiencia auténtica e inmersiva.	
6	Elaboración de la pachamanca	Después de tener las piedras calientes y haber hecho el agradecimiento a la pacha mama se procede a la cocción de los alimentos siguiendo un	CAPA 1:	Compuesta por piedras calientes que servirán de base	La pachamanca tiene una duración de una hora a partir de que se culmina de montar todo en el orificio.
			CAPA 2:	10 hojas de col hasta cubrir toda la superficie	
			CAPA 3:	Colocar los 1750g de carne de cordero	
			CAPA 4:	Se distribuye a lado y sobre la carne del proceso anterior las habas, camote y las papas.	

		orden para ejecutarlo, este orden se lo realiza por capas dentro del hueco en el piso, de la siguiente manera:			
			CAPA 5:	Colocar 10 hojas de col hasta cubrir todos los ingredientes de la capa 4	
			CAPA 6:	Acomodar más piedras y los 2 ladrillos los cuales ayudan a mantener el calor	
			CAPA 7:	Se procede a cubrir la superficie con la tabla triplex	
			CAPA 8:	Cubrir con la manta	
			CAPA 9:	Sobre la manta cubrir con chambas	
			CAPA 10:	Cubrir todo con tierra evitando toda fuga de calor	
7	Servicio de la pachamanca	Montaje del plato	Productos cocidos	Se procede a hacer el montaje del plato con todos los alimentos cocidos en la pachamanca, y a gusto del comensal se pueden agregar productos extra como ensalada fría	El proceso de recolección de alimentos preparados y el montaje de los platos debe ser rápida ya que dado la temperatura ambiente del páramo los alimentos tienden a enfriarse rápido.
			Plato de barro		
			Pinzas		

Elaboración propia (2025)

## CONCLUSIONES

- El estudio se fundamentó de forma teórica gracias a fuentes de investigación primarias y secundarias, en especial en revistas de impacto científico los cuales aportaron de forma significativa para evidenciar el valor culinario de la pachamanca, y su importancia para mantener viva una tradición cultural, que reafirma la importancia de preservar y visibilizar esta técnica ancestral dentro del panorama gastronómico nacional.
- El diagnóstico realizado a través del trabajo de campo permitió identificar con precisión los parámetros y procedimientos aplicados durante la cocción de alimentos mediante la técnica ancestral de la pachamanca en la comunidad de Nitiluisa, lo cual se encuentra evidenciado a través de los 7 procesos que son: orificio en el suelo, los materiales, mise en lace de alimentos, calentar las piedras, agradecimiento a la Pachamama, elaboración de la pachamanca y el servicio. Desde el enfoque gastronómico, la investigación permite destacar el potencial de esta técnica en el diseño de experiencias culinarias únicas que integran ingredientes autóctonos, métodos sostenibles de cocción y un profundo respeto por la tierra.
- Al realizar la estandarización de los procesos se logró establecer una secuencia clara, ordenada y coherente para la ejecución de la técnica de cocción de la pachamanca, adaptada a las prácticas propias de la comunidad de Nitiluisa, tal es el caso de que se tomó en cuenta los productos con mayor porcentaje en la encuesta (carne de cordero, habas, papa, col, camote) para plasmarlos y no perder autenticidad garantizando una cocción uniforme, segura y respetuosa del conocimiento ancestral.
- A través de una aceptación del 84.18% de los encuestados quienes se mostraron de acuerdo en la elaboración de la guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca, se valida la pertinencia y relevancia de este recurso como una herramienta útil para preservar, transmitir y difundir el conocimiento ancestral de la comunidad de Nitiluisa. Este respaldo evidencia un interés colectivo en

fortalecer la identidad gastronómica local y promover la pachamanca como un atractivo cultural y turístico. Para que sea considerado como atractivo gastronómico es necesario Formación de cocineros, comuneros y promotores turísticos en técnicas de buenas practicas culinarias asegurando experiencias únicas, además de su promoción en redes sociales para llegar a más personas, sin duda, todo esto va a promover el turismo y la economía.

### **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda ahondar más el estudio en el campo bibliográfico con estudios que profundicen en el origen, simbolismo y evolución de la técnica ancestral de la pachamanca, de manera especial en las zonas andinas y también analizar a profundidad si existe evidencia científica que posicionen a la pachamanca como atractivo gastronómico.
- Es recomendable socializar con las dos personas más longevas quienes cuentan con mayor conocimiento sobre la pachamanca, con ello realizar un diagnóstico profundo que permita reflexionar la práctica y contribuya a mejorar aspectos técnicos manteniendo la tradición.
- Difundir la estandarización de la técnica de la pachamanca, formalizando los procedimientos y validándolos mediante la aprobación de las fichas técnicas y prácticas con lo cual se podrá realizar de mejor forma la promoción de la gastronomía de la comunidad. Una vez validados los procesos, se recomienda que esta estandarización forme parte de una propuesta de modelo gastronómico local, que pueda ser aplicado en ferias o rutas gastronómicas de Chimborazo, lo que sin duda ayudará en la difusión.
- Se recomienda desarrollar la guía en un formato más visual y didáctico consolidándolo como un documento técnico, cultural y formativo, que sirva como base para su conservación, difusión y aplicación práctica con ello se logrará despertar mayor interés en las futuras generaciones evitando que desaparezca con el tiempo.

