



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTON RIOBAMBA,  
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015”

TRABAJO DE TITULACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE:  
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

CARLA PAULINA PRADO POZO

RIOBAMBA –ECUADOR

2015

## Contenido

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS .....	3
	<b>A) General</b> .....	3
	<b>B) Específicos</b> .....	3
III.	MARCO TEÓRICO.....	4
	<b>1. Patrimonio</b> .....	4
	<b>1.1.1 Patrimonio Cultural</b> .....	4
	<b>1.1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial</b> .....	5
	<b>1.1.3 Patrimonio Cultural Material</b> .....	6
	<b>1.1.4 Patrimonio Alimentario</b> .....	6
	<b>1.1.5 Patrimonio alimentario del Ecuador</b> .....	7
	<b>1.1.6 Típico</b> .....	8
	<b>1.1.7 Tradición</b> .....	8
	<b>1.1.8 Las tradiciones culturales</b> .....	9
	<b>1.1.9 La fiesta popular tradicional en el Ecuador, antecedentes</b> .....	9
	<b>1.1.10 Aproximaciones a la teoría de la fiesta</b> .....	10
	<b>1.1.11 Fiestas y celebraciones Religiosas en el Cantón Riobamba</b> .....	12
	<b>1.1.13 Las costumbres</b> .....	15
	<b>1.1.14 Cultura</b> .....	16
	<b>1.1.15 Identidad Cultural</b> .....	16
	<b>1.1.16 Diversidad Cultural</b> .....	17
	<b>2. Gastronomía</b> .....	17
	<b>2.1. Historia</b> .....	18
	<b>3. Registro del Patrimonio Cultural inmaterial</b> .....	34
	MARCO LEGAL.....	36
IV.	PREGUNTAS CIENTIFICAS.....	37
V.	METODOLOGÍA.....	38
	<b>A) Localización y Temporalización</b> .....	38
	<b>B) Variables</b> .....	39
	<b>E. Descripción de procedimientos</b> .....	47

CAPÍTULO II .....	49
I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	49
CAPITULO III .....	85
1. Tema:.....	85
2. Antecedentes: .....	85
3. Datos informativos: .....	85
4. Justificación:.....	85
5. Objetivos: .....	86
6. Desarrollo de la propuesta: .....	86
i. Portada y contraportada.....	87
iii. Presentación.....	88
iv. Riobamba .....	89
v. Historia.....	90
vi. Tradiciones .....	90
vii. Atractivos .....	91
viii. Productos andinos.....	91
ix. Los platos.....	92
.....	93
x. Dónde comer .....	93
xi. Elementos tradicionales.....	95
xii. Métodos de cocina.....	95
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	97
Conclusiones:.....	97
Recomendaciones: .....	98
ANEXOS.....	99
.....	99
Bibliografía .....	105

## **Índice de cuadros**

Cuadro 1 Teorías de la fiesta .....	10
Cuadro 2 Cronograma Festivo del Cantón Riobamba .....	12
Cuadro 3 Ingredientes de la cocina tradicional del Ecuador .....	20
Cuadro 4 Ingredientes Introducidos .....	22
Cuadro 5 Alimentos Patrimoniales Andinos.....	25
Cuadro 6 Operacionalización de Variables.....	40
cuadro 7 Población por parroquias y edad del cantón riobamba .....	44
Cuadro 8 Número de adultos mayores encuestados de cada parroquia del cantón riobamba .....	46
Cuadro 9 Productos agrícolas utilizados en las preparaciones gastronómicas .....	49
Cuadro 10 Condimentos utilizados para la elaboración de los platos Riobambeños .....	51
Cuadro 11 Métodos de preparación.....	52
Cuadro 12 Utensilios de cocina antigua .....	53
Cuadro 13 Platos Tradicionales .....	55
Cuadro 14 Platos típicos .....	58
Cuadro 15 Entradas.....	62
Cuadro 16 Bebidas .....	64
Cuadro 17 Tradiciones del cantón Riobamba .....	66
Cuadro 18 Fiestas del cantón Riobamba .....	67
Cuadro 19 Atractivos Turísticos .....	68
Cuadro 20 Registro de las tradiciones culinarias.....	69
Cuadro 21 Platos típicos más representativos del Cantón Riobamba .....	72
Cuadro 22 Platos Tradicionales más representativos del Cantón Riobamba .....	74
Cuadro 23 Bebidas más representativas del Cantón Riobamba.....	77
Cuadro 24 Postres representativas del cantón Riobamba .....	80
Cuadro 25 Entradas representativas del cantón Riobamba.....	82

## **Índice de Mapas**

<b>Mapa 1 Población y muestra de la investigación .....</b>	<b>38</b>
---	-----------

## **Índice de Gráficos**

Gráfico 1 Productos agrícolas utilizados en las preparaciones gastronómicas .....	50
Gráfico 2 Condimentos utilizados para la elaboración de los platos Riobambeños .....	51
Gráfico 3 Métodos de preparación .....	52
Gráfico 4 Utensilios de cocina antigua.....	54
Gráfico 5 Platos Tradicionales .....	56
Gráfico 6 Platos Típicos .....	59
Gráfico 7 Postres.....	60
Gráfico 8 Postres.....	61

Gráfico 9 Entradas .....	62
Gráfico 10 Bebidas.....	65
Gráfico 11 Tradiciones del cantón Riobamba.....	66
Gráfico 12 Fiestas del cantón Riobamba .....	67
Gráfico 13 Atractivos turísticos.....	68
Gráfico 14 Registro de las tradiciones culinarias .....	70

### **Índice de Anexos**

Anexo 1 Encuesta .....	99
Anexo 2 Entrevista .....	104

## CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “Registro de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba, como patrimonio cultural inmaterial, 2015” de la Srta. Carla Paulina Prado Pozo, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Ing. Natalia Veloz.

DIRECTOR

Mgs. Maritza Gavilánez

MIEMBRO

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Natalia Veloz  
DIRECTORA DE TESIS

## AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por brindarme sabiduría y fortaleza en todo momento, a mi padre que me ha apoyado incondicionalmente en el transcurso de mi carrera y culminación de este proyecto.

Agradezco a todos mis profesores por brindarme sus conocimientos, a la Mgs Maritza Gaviláñez quien colaboró en la realización de este proyecto, y especialmente a la Ingeniera Natalia Veloz quien me ha guiado constantemente con mucha paciencia y profesionalismo.



## DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado de manera muy especial a mi padre por permitirme seguir mis sueños de estudiar la carrera que me gusta y apasiona, por haberme enseñado a ser una mujer perseverante y enfocada hacia mis metas. A mis abuelitos quienes a la distancia han sido el impulso más grande para salir adelante.

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Carla Paulina Prado Pozo declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 9 de mayo del 2016

Carla Paulina Prado Pozo

C.I. 060590210-5

## RESUMEN

La presente investigación propone: elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba como patrimonio cultural inmaterial; documentar las tradiciones culinarias, así como demostrar la diversidad cultural y tradicional existentes en el cantón, las leyendas, fiestas, atractivos turísticos la gastronomía típica y tradicional forman parte del patrimonio cultural del lugar. Se aplicó una encuesta a 99 personas de todo el cantón, con un rango de edad de 65 a 79 años, quienes fueron los informantes claves en la obtención de la información sobre platos típicos, tradicionales, bebidas, utensilios, condimentos utilizados, lugares de mayor influencia turística. Además de una entrevista a 8 personas, (Propietarios de locales de comida típica más representativa, personas mayores y vendedores ambulantes quienes brindaron importante información), que por sus años de experiencia conocen sobre elaboración de platos más representativos. Obteniendo así platos característicos como: las papas con conejo y cuy, el yahuarlocro, el hornado, los mellocos con habas cocinadas e infinidad de platos que se verán reflejados en la investigación. El beneficio que conllevara este estudio es mantener las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales; plasmarlas en esta revista para que de esta manera los habitantes riobambeños tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que esta representa en ellos.

**Palabras Claves:** tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía típica y tradicional.

## **ABSTRACT**

This research aims to: develop a record of culinary traditions of Riobamba Canton as intangible cultural heritage; to document the culinary traditions, and demonstrate the cultural and traditional diversity existing in Canton, legends, festivals, tourist attractions, traditional and typical gastronomy part of the cultural heritage of the place. A survey was applied to 99 people around the place, with an age range of 65 to 79 years, who were key informants in obtaining information on typical dishes, traditional, drinks, utensils, condiments used, places of tourist influence. In addition an interview to 8 people (owners of more representative typical local food, elderly and plentiful sellers who provided important information), for their years of experience developing know about most representative dishes. Obtaining characteristic dishes such as potatoes with rabbit and guinea pig, yahuarlocro, hornado, mellocos with cooked beans and lost of dishes that will be reflected in the research. The benefit will lead this study is to keep the traditions, customs and cultural manifestations; shape them in this magazine so that in this way riobambeños people become aware of the importance of identity that it represents them.

**Keywords:** culinary traditions, intangible cultural heritage, typical and traditional gastronomy

## **I. INTRODUCCIÓN**

Las tradiciones culturales son manifestaciones, rasgos de cada pueblo que resaltan la identidad de los mismos; como sus valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística propias, sobresaliendo de esta manera la cultura popular de cada región la cual se ha repetido de generación en generación, creando sentido de pertenencia en cada ciudadano.

Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos propios; autóctonos del Ecuador, que eran utilizados para sus preparaciones innatas, las cuales eran preparadas por sus antepasados y que en la actualidad se están perdiendo.

Las futuras Generaciones por ende ya no tienen identidad Gastronómica propia más que solo la adquirida por otras culturas extranjeras; como se da en el caso del Cantón Riobamba por ello no poseen un legado el cual pueda ser transmitido y que puedan ser utilizado en su beneficio.

La presente investigación busca demostrar la diversidad cultural y tradicional existente en el cantón Riobamba; mediante un registro de las tradiciones culturales y gastronómicas en la cual se describirá los principales productos propios de la zona utilizados para la elaboración de los platos típicos, logrando de esta manera mantener viva sus costumbres, y que sean reconocidas a nivel nacional e internacional haciéndonos promotores potenciales de la gastronomía del cantón Riobamba.

El trabajo de investigación está compuesto de la siguiente manera;

Unidad I que consta de la introducción, marco teórico conceptual, planteamiento de las preguntas científicas; Unidad II que consta de la metodología, temporalización, localización y Operacionalización y la Unidad III que consta de la discusión de los resultados, conclusiones y recomendaciones.

## **II. OBJETIVOS**

### **A) General**

- Registrar las tradiciones culinarias del cantón Riobamba como Patrimonio Cultural Inmaterial.

### **B) Específicos**

- Determinar los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio cultural inmaterial
- Investigar la Cultura Gastronómica típica y tradicional del cantón Riobamba.
- Documentar la cultura gastronómica típica y tradicional propia a través de un registro de tradiciones culinarias del cantón Riobamba el cual será plasmado en una revista.

### **III. MARCO TEÓRICO**

#### **1. Patrimonio**

Según (Franco, 2011) Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad.

Según (García, 2011) Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquella propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva.

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

##### **1.1.1 Patrimonio Cultural**

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según el autor (Mallarino, 2004) manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad,



fuentes de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la Unesco El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.” (Definición elaborada por la conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México en el año 1982).

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado.

### **1.1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial**

(Querol, 2010, pág. 252) Manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspasa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland, 2009, pág. 23)

### **1.1.3 Patrimonio Cultural Material**

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico

Clasificación:

Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.

Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.

Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

### **1.1.4 Patrimonio Alimentario**

Según el autor (Unigarro, 2014) considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han

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

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada.

### **1.1.5 Patrimonio alimentario del Ecuador**

La gastronomía Ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de cultura y patrimonio , 2013)

#### **1.1.6 Típico**

Según el Diccionario de la real academia de la lengua se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc.

En este caso, enunciaremos que la palabra típico en el área gastronómica hace referencia a preparaciones locativas que se han hecho propias de un lugar, pero que no tienen fundamento histórico y tradicional, ejemplo la fritada (chancho-animal introducido por los españoles).

#### **1.1.7 Tradición**

Según el autor (Pino, 2013) se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspasa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se

convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp. 97-98)

Según el autor (Rama, 2006) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo; la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha).

#### **1.1.8 Las tradiciones culturales**

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo, 2000, págs. 106-107)



#### **1.1.9 La fiesta popular tradicional en el Ecuador, antecedentes e importancia**

Toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta, en tal sentido esta es una promesa política, cultural, social. Pero la fiesta ha evolucionado, ha pasado de grandes carnavales públicos a pequeñas reuniones empobrecidas y privadas, o se ha instalado como un neo-folklore, explotado por el capitalismo, en una falsa tentativa de recuperar la memoria colectiva.

Si la fiesta es hoy un objeto de estudio, es gracias a la tecnología y el folklore, en virtud de esto es conveniente consultar sus trabajos para enunciar una palabra que permita una mirada psicoanalítica sobre este fenómeno. (Valarezo, 2009)

### 1.1.10 Aproximaciones a la teoría de la fiesta

**CUADRO 1 TEORÍAS DE LA FIESTA**

<p>La fiesta como juego</p>		<p>Las actividades festivas son constantemente comparadas con las que componen el juego, ambas interrumpen el tiempo productivo y abren momentos de distracción y entretenimiento.</p>
<p>La fiesta como culto</p>		<p>Se desarrollan en torno a un núcleo de contenidos (ideas, creencias y valores). Incluyen tanto formas religiosas( plegarias, invocaciones, sacrificios como el ayuno)como profanas ( desfiles, ofrendas, celebraciones, representaciones)</p>

<p>La fiesta como fiesta</p>		<p>Celebra un acontecimiento fundamental y lo hace con regocijo y ganas. Su escena, crecida en una pausa de la vida cotidiana, requiere de una atmosfera especial de exceso, de evasión y de ocio, de brillo y de gala.</p>
<p>La fiesta como arte</p>		<p>El arte toma el aura de la fiesta. La escena festiva abarca todos los géneros del arte: música, danza, artes visuales, teatro, poesía, literatura.</p>
<p>La fiesta como Rito</p>		<p>Las fiestas populares tradicionales también deben ser consideradas como ritos. En cuantos ritos las festividades populares se basan en la reiteración simbólica de acciones o palabras fuertemente codificadas.</p>
<p>La fiesta como Comunicación</p>		<p>Las festividades transmiten una alta carga comunicativa. La intensificación de los lazos colectivos y el estímulo de la sensibilidad habilitan un espacio privilegiado para la trasmisión y recepción de todo tipo de mensajes.</p>
<p>La fiesta como representación</p>		<p>La festividad ritual supone una puesta en escena de lo social: una actuación mediante la cual los roles, los significados y</p>

		los lugares son iluminados, enmascarados/ remarcados con recursos teatrales que destacan su visibilidad y exponen sus contingencias, ambigüedades y conflictos para que puedan ser trabajados socialmente.
--	--	--

Fuente: (Valarezo, 2009)

Elaborado: Prado. C (2015)

### 1.1.11 Fiestas y celebraciones Religiosas en el Cantón Riobamba

**CUADRO 2 CRONOGRAMA FESTIVO DEL CANTÓN RIOBAMBA**

Lugar	Fecha	Celebraciones
Lican	6 de Enero	Los reyes Magos
San Andrés	30 de Noviembre	San Andrés, Patrón del pueblo
Cacha		
San Juan	27 de Diciembre	San Juan Evangelista
San Luis	5 de Agosto	La Virgen de las Nieves
Calpí	25 de Agosto	S. Luis Rey de Francia
Licto		
Quimiag	25 de Diciembre	La Navidad
Pungalá	7 de Octubre	La Virgen del Rosario
Flores		La Peña
Punín	El Martes Santo	El Sr de la Agonía de Chuipi

Fuente: (Heredia, 1997)

Elaborado: Prado. C (2015)

### 1.1.12 Fiestas Cívicas Religiosas y Populares de Riobamba. (Heredia, 1997)

En Riobamba existe una amplia historia cultural, la cual va de la mano con las fiestas que allí se celebran destacándose las siguientes:



➤ **La fiesta del Rey de Reyes**

Se realiza el 6 de Enero desde hace 200 años. Es una fiesta popular de carácter religioso en honor al niño Jesús, llamado por el pueblo Rey de Reyes.

El pase del 6 de Enero es uno de los acontecimientos folklóricos más importantes en nuestra ciudad, miles de personas instituciones públicas y privadas participan en los pases, con comparsas, carros alegóricos, bailes, disfraces, bandas de músicos, etc.

Durante dos meses, Diciembre y enero, tienen lugar los pases del niño, casi todos los días pero sin duda el más importante es el pase del Niño Rey de Reyes el 6 de enero.

➤ **San pedro de Riobamba**

El patrono oficial de la capital de la provincia, es san Pedro cuya fiesta se celebra el 29 de Junio. Con este motivo la juventud, los colegios y algunas instituciones arman bailes, chamizas, juegos para celebrar el onomástico del patrono de la urbe.

➤ **La fiesta cívica del 21 de abril**

Es la fiesta de mayor importancia en la provincia en honor a la gesta heroica de la batalla del 21 Abril de 1822, en la que batallones del ejército patriota conducida por el mariscal Antonio José de Sucre derrotaron al ejército realista español durante épica batalla protagonizada por el coronel Argentino Juan Lavalle.

Durante varios días se desarrollan actos culturales, presentaciones de artista, muestras de pinturas, actos cívicos, deportivos, elección de reinas de barrios de la ciudad, concursos escolares, ferias agropecuarias, artesanales, visitas de autoridades tanto nacionales como internacionales.

La ciudad vive intensamente sus fiestas durante las 24 horas de varios días. Bandas de músicas, orquestas, discotecas, peñas, bares, todos ofrecen a propios y visitantes la oportunidad para salirse de la rutina.

➤ **La fiesta del 11 de Noviembre**

El 11 de Noviembre de 1820 el pueblo de Riobamba proclamó la independencia política y administrativa en su calidad de colonia del Reino de España. Este hecho cívico se festeja con un amplio programa que contiene un gran número de actividades cívicas, sociales, folklóricas y culturales que se llevan a cabo durante varios días del mes de Noviembre.

➤ **Navidad**

En el mes de Diciembre en Riobamba se pueden observar todos los días pases o paseos del niño Jesús con todo el folklor y la alegría que producen las bandas de músicos, los bailes infantiles, los disfrazados de curiquingues, oso, payasos, diablos, reyes, pastores, ángeles, etc.

➤ **La procesión de martes santo**

La procesión de martes santo en Riobamba, cuya fama de ser la mejor de la Republica, atraía a muchos turistas que venían de todos los ámbitos del país a presenciar el suntuoso desfile religioso en la noche de Martes Santo, este era presidido por largas filas de “turbantes y almas santas”, los cuales tomaban ese nombre en recuerdo de lo que paso con Jesús en las tierras santas.

Le seguían los colegios, las escuelas y las comunidades religiosas en dos filas paralelas, llevando respectivamente sus estándares y cada uno de los asistentes su cera en la mano.

