

LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE LA PAMBAMESA Y EL TURISMO COMUNITARIO EN LLANGAHUA

THE TRADITIONAL ELABORATION OF THE PAMBAMESA AND COMMUNITY TOURISM IN LLANGAHUA

Xiomara Abigail Chisag Andachi ^{1*}

¹ Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Carrera de Turismo, Ambato, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1924-4844>. Correo: xchisag3862@uta.edu.ec

Alba Paulina Hernández Freire ²

² Universidad Técnica de Ambato, Centro de Idiomas, Ambato, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1618-8330>. Correo: albaphernandezf@uta.edu.ec

Jaime Daniel Suarez Aguilar ³

³ Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, Carrera de Gastronomía, Ambato, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-8768-9292>. Correo: suarezdaniel80@gmail.com

Camilo Francisco Torres Oñate ⁴

⁴ Universidad Técnica de Ambato, Facultad Ciencias Humanas y de la Educación, Unidad Operativa de Investigación y Desarrollo FCHE, Carrera de Turismo, Ambato, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>. Correo: cf.torres@uta.edu.ec

* Autor para correspondencia: xchisag3862@uta.edu.ec

Resumen

Llangahua perteneciente a la provincia de Tungurahua, posee saberes que son conservados celosamente entre la sabiduría de su comunidad, lamentablemente la gente ha empezado a desvalorizar su identidad por la globalización. Sin embargo, el turismo comunitario busca revitalizarlos a través de la convivencia de experiencias entre los actores como son el turista y el anfitrión; la investigación se basó en la filosofía andina, que busca mantener el equilibrio entre el hombre y la naturaleza, y la teoría del giro ontológico que analiza la realidad desde la interseccionalidad, interculturalidad, dialogo de saberes y manejo de poder. La metodología se basó en el paradigma interpretativo y crítico mediante la indagación bibliográfica de campo; con enfoque mixto, lo cualitativo describió la pambamesa y caracterizó el turismo comunitario; lo cuantitativo permitió

identificar el grado de satisfacción de los turistas que practican el saber; el diseño fue no experimental – transversal con alcance descriptivo, basado en un muestreo por bola de nieve, los instrumentos aplicados fueron la Ficha del ATLAS del Patrimonio Alimentario y encuestas. Los resultados indican que el turismo comunitario bajo el cumplimiento de las teorías rectoras permitirá revitalizar los saberes de una comunidad receptora e incluir a la pambamesa dentro de su oferta.

Palabras clave: Pambamesa; turismo comunitario; filosofía andina; teoría giro ontológica

Abstract

Llangahua belonging to the province of Tungurahua, has knowledge that is jealously preserved among the wisdom of its community, unfortunately people have begun to devalue their identity due to globalization. However, community tourism seeks to revitalize them through the coexistence of experiences between the actors such as the tourist and the host. The research was based on Andean philosophy, which seeks to maintain the balance between man and nature, and the theory of the ontological turn that analyzes reality from intersectionality, interculturality, dialogue of knowledge, and management of power. The methodology was based on the interpretative and critical paradigm through field bibliographic research; with a mixed approach, the qualitative described the pambamesa and characterized community tourism; the quantitative allowed to identify the degree of satisfaction of the tourists who practice knowledge; the design was non-experimental - cross-sectional with a descriptive scope, based on a snowball sampling, the instruments applied were the ATLAS Sheet of Food Heritage and surveys. The results indicate that community tourism under the compliance of the guiding theories will revitalize the knowledge of a receiving community and include the pambamesa within its offer.

Keywords: pambamesa; community tourism; Andean philosophy; ontological spin theory

Fecha de recibido: 05/02/2023

Fecha de aceptado: 26/05/2023

Fecha de publicado: 08/06/2023

Introducción

El agua corre, el tiempo transcurre, las personas envejecen, la vida se termina, pero, la sabiduría se conserva, es el pensar de muchos ecuatorianos, quienes le apuestan al turismo comunitario mediante el fortalecer y revitalizar los saberes para salvaguardar la identidad; Freire (2012), en su trabajo de investigación denominado “Investigación de líneas base del patrimonio intangible de la parroquia Pilahuin del cantón Ambato, provincia de Tungurahua” indica que, es el caso de la comunidad de Llangahua, perteneciente a la cultura Tomabela en la provincia de Tungurahua, misma que, está alejada de la ciudad, pero está cubierta de imponentes montañas y verdes páramos.