## Bibliografía

- Infocentro Calpi Nitiluisa. (2024). *Información turística a la mano, infocentro Calpi Nitiluisa*. <https://chimborazonitiluis.wixsite.com/calpi-nitiluisa>
- Achig, D. (2019). Cosmovisión Andina: categorías y principios. *Facultad de Ciencias Médicas*, 37(3).  
<https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/3033/2280>
- Arellano, J. (2014). *Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana*. FLACSO.  
<https://www.repositoriointerculturalidad.ec/jspui/bitstream/123456789/3469/2/TFLACSO-2014JGAL.pdf>
- Arellano, S., y Arroyo, D. (2019). Revalorization and visibilization of andean gastronomy through cultural tourism, case study: The Pachamanca. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 2(4), 1-23.
- Arias, F. (2023). Investigación documental, investigación bibliométrica y revisiones sistemáticas. *REDHECS*, 31(22), 9-28. <https://orcid.org/0000-0002-1786-7343>
- Bravo, I., y Zada, E. (2023). Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador. *Uniandes Episteme. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 10(1), 69-87.  
<https://www.redalyc.org/journal/5646/564676367007/html/>
- Buenazo. (06 de Octubre de 2023). *Huatia peruana, una preparación tradicional de los Andes con todo la sazón de la región*. <https://buenazo.pe/recetas/platos-de-fondo/huatia-receta-282>

- Castillo, A. (2010). *La pachamanca un ritual de alimentación en los andes peruanos*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.  
<https://core.ac.uk/download/340503048.pdf>
- Castillo, A. (2021). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. *Portal de revistas ULIMA, 04*, 253-268.  
<https://revistas.ulima.edu.pe/index.php/lienzo/article/view/347/332>
- Chávez, D., Chávez, K., De la Cruz, J., y García, G. (2021). Análisis de la Pachamanca, una Técnica de Cocción Ancestral en el Centro Poblado de Maynay. *Scientific Research Journal, 2*(1), 203-227.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.53942/srjci.v1i2.64>
- Chisag, X. (2022). *La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangagua*. Universidad Técnica de Ambato.  
<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/1d01fa56-ab91-4224-adb9-f9bff0b60950/content>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Registro Oficial 449 de 20-oct*. Quito. [https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador\\_act\\_ene-2021.pdf](https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf)
- Cortes, D. (2024). *Técnicas de conservación de alimentos*.  
<https://www.cesuma.mx/blog/tecnicas-de-conservacion-de-alimentos.html>
- Cruz, M. (2018). Cosmovisión Andina e interculturalidad: una mirada al desarrollo sostenible desde el Sumak Kawsay. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(5), 119-132.  
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571763394008/html/#:~:text=La%20cosmovisi%C3%B3n%20andina%20se%20representa,m%C3%A1lgico%20Dritua1%20resulta%20un%20segmento>

- Declaración Universal de la UNESCO. (2001). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. Francia.  
[https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000124687\\_spa.page=72](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000124687_spa.page=72)
- Delgado, T., & Ocampo, A. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas. *Revista KEPES*, 18(23), 147-177.  
<https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/kepes/article/view/4302/3956>
- Dietz, G. (2018). Interculturality. *The International Encyclopedia of Anthropology*, 1-19. <https://doi.org/10.1002/9781118924396.wbiea1629>
- Feria, H., Matilla, M., y Mantecón, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿Métodos o técnicas de indagación empírica? *Revista Didasc@lia: D&E. Publicación del CEPUT*, 18.
- Fornet, R. (2024). Interculturalidad: lenguaje del mundo y de la humanidad. *Revista Guillermo de Ockham*, 22(1), 1-2.  
<https://www.redalyc.org/journal/1053/105377695001/html/>
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 1-16.  
[http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- Galindo, L., y Bolaños, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región. *Sosquua*, 5(2).  
<https://doi.org/https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951>
- García, M., García, R., Estrada, E., Horbath, J., y Dzib, R. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53).

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2395-91692019000100132](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100132)

González, A., Molina, R., López, A., y López, G. (2022). La entrevista cualitativa como técnica de investigación en el estudio de las organizaciones. *New Trends in Qualitative Research*, 14.

[https://scielo.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2184-77702022000500004](https://scielo.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2184-77702022000500004)

González, J., Brito, J., y Gámez, V. (2022). Education for intercultural citizenship in Ecuador: History, limits and challenges for future. *INullius: Revista de pensamiento crítico en el ámbito de Derecho*, 3(1), 1-23.