El centro de la calle era ocupado por los santos, por vírgenes y más imágenes de los templos las que iban en hombros de sus devotos. La virgen de Dolores y el señor del Buen Suceso, erguidos en sus andas, cerraban el cortejo de los santos, presididos por el clero regular y secular de la urbe.

Cerraban el desfile el señor Obispo de la Diócesis, los señores ministros de la corte, las autoridades locales y la guarnición Militar de la plaza con vestido de gran parada. (Astudillo, 2012)

### ➤ **Carnaval**

Los días de carnaval son los tres anteriores al miércoles de ceniza, en la ciudad de Riobamba la costumbre del carnaval ha disminuido y es solo a nivel familiar o de grupos de amigos que se sigue manteniendo. La costumbre de mojarse mutuamente, que es más bien urbana, es sustituida en los pueblos por el juego con polvo, maicena, harina y huevos que se lanzan los participantes en una alegre y múltiple agresión que no llega a extremos. Durante los 3 días se realizan actos oficiales patrocinados por instituciones, colegios y municipios, etc. (Paez, 1986)

### **1.1.13 Las costumbres**

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos. (López, 2006).

Dentro de las costumbres y tradiciones se encuentran los mitos y leyendas las cuales son creencias populares, así como también la música, literatura, vestimenta, gastronomía y todas aquellas manifestaciones populares que representan la identidad de un pueblo

#### **1.1.14 Cultura**

Según el autor (Garcés, 2000, pág. 7) La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillón, 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico reproductivo para la cohesión social, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988)

#### **1.1.15 Identidad Cultural**

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (Haro, 2007)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina, 1999)

### **1.1.16 Diversidad Cultural**

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural.

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

## **2. Gastronomía**

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de

identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015)

## **2.1. Historia (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)**

La cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica.

Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados.

Hacia el 1.200 a.C el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Andalus o Hispano-Árabe. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas.

Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina.

### **2.1.1. Gastronomía Tradicional Ecuatoriana**

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana, 2004)

Según el autor (Becerril, 2014) la cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la de la gran cocina norteamericana industrializada.

La base de la alimentación es el maíz en sus diversas variedades desde tortillas a rellenos, y este alimento está destinado a otro uso y es que como grasa para cocinar no se utiliza el aceite de oliva si no el del maíz y de grasa de cerdo principalmente.

La sierra ecuatoriana y la zona de Quito es la región más tradicional presenta grandes altitudes y está asociada a una cocina tradicional que se vincula con los antiguos pueblos indígenas.

### 2.1.2. Lista de Ingredientes de la cocina tradicional del Ecuador

CUADRO 3 INGREDIENTES DE LA COCINA TRADICIONAL DEL ECUADOR

<b>Clasificación</b>	<b>Productos / Ingredientes</b>
<b>Cereales:</b>	Maíz
<b>Pseudocereales:</b>	Quinoa
	Ataco( sangorache o amaranto
<b>Leguminosas:</b>	Fréjol
	Pallares
	Maní
	Chocho
	Porotón
<b>Tubérculos:</b>	Papa
	Melloco
	oca
	Papa
<b>Raíces de clima tropical, subtropical y templado</b>	Yuca
	Camote
	Zanahoria blanca
	Achira
<b>Hortalizas y verduras</b>	Palmito
	Penco negro
	Berro
	Tomate
	Ají
<b>Cucurbitáceas</b>	Zapallo
	Zambo
	Cidrayota
	Achogcha
<b>Condimentos y especias</b>	Vainilla



	Paico
	Ishpingo
	Achiote
	Asnac-yuyo
<b>Frutos</b>	Chontaduro
	Piña
	Plátano
	Tocte
	Chirimoya
	Guanábana
	Ciruela verde
	Marañon
	Hobo
	Cacao
	Mamey
	Granadilla
	Badea
	Taxo
	Papaya
	Chamburo
	Chihualcan
	Tuna
	Pitahaya
	Guayaba
	Mortiño
	Zapote
	Caimito
	Cauje
	Pechiche
	Uvilla
	Pepino
	Naranjilla
	<b>Carnes</b>
	Cuy
	Guajolote
	Guanta
<b>Crustáceos</b>	Cangrejo
	Jaiba
	Camarón
	Apomgora
<b>Moluscos</b>	Caracol
	Churo

	Calamar
	Ostiones
	Conchas
	Almejas
<b>Insectos</b>	
	Catzo /Escarabajo
<b>Peces del mar</b>	Tollo
	Sardina
	Bonito
	Atún
	Caballa
	Cazón
	Lenguado
	Pargo
	Mero
	Lisa
	Dorado
<b>Peces de agua dulce</b>	Corvina
	Bagre
	Boca-chico

Fuente: (Barrera, 2008)

Elaborado: Prado. P (2015)

### 2.1.3. Lista de Ingredientes Introducidos

CUADRO 4 INGREDIENTES INTRODUCIDOS

<b>Clasificación</b>	<b>Productos/ ingredientes</b>
<b>Vegetales</b>	Ajo
	Albaricoque
	Anís
	Caña de azúcar
	Cebada
	Cebolla
	Col
	Coliflor
	Culantro
	Haba
	Trigo
	Lenteja
	Lima
	Limón real
	Limón sutil
	Manzana

	Melocotón
	Membrillo
	Nabo
	Naranja agria
	Olivo
	Orégano
	Pera
	Perejil
	Rábano
	Trigo
	Vid
	Hierbabuena
	Zanahoria
<b>Animales</b>	Ganado vacuno
	Ovejas
	Cabras
	Cerdos
	Gallinas
	Conejos

**Fuente:** (Barrera, 2008)

**Elaborado:** Prado. P 82015)

#### **2.1.4. Chimborazo**

#### **2.1.5. Limites**

Se encuentra encuadrada al Norte por la cordillera transversal del Igualata o Sanancajas, al oeste por un ramal de la cordillera occidental la cual posee al nevado Carihuairazo que separa la hoya de Riobamba de las planicies de Mocha y Ambato, al este por la Oriental o Real y al Sur por el alto nudo del Azuay. (Quito, Asociación de Chimboracenses Residentes , 2003)

#### **2.1.6. Cocina popular de Chimborazo antiguamente**

La cocina popular constituye un hecho cultural que da cuenta no únicamente de los alimentos existentes en ecologías diversas, si no del proceso mediante

el cual, estos alimentos son transformados por el ser humano bajo determinadas tecnologías, conocimientos y secretos adquiridos a lo largo del tiempo.

En la provincia de Chimborazo las bases de la cocina popular se registran en las actividades culinarias de la cultura puruhá-inca.

En épocas prehispánicas el producto sobresaliente de la alimentación era el maíz, cultivado no solo con fines de consumo, sino también como elemento ritual. Los tuberculosos como papas, mellocos, mashua y ocas, entre otros, también constituían un alimento indispensable.

Con la llegada de los españoles, la orientación alimenticia sufre trastornos debido a que gran parte de sus pobladores se orientan al consumo de trigo, cebada y hortalizas variadas así como de animales domésticos que fueron introducidos por el conquistador, la utilización de determinados alimentos, condimentos y especies, así como de procedimientos culinarios fueron modificándose con el pasar del tiempo con la eliminación o aumento de algunos de sus componentes. (Villavicencio, 2004)

La cocina popular va de la mano con la actividad culinaria la misma que es la consecuencia de un saber transmitido de generación en generación, que les permite a las personas utilizar los alimentos que le ofrece su entorno para la elaboración de diferentes platos que desee crear.

### **2.1.7. Cocina Popular de Chimborazo en la Actualidad**

El autor (Villavicencio, 2004) manifiesta que en la actualidad la cocina popular de Chimborazo debe entenderse a partir de las particularidades adoptadas por los dos grupos sociales que habitan en la región. Mientras el indígena




campesino basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela, con una preferencia notoria hacia el maíz, la papa, las habas, el mestizo incorpora en su dieta además de estos productos la harina de trigo, hortalizas, frutas y especialmente la carne de puerco.




La cocina popular de Chimborazo vive un cambio, que es más una evolución natural; es por si variada, laboriosa e imprescindible en nuestra cotidianidad que, sin dudar, liga nuestra existencia con el sabor de la tierra. (Patrimonio, Ministerio Coordinador , 2011)


### 2.1.8. Alimentos patrimoniales de la región andina

**CUADRO 5 ALIMENTOS PATRIMONIALES ANDINOS**




<b>Tubérculos:</b> Desde la época colonial existe un marcado sincretismo entre las fiestas religiosas católicas y las épocas de ritualidad agrícola del mundo andino.		
<b>Producto agrícola</b>	<b>Proceso Agrícola</b>	<b>Comidas ceremoniales</b>
<b>Melloco</b> 	Principalmente en Chimborazo y Cotopaxi se siembra en los meses de octubre y diciembre. De todas maneras dependiendo de la zona se lo puede sembrar durante todo el año por la variabilidad del cultivo y más aún si existe la suficiente humedad en el suelo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Forma parte de la fanesca, plato que se consume únicamente en semana santa</li> </ul>
<b>Papa</b>	El primer paso para su cultivo es la selección de un buen terreno al igual que la preparación del mismo, luego abrir la tierra con el tractor y formar surcos	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Papas cocinadas con cuyo consumo especialmente durante actividades sociales, rituales y festivas.</li> <li>➤ Cariucho consumido durante</li> </ul>

	<p>(guachar-melgar). La cosecha inicia cuando las hojas están amarillas.</p>	<p>la siembra y constituido por papas presas de cuy y una salsa.</p>
<p><b>Maíz</b></p> 	<p>En los meses de agosto, septiembre y octubre se hace la selección y almacenamiento de la semilla, la preparación del terreno y la siembra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El maíz blanco se utiliza para hacer el morocho con leche</li> <li>➤ Mote</li> <li>➤ Tostado</li> <li>➤ Choclo hervido</li> <li>➤ Chicha de jora hecha con maíz germinado</li> <li>➤ Champús</li> </ul>
<p><b>Jícama</b></p> 	<p>Las zonas con mayor tradición en su cultivo se hallan en la sierra norte y central del Ecuador. Se puede cultivar todo el año. Se cosecha cada 6 meses al igual que el maíz. La siembra se recomienda realizarla a inicio de las precipitaciones lluviosas, entre los meses de septiembre y octubre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se consume crudo después de su deshidratación asoleado o endulzado</li> </ul>
<p><b>Mashua</b></p>	<p>Se cultiva en pequeñas parcelas de campesinos de la sierra norte y central. Considerada rustica ya que crece en suelos pobres. Se realiza dos siembras; la siembra mayor entre octubre y Diciembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tradicionalmente se consume cocida de manera directa o formando parte de mazamoras (coladas) o locros.</li> <li>➤ Los brotes tiernos y las flores se comen cocidos como verduras.</li> </ul>


	<p>coincidiendo con las festividades navideñas; y la siembra menor en mayo y junio durante la fiesta andina del Inti Raymi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chicha con raspadura</li> <li>➤ Presente en el cariucho.</li> </ul>
<p><b>Oca</b></p> 	<p>Se encuentra asociada con el melloco y la mashua, o se siembra como lindero en los bordes de las parcelas de papa. Se siembra en los meses de Junio, Julio y Agosto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Puede ser Incluida en la tradicional fanesca</li> <li>➤ Se los sacaba al sol durante 8 a 15 días para que endulcen.</li> <li>➤ Locros</li> <li>➤ Coladas</li> </ul>
<p><b>CEREALES Y VERDURAS:</b> Han constituido la base de la alimentación humana desde que el hombre primitivo deja de ser recolector para ser productor de alimentos.</p>		
<p><b>Producto agrícola</b></p>	<p><b>Proceso Agrícola</b></p>	<p><b>Comidas ceremoniales</b></p>
<p><b>Amaranto / sangoroche/ bledo</b></p> 	<p>En Ecuador es más conocida como sangoroche y sus sembríos se encuentran a lo largo de todo el callejón interandino. Se cosecha a los 6 meses. Una de las cosechas más importantes coincide con el día de los difuntos en Noviembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se utiliza en la elaboración de la colada morada , bebida típica ceremonial consumida durante el día de los difuntos</li> <li>➤ Para la elaboración de horchata</li> </ul>
<p><b>Quinoa</b></p>	<p>Ciclo de cultivo de 5 a 7 meses. Su siembra se efectúa entre octubre y enero para aprovechar las lluvias que marcan el inicio del invierno. Para almacenarla se deja secar al sol y si se</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se utiliza para preparar sopas y coladas</li> <li>➤ El plato más tradicional es la sopa de quinoa en caldo de espinazo de chancho</li> </ul>

	<p>desea se puede guardar el capullo e grano o una vez molida en forma de harina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mazamorra de quinua</li> </ul>
---	---	---

**Frutas:** La mayoría de las fiestas andinas del Ecuador, si bien se celebran a partir de fechas y motivos católicos, tienen un fuerte contenido agrario, de remembranza de festividades indígenas precolombinas, formando parte de este sincretismo esta la producción frutícola.

Producto agrícola	Proceso Agrícola	Comidas ceremoniales
<p><b>Capulí</b></p> 	<p>El ciclo evolutivo del árbol para fructificar es de 5 años en adelante, aunque existen muchas variedades de capulíes que florecen desde el tercer año de sembrados. Los arboles cargan cada año en los meses de febrero, marzo, abril y mayo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Producto crudo o cocido</li> <li>➤ Preparación de dulces con panela y coladas</li> <li>➤ Es un ingrediente del Jucho</li> </ul>
<p><b>Taxo</b></p> 	<p>La planta produce frutos entre 8 y 10 años, la producción de taxo empieza a partir del octavo o noveno mes de transplante y carga frutos cada 4 meses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Consumido crudo</li> <li>➤ Preparación de jugos</li> <li>➤ Preparación de helados de paila</li> </ul>
<p><b>Tomate de árbol</b></p> 	<p>Para plantar, preparar el terreno con 2 meses de anticipación. Puede cargar durante 4 años consecutivos y comienza a dar fruto al año y medio de haber sido sembrado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preparación de jugos y helados de paila</li> <li>➤ Recientemente se consume en dulces, mermeladas, jaleas, compotas.</li> <li>➤ Ingrediente del tradicional ají</li> </ul>



<p><b>Uvilla</b></p> 	<p>Su vida productiva llega hasta los 3 años. Crece en el campo de forma silvestre. El tiempo entre la siembra y la primera cosecha de la uvilla, es de 6 a 8 meses aproximadamente.</p>	<p>➤ Se consume cruda y sola</p>
--	--	----------------------------------

**Fuente:** (Patrimonio, 2014)

**Elaborado:** Prado. P (2015)

### 2.1.9. Riobamba (Maldonado, 2013)

Conocida también como “Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana”, “Sultana de los Andes”, “Corazón de la Patria”, es la capital de la provincia de Chimborazo. Se encuentra en el centro Geográfico del país, en la cordillera de los Andes a 2.754 m.s.n.m cerca de diversos volcanes, como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuayrazo.

La ciudad fue fundada en Agosto de 1534 en los alrededores de la laguna de Colta, luego la ciudad fue reasentada hasta la llanura que ocupa en la actualidad. Durante un breve periodo, tras la fundación de la República del Ecuador, fue la capital económica del país antes de la crisis mundial de 1929.

### 2.1.10. Información General

**Límites:** Norte.-Cantones de Guano y Penipe.  
 Sur.-Cantones de Colta y Guamote.  
 Este.-Cantón Chambo.  
 Oeste.- Provincia de Bolívar.

**Clima:** Por lo general es frío y consta de dos estaciones, húmeda y seca, los vientos en Riobamba pueden producir una sensación térmica de casi 0°C en

algunas épocas del año la máxima temperatura diaria puede alcanzar los 20°C a 25°C, en febrero del 2007 se registró una temperatura record de 27°C.

**Parroquias:** Riobamba está dividida en 5 parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburo, Velasco y Yaruquíes

Las parroquias rurales son: Cacha, Calpi, Cubijíes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Químiag, San Juan, San Luis.

#### **2.1.11. Gastronomía de Riobamba** *(Nancy, 2010, págs. 25-27)*

La comida tradicional de Riobamba es el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra.

La Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el ají de cuy, los quesillos, el cauca, en dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, las cholitas guaneñas, panes chicos elaborados con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chancho; entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor.

Con todas estas riquezas, al turismo en la ciudad de Riobamba y el cantón no se ha dado la atención necesaria para impulsarlo con decisión. Pese a existir la descentralización que se basa en la Constitución Política.

Ante lo cual es necesario contar con estrategias para fomentar las potencialidades que posee el Cantón Riobamba, particularmente la variedad de recursos gastronómicos por las que se caracteriza esta ciudad.

Dentro de las cuales podemos destacar los siguientes:

**Hornado.**- Que el consumo de puerco horneado es una práctica que vino de España, es indiscutible. Mas en estas tierras se dice hornado y ni siquiera con el antecedente obligatorio de puerco, sencillamente se dice “Vamos a comer hornado” y las vendedoras dicen “Vengan al hornado”. Como puede comprobarse en el Ecuador, los cerdos castellanos, de piel negra y pelo hirsuto, fueron acogidos con gran entusiasmo y tanto que la actitud generó enemigos.

Primero se dijo que la carne de cerdo era enconoso, luego que era rica en colesterol y por fin que traía cierto parásito, esto último era verdad, pero no por culpa del cerdo sino por las antihigiénicas costumbres de los habitantes. La fama del parásito se extendió a las lechugas y a las frutillas.

No hay ciudad, pueblo, caserío, encrucijada del Ecuador que no ofrezca hornado. Como se dice, desde el Carchi al Macará pasando por Ibarra, Sangolquí, Riobamba, Guamote, Azogues, la gente consume hornado. De preferencia en la Sierra, por el frío. El hornado del mercado de La Merced, en Riobamba, es una institución. Los cerdos se exhiben enteros. Conforme avanza el día, se alinean sus cabezas sonrientes. Les acomodan ajíes frescos entre los dientes, de modo que sus sonrisas se hacen carcajadas. Como todas las cosas se parecen a los seres humanos, también estas cabezas recuerdan a las adormecidas cabezas de los integrantes de cierto cuerpo colegiado que disfruta de los dineros de los contribuyentes y que, de vez en cuando, irrumpen con violentos improperios. En esos momentos se

borra el recuerdo de las plácidas cabezas hornadas y se pasa a terroríficas visiones. El hornado de Riobamba se acompaña con chiriucho, palabra quichua que significa ají frío.

Agua, sal, cebolla, trozos de ají, algo de panela o de chicha componen esta salsa. Quizá el contraste resalte el sabor de las lonchas de blanca carne. De paso, se debe señalar que la edad del cerdo determina la calidad del hornado. No se piense que estos hornados tienen que ver con los cochinitos de Segovia. Los del Ecuador son cerdos jóvenes y de poca manteca. Las amas de casa y los caballeros tratan los precios de piernas o brazos de los fabulosos cerdos hornados, porque no es plato para comer en soledad. O se come con la familia o entre la multitud, delante de las robustas vendedoras que siempre lucen largos zarcillos de rubíes y perlas.