<https://revistas.utm.edu.ec/index.php/revistanullius/article/view/4255/4009>

Guapisaca, Á., Herrera, M., Valverde, J., y Alvear, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de días festivos en la provincia de Cañar. *ALFA Revista de investigación en ciencias agronómicas y veterinarias*, 5(15), 635 - 648.

[https://repositorio.cidecuador.org/bitstream/123456789/1526/1/Articulo\\_19\\_Alfá\\_N15V5.pdf](https://repositorio.cidecuador.org/bitstream/123456789/1526/1/Articulo_19_Alfá_N15V5.pdf)

Guevara, F., y Buenaño, M. (2023). Manifestaciones alimentarias tradicionales de la cocina popular en salinas de guaranda como potencial destino turístico culinario. *Sathiri*, 18(1), 179-199.

<https://revistasdigitales.upec.edu.ec/index.php/sathiri/article/view/1198/3521>

Haro, A., Chisag, E., Ruiz, J., y Cicedo, J. (2024). Tipos y clasificación de las investigaciones. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(2), 956. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i2.1927>

Hart, E., Ramos, C., y Arzuza, A. (2024). La interculturalidad desde la experiencia y vivencia. *Cienciamatria. Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología*, 9(17), 190-206.

[https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2542-30292023000200190](https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2542-30292023000200190)

Hernández, R., y Dancausa, M. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2).

[https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci_arttext)

Hidalgo, K. (27 de Julio de 2020). Cocina ancestral andina en Ecuador convierte la tierra en un volcán culinario. *La vanguardia*.

<https://www.lavanguardia.com/ocio/20200727/482550762495/cocina-ancestral-andina-en-ecuador-convierte-la-tierra-en-un-volcan-culinario.html>

Inga, C., & Villalva, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*.

[http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2550-67222021000100129](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222021000100129)

Iniesta, J., Travé, R., Carmona, R., Nogués, & Antonio. (2023). Cambio y estructuración social en un proyecto de turismo de base comunitaria en San Clemente (Imbabura - Ecuador). *Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*(33), 79-91.

<https://www.revistabarataria.es/web/index.php/rb/article/view/669/765>

Ley Orgánica de Cultura. (2026). *Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic*. Quito.

[https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2\\_LEY\\_ORGANICA\\_DE\\_CULTURA\\_julio\\_2017.pdf](https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf)

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2009). *Suplemento del Registro Oficial No. 583*. Quito.

<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019->

04/LEY%20ORG%20C3%81NICA%20DEL%20R%20C3%89GIMEN%20DE%20LA%20SOBERAN%20C3%8DA%20ALIMENTARIA%20-%20LORSA.pdf

- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 15-40. <https://www.redalyc.org/pdf/1050/105035710002.pdf>
- Molla, J. (2021). *Platos típicos de Cochabamba*.  
<https://es.scribd.com/document/657747395/juan-molla>
- Montecino, S. (2003). Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena: la calapurca y el curanto. *Atenea*(487), 33-49.  
<https://www.redalyc.org/pdf/328/32848704.pdf>
- Montes, J., & Nieto, A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el Antiplano Cundiboyacense, Colombia. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(22), 186-197.  
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571777635012/html/>
- Morales, M., & Fusté, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Patrimonio y turismo gastronómico*(17), 45-60.  
<http://www.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/265/202>
- Musaubach, G., Ahumada, O., Plos, A., Sato, H., Albornoz, T., Sejas, L., & Babot, P. (2021). Apuntes sobre el muestrario, colección de referencia y base de datos digital para estudios arqueológicos vinculados al contenido vegetal del patrimonio culinario de los Andes Centro-Sur, América del Sur. *Lilloa*, 58(2), 115-130. [https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S2346-96412021000200005&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S2346-96412021000200005&script=sci_arttext)

- Nesterchuk, I., Balabanyts, P. L., Matsuka, V., Skarha, O., y Kondratenko, I. (2021). Gastronomic Tourism: Features and Development Tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(4), 1871-1885.  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/119217586/642-libre.pdf?1730305709=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DGastronomic\\_tourism.pdf&Expires=1743987335&Signature=R5AB9-1YzhnN61GXLWFPym~raBaVj7mzNVKEs7Ox4eAnH3s4mj9B1uFOW-5VlxopZf5mBEcYMiZsNm](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/119217586/642-libre.pdf?1730305709=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DGastronomic_tourism.pdf&Expires=1743987335&Signature=R5AB9-1YzhnN61GXLWFPym~raBaVj7mzNVKEs7Ox4eAnH3s4mj9B1uFOW-5VlxopZf5mBEcYMiZsNm)
- Nieto, A. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo. <https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>
- Olivo, Á. (2018). *Análisis de la técnica culinaria ancestral pachamanca en la zona andina Llangahua como atractivo gastronómico*. Tungurahua. Universidad Regional Autónoma de los Andes UNIANDES.  
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/8809/1/TUAEXCOMES C003-2018.pdf>
- Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Argyro, P., Metilli, D., . . . Zabulis, X. (2021). Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage. *Heritage*, 4(2), 612-640.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/heritage4020036>
- Quiroga, I., y Hernández, J. (2024). Apropiación social del patrimonio culinario: el oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga, Santander. *Sosquua*, 6(2), 10-42.  
<https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/1039/885>
- Sánchez, F. (2020). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1).

[http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2223-25162019000100008](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2223-25162019000100008)

Satishprakash, S. (2020). Concept of population and sample. *Research Gate*, 7.  
[https://www.researchgate.net/publication/346426707\\_CONCEPT\\_OF\\_POPULATION\\_AND\\_SAMPLE](https://www.researchgate.net/publication/346426707_CONCEPT_OF_POPULATION_AND_SAMPLE)

Sayre, M., y Rosenfeld, S. (2020). Pachamanca - A Celebration of Food and the Earth. *1*, 407-421. [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-51629-1\\_16](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-51629-1_16)

Tarrillo, O., Mejía, J., Dávila, J., Pintado, C., Tapia, C., Chilón, W., y Velez, S. (2024). *Metodología de la investigación una mirada global Ejemplos prácticos*. CID - Centro de Investigación y Desarrollo.  
<https://biblioteca.ciencialatina.org/wp-content/uploads/2024/07/Metodologia-de-la-investigacion-una-mirada-global.pdf>

Utrera, A., & Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*(49).  
<https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>

Utrera, A., y Jimenez, K. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3). [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202021000300418](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418)

Valenzuela, L. (2016). *Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana*. Universidad de Cuenca, Cuenca. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/82e50f59-85ee-4b36-a611-88fb2805619d/content>

Villalva, M., y Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(13), 129-142.  
[http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2550-67222021000100129](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222021000100129)

## Anexos

### Anexo 1 Entrevista



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**ENTREVISTA**

**Objetivo:** Recopilar información a los habitantes de la comunidad de Nitiluisa sobre la aplicación de la técnica ancestral pachamanca y su influencia como atractivo gastronómico en esta comunidad.

**Dirigido a:** personas longevas que conocen la técnica de cocción

1. ¿Desde cuándo conoce usted la técnica de cocción de la pachamanca?
2. ¿Quién le enseñó o cómo aprendió usted esta técnica?
3. ¿Se ha transmitido de generación en generación? ¿Cómo considera que se mantiene en la actualidad esta técnica?
4. ¿Por favor, me puede explicar paso a paso el proceso de la técnica y procesos de la pachamanca?
5. Cómo saben que los alimentos se encuentran listos para el consumo (tiempo de cocción)
6. De dónde se obtienen los productos para la ejecución de la pachamanca

7. ¿Considera que se han modificado los ingredientes con el tiempo? ¿Por qué?
8. Suelen realizar algún ritual para consumirlo
9. ¿Cree que actualmente se siguen procedimientos estándar en la comunidad para preparar la pachamanca?
10. ¿Estaría de acuerdo con la creación de una guía o recetario que documente esta técnica para su conservación? ¿Por qué?



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**ENCUESTA**

**Objetivo:** Recopilar información a los habitantes de la comunidad de Nitiluisa sobre la aplicación de la técnica ancestral pachamanca y su influencia como atractivo gastronómico en esta comunidad.

**Dirigido a:** Personas con conocimientos o participación en la preparación de pachamanca de la comunidad de Nitiluisa.

**1. Tiempo de residencia en la comunidad de Nitiluisa**

- De 1 año a 5 años
- De 6 años a 10 años
- Más de 10 años

**2. En qué ocasiones tradicionalmente se prepara la pachamanca**

- Cosechas
- Fiestas de la comunidad
- Fiestas familiares
- Visitas de turistas

**3.Cuál es su rol durante el proceso de preparación**

- Ayudante
-

**Cocinero**

**Observador**

**Coordinador**

**4. Cuáles son los productos o ingredientes más utilizados en la técnica ancestral pachamanca. Seleccione 4 ingredientes:**

**Carne de cerdo**

**Carne de res**

**Pollo**

**Carne de cordero**

**Papas**

**Camote**

**Choclo**

**Habas**

**Col**

**Ocas**

**Hierbas aromáticas**

**5. La comunidad de Nitiluisa sigue un proceso específico para la preparación de la pachamanca, detallando tiempos e ingredientes**

**Si**

**No**

**6. De los siguientes aspectos cual considera que es el más importante para estandarizar los procesos:**

**Tiempo de cocción**

Tipo de ingredientes

- Cantidades exactas de los ingredientes
- Temperatura
- Emplatado

**7. Con qué frecuencia llegan turistas a su comunidad interesados por mirar y probar el desarrollo de esta técnica ancestral**

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

**8. Considera que la técnica de la pachamanca puede atraer turistas si existe una adecuada promoción para promoverlo como potencial gastronómico**