**Tortillas de papa.-** Los llapingachos son un plato típico ecuatoriano y en especial de la ciudad de Riobamba, que consisten de tortillas de puré de papa rellenas con queso y luego se cocinan en sartén o en una parrilla plana hasta que queden doradas por ambos lados.

**Los llapingachos.-** se sirven como acompañantes para muchos otros platos típicos ecuatorianos, también son excelentes para el desayuno o como entrada, pero al mismo tiempo un buen plato de llapingachos puede ser una comida completa cuando se sirve con salsa de maní, huevo frito, salchicha o chorizo, tajadas de aguacate, curtido de cebolla y tomate, y ají. Se preparan los llapingachos con la papa chola, que es una variedad de papa con mucho almidón, lo cual es muy importante para lograr la textura necesaria para que los llapingachos queden perfectos. Otro paso elemental para la preparación de llapingachos es dejar que el puré o la masa reposen por lo menos por una

hora, y también una vez formadas las tortillas déjelas reposar por unos 30 minutos.

**Yaguarlocro.-** No se encuentra este potaje en los recetarios que se publicaron antes de 1907. Por el nombre puede deducirse que se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre. Más se trata de una simple deducción. En cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas, que van desde el asado hasta los potajes.

En el Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país, del año 1897 y cuyo autor fue Adolfo Güin, se encuentran recetas de menudos de res y cordero siempre al estilo europeo, pero ninguna que se relacione con el yaguarlocro. Cosa igual ocurre en un recetario de 1907, este ya con recetas que demuestran la coquinaria ecuatoriana tal como hoy se la conoce. En los dos recetarios aparecen los términos quichuas y hasta palabras de otras lenguas americanas, como ají y achiote. La ausencia del yaguarlocro en estos recetarios revelaría que el potaje era de consumo campesino. Debíó ofrecérselo en los puestos de comida de las ferias. También pudo haber sido plato importante en las casas de los hacendados que conservaron sus propiedades después de la revolución de Alfaro.

Hoy en día es un potaje serrano de consumo general, aunque no aparezca en las cartas de los grandes hoteles. Pues bien, la clave del éxito se encuentra en el modo de limpiar las tripas. Se las debe lavar por dentro y por fuera en agua que corre; luego de frotarlas con troncos de col se las deja en

reposo con hierbabuena, hoja con la que también se las frota. Una hora después se procede a cocerlas con agua. Se agregan los aliños: ajo, sal, pimienta, comino. Se añade cebolla picada y papas mondadas y troceadas. Es conveniente agregar una buena cantidad de orégano. La sangre se fríe en aceite y se la sazona con cebolla finamente picada y sal. A la hora de la mesa, se sirve el locro en un plato y la sangre en otro, pequeño. Esta sangre lleva una rodaja de tomate, cebollas encurtidas y un tajadita de aguacate. El comensal combina la sangre y el locro a su gusto, tanto como lo hace con el ají. Algunas personas aseguran que este plato tiene efectos afrodisiacos y que con el aguacate puede ser mejor que el viagra.

### **3. Registro del Patrimonio Cultural inmaterial (Patrimonio, Ministerio de Cultura y, 2013)**

#### **3.1. Definición y objetivo del registro**

El patrimonio cultural inmaterial es dinámico y está en constante cambio, conforme lo está el contexto social y cultural en el que se inscribe. Su identificación permite en primera instancia conocer cuáles son las manifestaciones existentes y su estado actual para la posterior elaboración de investigaciones a profundidad y la definición de acciones específicas de salvaguardia.

El instrumento utilizado en la identificación de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial es el registro, a través del cual se clasifica de manera sistemática las manifestaciones para convertirse en una línea base sobre la cual se puedan implementar otros procesos de salvaguardia.

La principal potencialidad del registro consiste en hacer posible la sensibilización al público sobre el valor simbólico de las manifestaciones, al tiempo que permite el fortalecimiento de las identidades individuales y colectivas, eleva la autoestima de los portadores y promueve el respeto a la

diversidad cultural y los derechos, considerando que el registro tiene un carácter eminentemente participativo o intercultural.

### **3.1.1. Niveles del Registro**

Un registro de Patrimonio Cultural Inmaterial puede hacerse en diferentes niveles:

- **Nivel territorial:** el aporte fundamental de esta perspectiva es la vinculación del PCI con su base material. Se trata de registro de las manifestaciones del patrimonio inmaterial presente en un territorio determinado. Su objetivo es generar una amplia visión acerca del área territorial estudiada, interrelacionando las diferentes informaciones contextuales-historia, medio ambiente, recursos naturales, etc., a las practicas allí desarrolladas y considerarlas integralmente en el estudio de la población allí residente.
  
- **Nivel particular:** se trata del registro de una manifestación del patrimonio inmaterial determinada. Este nivel de registro puede aplicarse cuando las manifestaciones es reconocida como significativa para la comunidad o cuando la manifestación presente un nivel de riesgo que genere interés en su registro y documentación.

### **3.1.2. Ámbitos del registro**

El registro se enmarca en la definición, las características y la clasificación del patrimonio cultural inmaterial, especificadas en los conceptos y directrices para la salvaguardia. Por tanto abarca los ámbitos y sub ámbitos establecidos:

- Tradiciones y expresiones orales

- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- Técnicas artesanales tradicionales.

### 3.1.3. Categorías de registro

Las manifestaciones registradas pueden ser utilizadas de acuerdo con las siguientes categorías, basadas en su nivel de vigencia y vulnerabilidad.

**Manifestaciones vigentes:** En esta categoría se incorporan las manifestaciones que tienen un nivel bajo o nulo de vulnerabilidad (riesgo)

**Manifestaciones vigentes vulnerables:** En esta categoría se incluyen las manifestaciones que tienen un nivel alto o medio de vulnerabilidad (riesgo) debido a la detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a las manifestaciones: impactos externos, condiciones ambientales o económicas desfavorables, mínima presencia de detentores o portadores, entre otras.

**Manifestaciones vigentes en la memoria colectiva:** Esta categoría abarca a las manifestaciones que han perdido vigencia en las prácticas pero que se mantienen en la memoria colectiva.

## MARCO LEGAL



La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que ***las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.*** (2015-2017)

También está basada en el plan nacional del buen vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: ***convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad,*** el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

#### IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS

- ¿Cuáles son los referentes teóricos que permitirán registrar las tradiciones culinarias del cantón Riobamba como Patrimonio Cultural Inmaterial?
- ¿Cuál será la gastronomía típica y tradicional predominante del Cantón Riobamba?
- ¿Cómo documentar la cultura, costumbres y tradiciones gastronómicas propias del Cantón Riobamba?

## V. METODOLOGÍA

### A) Localización y Temporalización

La presente investigación se efectuó en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo conocida como la sultana de los Andes, Localizada en la Región central del Ecuador, la misma que tuvo una duración de aproximadamente 6 meses, tiempo durante el cual se determinó los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un Registro de tradiciones culinarias como patrimonio cultural inmaterial, las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres, culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba a través de una revista.

## MAPA 1 POBLACIÓN Y MUESTRA DE LA INVESTIGACIÓN



ELABORADO: Prado. P. (2015)

FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Chimborazo](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Chimborazo); <http://www.codeso.com/TurismoGalapagos.html>; <http://www.embassyecuador.eu/site/index.php/es/ecu-mapa>

## B) Variables

### 1. Identificación

- **Variable Dependiente:** Patrimonio Cultural Inmaterial
- **Variable Independiente :** Registro de las tradiciones Culinarias

### 2. Definición

- a) **Patrimonio Cultural Inmaterial.-** (Querol, 2010, pág. 252) Manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

**b) Registro de Tradiciones Culinarias.-** Se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente.

### 3. Operacionalización de Variables

**CUADRO 6 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
<b>Registro de Tradiciones Culinarias</b>	Productos agrícolas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Melloco</li> <li>• Frejol tierno</li> <li>• Chochos</li> <li>• Papas</li> <li>• Morocho</li> </ul>
	Condimentos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comino</li> <li>• Ajo</li> <li>• Orégano</li> <li>• Achiote</li> <li>• Tomillo</li> </ul>
	Métodos de preparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moderna</li> <li>• Ancestral</li> <li>• Mixta</li> </ul>
	Consumo de bebidas típicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcohólicas</li> <li>• No alcohólicas</li> </ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>
	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiesta en honor a San Pedro</li> <li>• Fiesta de los Reyes Magos</li> <li>• Rey de Reyes</li> </ul>



**Investigación Descriptiva.-** Requiere de considerable conocimiento del área que se investiga para formular las preguntas específicas que busca responder. La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito. (Narváez, 2009)

Se llevo a cabo empleando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo tales como la encuesta y la entrevista a los habitantes del cantón Riobamba, con la que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

**Investigación Exploratoria.-** Se basa en muestras pequeñas y aplica técnicas conocidas como grupos focales (entrevistas en grupo), también se aplica otras técnicas de investigación exploratoria como las encuestas piloto con muestras pequeñas. (Naresh, 2004).

Según el autor (Mediano, 2014) tiene 3 objetivos fundamentales:

- ✓ Descubrir las variables significativas en la situación de campo.
- ✓ Detectar la relación entre las variables
- ✓ Poner los cimientos para investigaciones posteriores

Se exploró cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, mediante los instrumentos aplicar, lo cual sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

**Investigación no experimental.-** En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

Es de diseño no experimental ya que no se manipulo variables, sino más bien observaremos fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

**La investigación de corte transversal.-** Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabulo, discutió y se presentó los resultados.

## **MÉTODO Y TÉCNICAS**

Los métodos técnicos que se utilizó en esta investigación fueron:

**Método Teórico.-** Según el autor (Sánchez, 2004-2011) el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

**Método Empírico.-** Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Encuesta:** Consiste en un conjunto articulado y coherente de preguntas que se formulan a las personas sobre la base de un cuestionario. Se puede realizar por correo, Frente a frente, en la calle, en establecimientos, comerciales o en el domicilio de las personas, y también a través del teléfono. (Esteban & Fernández, 2009)
- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)

**Método Estadístico.-** Estudia el conjunto de datos numéricos obtenidos de la realidad a través de cualquier procedimiento. Consiste en la agrupación de los datos obtenidos para mediante determinadas reglas, efectuar comparaciones y sacar conclusiones. (Peinado, 2013)

Por consiguiente la aplicación de encuestas y entrevistas dio paso a la aplicación de este método mediante el cálculo porcentual.

#### **D. POBLACION Y MUESTRA**

El trabajo de investigación se lo realizó en la Provincia de Chimborazo en el Cantón Riobamba a los Adultos mayores comprendidos entre los 65 a 79 años los mismos que son 13711 personas, de acuerdo al último censo poblacional de vivienda de noviembre del 2010, del INEC siendo este el resultado de la sumatoria total incluyendo las parroquias urbanas y rurales del Cantón, de los cuales se tomó una muestra representativa de acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra para realizar la respectiva encuesta, se tomó en cuenta a las personas de este rango de edad para realizar la encuesta ya que ellas tienen más conocimientos acerca del contenido que se aplicó.

**Cuadro 7 POBLACIÓN POR PARROQUIAS Y EDAD DEL CANTÓN RIOBAMBA**

<b>PARROQUIAS</b>	<b>65 A 69 AÑOS</b>	<b>70 A 74 AÑOS</b>	<b>75 A 79 AÑOS</b>
Cacha	187	185	101
Calpi	230	201	162
Cubijies	72	70	60
Flores	255	178	165
Lican	149	119	113
Licto	296	211	168
Pungalá	175	147	102
Punin	260	207	147
Quimiag	190	163	124
Riobamba	3.252	2.463	1,886
	221	199	139
San Juan	258	181	132
San Luis	238	141	154
	5.793	4.465	3.453
<b>Total</b>			13711

**Fuente:** INEC- instituto nacional de estadística y censos

**Elaborado:** Prado. P (2015)



La obtención de información es de mucha importancia es por ello que se determinó el tamaño de la muestra para obtener una información confiable y precisa; se aplicó la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra.

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

Dónde:

$n$  : Tamaño de la muestra

$m$  : Tamaño de la población (10371)

$e$  : Error admisible (10%)

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

$$= \frac{13711}{0,1^2(13711-1)+1}$$

$$n = \frac{13711}{138.1}$$

$$n = 99.28 = 99$$

**Entrevistas:** se aplicaron a 8 personas que son dueños de sus propios locales y otros que son vendedores ambulantes, esta entrevista se empleó al mismo tiempo que la encuesta a estas personas que se consideró apropiadas para la aplicación de este segundo instrumento, ya que cada una de ellas tenía el conocimiento acerca de los ingredientes, técnicas, utensilios etc., utilizados en cada una de las preparaciones que realizaban para su venta.

Se distribuyó proporcionalmente el tamaño de la muestra a cada una de las diferentes parroquias del Cantón Riobamba mediante la fracción muestral.

**FRACCIÓN MUESTRAL:**

$$F = \frac{n}{N} \longrightarrow \text{Total población}$$

$$F = \frac{99}{13711}$$

$$F = 0,0072$$

Número de personas que fueron encuestadas por cada parroquia urbana y rural que conforman el Cantón Riobamba.

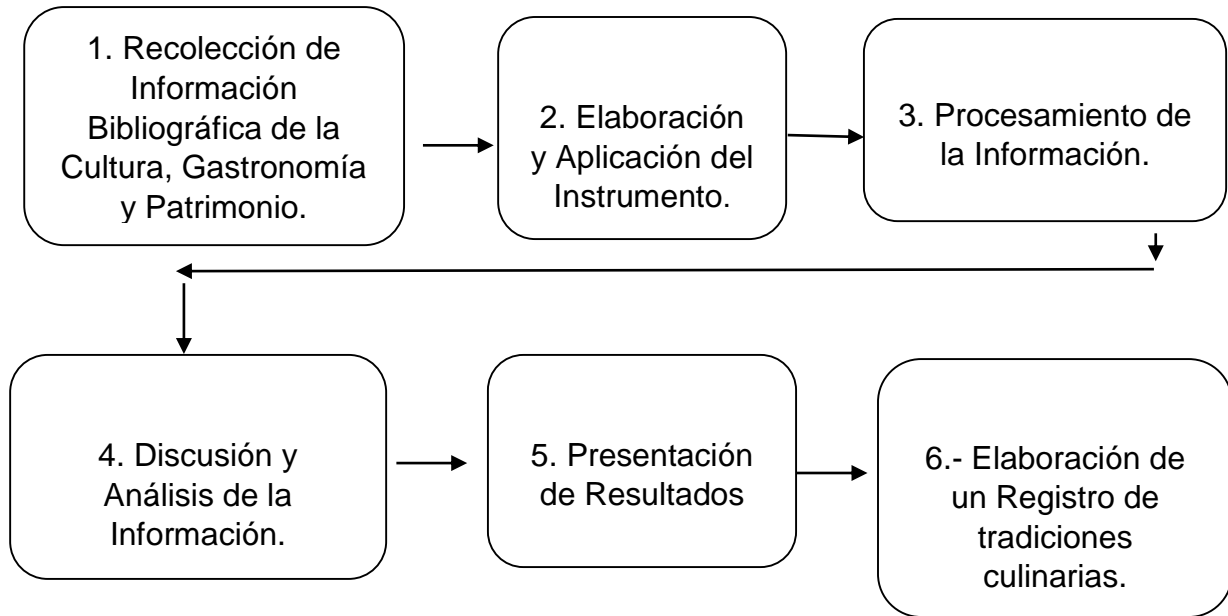
**Cuadro 8 NÚMERO DE ADULTOS MAYORES ENCUESTADOS DE CADA PARROQUIA DEL CANTÓN RIOBAMBA**

PARROQUIA	n*F	RESULTADO	APROXIMADO
CACHA	473*0.0072	3.40	3,00
CALPI	603*0,0072	4.34	4,00
CUBIJIES	202*0.0072	1.45	2,00
FLORES	598*0.0072	4.30	4,00
LICAN	381*0.0072	2.74	3,00
LICTO	673*0,0072	4.84	5,00
PUNGALA	424*0.0072	3.05	3,00
PUNIN	614*0.0072	4.42	4,00
QUIMIAG	477*0.0072	3.43	4,00
RIOBAMBA	8160*0.0072	58.75	59,00
SAN JUAN	571*0.0072	4.11	4,00
SAN LUIS	533*0.0072	3.83	4,00
<b>TOTAL</b>			<b>99 Encuestas</b>

Fuente: INEC

Elaborado: Prado., P. (2015)

## **E. Descripción de procedimientos**



**1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.-** Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

**2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.-** Se fundamentó en los indicadores para poder elaborar los instrumento que se aplicó, en este caso se utilizó una encuesta para obtener información acerca de cuáles son las preparaciones más representativas del cantón , así como sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico, posteriormente se aplicó una entrevista para obtener información mucho más precisa. Acerca de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los plato típicos y tradicionales del cantón Riobamba.

**3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.-**Una vez obtenidos los resultados de las encuestas, se tabuló los resultados de cada pregunta, para así obtener los resultados finales, a la vez que se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.

**4. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.-** En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos, tanto de la encuesta como de la entrevista.

Se aplicó una formula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra la cual nos dio un numero de 99 encuestados y dentro de ello las 8 personas entrevistadas.

**5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.-** Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

**6.- REGISTRO DE TRADICIONES CULINARIAS.-** Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las encuestas y entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar las tradiciones culinarias del Cantón Riobamba mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.

## CAPÍTULO II

### I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta unidad se presenta los resultados obtenidos al aplicar los siguientes instrumentos:

- a. **Encuesta**: La cual fue aplicada en el Cantón Riobamba a las personas mayores en un rango de edad de 65 a 79 años.
- b. **Entrevista**: Se elaboró un tipo de entrevistas dirigida a un grupo de personas que fueron participes de la encuesta aplicada anteriormente las cuales eran aptas para aplicar este segundo instrumento ya que expendían la mayoría de preparaciones de interés de esta investigación los cuales atendieron a siete preguntas relacionadas y que están orientadas a todo lo que encierra la cultura gastronómica del cantón.