- Si
- No

**9. Qué tan importante considera que es conservar la tradición de la técnica pachamanca en su comunidad**

- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Nada importante

**10. Le gustaría que se cree una guía sobre los procesos, técnica y cocción de la pachamanca.**

- Si
- No

**Anexo 3** Potencial turístico en la comunidad de Nitiluisa



Cosecha de papas



Producción de habas



Cosecha de choclos y produccion de col

### Atractativo turistico en la comunidad de Nitiluisa











Anexo 4 Entrevistas a comuneros

NOMBRE	ENTREVISTA EN ESPAÑOL	ENTREVISTA EN QUICHUA	RESPALDO FOTOGRÁFICO
<p><b>César Cucuri Auncansela</b></p>	<p>En tiempos antiguos, para cocinar se usaban ollas de barro. Para dar sabor a la comida, se utilizaba cebo o manteca de oveja y de chanco.</p> <p>La chicha se guardaba en una pipa hecha de madera. Hoy en día ya se guarda en recipientes de plástico, pero antes no era así. Para prepararla, usábamos la jora, que es harina de maíz. Hacíamos germinar el grano, luego lo secábamos y lo molíamos. Con esa harina se preparaba la chicha. Para servirla, la repartíamos en pilchis o mates.</p> <p>La comida también se servía en platos de barro. Decían que esos platos eran elaborados en Cuenca. A la hora de repartir los alimentos, primero se hacía sentar a los niños en la primera fila, y después a los mayores.</p>	<p>Ñawpa pachakunapika yanunapakka. Allpa mankakunapimi yanukkunakarka. wiwika, kuchiwirakunallawanmi alli mallikyachikkarka mikunakunata. Aswata churanapakka pipanishka kunapimi wakichikkuna karka. Kunan pachakunapika chuyapankunapi churankuna. Pipa nishkaka kaspimanta rurashkami karka. Aswata rurankapakka hurakutawanmi rurakkuna karka. Sara muyu wiñakukta, chakichiska kipami kutachishpa, rurakkunakarka. Aswata pilchi, makitunapimi rakikkunakarka. Mikunakunata allpa mulukupimi rakikkunakarka. Kay mulukunataka Cuenca kitipi rurashka, nikkunakarka. Shinallatak wawakunata ñawpakma, yuyukkunta, washaman tiyachishpami. Mikunakunata rakikkunakashka. Shinallatak mana tiyarikuna, tiyarinapakka tiyashkachu.</p>	

	<p>Antes no había asientos como los de ahora, ni tampoco se usaban troncos o árboles para sentarse. Nos acomodábamos sobre paja de cebada. Hacíamos un pequeño hoyo en la tierra, nos sentábamos ahí, abríamos las piernas, y en el espacio del medio colocábamos los platos. Así se servía la comida.</p>	<p>Ima yurakunakunashpa illashkami. Akapi usha hawapimi tiyarina karka. Wawakuna ashata allashpami tiyarikkuna kashka. Chakikunata paskashpa mulukunata tiyachishpami mikukkuna kashka.</p>	
<p><b>Mashi Gregoria Miñarcaja</b></p>	<p>Cuando se iba a la cosecha de trigo en Guaranda, solían decir que había que quemar la paja del trigo. En ese momento, al poner el zambo, decían que se asaba bien bonito.</p> <p>Cuando fuimos niñas y teníamos que cocinar en algún lugar, llevábamos una ollita pequeña de barro. En ella cargábamos agua y algunas comidas. Como no había varillas para sostener la olla, cavábamos un poco la tierra para colocarla y que se asentara bien.</p>	<p>Guaranta kitiman wañata pallanaman rishpaka. Samputa wañapak usha rupachishka, Ushpapi panpakpika. Sumaktami kusarikkuna karka. Uchilla wamprakunakashpaka maypi yanunapakka. Uchilla allpa mankakunapimi yanukkarkanchi. Yakuta ima mikunakunalla apashpa. Ñawpa pachakunapika mana ñaño ankuna tiyashkachu. Shina kashkamanta manka tiyarinallatami allashpa tiyachikkunakashka. Ima mikunakunapash yanurikllami kashka. Wiwikunata michinaman rishpami,</p>	

	<p>Allí cocinábamos cualquier comida que llevamos. Cuando salíamos a pastar las ovejas, también cocinábamos así. Las ovejas permanecían en las cementeras (cultivos) para abonar los terrenos, ayudando a fertilizar la tierra de forma natural.</p>	<p>yanukkuna kashka. Shinallatak wiwikakunaka allpakullapitakmi wanuchishpa shayakkuna kashka.</p>	
<p><b>Mashi Rufina Martinez Paucar</b></p>	<p>Antiguamente, cuando se cavaban papas o se cosechaba cebada, se llevaba una olla con agua para preparar la comida. Se cavaba un poco la tierra para asentar bien la olla, y en ese espacio se colocaba paja de cebada o leña para hacer fuego. A veces también se usaban piedras alrededor para sostener la olla. La comida quedaba muy sabrosa. La cocción tomaba entre media hora y una hora, dependiendo del tamaño de la olla. Una vez lista, la comida se compartía con todos: con quienes estaban cosechando, con los que pedían las cosechas, e</p>	<p>Ñawpa pachakunapika papata allakushpa, akapita pallakushpaka. Mankata, yakuta apashpami yanukkanchik. Maypimi allpata ashata allashpa. Mankata tiyanallatak churakkunakarka. Mankashpaka rumikunta churakkuna karka. Shinallata akapi ukshata, yantata rupachikkarka. Mikunaka sumak yanurikkarka. Yanunapakka shuk chawpi saylla, shuk sayllapi yanurik karka. Hatun mankapi yanupika ashka saylla kunapi yanurik. Kay mikunakuna yanushkata tukuykunamanmi karakkuna. Murukunata pallakkunaman, mañakkunaman, challikkunaman,</p>	