#### a) Resultados de la Encuesta

**Pregunta 1. ¿Cuál de estos productos Agrícolas que se producen en el Cantón Riobamba son los más utilizados en su Gastronomía? (seleccione 4)**

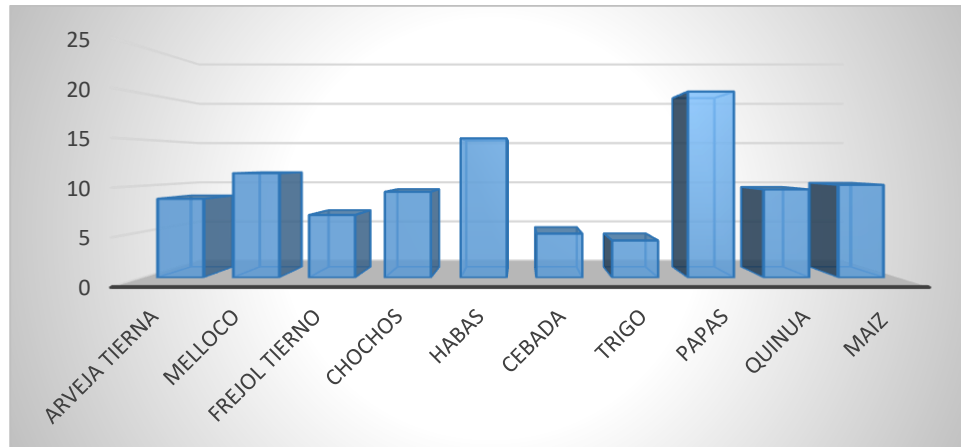
**Cuadro 9 Productos agrícolas utilizados en las preparaciones gastronómicas**

INDICADOR	4 resp * persona	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Arveja tierna	34	8,5	8,58
Melloco	45	11,25	11,36
Frejol tierno	27	6,75	6,82
Chochos	37	9,25	9,34
Habas	60	15	15,15
Cebada	19	4,75	4,79
Trigo	16	4	4,04
Papas	80	20	20,20
Quinua	38	9,5	9,60
Maíz	40	10	10,10
Total	396	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### GRÁFICO 1 PRODUCTOS AGRÍCOLAS UTILIZADOS EN LAS PREPARACIONES GASTRONÓMICAS



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### ANALISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a seleccionar 4 respuestas las mismas que en la sumatoria no concuerda con el número de encuestas aplicadas, es por ello que se aplicó una fórmula en la cual se divide el total por el número de respuestas solicitadas.

Según el autor (Muns, 2005, pág. 221) son productos agrícolas aquellos que provienen del suelo, de la ganadería y de la pesca al igual que los productos de primera transformación que estén en relación directa con sus productos de base De acuerdo a la investigación realizada se determinó que los productos agrícolas que más utilizan los Riobambeños para sus preparaciones son la papa con un 20,25% ya que es uno de los principales tubérculos que se cultivan en la zona, al igual que las habas con un 15,18%, el melloco con un 11,39% estos 2 productos hacen referencia a la gastronomía del lugar como es una preparación tradicional que se elabora a base del melloco y las habas siendo este melloco con habas cocinadas, plato muy conocido en el cantón y por último el maíz con un 10,12% que es utilizado para un sin número de preparaciones del cantón como postres el tostado con dulce, bebidas el morocho con leche, chicha de jora etc.

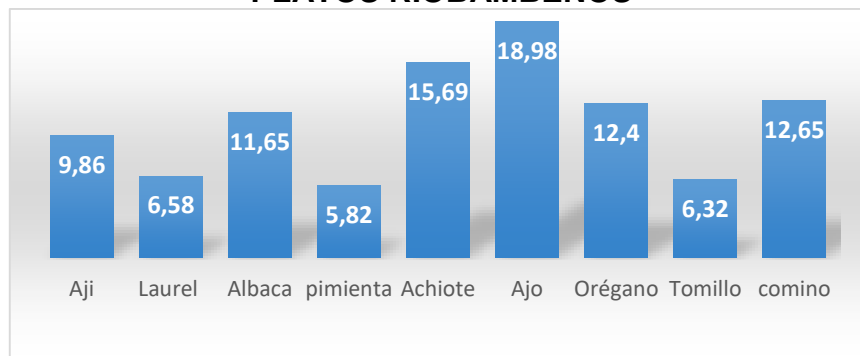
**Pregunta 2. ¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de los platos Riobambeños? (seleccione 4)**

**CUADRO 10 CONDIMENTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS RIOBAMBEÑOS**

INDICADOR	4 resp * persona	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Aji	35	8,75	9,86
Laurel	26	6,5	6,58
Albaca	50	12,5	11,65
Pimienta	23	5,75	5,82
Achiote	62	15,5	15,69
Ajo	75	18,75	18,98
Orégano	49	12,25	12,40
Tomillo	25	6,25	6,32
Comino	50	12,5	12,65
Total	395	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 2 CONDIMENTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS RIOBAMBEÑOS**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les empleó el instrumento a seleccionar 4 respuestas las cuales en la sumatoria no concuerda con el número de encuestas utilizadas, es por ello que se aplicó una fórmula en la que se divide el total por el número de respuestas solicitadas.

Según el autor (Leal, 2007, pág. 89) Se designa condimento a la sustancia, que su aroma, color o sabor característico intensifican o modifican el sabor del alimento que acompañan. De acuerdo a la investigación realizada se determinó que los principales condimentos utilizados en la gastronomía Riobambeña son el ajo con un 18,59 %, el achiote con un 15,69%, comino 12,65% y orégano 12,4 % ya que la sazón Riobambeña se caracteriza por su aroma especial y fuerte, que realza el sabor de sus comidas el resto de condimentos como el ají, laurel, albahaca, pimienta y tomillo tienen un porcentaje menor pero no dejan de ser importantes dentro de las preparaciones del cantón, las cuales permiten realzar su exquisito sabor.

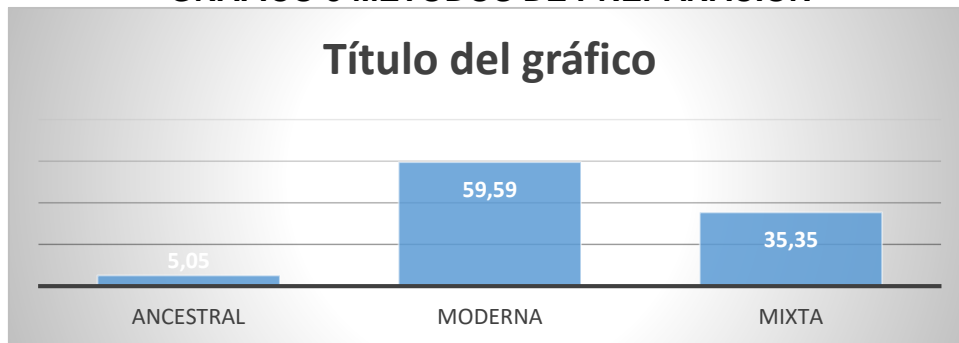
**Pregunta 3. ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utiliza?**

**CUADRO 11 MÉTODOS DE PREPARACIÓN**

INDICADOR	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Ancestral	5	5,05
Moderna	59	59,59
Mixta	35	35,35
Total	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 3 MÉTODOS DE PREPARACIÓN**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015).



## ANÁLISIS

Cocinar consiste en transformar los alimentos para hacerlos comestibles dándoles un mejor sabor el cual sea más agradable al gusto, esto se logra mediante los diferentes métodos de preparación de alimentos (Peralta, 1999, pág. 51) . Según el resultado de la investigación realizada se determinó que el método de preparación que más utilizan los habitantes adultos del cantón Riobamba es la moderna con un 59,59% , seguida de la Mixta 35,35% y por último el método ancestral con un mínimo porcentaje de 5,05 % ; esto puede deberse a que el tipo de método de preparación que antes utilizaban los antepasados se están perdiendo por completo ya que se está adquiriendo las nuevas tendencias gastronómicas , también puede deberse al tiempo que demanda preparar los alimentos en una cocina a leña, además hoy en día el recurso natural ya no permite utilizar este tipo de método de cocción.

**Pregunta 4. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utiliza Ud. para sus preparaciones? (seleccione 2)**

**CUADRO 12 UTENSILIOS DE COCINA ANTIGUA**

INDICADOR	2 resp * persona	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Pilchi	10	5	5,05
Vasija de barro	12	6	6,06
Batea de madera	18	9	9,09
Cuchara de palo	65	32,5	32,83
Olla de barro	16	8	8,08
Piedra de moler	40	20	20,20
Tiesto	37	18,5	18,69
Total	198	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

#### GRÁFICO 4 UTENSILIOS DE COCINA ANTIGUA



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

#### ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les empleó el instrumento a seleccionar 2 respuestas las cuales en la sumatoria no concuerda con el número de encuestas utilizadas, es por ello que se aplicó una fórmula en la que se divide el total por el número de respuestas solicitadas.

La historia del comer ha estado acompañada y se ha desarrollado con 3 factores principales: la preparación o el cocinar, el lugar donde se come y los utensilios que usamos para comer. El primero de estos factores se originó con el principio de la cocina, fue el primero en desarrollarse y nos permitió transformar el alimento para comerlo (Arenas, 1988). Según los resultados de la investigación realizada se determinó que los utensilios de cocina antigua que aún conservan los Riobambeños y utilizan para sus preparaciones son la cuchara de palo con un 32,83% y la piedra de moler con un 20,2 %, la razón se debe a que por la modernización de los métodos de preparación de alimentos y las técnicas de cocción han ido cambiando y por ende los utensilios a utilizarse, es por esta razón que ya muy pocas personas conservan algún utensilio de cocina antigua, y los que aún se conservan son de fácil utilización como son la cuchara de palo para mecer las comidas, y la piedra de moler para hacer el ají el cual adquiere un sabor característico.

**Pregunta 5. Seleccione con una X los platos tradicionales más representativos del Cantón.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

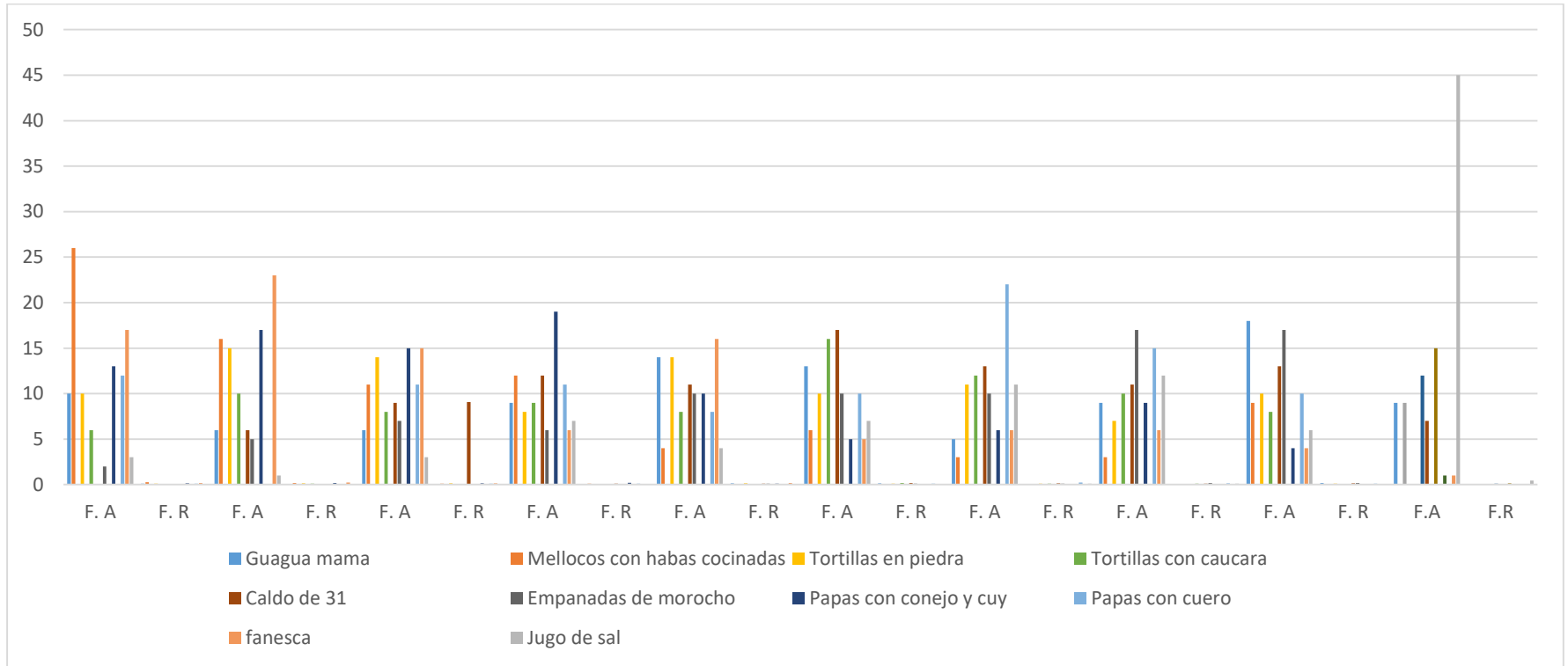
**CUADRO 13 PLATOS TRADICIONALES**

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8		No. 9		No.10	
	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F.A	F.R
Guagua mama	10	10,10%	6	6,06%	6	6,06%	9	9,09%	14	14,14%	13	13,13%	5	5,05%	9	9,09%	18	18,18%	9	9,09%
Mellocos con habas cocinadas	26	26,26%	16	16,16%	11	11,11%	12	12,12%	4	4,04%	6	6,06%	3	3,03%	3	3,03%	9	9,09%	9	9,09%
Tortillas en piedra	10	10,10%	15	15,15%	14	14,14%	8	8,08%	14	14,14%	10	10,10%	11	11,11%	7	7,07%	10	10,10%		
Tortillas con caucara	6	6,06%	10	10,10%	8	8,08%	9	9,09%	8	8,08%	16	16,16%	12	12,12%	10	10,10%	8	8,08%	12	12,12%
Caldo de 31			6	6,06%	9	9,09%	12	12,12%	11	11,11%	17	17,17%	13	13,13%	11	11,11%	13	13,13%	7	7,07%
Empanadas de morocho	2	2,02%	5	5,05%	7	7,07%	6	6,06%	10	10,10%	10	10,10%	10	10,10%	17	17,17%	17	17,17%	15	15,15%
Papas con conejo y cuy	13	13,13%	17	17,17%	15	15,15%	19	19,19%	10	10,10%	5	5,05%	6	6,06%	9	9,09%	4	4,04%	1	1,01%
Papas con cuero	12	12,12%			11	11,11%	11	11,11%	8	8,08%	10	10,10%	22	22,22%	15	15,15%	10	10,10%		
Fanesca	17	17,17%	23	23,23%	15	15,15%	6	6,06%	16	16,16%	5	5,05%	6	6,06%	6	6,06%	4	4,04%	1	1,01%
Jugo de sal	3	3,03%	1	1,01%	3	3,03%	7	7,07%	4	4,04%	7	7,07%	11	11,11%	12	12,12%	6	6,06%	45	45,45%
<b>Total</b>	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 5 PLATOS TRADICIONALES**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

## ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a categorizar los platos considerando que el número 1 es el más importante y así en orden descendente según la importancia que le dé a cada preparación.

Según el Diccionario de la Real Academia Española, tradicional significa que sigue las ideas, los usos o las costumbres del pasado o de un tiempo anterior. Según los resultados de la investigación realizada se determinó que los platos tradicionales más representativos del cantón son el Melloco con las habas cocinadas con un 26,26 % , al ser uno de los principales productos agrícolas que se cultivan en Riobamba, seguido de la fanesca con un 23,23 % , ya que se determinó anteriormente que una de las fiestas más representativas del cantón es la procesión del Martes Santo donde es muy común que se sirva este peculiar plato, otra preparación representativa es las papas con conejo y cuy con un 15,15 % , las papas también es uno de los principales tubérculos cultivados al igual que el cuy y el conejo son uno de los principales animales de consumo que se crían en la zona , por último tenemos caldo de 31 con un 12,12 % ya que este tuvo origen en la sierra Ecuatoriana por ende lleva consigo historia y tradición por casi cuatro décadas.

Estos platos han sido elaborados por los Riobambeños desde hace muchos años atrás, los cuales han sido los favoritos dentro de sus preparaciones por lo que son considerados los principales elementos gastronómicos que identifica a los habitantes del cantón, generando su identidad y cultura gastronómica que con el pasar de los años aún se sigue manteniendo.

**Pregunta 6. Seleccione con una X según la importancia que ud le da a los siguientes platos típicos del Cantón Riobamba. (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)**

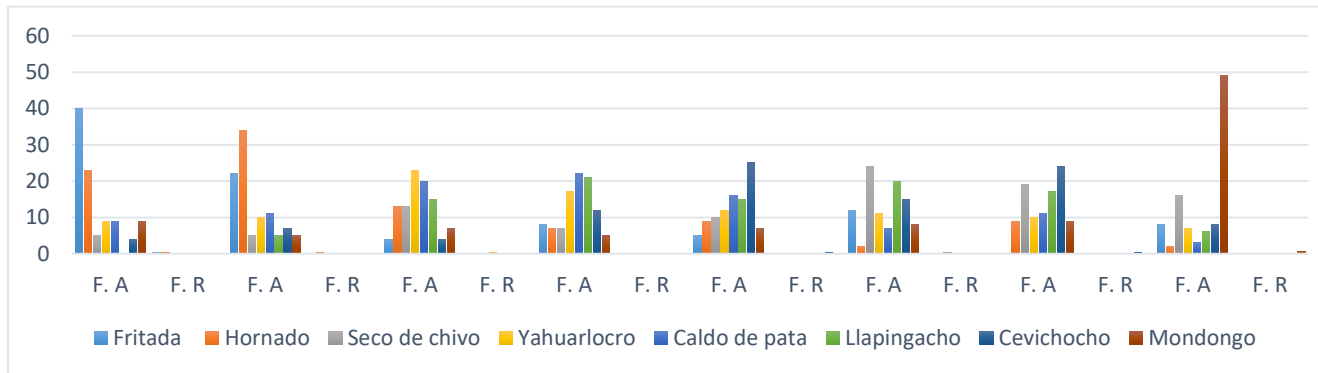
**CUADRO 14 PLATOS TÍPICOS**

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8	
	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R
Fritada	40	40,40%	22	22,22%	4	4,04%	8	8,08%	5	5,05%	12	12,12%	0		8	8,08%
Hornado	23	23,23%	34	34,34%	13	13,13%	7	7,07%	9	9,09%	2	2,02%	9	9,09%	2	2,02%
Seco de chivo	5	5,05%	5	5,05%	13	13,13%	7	7,07%	10	10,10%	24	24,24%	19	19,19%	16	16,16%
Yahuarlocro	9	9,09%	10	10,10%	23	23,23%	17	17,17%	12	12,12%	11	11,11%	10	10,10%	7	7,07%
Caldo de pata	9	9,09%	11	11,11%	20	20,20%	22	22,22%	16	16,16%	7	7,07%	11	11,11%	3	3,03%
Llapingacho			5	5,05%	15	15,15%	21	21,21%	15	15,15%	20	20,20%	17	17,17%	6	6,06%
Cevichocho	4	4,04%	7	7,07%	4	4,04%	12	12,12%	25	25,25%	15	15,15%	24	24,24%	8	8,08%
Mondongo	9	9,09%	5	5,05%	7	7,07%	5	5,05%	7	7,07%	8	8,08%	9	9,09%	49	49,49%
<b>Total</b>	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 6 PLATOS TÍPICOS**



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
 Elaborado: Prado, P. (2015)

**ANÁLISIS:**

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a categorizar los platos considerando que el número 1 es el más importante y así en orden descendente según la importancia que le dé a cada preparación. Según el Diccionario de la Real Academia Española se define como típico aquello que es característico o representativo de un tipo, peculiar de un grupo, región, país y época, la influencia criolla y mestiza ha dado origen a una infinidad de platillos que disputan en el Ecuador, como resultado de la investigación realizada se determinó que los platos Típicos considerados los más importantes o representativos en el cantón Riobamba son; la fritada con un 40,40%, el hornado con un 34,34%, el yahuarlocro 23,23% y el caldo de pata 22,22. Tanto el cerdo como la res son animales introducidos por los españoles los mismos que son un ingrediente principal dentro de los platos típicos locales los cuales se han fusionado con elementos agrícolas que si son propios como son el maíz, papa, quinua entre otros. Estas preparaciones típicas han estado presentes en el consumo de los habitantes del cantón y con el pasar del tiempo y con las preparaciones locativas se han hecho propias de la gastronomía del lugar.

**Pregunta 7. Seleccione con una X según la importancia que ud le da a los siguientes postres y entradas del Cantón Riobamba.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

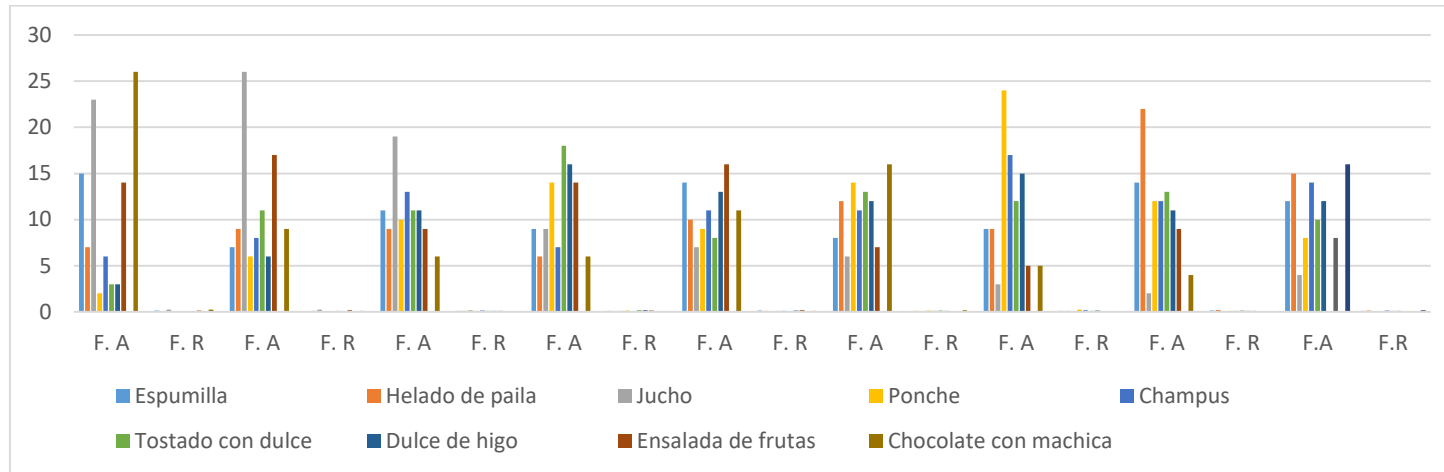
**GRÁFICO 7 POSTRES**

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8		No. 9	
	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F.A	F.R
Espumilla	15	15,15%	7%	7,07%	11	11,11%	9	9,09%	14	14,14%	8	8,08%	9	9,09%	14	14,14%	12	12,12%
Helado de paila	7	7,07%	9%	9,09%	9	9,09%	6	6,06%	10	10,10%	12	12,12%	9	9,09%	22	22,2%	15	15,15%
Jucho	23	23,23%	26%	26,26%	19	19,19%	9	9,09%	7	7,07%	6	6,06%	3	3,03%	2	2,02%	4	4,04%
Ponche	2	2,02%	6%	6,06%	10	10,10%	14	14,14%	9	9,09%	14	14,14%	24	24,24%	12	12,12%	8	8,08%
Champus	6	6,06%	8%	8,08%	13	13,13%	7	7,07%	11	11,11%	11	11,11%	17	17,17%	12	12,12%	14	14,14%
Tostado con dulce	3	3,03%	11%	11,11%	11	11,11%	18	18,18%	8	8,08%	13	13,13%	12	12,12%	13	13,13%	10	10,10%
Dulce de higo	3	3,03%	6%	6,06%	11	11,11%	16	16,16%	13	13,13%	12	12,12%	15	15,15%	11	11,11%	12	12,12%
Ensalada de frutas	14	14,14%	17%	17,17%	9	9,09%	14	14,14%	16	16,16%	7	7,07%	5	5,05%	9	9,09%	8	8,08%
Chocolate con machica	26	26,26%	9%	9,09%	6	6,06%	6	6,06%	11	11,11%	16	16,16%	5	5,05%	4	4,04%	16	16,16%
<b>Total</b>	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P, (2015)



**GRÁFICO 8 POSTRES**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a categorizar los platos considerando que el número 1 es el más importante y así en orden descendente según la importancia que le den a cada preparación.

El postre es un dulce, una fruta que se come después (post) de una comida. Postre está en aposición de aperitivo del latín aperitivus, que viene de aperire (abrir), que se come antes para abrir el apetito. Según el resultado de la investigación realizada se determinó que los postres más consumidos por los habitantes Riobambeños son el chocolate con machica o popularmente conocido como chapo con un 26,26 %, al igual que el jucho con un 26,26

El champús con un 13,13 % y el tostado con dulce con un 18,18 %. Tanto el chapo como el champús y el tostado con dulce, tienen como ingrediente principal dentro de su preparación el maíz y sus derivados como es el mote en el caso del champús, el maíz es uno de los principales productos agrícolas cultivados en la zona

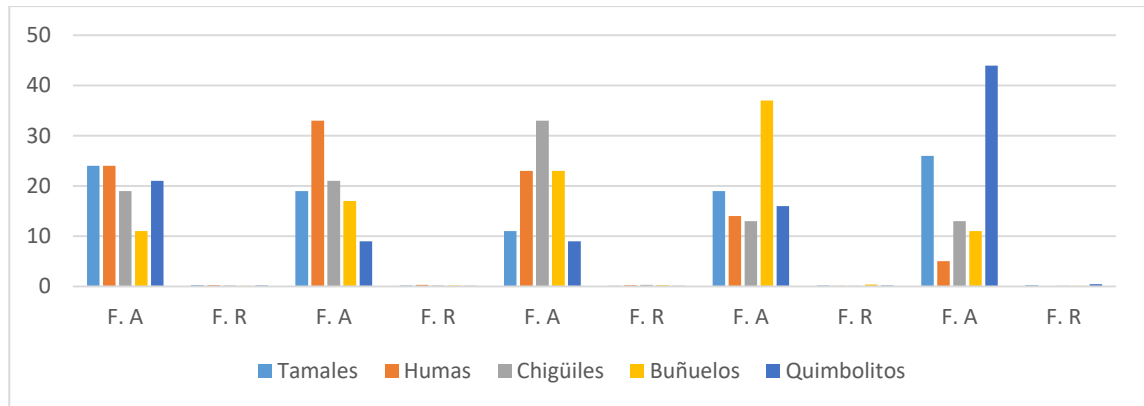
El jucho es un postre tradicional originario de la sierra, por lo que es un símbolo de fiesta ya que la época de capulí elemento principal dentro de su elaboración coincide con el carnaval, es por ello que este postre está dentro de las preparaciones más representativos del cantón.

### CUADRO 15 ENTRADAS

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5	
	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R
Tamales	24	24,24%	19	19,19%	11	11,11%	19	19,19%	26	26,26%
Humas	24	24,24%	33	33,33%	23	23,23%	14	14,14%	5	5,05%
Chigüiles	19	19,19%	21	21,21%	33	33,33%	13	13,13%	13	13,13%
Buñuelos	11	11,11%	17	17,17%	23	23,23%	37	37,37%	11	11,11%
Quimbolitos	21	21,21%	9	9,09%	9	9,09%	16	16,16%	44	44,44%
Total	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### GRÁFICO 9 ENTRADAS



Fuente: Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
 Elaborado: Prado, .P (2015)

## ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplico el instrumento a categorizar los platos considerando que el número 1 es el más importante y así en orden descendente según la importancia que le den a cada preparación. Las entradas son aquellas que se sirven antes del plato fuerte y que muchas de las veces puede ser remplazado por el mismo, estas pueden ser frías y calientes. Según la investigación realizada se determinó que las entradas más representativas del cantón Riobamba son los tamales con un 34,34 % y las humitas con un 33,33 %, al ser uno de los elementos fundamentales dentro de su preparación el maíz, el cual es uno de los productos de mayor cultivo y por ende más consumido dentro del lugar, considerándose estas preparaciones representativas del cantón.

**Pregunta 8. Seleccione con una X según la importancia que ud le da a las siguientes bebidas del Cantón Riobamba.**

(Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

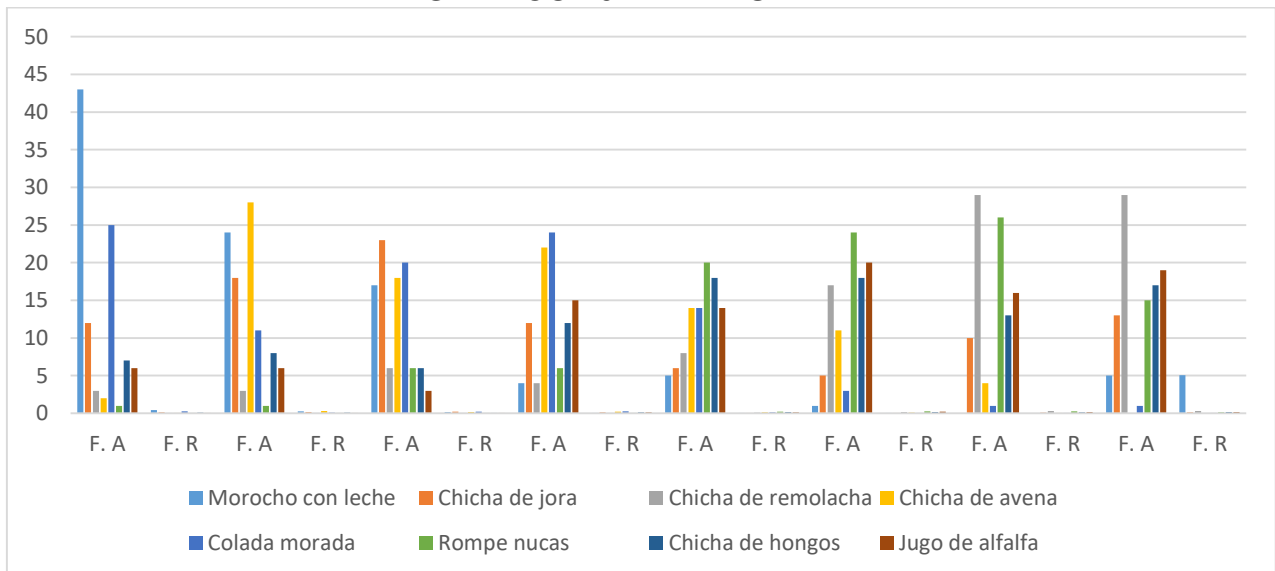
**CUADRO 16 BEBIDAS**

INDICADOR	No.1		No. 2		No. 3		No. 4		No. 5		No. 6		No. 7		No. 8	
	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R	F. A	F. R
Morocho con leche	43	43,43%	24	24,24%	17	17,17%	4	4,04%	5	5,05%	1	1,01%			5	5,05
Chicha de jora	12	12,12%	18	18,18%	23	23,23%	12	12,12%	6	6,06%	5	5,05%	10	10,10%	13	13,13%
Chicha de remolacha	3	3,03%	3	3,03%	6	6,06%	4	4,04%	8	8,08%	17	17,17%	29	29,29%	29	29,29%
Chicha de avena	2	2,02%	28	28,28%	18	18,18%	22	22,22%	14	14,14%	11	11,11%	4	4,04%		
Colada morada	25	25,25%	11	11,11%	20	20,20%	24	24,24%	14	14,14%	3	3,03%	1	1,01%	1	1,01%
Rompe nucas	1	1,01%	1	1,01%	6	6,06%	6	6,06%	20	20,20%	24	24,24%	26	26,26%	15	15,15%
Chicha de hongos	7	7,07%	8	8,08%	6	6,06%	12	12,12%	18	18,18%	18	18,18%	13	13,13%	17	17,17%
Jugo de alfalfa	6	6,06%	6	6,06%	3	3,03%	15	15,15%	14	14,14%	20	20,20%	16	16,16%	19	19,19%
<b>Total</b>	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

## GRÁFICO 10 BEBIDAS



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

## ANÁLISIS

El sonido de líquido golpeando contra el cristal es el llamado para saborear las bebidas típicas de la provincia, las coladas de dulce hechas con machica, cebada, avena o arroz son parte de los desayunos tradicionales de los Riobambeños. Según el resultado de la investigación realizada se determinó que las bebidas más consumidas por los riobambeños son el morocho con leche con un 43,43 %, chicha de avena con un 28,28 %, chicha de jora con un 23,23 % y la colada morada con un 24,24 %. Estas bebidas son de gran importancia dentro del lugar ya que acompañan a platos representativos del cantón como es el caso de la chicha de avena que acompaña a las papas con cuy y conejo, la chicha de jora que aparte de ser una bebida también la utilizan para la elaboración del hornado, chiriucho o agrio, la colada morada la cual tiene historia ya que se la prepara en el día de los difuntos aunque hoy en día se la elabora en todo el año y por último el morocho con leche que es elaborado a base de uno de los principales productos cultivados que es el maíz ya que el morocho es una derivación del mismo.

**Pregunta 9 ¿Cuál de estas tradiciones del cantón Riobamba práctica Ud. con más frecuencia?**

**CUADRO 17 TRADICIONES DEL CANTÓN RIOBAMBA**

INDICADOR	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Semana santa	53	53,53
Día de los difuntos	30	30,30
Inti Raymi	16	16,16
Total	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

**GRÁFICO 11 TRADICIONES DEL CANTÓN RIOBAMBA**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

## ANÁLISIS

Se denomina tradición a lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la reciben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones (Luna, 2001, pág. 187). Según el resultado de la investigación realizada se determinó que la tradición que más practican los Riobambeños es en semana santa con un 53,53%, acostumbran a reunirse la noche anterior para rezar, contar historias, pelar granos y preparar la tradicional fanesca; otra celebración es el día de los difuntos la cual obtuvo un porcentaje de 30,3 %, en la cual se realizan ritos, oraciones y colocación de alimentos en honor a los que ya partieron y el inti Raymi con un 16,16% que es un ritual ancestral en

agradecimiento por la buena cosecha de la papa y a su vez la mejora de la producción.

**Pregunta 10. ¿Cuál de estas fiestas del cantón considera más importante? (seleccione 2)**

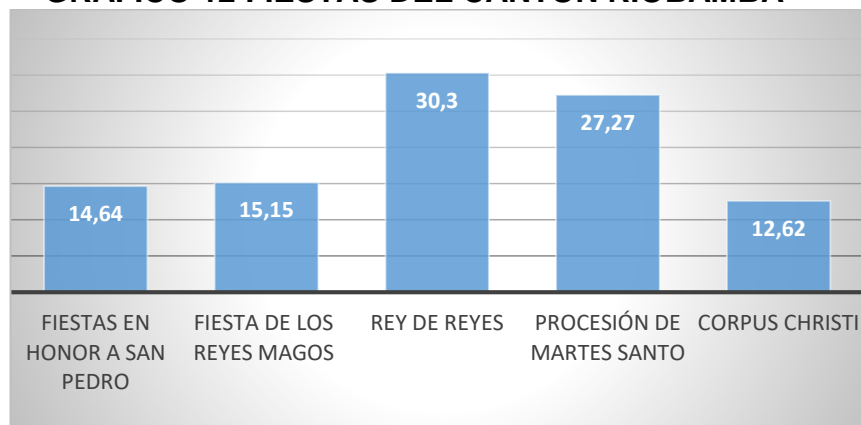
**CUADRO 18 FIESTAS DEL CANTÓN RIOBAMBA**

INDICADOR	2 resp * persona	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Fiestas en Honor a San Pedro	29	14,5	14,64
Fiesta de los Reyes Magos	30	15	15,15
Rey de Reyes	60	30	30,30
Procesión de Martes Santo	54	27	27,27
Corpus Christi	25	12,5	12,62
Total	198	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 12 FIESTAS DEL CANTÓN RIOBAMBA**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 84 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).

## ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a seleccionar 2 respuestas las mismas que en la sumatoria no concuerda con el número de encuestas aplicadas, es por ello que se aplicó una fórmula en la cual se divide el total por el número de respuestas solicitadas.

Según el autor (Péres, 2011, pág. 15) La fiesta es uno de los actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia en una determinada ocasión. Según el resultados de la investigación realizada se determinó que las festividades más importantes en el cantón Riobamba son; Rey de Reyes con un 30,3 % la mayoría de los habitantes del cantón son católicas y devotas del Niño rey de reyes y cada año manifiestan su fe con el festejo de estas fiestas, luego está la procesión de martes santo con un 27,27 % cuya celebración es en honor al señor del buen suceso patrono de esta ciudad es por ello que los Riobambeños le dan más importancia a estas festividades locales.

**Pregunta 11. ¿Cuál de estos atractivos turísticos del cantón Riobamba considera importantes? (seleccione 3)**

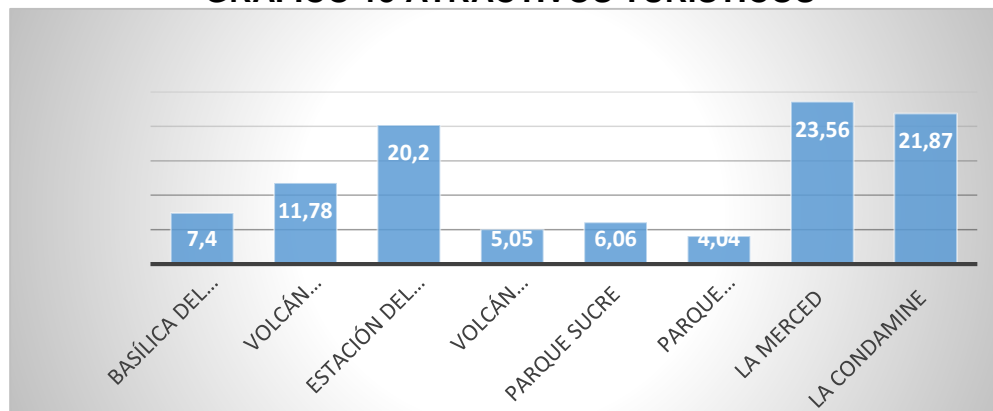
**CUADRO 19 ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

INDICADOR	3 resp * persona	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Basílica del sagrado corazón de Jesús	22	7,33	7,40
Volcán Chimborazo	35	11,66	11,78
Estación del Tren	60	20	20,20
Volcán Carihuairazo	15	5	5,05
Parque Sucre	18	6	6,06
Parque Maldonado	12	4	4,04
La Merced	70	23,33	23,56
La Condamine	65	21,66	21,87
Total	297	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

**GRÁFICO 13 ATRACTIVOS TURÍSTICOS**



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 84 años de edad

**Elaborado:** Prado, P. (2015).



## ANÁLISIS

Se presentó como alternativa a las personas que se les aplicó el instrumento a seleccionar 2 respuestas las mismas que en la sumatoria no concuerda con el número de encuestas aplicadas, es por ello que se aplicó una fórmula en la cual se divide el total por el número de respuestas solicitadas.