	<p>incluso con los que llegaban a recoger los restos de la cosecha. Siempre alcanzaba para todos. Además, se servía un plato de mashka, que se comía junto con las papas.</p>	<p>tukuykunaman.shinallatak mashkatami mulukunapi karakkarka. Kay mashkatata papawanmi mikunakarka.</p>	
<p>Gregorio Rumancela Tiama</p>	<p>En tiempos antiguos, cuando aún no existían los fósforos para encender fuego, las familias solían conservar brasas encendidas dentro de la ceniza, utilizando estiércol seco de vaca (conocido como buñinga). Estas brasas se enterraban cuidadosamente entre el carbón para mantener el calor por más tiempo. De esta manera, se aseguraban de tener fuego disponible para encender nuevamente cuando lo necesitaran. Si por alguna razón las brasas se apagaban, era común acudir a los vecinos para pedir fuego prestado.</p>	<p>Ñawpa pachakunapika ninachinaka illarkami nin. Ushpa ukupimi wakkrapak chakishka wanupimi ninata wakichikkashka. Shinami ninanataka wakichishpa katikkunakashka. Nina illakpika mañanakushpallami kawsakkunakashka.</p>	

<p>Mashi Juliana Castro Pilataxi</p>	<p>Antes, cuando se iba a cosechar la cebada, se cocinaba ahí mismo, en el lugar de la cosecha. Se cavaba un poco la tierra, se buscaban unas piedras y sobre ellas se asentaban las ollas. Si se quería asar papas, se las colocaba sobre la ceniza, y así se asaban. La carne también se asaba sobre el carbón. Toda la comida se preparaba para la familia, y siempre salía sabrosa. Se cocinaba papas, mellocos y mashwa.</p> <p>A quienes ayudaban en la cosecha se les llevaba chicha cocida. La comida se compartía con todos los que trabajaban. Durante la cosecha se cantaba la canción del haway haway, la canción tradicional dedicada a la cosecha de cebada. Siempre había alguien que comenzaba a cantar, y luego todos repetían el haway haway, en coro.</p>	<p>Ñawpa pachakunapika akapita pallyman, rishpaka. Chay pampakunallapitakmi hanunakarka. Allpata ashata utkushpa. Mankakunata hatun rumi hawakunapimi churakkarkakuna. Papataka ushpa hawapi churashpami kusakkunakarka. Aychatapash nina rupakuk, hawakunapimi churashpa kusakkuna. Shinallatak mikunataka aylullapakmi yanuk. Kay mikunakunaka sumak mikunakunami yanurikkarka. Papa,mashwa, ulluku mikunakunatami yanunakarka.</p> <p>Akapita pakllakunamanka aswa yanushkatami, upyachinamanka apakkuna. Kay mikunakunata tukuykunamami karakkuna. Shinalltak akapita pallakushpaka haway hawa y takitami, takikkuna. Maypimi shuk pakik, takik, katipika tukuykunami takikkuna karka. Akapikunaka ashka pampakunami tiyak karka. Akapi pallashka kipaka</p>	
--------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Con la cebada recogida de grandes sementeras, se formaban parvas de tres o cuatro acomodadas como si fueran pequeñas casitas de chozas.</p>	<p>kimsa, chushku parpatami shayachikkuna.</p>	
<p>Eugenio Castro Pilataxi</p>	<p>Cuando íbamos a cosechar la cebada, llevábamos unas ollas pequeñas de barro, parecidas a las que hoy en día se usan en las llamadas “ollas encantadas”. En el lugar de la cosecha se cavaba un poco la tierra y ahí se asentaban las ollas medianas para cocinar.</p> <p>Cuando íbamos a cosechar la cebada, llevábamos unas ollas pequeñas de barro, parecidas a las que hoy en día se usan en las llamadas “ollas encantadas”. En el lugar de la cosecha se cavaba un poco la tierra y ahí se asentaban las ollas medianas para cocinar.</p>	<p>Akapita pallyman rishpaka uchilla allpamankapimi yanuk kanchik. Uchilla utkuta rurashpa, ninata katichishpa yanukllamikanchik. Malta mankitapimi yanukkanchik. Alpis apitami papawan yanukkanchik. Ninaka manka kuchullami rupashpaka,utkami yanuk. Kay mikunaka mishki mikuymi kak. Aswataka hurata yanushpami rurak. Puntupi, puñuk, pipakunami wakichikkuna.</p>	