El autor (Castro, 2010, pág. 170) manifiesta que atractivo turístico es todo lugar, objeto o acontecimiento de interés turístico ya que son justamente lo que motiva y genera los desplazamientos de las personas hacia un lugar, Según el resultado de la investigación realizada se determinó que los atractivos turísticos considerados más importantes por los Riobambeños son la Merced con un 23,56 % ya que en este lugar se encuentra una variedad de platos típicos y tradicionales así como también bebidas, lugar ideal para que personas nacionales y extranjeras se dirijan a degustar de las deliciosas preparaciones que allí ofrecen; luego está la Condamine con un 21,87% ,en este lugar también se expende una variedad de preparaciones, se puede realizar compras para el hogar entre carnes, verduras, frutas , etc lo que hace del lugar uno de los principales sitios que personas de fuera deberían visitar y finalmente esta la estación del tren 20,2 % el cual atrae una gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros para experimentar el increíble viaje en tren donde podrán observar las tierras andinas y el paisaje del páramo entre otros espectáculos que ofrece el lugar.

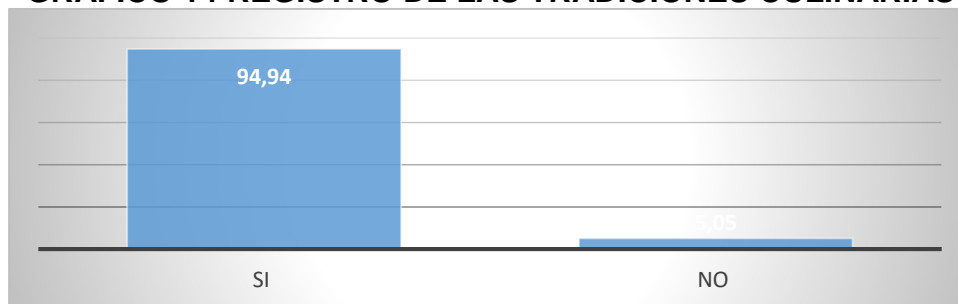
**Pregunta 12. ¿Cree Ud. necesario que se registren las tradiciones culinarias del cantón Riobamba para su posterior difusión?**

**CUADRO 20 REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS**

INDICADOR	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
Si	94	94,94
No	5	5,05
Total	99	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 84 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015).

## GRÁFICO 14 REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS



**Fuente:** Encuesta aplicada a las personas de 65 a 79 años de edad  
**Elaborado:** Prado, P. (2015).

### ANÁLISIS

Las tradiciones culinarias son costumbres, usos sociales, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales (Lafourcade, 2009, pág. 137). Según el resultado de la investigación realizada se determinó que los habitantes del cantón Riobamba consideraron necesario que se registre las tradiciones culinarias ya que supieron manifestar que las costumbres y tradiciones que ellos practicaban se están perdiendo completamente y que los jóvenes de hoy en día están olvidando la identidad propia que los caracteriza. Se obtuvo como resultado que el 94,94 % dieron una respuesta positiva al registro de tradiciones culinarias del cantón por otro lado tan solo el 5,05 de las personas encuestadas manifestaron que no era necesario la realización del registro esto puede deberse al poco interés que tienen en rescatar la cultura autóctona del cantón o por el poco impacto que causa en ellos el tema del patrimonio gastronómico del cantón Riobamba.

### **a) Presentación de resultados de las entrevistas**

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados en donde 001 (Rosa Toapanta) quien vende el Hornado en la ciudadela Galápagos, 002 (Graciela Masabanda) quien es dueña de su propio local “el Cordovéz por la plaza de toros donde vende fritada , humitas y tamales”, 003 (Norma Castillo) es la persona a cargo del local “Luz Luna “ en la Merced quien vende caldo de pata y yaguarlocro, 004 (Lucia Yumiceba) es vendedora ambulante de la colada morada en la plaza de las hierbas, 005 (Luz María Ayol) quien tiene su propio local por el parque infantil llamado las Delicias Typical Gourmet donde vende morocho con leche”,006 (Susana Coronel) propietaria de la picantería Susanita quien vende el caldo de 31, 007 (Natividad Anguisaca Peñafiel) quien es vendedora ambúlate de tostado con dulce y quien dio valiosa información acerca de cómo elaboraba su mamá el champús, el jucho , la fanesca y el chocolate con Machica, 008( Marta Méndez) propietaria del local el Imperio del Cuy en el cual ofrece papas con conejo y cuy, mellocos con habas cocinadas y chicha de avena.

**CUADRO 21 PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN  
RIOBAMBA**

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
	001	002	003	003
¿Cuál es el plato Típico más representativo que prepara?	Hornado	Fritada	Caldo de patas	Yaguarlocro
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	8 años	50 años de servicio y a su cargo 8 años.	Más de 60 años de servicio, trabajaba 25 años allí y a su cargo va 2 años.	Más de 60 años de servicio, trabajaba 25 años allí y a su cargo va 2 años.
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Empezó a preparar el Hornado para tener una fuente económica de ingresos, y aprovecho la popularidad del plato para empezar a expendirlo.	Son el primer local en preparar la fritada, lo comenzó su mamá la Sra. Narcisa Morales y ahora está a su cargo y siguen manteniendo la tradición que le quedo de legado.	Desconoce cómo comenzó a preparar el plato ya que es la cuarta generación, empezó con la bisabuela de su suegra, luego su abuela, su mamá y la señora Luz Luna, ahora la Sra. Norma Castillo está a cargo del local de expendio de comida la misma que manifiesta que siga la tradición que se le fue otorgada.	Desconoce cómo comenzó a preparar el plato ya que es la cuarta generación, empezó con la bisabuela de su suegra, luego su abuela, su mamá y la señora Luz Luna, ahora la Sra. Norma Castillo está a cargo del local de expendio de comida la misma que manifiesta que siga la tradición que se le fue otorgada.

¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Horno de leña, cocina a leña	La cocina a leña, Cocina a gas	Cocina a leña	Cocina a Gas
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?	No, porque se sigue manteniendo o específicamente el horno de leña para el Hornado ya que le da su sabor característico, y en la cocina a leña que se cocina el mote.	No ya que se sigue manteniendo el mismo sistema de su mamá para conservar la tradición y sobre todo el sabor característico que le da la cocina a leña, siempre se procura realizar la preparación con este método heredado por su mamá Narcisa Morales.	No, sigue manteniendo la tradición que le dejó como legado su suegra, la cual ira de generación en generación.	No, sigue manteniendo la tradición que le dejó como legado su suegra, la cual ira de generación en generación.
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Cuchara de palo, piedra de moler.	Paila de bronce, pala de madera, Piedra de moler para el ají y el maní, ollas de fierro para cocinar el mote	Olla de barro, cuchara de palo, piedra de moler	Olla de barro, cuchara de palo, piedra de moler
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	Chanco, ajo, comino, cebolla colorada y la sal achiote.	Se utiliza ingredientes naturales, ajo macho, hierbita, cebolla colorada, cebolla blanca.	Patas de res, mote, cebolla blanca, orégano, ajo, comino, achiote hierbitas,	Papas, tripa de borrego, orégano albahaca, leche sal aliños picadillo (cilantro con cebolla blanca). en la sangre se coloca albahaca hierba buena y

				un refrito de picadillo (cilantro con cebolla blanca)
¿Cuál es la preparación del plato?	Se alista todos los ingredientes y se licua, luego se deja durante 12 horas al cerdo en el aliño para que se concentre el sabor, después se comienza a meter en el horno a las 12 de la noche y después de 6 horas está listo, el Hornado va acompañado de Mote o papas, Lechuga y el agrío.	Primero se hace el chicharrón y en la manteca que sale se pone la carne junto a los ingredientes anteriormente utilizados.	Cocinar bien la pata, se sazona con los condimentos cebolla blanca, poner sal aliño, mote el cual se cocina a leña, la leche.	Lavar la tripa con limón y hierba buena; Cocinar la tripa bien. Se cocina a parte porque la tripa tiene un olor medio desagradable. Hacer un refrito con el picadillo

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Riobamba.

**Elaborado:** Paulina, P (2015)

## CUADRO 22 PLATOS TRADICIONALES MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN RIOBAMBA

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
	006	007	009	007
¿Cuál es el plato Tradicional más representativo que prepara?	Mellocos con habas cocinadas	Fanesca	Papas con conejo y cuy	Caldo de 31
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	70 años al servicio y 20 años a su cargo	50 años	70 años al servicio y 20 años a su cargo	Al servicio 30 años y a su cargo 10 años

<p>¿Cómo comenzó con la preparación del plato?</p>	<p>Empezó su mamá la Sra Olga cruz en la calle con un bracero ya que utilizaba esta preparación para acompañar el cuy y el conejo y ella heredo esta tradición</p>	<p>Su mamá la Sra. Adela Peñafiel preparaba la tradicional fanesca para celebrar en familia la semana santa en casa y aprendió hacerlo para consumo propio.</p>	<p>Empezó su mamá la Sra Olga cruz en la calle con un bracero, vendía en la estación del ferrocarril.</p>	<p>Empezó su mama la Sra Luz María Chilema hace 30 años y le quedo de herencia el local para continuar con el servicio.</p>
<p>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</p>	<p>Con leña y cocina a gas</p>	<p>Cocina a gas</p>	<p>Al carbón, a leña.</p>	<p>Cocina a gas</p>
<p>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</p>	<p>Si por que antes se utilizaba solo la cocina a leña y ahora por el tiempo se utiliza la de gas</p>	<p>Si por que antes cocinaban a leña y ahora lo hace a gas.</p>	<p>Si en algunos aspectos, aún Siguen manteniendo la tradición ya que ellos mismo pelan el cuy, cocinan al carbón ya que la señora Marta Méndez manifestó que ese es el sabor tradicional, cocinan las papas y los mellocos con habas cocinadas a leña, pero en lo que si a cambiado es en la forma de servir el cuy ya que antes se lo hacía en platos de barro y cuchara de palo,</p>	<p>No habido cambios se sigue manteniendo la tradición heredada por su mamá</p>

			ahora se ha perdido esta costumbre.	
¿Cuáles son los utensilios antiguos de cocina que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Se utilizaba aun las ollas de barro pero los platos de barro para servir el cuy con conejo acompañado de los mellocos con habas cocinadas ya no se utilizan.	Cuchara de palo, olla de barro. Platos de barro.	Olla de barro, tiestos, bandejas de barro, platos de barro, cuchara de palo.	Cuchara de palo
¿Cuáles son los ingredientes del plato?	Mellocos y las habas como ingrediente principal, sal un poquito de ajo	Bacalao, huevos, ajo, maní, choclo, arveja, zambo, garbanzo, frejol rojo, sal, pimienta, leche, queso, cebolla blanca, comino, melloco, zapallo, mote, lenteja, col, frejol tierno, empanaditas pequeñas	El conejo, el cuy, ajo, comino, orégano, romero, naranja, chicha de jora, cerveza.	Tripa de res, panza de res, limón, cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, culantro
¿Cuál es la preparación del plato?	Se lava bien los mellocos y las habas. En una olla colocar agua con pepitas de ajo y sal para cocinar. Ser puede servir con	Desaguar el pescado con leche. Cocinar por separado todos los granos y separar un poco de líquido. Cocinar la col hasta que este	En el cuy un día anterior aliñar con los condimentos, para luego azar al carbón. En el conejo se aliña con los mismo aliños que el cuy pero hay personas que les gusta	Lavar la tripa y la panza de res con abundante agua y limón , luego hacer un refrito con la cebolla blanca y el ajo y añadir a la preparación, hacer el



	queso, o acompañan do el chuso o fritada, o las papas con conejo y cuy.	suave, picar y cocinar el zambo y el zapallo, cuando estén suaves aplastar con la cuchara de palo. En una olla refreír la cebolla blanca con aceite, achiote, ajo, sal, comino. En dos tazas de leche licuar el maní y poner al refrito para cocinar el bacalao. en una olla poner 4 tazas de leche y poco a poco los granos, el queso rallado. Servir la fanesca con las empanaditas de harina de trigo y con los huevos duros.	con naranja, con cerveza, con la chicha de jora, ya que el conejo tiene un tufo, y se marina por dos días.	picadillo con la cebolla blanca y el culantro, . Servir.
--	---	---	--	---

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Riobamba

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

### CUADRO 23 BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL CANTÓN RIOBAMBA

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
	005	009	004	009
¿Cuál es la bebida más representativa que prepara?	Morocho con leche	Chicha de avena	Colada morada	Chicha de Jora
¿Cuántos años lleva preparando la bebida?	8 años	70 años al servicio y 20	Desde hace unos 50 años	70 años al servicio y 20

		años a su cargo		años a su cargo
¿Cómo comenzó con la preparación de la bebida?	Empezó para tener variedad que ofrecer a los clientes ya que ofrece las tradicionales tortillas con caucara y para no ofrecer simplemente con gaseosas aprovecho la acogida que tienen en el cantón esta bebida,	Empezó su mamá la Sra. Olga Cruz con la bebida para acompañar las papas con cuy y conejo, y también utiliza la chicha para marinar el conejo ahora ella sigue manteniendo la tradición que le fue heredada.	Aprendió de su mamá la Sra. Bertha Espinoza ya que vendían en Yaruquies y Cacha junto con las guaguas de pan, ahora ella es vendedora ambulante en la plaza de las hierbas.	Empezó su mamá y luego siguió ella la tradición, ya que la chicha la utilizaban para acompañar las papas con conejo y cuy o para la elaboración del cuy.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Cocina a gas	Cocina a leña	Cocina a gas	Cocina a leña y a gas
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación de la bebida?	No porque sigue manteniendo la misma forma de preparación desde sus inicios.	No, porque Se sigue manteniendo la cocción en cocina a leña.	Si ya que antes se cocinaba a leña y ahora por la facilidad se lo realiza en cocina a gas.	Si, en los métodos de cocción ya que se utiliza cocina a leña y el gas con mayor frecuencia por la facilidad, antes se masticaba el maíz para obtener la harina, en la actualidad es fácil conseguir la harina ya hecha.

<p>¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación?</p>	<p>La cuchara de palo para mecer la bebida mientras está en proceso de cocción.</p>	<p>Ollas de barro, cuchara de madera para mecer la avena.</p>	<p>Ollas de barro, paila de bronce, el mate para servirse la bebida esto se utilizaba antes pero ahora ya no. La cuchara de palo aún sigue utilizando.</p>	<p>Cucharas de palo, ollas de barro.</p>
<p>¿Qué Ingredientes utiliza?</p>	<p>Morocho partido, leche, azúcar, canela molida y ramas, anís estrellado y pimienta de olor.</p>	<p>Avena, panela con las frutas que desee, babaco, maracuyá, naranjilla y con las hierbas de chicha que son manzanilla, hierbaluisa el cedrón orégano y albahaca de dulce.</p>	<p>Harina negra, canela, clavo de olor, pimienta dulce, azafrán, pimienta dulce, panela, frutilla, mora y guayaba</p>	<p>Harina de maíz morado o maíz negro, naranjilla, moras, mortiños o arándanos, fresas o frutillas, piña, canela, clavos de olor, azúcar morena, hierba luisa, cedrón, cascara de naranja, agua</p>
<p>¿Cuál es la preparación?</p>	<p>Se remoja el morocho la noche anterior y se escurre. Cocer con la leche, canela en rama, anís estrellado y pimienta de olor.  Se cocina a fuego lento. Cuando esté suave el morocho agregar el azúcar, y</p>	<p>Hacer hervir el día anterior junto a las frutas y las hierbas necesarias y la panela al gusto. Dejar reposar el tiempo que crea conveniente</p>	<p>Cernir unas 3 veces la harina negra. Cocinar las frutas junto con la canela, clavo de olor, azafrán, pimienta dulce y panela. Dejar fermentar la harina en sus jugos. Luego cocinar por unos minutos, servir caliente.</p>	<p>Colocar a hervir cáscaras de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela. Poner la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja y cernir. Cocinar las moras y frutillas hasta que hierva y</p>

	canela en polvo.			licuar. Mezclar la harina de maíz morado con el líquido de piña hasta que esté bien diluido. Agregar la mezcla con las frutas licuadas, jugo de naranjilla, líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande. Servir caliente.
--	------------------	--	--	---

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Riobamba

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

## CUADRO 24 POSTRES REPRESENTATIVAS DEL CANTÓN RIOBAMBA

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
	007	007	007	007
¿Cuál es el postre más representativo que prepara?	Chocolate con machica	Jucho	Champús	Tostado con dulce
¿Cuántos años lleva preparando el postre?	50 años	50 años	50 años	40 años
¿Cómo comenzó con la preparación del postre?	Su mamá la Sra. Adela Peñafiel preparaba para consumirlo en casa y aprendió hacerlo para	Su mamá la Sra. Adela Peñafiel preparaba para consumirlo en casa y aprendió hacerlo para consumo propio	Su mamá la Sra. Adela Peñafiel preparaba para consumirlo en casa y aprendió hacerlo para consumo propio	Su mamá la Sra. Adela Peñafiel preparaba para la venta hace unos 60 años y ella continuó con esta tradición hasta el día

	consumo propio.			de hoy, ya que también prepara para vender, nos comenta que esta esta preparación se la conoce también como caca de perro.
¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?		Cocina a gas	Cocina a gas	Cocina a gas
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del postre?	Si ya que antes se cocinaba en cocina a leña,	Si ya que antes se cocinaba en cocina a leña,	Si ya que antes se cocinaba en cocina a leña,	Si ya que antes se cocinaba en cocina a leña.
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación?	Cuchara de palo, batea de madera	Antes se utilizaba ollas de barro para cocinar, el pilchi para servirse el Jucho, la cuchara de palo que aún se utiliza para mecer la preparación.	Antes se utilizaba ollas de barro para cocinar, cántaro de barro para reposar la preparación el pilchi para servirse el champús. La cuchara de palo que aún se utiliza para mecer la preparación.	Paila de bronce para tostar el maíz y cuchara de palo para mecer.
¿Qué Ingredientes utiliza?	Chocolate y machica	Duraznos, capulí, membrillo, azúcar morena, canela, clavo de olor, pimienta dulce	Harina de maíz blanco, piña, babaco, panela, canela, clavo de olor, pimienta dulce, naranjilla, hojas de naranja dulce.	Maíz seco para tostar, panela, canela en polvo, manteca de chancho.
¿Cuál es la preparación?	Derretir el chocolate y agregar a la machica	En una olla grande colocar agua y llevar al fuego hasta que hierva,	Batir con la mano la harina con agua fría hasta obtener una colada	Remojar el maíz por unos 30 min, luego tostar el maíz en la paila de bronce con la

		para adicionar la canela, el clavo de olor, pimienta dulce, azúcar morena y disolver por completo. A la preparación adicionar los duraznos enteros y pelados y se deja cocinar por unos 40 min hasta que la fruta este suave, adicionamos el membrillo en trozos dejamos por 15 min más. Para finalizar poner los capulíes y dejar cocinar 4 min más.	espesa, colocar en un cántaro de barro y dejar reposar por uno o dos días hasta que comience a fermentarse. Colar la colada y cocinar agregando las especias de dulce, agregar la panela y el mote. Verter los pedazos de babaco y membrillo junto a la naranjilla y dejar hervir a fuego lento, poner finalmente la piña y las hojas de naranja dándoles solo un hervor.	manteca de chanco ya que le da un sabor especial, mezclar con la cuchara de palo constantemente e hasta que esté bien tostado.  En una olla aparte colocar agua con la panela, cocinar a fuego lento con la canela hasta que esté a punto caramelo. En la paila que se tostó el maíz mezclar la miel constantemente e para que el maíz no se pegue entre sí.
--	--	---	---	--

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Riobamba

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

## CUADRO 25 ENTRADAS REPRESENTATIVAS DEL CANTÓN RIOBAMBA

PREGUNTAS	RESPUESTAS	
	002	002
¿Cuál es la entrada más representativa que prepara?	Humas	Tamales
¿Cuántos años lleva preparando la entrada?	50 años de servicio y a su cargo 8 años.	50 años de servicio y a su cargo 8 años.
¿Cómo comenzó con la preparación de la entrada?	Comenzó su mamá la Sra. Narcisa Morales y ahora está a su cargo y siguen manteniendo la tradición que le quedo de legado.	Comenzó su mamá la Sra. Narcisa Morales y ahora está a su cargo y siguen manteniendo la tradición que le quedo de legado.

¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?	Cocina a leña y a gas	Cocina a leña y a gas
¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación de la entrada?	Si porque antes se cocinaba solo a leña pero ahora por el tiempo y facilidad también lo hacen a gas.	Si porque antes se cocinaba solo a leña pero ahora por el tiempo y facilidad también lo hacen a gas.
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación?	Batea de madera y molino de mano.	Olla tamalera, molino de mano, batea de madera
¿Qué Ingredientes utiliza?	Choclo, mantequilla, huevos, manteca, queso, leche, sal.	Harina de maíz, cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, comino, sal, manteca de chanco, mantequilla pollo, arveja, huevos, hojas de achira.
¿Cuál es la preparación?	Moler los choclos, añadir los huevos junto con la mantequilla derretida, la sal el agua y el queso desmenuzado con un poco de leche. Revolver hasta que todo esté al gusto. En las hojas de choclo se coloca la masa y luego se pone en una olla a cocinar.	Hacer un fondo con la cebolla el ajo y el perejil y en el cocinar el pollo. Luego mezclar con la masa y poner la mantequilla. Hacer un refrito con la manteca de chanco, cebolla blanca, cebolla colorada las arvejas y poner el pollo desmenuzado. Limpiar bien las hojas de achira y verter allí la masa con el relleno. Los huevos van cocinados.

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Riobamba

**Elaborado:** Prado, P. (2015)

## ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se pudo determinar que las personas que preparan los platos típicos y tradicionales, así como bebidas, postres y entradas, han seguido una trayectoria dentro de la elaboración de todas estas preparaciones gastronómicas las cuales son representativas del cantón Riobamba. Esta práctica en la mayoría de las personas encuestadas fue una herencia un legado por así decirlo, la cual se ha ido

transmitiendo de generación en generación manteniendo de esta manera la tradición que se les fue confiada, en otros casos simplemente por falta de recursos económicos y por la necesidad de obtener una fuente de ingresos aprovecharon la popularidad del plato para su expendio.

En lo que se refiere a los métodos de cocción que utilizan alguno de ellos para la elaboración de sus platos se ha conservado la tradición hasta la actualidad como es en el caso de la elaboración de la fritada la cual se lo prepara en paila de bronce y en cocina a leña ya que le brinda ese sabor característico, otro ejemplo es el cuy y conejo asado el cual se lo elabora al carbón, como supo manifestar una de las personas entrevistadas que dijo que el asado es el sabor tradicional de esta preparación, el caldo de patas que también se lo elabora en cocina a leña aunque en algunos casos utilizan también la cocina a gas por el tiempo y la facilidad o por la dificultad de conseguir leña para el método de preparación ancestral, en este caso se realiza el método de cocción mixta, en otros casos utilizan solo cocina a gas que es el método de preparación moderna, en conclusión han habido cambios en la preparación de estos platos por causa de la modernización, pero sin embargo en otros se sigue manteniendo con la finalidad de no perder la tradición. En lo que respecta a los utensilios de cocina se los ha ido reemplazando como es el caso de la piedra de moler para la elaboración del ají en piedra, algunos mantienen aún esta costumbre sin embargo otros utilizan la licuadora por facilidad y por el tiempo, la cuchara de palo aún se conserva, el tiesto, el molino de mano utensilios que son indispensable para la elaboración de los tamales, humitas etc. Cada una de las personas que elaboran estas preparaciones lo hacen sin duda poniendo el corazón en sus platillos.



## **CAPITULO III**

### **PROPUESTA**

**1. Tema:** Mikhuna “Camino hacia las tradiciones Riobambeñas”

**2. Antecedentes:**

Registrar las tradiciones Culinarias del cantón Riobamba mediante el diseño de una revista surgió con la finalidad de mantener viva y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas, utensilios utilizados dentro de sus platos típicos y tradicionales, así como conocer las costumbres que van arraigadas en los habitantes Riobambeños con el pasar de los años, ya que hoy en día toda esta historia y cultura propia se está perdiendo totalmente con las nuevas generaciones.

La cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación. El patrimonio cultural es el legado más grande que un pueblo puede heredar, por ello conservarlo y sobretodo hacerlo conocer sería un punto fundamental dentro del desarrollo de esta investigación realizada.

**3. Datos informativos:**

Riobamba es una ciudad de Ecuador, conocida también como: “Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana”, “Sultana de los Andes”, “Ciudad Bonita”, “Ciudad de las Primicias”, “Corazón de la Patria”, es la capital de la provincia de Chimborazo, se encuentra ubicada en el centro geográfico del país, en la cordillera de los Andes, a 2.750 msnm en el centro de la hoya de Chambo, rodeada de varios volcanes como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuairazo.

**4. Justificación:**

La cultura popular tradicional Ecuatoriana tiene elementos que influyen en nuestra identidad y entre ellos se encuentran los aportes culinarios. La cultura culinaria refiere las costumbres alimenticias de una región determinada, teniendo estas particularidades específicas que las diferencias de otras.

La gastronomía Riobambeña debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a esta parte del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. Lamentablemente este legado cultural está desapareciendo con el pasar de los años a medida que se van adaptando nuevos hábitos alimenticios y por ende otras culturas infundadas dejando al olvido las raíces propias del lugar.

El beneficio que conllevara la realización de este proyecto es el no permitir que muera las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales del cantón Riobamba, plasmarlas en esta revista para que de esta manera los habitantes Riobambeños tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que esta representa en ellos.

## **5. Objetivos:**

- Informar sobre la cultura gastronómica del cantón Riobamba
- Dar a conocer sus fiestas así como las costumbres que se realiza en ellas.
- Ser un material importante de información para los habitantes del cantón como para extraños.

## **6. Desarrollo de la propuesta:**

i. Portada y contraportada



## ii. Editorial



**MIKHUNA**   
Camino hacia las tradiciones culturales riobambeñas

# Editorial

La creación de la revista Mikhuna surgió con la finalidad de mantener vivos y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas, utensilios utilizados dentro de sus platos típicos y tradicionales, así como conocer las costumbres, lugares y elementos que forman parte del patrimonio cultural tangible e intangible de los riobambeños, ya que hoy en día toda esta historia y cultura propia se está perdiendo con el pasar de los años.

La cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación. Se ha recolectado datos acerca de la misma, para que dentro del núcleo familiar estos sean transmitidos a los más jóvenes, y de ese modo preservar estas importantes costumbres mientras se fomenta la unidad familiar.

Paulina Prado  
Creadora de Mikhuna

1

## iii. Presentación



**MIKHUNA**

# Presentación

### La Revista.

Riobamba a más de su gastronomía y tradiciones también contiene como legado antiguo su lengua nativa o ancestral que es el Kichwa la misma que está desapareciendo debido a la modernización y cambios que sufre la sociedad, es por ello que nace esta idea de "Mikhuna" que significa alimento o comida ya que escuchándola en el idioma castellano da el sentido de pertenencia, de algo propio, la Cuna de dónde eres, su identidad y en este sentido su procedencia.

El objetivo del nombre de la revista no es enseñar esta lengua, pero sí de dar un toque de identidad y mostrar la interculturalidad que aquí en Riobamba existe.

El beneficio que conlleva la realización de este proyecto es el no permitir que mueran las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales del cantón Riobamba, plasmarlas en esta revista para que de esta manera los habitantes riobambeños tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que esta representa en ellos.

---


### La Creadora

Estudiante de Gastronomía en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.  
Debes aprender a cocinar con la mente tranquila y a dejar que de la paz surjan los sabores y saberes.  
El mejor legado que el hombre puede tener son sus costumbres, historia e identidad.



2

#### iv. Riobamba




**Riobamba | Historia, tradiciones y atractivos.**


Riobamba es una ciudad de Ecuador, conocida también como: "Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana", "Sultana de los Andes", "Ciudad Bonita", "Ciudad de las Primicias", "Corazón de la Patria", es la capital de la provincia de Chimborazo, se encuentra ubicada en el centro geográfico del país, en la cordillera de los Andes, a 2.750 msnm en el centro de la hoya de Chambo, rodeada de varios volcanes como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carhuairazo. El clima es generalmente frío, tiene dos estaciones: la de lluvias, que coincide con el invierno del hemisferio norte, y la seca que coincide con el verano de dicho mismo hemisferio.

**Límites:** Norte.-Cantones de Guano y Penipe.  
 Sur.-Cantones de Colta y Guamote.  
 Este.-Cantón Chambo.  
 Oeste.- Provincia de Bolívar.


**Parroquias:** Riobamba está dividida en 5 parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburo, Velasco y Yaruquíes. Las parroquias rurales son: Cacha, Calpi, Cubijes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Químiag, San Juan, San Luis.



Ubicación geográfica de Riobamba



Parroquias urbanas de Riobamba



Parroquias rurales de Riobamba

4



## v. Historia

Riobamba | Historia, tradiciones y atractivos.

# Historia

## LA ANTIGUA RIOBAMBA

Tiene sus antecedentes en la capital de los Puruhés: Iribamba, en el actual sector de cajabamba. Esta primera ciudad de Riobamba fue fundada por Diego de Almagro el 4 de agosto de 1534. Riobamba durante la colonia forja su esplendor y se convierte en una de las ciudades más bellas de América hispana. El 4 de febrero de 1797 un terrible cataclismo destruyó la ciudad. Siendo la iglesia de Balbanera uno de los pocos vestigios que quedan de aquellos asentamientos.



Riobamba antigua (Iglesia de Balbanera).

## LA ACTUAL RIOBAMBA

Dos años después conducidos por Antonio Lizarzaburu y la ayuda del cacique de Lioán Leandro Cepa y Oro, los riobambinos trasladaron su ciudad a la llanura de Tapi, al sitio denominado San Miguel de Aguasacate.



Riobamba actual (Parque sur).

5

## vi. Tradiciones

Riobamba | Historia, tradiciones y atractivos.

# Tradiciones.

## REY DE REYES.

Se realiza el 6 de enero desde hace 200 años. Fiesta popular de carácter religioso en honor al niño Jesús, llamado por el pueblo Rey de Reyes.

El pase del 6 de enero es uno de los acontecimientos folclóricos más importantes en la ciudad, miles de personas, instituciones públicas y privadas participan de los pases, con comparsas, cartos alegóricos, bailes, disfraces, bandas de músicos.



Diablo de Máscara de Lata (personaje tradicional de la festividad del niño rey de reyes).

## SAN PEDRO DE RIOBAMBA

El patrono oficial de la capital de la provincia, es san Pedro cuya fiesta se celebra el 29 de junio. Con este motivo la juventud, los colegios y algunas instituciones arman bailes, chamizas, juegos para celebrar el onomástico del patrono de la urbe.



Chamiza reducida en la festividad de San Pedro.

## CARNAVAL.

Los días de carnaval son los tres anteriores al miércoles de ceniza, en la ciudad de Riobamba la costumbre del carnaval ha disminuido y es solo a nivel familiar o de grupos de amigos que se sigue manteniendo. La costumbre de mojarse mutuamente, que es más bien urbana, es sustituida en los pueblos por el juego con polvo, maicena, harina y huevos que se lanzan los participantes en una alegre y múltiple agresión que no llega a extremos. Durante los 3 días se realizan actos oficiales patrocinados por instituciones, colegios y municipios, etc.



Comparsas de carnaval en el centro de la ciudad.

## LA PROCESIÓN DE MARTES SANTO

Su fama de ser la mejor de la República, atraía a muchos turistas que venían de todos los ámbitos del país a presenciar el suntuoso desfile religioso en la noche de Martes Santo, este era presidido por largas filas de "turbantes y almas santas", los cuales tomaban ese nombre en recuerdo de lo que pasó con Jesús en las tierras santas.

El centro de la calle era ocupado por los santos, por vírgenes y más imágenes de los templos las que iban en hombros de sus devotos. La virgen de Dolores y el señor del Buen Suceso, erigidos en sus andas, ceñaban el cortejo de los santos, presididos por el clero regular y secular de la urbe.

6

## vii. Atractivos

Riobamba | Historia, tradiciones y atractivos.



# Atractivos

Herederos de las culturas Europeas e indígena, nuestras ciudades se han ido estructurando a lo largo de su historia, entre templos, basílicas, plazas, tradiciones, revoluciones. Desde antes de la fundación española, las poblaciones tenían sus plazas o canchas para los actos públicos.

Después no faltaron las plazas para sus ferias, para los toros, la pelea de gallos, los sitios de encuentro de amigos y priostes de las fiestas.

Las antiguas plazas se convirtieron en parques unas y otras en mercados. Pocas se mantienen como espacios abiertos para las ferias y las concentraciones masivas de habitantes de la ciudad o de la provincia.

## PLAZAS Y FERIAS.

Las ferias de Riobamba tienen lugar dos días a la semana, miércoles y sábado, se desarrollan en las plazas, calles y mercados. Miles de campesinos, parroquianos y habitantes de otras regiones del país acuden a realizar sus transacciones comerciales.

### LA PLAZA DE LA CONCEPCION.

Llamada también plaza roja, por servir para la concentración masiva de carácter político y social, se encuentra frente a la iglesia del mismo nombre, entre las calles Larrea, Colon y Orosco.

Esta plaza los sábados se convierte en la vitrina de tejidos y de otras artesanías de Chimborazo y del país. Campesinos de toda la provincia acuden a comprar o a vender ponchos, fajas sombrero, vestidos, collares, chompas.



Tejidos tradicionales en la feria de la Concepción.

### LA PLAZA Y FERIA DE SAN ALFONSO.

Queda junto a la iglesia de san Alfonso. Se divide en dos partes el mercado público y la plaza que hace poco tiempo fue cubierta para proteger de la inclemencia del tiempo a los vendedores.

Los sábados se convierte en un colmenar. Las calles se cierran con los puestos de ventas. A esta plaza acuden miles de campesinos y vendedores de productos agrícolas de la sierra, la costa y oriente.

Acuden así mismo a vender tejidos, prendas de vestir, utensilios del hogar y para el trabajo, comidas, zapatos de todo tipo. No faltan los magos, los cantantes, los adivinos de la suerte, los cuenteros con sus potnadas mágicas y culebras.



Mercado de San Alfonso, justo a la iglesia del mismo nombre.

8

## viii. Productos andinos

# Productos Andinos

La sierra ecuatoriana, tiene una serie de productos alimenticios que con el paso del tiempo se han vuelto parte de las tradiciones culinarias de Riobamba. Es por eso que en esta sección, se hablará de los productos vegetales originarios y tradicionales de la sierra. Del mismo modo, el proceso comprendido desde la siembra a su consumo, y los rituales tradicionales dentro de los que se consumían por las culturas ancestrales asentadas sobre los territorios de la sierra de país.

11



## ix. Los platos



# Los Platos

Las variedades, las recetas, y donde comer.

## Las variedades.

**Gastronomía típica:** Es aquella que sus platos están presentes entre el consumo de la gastronomía ecuatoriana y que con el pasar del tiempo y con preparaciones localistas se han hecho propias de la gastronomía de un lugar; pero que no tienen un fundamento histórico y tradicional ejemplo: la fritada (chanchó - animal introducido por los españoles) hornado, seco de chivo etc.

**Gastronomía tradicional:** Es aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo: la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha).

**Bebida:** Sustancia líquida que se bebe, en especial la elaborada o la compuesta de varios ingredientes.

**Postre:** Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida.

**Entradas:** Las entradas o entrantes son todas aquellas preparaciones que se sirven antes del primer plato y que, en algunas ocasiones lo sustituyen. Pueden colocarse en platos individuales o al centro. Pueden ser frías o calientes y sus posibilidades son infinitas.

15



# Los Platos

Las variedades, las recetas y donde comer.

## Las recetas.

### PLATOS TÍPICOS

#### HORNADO



**INGREDIENTES:**  
20 lb de Carne de cerdo (pierna).  
500 g de ajo picado.  
60 g de comino.  
200 g de cebolla-brunoise (cuadritos muy finos).  
Achiote.  
60 g de sal.  
20 g de pimienta.

- 1.- Limpie bien la pierna de chanchó.
- 2.- Preparar el aliño con el ajo, la cebolla, comino, sal, pimienta.
- 3.- Colocar el aliño en la pierna de chanchó hecha algunas incisiones en la misma.
- 4.- Bañar la pierna con la chicha de hongos.
- 5.- Hornear unas 8 horas en el horno a leña.
- 6.- Acompañar con el agrío o Chiriucho.