<p>Arturo Paucar</p>	<p>Bueno, al respecto de Pachamama, gracias por la invitación, que estamos aquí presentes, los comuneros. Se ha escuchado la historia de nuestros antepasados, que antes hacían un hoyo, 50 por 50, y les enterraban las piedras vivas del que se llama carbón. Y ahí es el que le preparaban la comida natural, como mote, como comida antigua. Por ejemplo, hacían coladas, arroz de cebada, y así nos comenzaban nuestros antepasados. Y eso nosotros actualmente hemos olvidado.</p> <p>Ojalá con esto que usted está integrando a este trabajo de su estudio, ojalá hagamos revivir lo antepasado. Y eso es mi digna palabra, gracias por la invitación que estamos aquí presentes.</p> <p>Byron: Y antes ocupaban productos de la zona de aquí, como papas, habas, algo más. ¿Se ha escuchado de eso?</p> <p>Arturo: Claro, por eso le vuelvo a decir que antes nuestros abuelitos, por ejemplo, mi abuelito se llamaba Mariano Minercaja. Y allá arriba, que se llama Yaulipata Michihuachana, nosotros hacíamos así, hacíamos un huequito. Cocinábamos locro de oca, papa chaucha blanca, hacíamos locro de melloco y habas, así.</p> <p>Sí, sí hemos utilizado, pero hemos dejado esta cultura. Realmente aquí hemos dejado todo. Ahora todos se han dedicado a la cocina de gas, y hasta luego a este trabajo.</p>		

	<p>Sería digno de que hagas revivir, y que nos dé una charla aquí en la comunidad para ver si hacemos, así como estamos haciendo ahorita en el campo. Y eso les puedo decir, y vamos a darle las gracias.</p> <p>Byron: Y en carnes, tal vez ocupaban carnes de algo, como ahora vamos a ocupar, por ejemplo, carne de cordero.No sé si en la antigüedad ocupaban algún tipo de carne.</p> <p>Arturo: Bien que me has acordado de la carne, me olvidé de decir. Porque con mi abuelita avanzábamos a cazar los conejos arriba, en Yaulipata Michihuachana que dicen.</p> <p>Y mi abuelita le enseñaba a asar, cierto es que rápido le asaba, cogía y hacía un huequito. Cogíamos por ahí carbono, o sea leña, esos tronquitos, y asábamos a los, cogíamos conejos y coméramos. Yo y mi hermano, y mi mamá que andábamos, teníamos esa costumbre, así.</p> <p>No era así llevándonos, nosotros cazábamos los conejos de arriba del cerro, y eso les puedo decir.</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Faustino  
Paucar

Bueno, en primer lugar, dando un cordial saludo, mi nombre es Faustino Paucar, que ustedes conocen compañeras como soy de Nitiluisa. Yo contaría de lo que alcance mío y que conocido, me han conversado pocas cosas, yo que desde la edad de 15 años me escuché es que han sabido antes vivir con los caciques del pueblo de Calpi, apus, doñas de hecho, ellos han sabido enseñarnos así con groseramente que hacer las obligaciones, las obligaciones como es Pascua, Reyes, San Pedro o bueno otras cosas, entonces en eso nuestros abuelitos, tataros abuelos han sabido preocuparse, como esa temporada no ha habido trastes grandes para cocinar para cuánta gente, entonces han sabido conseguir unos pundos, han sabido llamarse unos pundos tremendos que llevan unos 60 litros o más, en eso han sabido tener en el suelo alrededor de dos lados hecho ese hueco de cancagua, entonces ese cancagua han sabido hacer como sentarse ese pundo, ahí han sabido cocinar así mismo con paja chuni, con cabuyas, con paja de cebada, han sabido cocinar pobre mayor esa temporada, entonces ahí pues obligatoriamente para no quedar mal con el pueblo han sabido hacer eso, pero con mano de obra de las vecinas, vecinos así han sabido hacer eso, al siguiente han sabido así mismo de unos a otros dar la mano en todas las fiestas, como pueden decir en Pascua, han sabido invitar a las familias, brindarse de unos a otros lo que cualquier pobreza que haya en la casa, pero para eso primero ha sido de ir uno, uno el hijo, la hija, donde los mayores, donde los abuelitos llevando un cuycito, machiquita, habas, oca o melloco, entonces con eso llegando han sabido hacer de saludar con buenos días, buenas tardes, buenas noches, aquí vinimos a pedir Pascua, hoy se ha terminado eso, habrá alguien así, entonces eso, igual forma en