#### CHIRIUCHO O AGRIO PARA EL HORNADO.



**INGREDIENTES:**  
40 ml de agua.  
20 g de Sal.  
60 g de cebolla cortada en pluma.  
20 g de trozos de ají brunoise (cuadritos muy finos).  
40 g de tomate con-  
cassé (sin el interior).  
300 ml de Chicha de Hongos.  
Cilantro batallado al gusto.

- 1.- Hervir la chicha con el agua y la sal.
- 2.- Luego deja que se enfríe.
- 3.- Quitar las pepas del ají y hervir durante 2 o 3 min.
- 4.- Cortar el tomate en dados pequeños.
- 5.- En la chicha que ya está fría poner la cebolla pálmera, el tomate, el cilantro.
- 6.- Con este jugo agrío se baña se baña la carne de chanchó hornada.

16



[Los Platos.] Las variedades, las recetas y donde comer.

## PAPAS CON CONEJO Y CUY



**INGREDIENTES:**

400 g de conejo limpio,	250 ml de zumo de naranja
8 g de comino,	250 ml de chicha de jora
20 g de ajo batallado,	3000 g de papas cocinadas enteras,
2 cda de aceite,	50 g de mani,
3 g de orégano,	80 ml de leche.
3 g de romero/	

1. En el cuy un día anterior aliñar con el ajo comino, orégano, romero.
2. Al conejo también se lo aliña pero ha este se le pone el zumo de la naranja y la chicha de jora para marinar.
3. Poner a hervir agua.
4. Hacer la salsa de mani con la leche.
5. Servir con papas.

## BEBIDAS

### CHICHA DE AVENA-



**INGREDIENTES:**

400 g de piña con cascara en dados grandes,	jora
2 naranjillas en mita-día,	3000 g de papas cocinadas enteras
250 g de panela,	50 g de mani, 80 ml de leche.
3 hierbas de chicha,	
2 ramas de canela,	
150 ml de chicha de	

1. Cocinar todo junto y luego cecina.
2. Hacer reposar el tiempo que crea necesario.

20

x. **Dónde comer**

En donde comer.

**MIKHUNA**

**Hornados de "Rosa Toapanta".**  
8 años de servicio.




Cddla. Galápagos

Empezó a preparar el Hornado para tener una fuente económica de ingresos, y aprovechando la popularidad del plato empezó a expendirlo. Rico hornado preparado en horno de leña, acompañado de mote preparado en cocina a leña, y el delicioso agrío o chiriucho.

26

En donde comer:



# El Puesto de “Natividad Anguisaca”



Sector Banco Internacional.

## 40 años de servicio.

En su puesto, a parte de las actuales golosinas, vende dulces más tradicionales como el maní y el tostado dulces. Su familia es también conocedora de las recetas de otros platos de la ciudad como, el champús, el jucho, la fanesca y el chocolate con Machica



## xi. Elementos tradicionales



## xii. Métodos de cocina

**Elementos tradicionales.** De la gastronomía y la ciudad.

**Métodos de cocina.**  
Existen ciertos métodos que son los más comunes dentro de la preparación de los platos característicos de la ciudad, la región y el país.  
Los más comunes son:

**Método Tradicional.**  
Se trata de la preparación de los platos usando un horno o un fogón, diseñado para albergar leña, y mediante la quema de la misma crear la llama para preparar la comida.

**Método Moderno.**  
Se trata de la preparación de los platos usando un horno o cocina, diseñado para crear llama mediante el uso de gas licuado o inducción eléctrica, el tipo más usado es el de cocinas industriales a gas.

38

### xiii. De la ciudad

Elementos tradicionales. | De la gastronomía y la ciudad



## De la Ciudad.

### Historias y leyendas.

#### La misteriosa ciudad oculta en el Chimborazo.

Hace muchos años, en el tiempo de las grandes haciendas, había gente dedicada al servicio de la casa y de las tierras. Los vaqueros eran los hombres dedicados a cuidar a los toros de lidia que eran criados en las faldas del volcán Chimborazo.

Juan, uno de los vaqueros, se había criado desde muy pequeño en la hacienda. Recibió techo y trabajo, pero así mismo, los maltratos del mayordomo y del dueño.

Una mañana que cumplía su labor, los toros desaparecieron misteriosamente. Juan se desesperó porque sabía que el castigo sería terrible. Vagó horas y horas por el frío páramo, pero no encontró a los toros.

Totalmente abatido, se sentó junto a una gran piedra negra y se echó a llorar imaginando los latigazos que recibiría.

De pronto, en medio de la soledad más increíble del mundo, apareció un hombre muy alto y blanco, que le habló con chuztura:

- ¿Por qué lloras hijo?
- Se me han perdido unos toros -respondió Juan- después de reponerse del susto.
- No te preocupes, yo me los llevé -dijo el hombre- vamos que te los voy a devolver.

Juan se puso de pie dispuesto a caminar, pero el hombre sonriendo tocó un lado de la piedra, y ésta se retiró ante sus ojos.

- Sígueme - le ordenó.

Aquella roca realmente era la entrada a una cueva. Sin saber realmente cómo Juan estuvo de












39

### xiv. Términos culinarios

Extras

### Términos culinarios.

A continuación se presenta un listado de términos culinarios, que fueron usados en la sección de recetas, para que se pueda tener una noción mucho más clara de como preparar las mismas. Todos los términos están relacionados con la forma de cortar o preparar los ingredientes para la elaboración de las recetas.

	<b>Brunoise.</b> Cubos de 1 a 2 mm.		<b>Cubos Grandes.</b> Cubos de 2 cm.
	<b>Macedonia.</b> Cubos de 4 mm.		<b>Cubos Medianos.</b> Cubos de 1 cm.
	<b>Jardinera.</b> Tiras de 4 cm de largo. 4 mm de ancho. 4 mm de espesor.		<b>Juliana.</b> Tiras de 5 cm de largo. 2 mm de ancho. 2 mm de espesor.
	<b>Mirepoix.</b> Corte irregular de 1,5 cm de largo.		<b>Paisana.</b> Cuadrados de 1 cm de lado por 1 a 3 mm de espesor.
	<b>Perlas.</b> Cucharitas, N# 8 al 12		<b>Vichy.</b> Rodajas de 2 mm de espesor, pueden ser lisas o canaladas.
	<b>Biais.</b> Rodajas finas en forma oblicua.		

42

## VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones:

- Al indagar y analizar los referentes teóricos para esta investigación se pudo diferenciar de una manera más precisa acerca de lo que es la gastronomía típica y la gastronomía tradicional, la primera es una gastronomía que se caracteriza por la trayectoria que tienen sus preparaciones es decir por la frecuencia con la que se las realiza, las mismas que son elaboradas a base de productos locales pero que no tiene fundamento histórico a diferencia de las gastronomía tradicional que se caracteriza por que en sus preparaciones se utilizan ingredientes con fundamento histórico, tradicionales que en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, entre otros es decir platos que tengan antecedentes culturales ligados a tiempos pasados, cosechas, siembras .
- La investigación permitió acceder a información importante y representativa acerca de las costumbres, tradiciones, identidad cultural y sobre todo la

gastronomía típica y tradicional del cantón siendo los platos típicos el caldo de pata, yahuarlocro, hornada, fritada y los tradicionales la fanesca, mellocos con habas cocinadas, papas con conejo y cuy, caldo de 31; por lo que muchas de estas preparaciones están relacionadas con festividades de gran importancia local.

- Se concluye que la gastronomía local es desconocida para muchos de los habitantes del cantón Riobamba, así como las costumbres, tradiciones y expresiones culturales que conforman su identidad, es por ello que esta revista será de gran importancia como medio informativo para habitantes locales y los de fuera.

### **Recomendaciones:**

- Se recomienda una actualización de información que abarca datos históricos, como los productos que se cultivan, su gastronomía, tradiciones, expresiones culturales del Cantón Riobamba con la finalidad de que dicha información sea útil para personas que necesiten de esta documentación la cual ayudaría a enriquecer sus conocimientos y de esta manera mantener vivo el patrimonio del cantón el cual pueda ser transmitido de generación en generación.
- Realizar ferias informativas con el objeto de dar a conocer las costumbres, tradiciones, expresiones culturales gastronomía típica y tradicional del cantón Riobamba consiguiendo de esta manera fortalecer y conservar la identidad.



- Mote
- Frejol tierno
- Chochos
- Habas
- Cebada
- Trigo
- Papas
- Quinoa
- Maíz

2. **¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de los platos Riobambeños? (seleccione 4)**

- Ají
- Laurel
- Albahaca
- Arrayan
- Achiote
- Ajo
- Orégano
- Tomillo
- Sal y comino

3. **¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utiliza?**

- Ancestral (cocina de leña-secado al sol)
- Moderna (cocina a gas-horno-microondas)
- Mixta

4. **¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utilizaba o utiliza Ud. para sus preparaciones?**

- Pilchi
- Vasija de barro
- Bateas de madera
- Cucharas de palo
- Olla de barro
- Piedra de moler
- Tiesto

5. **Seleccione con una X según la importancia que Ud. le da a los siguientes platos tradicionales del cantón Riobamba (tomando encuesta que el 1 es el más importante)**

Platos tradicionales	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Guagua mama										



Mellocos con habas cocinadas										
Tortillas en piedra										
Tortillas con Caucara										
Caldo de 31										
Empanadas de morocho										
Papas con conejo y cuy										
Papas con cuero										
Fanesca										
Jugo de sal										

6. Seleccione con una X según la importancia que Ud. le da a los siguientes platos típicos del cantón Riobamba

Platos típicos	1	2	3	4	5	6	7	8
Fritada								
Hornado								
Seco de chivo								
Yahuarlocro								
Caldo de pata								
Llapingacho								
Cevichocho								
Caldo de mondongo								

7. Seleccione con una X según la importancia que Ud. le da a los siguientes postres y entradas del cantón Riobamba

Postres	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Espumilla									
Helados de paila									
Jucho									
Ponche									
Champus									
Tostado con dulce									
Dulce de higo									
Ensalada de frutas									
Chocolate con machica									

<b>Entradas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Tamales					
humas					
Chiguiles					
buñuelos					
Quimbolitos					

**8. Seleccione con una X según la importancia que Ud. le da a las siguientes bebidas del cantón Riobamba**

<b>Bebidas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
Morocho con leche								
Chicha de jora o maíz								

Chicha de remolacha								
Chicha de avena								
Colada morada								
Rompe nucas								
Chicha de hongos								
Jugo de alfalfa								

**9. Que tradiciones del cantón Riobamba practica con frecuencia?**

- En semana santa se reúne con la familia en la noche anterior, para rezar contar historias y pelar granos.
- En el día de los difuntos realizan ritos, oraciones y la colocación de alimentos en honor a los que ya partieron.
- Ritual ancestral de agradecimiento por la buena cosecha de la papa y a su vez mejorar la producción.

**10. Seleccione las fiestas tradicionales del cantón Riobamba que usted conoce. (Seleccione 2)**

- Fiesta en honor a San Pedro
- Fiesta de los Reyes Magos
- Rey de Reyes
- Procesión de Martes Santo
- Corpus Christi

**11. ¿Cuáles de estos atractivos turísticos del Cantón Riobamba conoce usted? (seleccione 3)**

- Basílica del sagrado corazón de Jesús
- Volcán Chimborazo

- Estación del tren
- Volcán Carihuairazo
- Parque Sucre
- Parque Maldonado
- La Merced
- La Condamine

**12. ¿Cree usted necesario que se registre las tradiciones culinarias del cantón Riobamba para su posterior difusión?**

**Si:**

**No:**

- ¿Porqué?.....

...

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

**Anexo 2 Entrevista**

PREGUNTAS	RESPUESTAS			
¿Cuál es el postre o entremés más representativo en su negocio?				
¿Cuántos años lleva preparándolo?				
¿Historia de cómo comenzó a prepararlo?				
¿Qué métodos de cocción utiliza para la preparación?				
¿Habido cambio en los métodos y preparación del alimento?				
¿Cuáles son los utensilios de cocina				

que utilizaba y utiliza en la preparación?				
¿Cuáles son los ingredientes?				
¿Cuál es la preparación?				

## VI. BIBLIOGRAFÍA

# Bibliografía

Alsina, M. R. (1999). Comunicacion intercultural. España: Anthropos. p. 52.

Antillón, J. J. (2004). La evolucion de la cultura: de las cavernas a la globalizacion del conocimiento. Costa Rica: UCR .p. 13.

Apolo, M. E. (2000). Los mestizos Ecuatorianos y las señales de identidad cultural. Quito: Tramasocial. pp.106-107.

Arenas, J. F. (1988). Arte efímero y espacio estético. España: Anthropos.Promat, S. Coop. Ltda. p. 99.

Artacho, A. M., Artacho, J. A., & Lozano, R. (2007). Procesos de cocina, aspectos transversales. Madrid- España: Vision Libros .pp. 7-11.

- Astudillo, F. C. (2012). Riobamba, imagen, palabra e historia. Riobamba- Ecuador: Casa de la cultura Ecuatoriana. p. 165.
- Barrera, J. P. (2008). La Comida criolla, expresion de identidad del Ecuador. Quito. Ecuador: CREAM GRÁFICA. pp. 9-16.
- Becerril, A. V. (2014). Cocina Española o internacional, arte culinario atraves de los productos, recetas e historia . España: Vigo. pp. 231-232.
- Bassas L. (1997). Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española. Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal. pp. 97-98.
- Castro, R. Q. (2010). *Elementos de turismo. teoria, clasificación y actividad* . Costa Rica: EUNED.
- Esteban, I. G., & Fernández, E. A. (2009). Fundamentos y técnicas de investigación comercial . Madrid- España: ESIC. p. 59.
- Franco, A. M. (2011). *La gestion del patrimonio histórico como instrumento para un desarrollo sostenible*. España: Salamanca.
- Freland, F.-X. (2009). Captar lo inmaterial, una mirada al patrimonio vivo. Paris: Unesco. p. 23.
- Garcés, L. B. (2000). Culturas Ecuatorianas, ayer y hoy. Ecuador: Abya-Yala. p.7.
- García, P. (2011). *El patrimonio cultural-conceptos basicos* (Primera edición.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.
- Haro, A. G. (2007). *La interculturalidad: desafío para la educación*. Madrid: DYKINSON.
- Heinemann, K. (2003). Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte. Barcelona- España: Paidotribo .p. 176.
- Heredia, C. F. (1997). Chimborazo ayer hoy y siempre. Riobamba: Pedagógica Freire .pp. 76-78.
- Lafourcade, M. (2009). Costumbres.*euskomedia*. Bogota: Norma.Consultado el 20 de Agosto del 2015. Obtenido de Costumbres: <http://www.euskomedia.org/aunamendi/150120>
- Landeau, R. (2007). Elaboración de trabajo de investigación. Venezuela : ALFA. p. 11.
- Leal, R. L. (2007). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Madrid: Visión Libros.
- López, J. O. (2006). Folclor, costumbres y tradiciones olombianas. Bogota: Colombia.
- Luna, G. M. (2001). *Danza de Indios de Mesillas* . México: Mich.
- Maldonado, D. V. (2013). *Limites.Documentos de Riobamba* .Consultado el 10 de Agosto del 2015. Obtenido de Documentos de Riobamba : <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/documento-de-Riobamba.pdf>
- Mallarino, O. P. (2004). la Fiesta la otra cara del patrimonio,valoración de su impacto económico,cultural y social. Bogota: Andres Bello. p. 28.

- Mediano, C. M. (2014). Técnicas de instrumentos de recogida y análisis de datos. Madrid: Unidad Didáctica. p. 58.
- Ministerio de cultura y patrimonio . (2013). El Patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. *Patrimonio Alimentario*. p. 2.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. ( 2015). Patrimonio cultural inmaterial.Consultado el 5 de Septiembre del 2015.Obtenido de ministerio de cultura y patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>
- Mogel, E. R. (2005). *Metodología de La investigación* . Mexico : Zona de La cultura.
- Muns, J. (2005). *Lecturas de Integración económica*. Barcelona: UB .
- Nancy, H. B. (2010). *Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos*. Riobamba.
- Naresh, M. (2004). Investigación de mercados en enfoque Aplicado. México: Pearson Education. p. 39.
- Narváez, V. P. (2009). Metodología de la investigación científica y bioestadística. Santiago de Chile: RIL. p. 181.
- Otlet, P. (2007). El Tratado de documentación. Murcia: Edit.um. p. 335.
- Paez, S. (1986). Coplas del carnaval de chimborazo. (Quito: IADAP. pp. 14-15.
- Patiño, J. P. (2015). Que es gastronomía.*El Mundo.com*. Consultado el 20 de Septiembre del 2015.Obtenido de El Mundo.com: [http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que\\_es\\_gastronomia.php#.VcES4\\_I\\_Ok](http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_I_Ok)
- Patrimonio, Ministerio de cultura. (2014). Guía de consumo de alimentos patrimoniales, región andina. Quito - Ecuador: Gogital Center. pp. 15-169.
- Patrimonio, Ministerio Coordinador . (2011). En busca del sabor de la cocina popular en la sierra central. Quito- Ecuador .*Nuestro Patrimonio*.p.24.
- Patrimonio, Ministerio de Cultura . (2013). Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Quito- Ecuador: INPC. pp. 49-50.
- Peinado, J. I. (2013). Métodos, técnicas e instrumentos de la investigación criminológica. Madrid: Dykinson. p. 15.
- Peralta, C. (1999). *Productos alimenticios 1*. México: Limusa.
- Pérez, M. G. (2011). *Fiestas y nación en américa latina*. Bogota : Panamericana.
- Pino, Á. M. (2013). Comidas bastardas, gastronomía, tradición e identidad en América latina. Venezuela: Cuarto Propio.
- Querol, M. Á. (2010). Manual de Gestion del Patrimonio Cultural. Madrid: Gráficas Rogar. p. 252.

- Quito, Asociación de chimboracenses residentes . (2003). Riobamba, Chimborazo y su Gente. (Quit-Ecuador: Producción Gráfica. p. 165.
- Rama, Á. (2006). Literatura, cultura, sociedad en américa latina. Montevideo-Uruguay: Trilce. p. 63.
- Ruiz, F. J. (2012). Temas de investigación comercial. España: Club Universitario. p.128.
- Sánchez, J. C. (2011). Metodología de la investigación científica y tecnológica . Madrid : Díaz de Santos.p. 84.
- Santana, L. (2004). Cocina Ecuatoriana tradicional 2. Guayaquil: Eneditec . p.3.
- Soto, D. L. (2012). *Metodología de la Investigacion*. cordoba: impren.
- Unigarro, C. (2014). De la chacra al fogón. Quito: Digital Center. p.10.
- Valarezo, J. P. (2009). La fiesta popular en el Ecuador. Ecuador: La Tierra. p.23.
- Villavicencio, M. N. (2004). La cultura popular en el Ecuador. Cuenca: CIDAP. pp.319-320.
- Yuni, J. A. (2006). Tecnicas Para Investigar . España: Brujas.pp.30-32.
- Zallo, R. (1988). Economía de la Comunicación y la Cultura. Madrid: Akal. p.24.