<p>los carnavales lo mismo han sabido hacer, uno ha sabido haber un apo, o como aquí también nombrado fundadores, priostes, allá así mismo quiera o no quiera ir a ser prioste donde los fundadores, como, ir así mismo con cuy, con conejo, haciendo medianos, ir allá donde los priostes, haya sabido así mismo ir pues a jugar con gallos, yo me acuerdo esa temporada con gallos, allá llegando así mismo le dan así mismo chicha, comida, habas, oca, hoy no tenemos muchos de esos productos, antes nada de estarse buscando granos de la ciudad, solamente oca, mijoco, papa, machua, eso ha sido esa temporada de capulí, capulí, así colada de capulí, el que llamaba jucho, entonces todo eso han sabido hacerse compartir de unos a otros, esta temporada es un maravilla de vivir, han sabido hacer luego, yo me recuerdo a los 18 años, igual forma los mayores de aquí han sabido haber el regidor, el alcalde, entonces ellos con eso así mismo, quiera o no quiera han sabido comenzar en calpi, han sabido hacer que hagan priostes, como dice hace un momento pues, que hagan pascuas, quiera o no quiera, pues no queda el mal, hay se ha sabido hacer un tremendo gasto en carnaval, en cómo se llama, pascua, resurrección, la octava, el alcalde con cuánta gente, el prioste igual a ir conseguir caballos, conseguir mulas, conseguir esos juegos de antiguos barro, juegos de antiguos campanas, es muy diferente esos juegos de antiguos, con eso ha sido vivir, entonces hay ir haciendo cargar al burro, ese burro con campana va jugando como que tuviera uno sacudiendo con una mano, como puede ser, mira como campana, como el cura al rato de misa, también se queda así, entonces el burrito ha sabido hacer chiste, otro de los casos, en los reyes, santos reyes, igual, o quiera o no quiera, yo he salido dos años, no sé, no me recuerdo, cargando un</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>candil, faroles a dos lados del hombro, cargados, faroles de dos lados, entonces eso con esa cosa, vuelta otro, no me recuerdo, que era de aquí, iba cargar como un torre alto, como de seis metros en la cabeza, iba aguantando como esa torre, ahí así mismo había puestos foquitos, eso iba bailando, otro iba atrás para ayudar, pesado, alguna cigarrucha, si no hacía así de más pesado, siempre era, un de pasar antenas, cables, era un trabajo, con eso, volver de calpi de noche, era un difícil, llegaba a dos de la mañana, uno de la mañana, esos años.</p> <p>Cargar alguna arma, así era, así sabía hacer, pero los raios así mismo cargar sus juegos en la espalda, cinta, hecho cuadrado, dibujo, no me recuerdo, bueno ya ese nombre, Tajal, ni sé cómo sabía hacer, aljueres con bandera, este paji con Tajal, puro, puro collares, el capitán así mismo tajal dos puestos, puro plata, puro collares antiguos, plata, así en fin de cosas, así sabía hacerlo, eso es lo que me avanzo a recordar.</p> <p>Pregunta: Y Taita Justino, este, cuando ustedes cocinaban, por ejemplo, para cuánta gente avanzaba, para cuánta gente cocinaban, y cómo salía la comida, en qué tiempo cocinaban.</p> <p>Respuesta: Bueno, eso era la cocina, que no sé de dónde sabían conseguir esas tinas, ahora ya existe aquí en este momento, esas tinas de diesel, ahora hay, la mitad cortadas, hasta yo sabía cocer habas, papas con todo, cáscara, no sé de dónde sabían conseguir, eso sabía hacer, es partido, o sea, no, aquí saben estar cortando la mitad, entonces, hay que sabía hacer unos 300 o más, gente, para todo eso, cocinar, coladita de machica, sopa de quinoa, con carne de borreguito, res, chancho, así, esas cosas sabían hacer.</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>Pregunta: Y el tiempo de cocina, cómo, cómo, qué tiempo, ¿sabes demorar bastante?</p> <p>Respuesta: Bueno, ahí sabía meterme la cocina de todos lados, como digo, ese hueco era, hacía 3, 4 huecos, entonces, de todos lados me habían sabido meter leña, mejor que hoy, rápido cocinaba, rápido, y la comidita salía sabroso, nada, dónde habría, ¿cómo ahora, aceite? Ese era cebo de borrego, cebo de ganado, cebolla paitaña, todo, eso era, ya, sí, yo, esa temporada era, era bueno, pues, hoy, hoy somos aniñados</p> <p>Pregunta: ¿Y la chichita, así mismo, para la gente? para hacer la chicha, así saben hacer 4 o 5 pepas de 200 litros, sabían hacer antes de, faltando un mes para la fiesta la chicha. Sólo con esa chicha había, sabían hacer todas, la gente sabe chumar, y trago, así mismo, muy poco creo que saben hacer, eso me recuerdo, esa temporada que era, pues, la jora, dicho, algunos sabían hacer, así mismo, el maíz en un saco o un balde, ponían ahí con poca agua, para que se engruese, ya se secan, molían, ahí hacían, decían que es jora, con eso sabían hacer los mayorcitos, y nosotros como pequeños de curioso, ayudando.</p> <p>Eso me acuerdo, vecina, amigo, no sé, qué más podría contar, no puedo más que contar.</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Fuente: Datos recolectados a través de entrevistas