Paez et al., (2020), ratifica que, Llangahua tiene características únicas que incitan a los turistas a recorrer la comunidad; sin embargo, su gastronomía es especial, porque dentro de esta se miran actitudes y técnicas culinarias únicas que, se han transmitas de generación en generación, se ven desvalorizada por las nuevas tendencias gastronómicas.

Al hablar de la gastronomía de esta comunidad, es imposible no mencionar a la pambamesa, sin embargo, se menciona que, su nombre originario sería *allpa pataku*, Santos (2006), menciona que, *allpa* es tierra o suelo y *pataku* mesa, es decir mesa de tierra o mesa en el suelo; es evidente esto porque antes de la colonización no existía la palabra mesa.

Sin embargo, varios autores considera a la pambamesa como su nombre original, Zapata et al., (2021), menciona que, pamba en el idioma Kichwa significa suelo y en el idioma español mesa mantiene su significa, por ende también es reconocida como comida en el suelo, el plato posee un gran valor nutricional y es reconocida como una técnica ancestral propia de la comunidad. Sin embargo, esta y otras técnicas culinarias del sector están perdiendo su valor, porque las nuevas generaciones consideran que su proceso de cocción es difícil y prefieren preparar otro tipo de alimentos; pero, al desvalorizar mencionado saber se estaría perdiendo un posible aprovechamiento turismo.

Al mencionar turismo, Proaño et al., (2022), menciona que, Llangahua tiene gran potencial, porque durante la pandemia obtuvo mayor afluencia turística, debido a su variada oferta, como es el senderismo, cabalgata, ciclismo y más; además, aquellas actividades se complementa con la inclusión gastronómica de la cultura Tomabela.

Al incluir la identidad gastronómica de la localidad se enfatiza en un posible aprovechamiento turístico, como sería el servicio turístico comunitario, Mullo et al., (2019), lo define como, aquella actividad que permite revitalizar la identidad de una localidad, a través de la participación del sector. Por ello, la investigación plantea como objetivo, difundir la elaboración de la pambamesa dentro de un turismo comunitario en Llangahua.

Bajo aquel contexto, se menciona que, Llangahua logra tener mayor acogida turística desde el año 2021 debido a las nuevas tendencias, que invierten por lo natural y la convivencia con el sector receptor, donde surge un gran intercambio de saberes (UNWTO, 2020).

La investigación, se sujeta a las teorías planteadas como son, la filosofía andina y la teoría giro ontológica; donde la primera se enfoca en, prevalecer la armonía entre el hombre y la naturaleza durante su diario vivir, además, se caracteriza por tener sabios que curan a través de lo natural y adoran al dios vivo (se puede ver), sin embargo, su convivencia está ligada al mundo andina, donde se basan en la empatía y la reciprocidad (Hernández, 2022).

Al relacionarlo con la pambamesa, se identifica una gran analogía porque el compartir de estos alimentos surge porque la comunidad se reúne para dar gracias a la Pachamama por las cosechas; a su vez también, el turismo comunitario, posee una relación con esta filosofía porque, cuando llegan los turistas al sector se involucran tanto con lo cultural y natural, teniendo un aprendizaje mutuo, donde se revitaliza los saberes y el turista aprende sobre la comunidad (Robalino et al., 2019). Mientras que, la teoría giro ontológica, según, Holbraad & Pedersen (2022), se basa en cuatro doctrinas, como son:

- La interseccionalidad, esta arista se basa en la designación de roles, enfocado en la pambamesa de la comunidad de Llangahua, se la evidencia desde el primer momento, porque, la pambamesa fue elaborada después de una minga, es obvio que los hombres estarán en ella y las mujeres llegarán luego con sus mejores productos al lugar, para distribuirlos en la tela blanca. Sin embargo, en la comunidad la mujer no tiene poder, puesto que, siempre busca esconder entre los arbustos cercanos para pasar desapercibidas y no tener que hablar (Holbraad & Pedersen, 2022).
- El poder, se enfoca en, identificar quien está al mando de la celebración, en este caso la pambamesa, quienes tienen el poder son las mujeres, puesto que, son las encargadas de recolectar y cocer los productos en su casa y traerlos hacia donde están los hombres.
- También, está la arista denominada interculturalidad, está se enfoca en las decisiones culturales, encaminada con la pambamesa, se la realiza de forma colectiva y festiva, porque su elaboración representa la unión del sector, de forma puntual, en Llangahua se la realiza después de una minga y festividades relacionadas al agradecimiento a la madre tierra por las cosechas.
- La interdisciplinariedad, según, Holbraad & Pedersen, (2022), se encamina en el respeto de los saberes, basada en la pambamesa, se reconoce que, cada integrante debe traer el mejor producto de su cosecha, luego las mujeres sacan sus chalinas y las colocan en el suelo para sobreponer la manta blanca, encima de esta se dispersan los productos; toda la comunidad tiene que comer con la mano, sin la intervención de ningún utensilio de cocina.

Por otra parte, la filosofía andina se relaciona con el turismo porque posee tres aspectos importantes, como son: las ganas de conocer otro lugar; salir de lo cotidiano; y transportarse de forma voluntaria solo o acompañado (Candias et al., 2020). Por ello, se enfatiza que, la actividad turística posee un papel fundamental en el incrementado de dividendos e ingresos económicos en los últimos años.

El aporte que genera el turismo es grande, porque nutre al visitante de nuevos conocimientos e inspira a la comunidad receptora a mejorar sus instalaciones y revitalizar su sabiduría, sin lugar a duda, este es el caso de la comunidad de Llangahua, quienes apostaron al turismo y lograron crear diversas fuentes de trabajo que beneficio a la comunidad (Moreno et al., 2019).

Al mencionar turismo, existe variedad de ramas y tipologías, como es el turismo comunitario quien forma parte del turismo alternativo; Páez et al., (2019) ratifica que, esta actividad es la nueva elección de los turistas porque buscan una conexión con lo natural y cultural, gran parte de las actividades a realizar durante la estadía de los turistas se basan en el diario vivir de los receptores, teniendo como objetivo el incluirlos en su diario vivir (Torres et al., 2019). Se relaciona con la filosofía andina porque la comunidad deja su recelo e imparte sus saberes con quienes los visitan, al realizar aquella actividad se están cumpliendo su principal doctrina que es el compartir (Páez et al., 2020).

García & Doumet (2017), hace hincapié y menciona que, el turismo comunitario es sinónimo de un turismo responsable porque, la llegada del visitante incentiva al respeto del ambiente y promueve la sensibilidad hacia la comunidad, a esta tipología se la reconoce como turismo educativo, donde se promueve la estimulación de los sentidos, mente y corazón para ofertar las mejores alternativas; dentro de Llangahua, una vez más, se relaciona con la filosofía andina porque, refleja la empatía andina, que busca conservar su espacio e identidad. Bajo ese pensar, la cultura busca incorporar la pambamesa como un servicio del turismo comunitario.

Materiales y métodos

La metodología de la investigación, posee un enfoque mixto bajo el paradigma interpretativo y crítico porque busca profundizar un hecho a través del pensar del sector y no se conforma con lo general o básico, siempre busca indagar para saber el porqué de las cosas desde una perspectiva holística (Ricoy, 2006). Desde lo cualitativo, se sustenta en la semiótica y semántica, misma que permitió interpretar las características del turismo comunitario y la pambamesa. Desde lo cuantitativo, se evaluó la percepción del consumidor sobre la pambamesa como producto turístico (Rodríguez & Reguant 2020). El paradigma fue el pragmatismo, porque se comprueba la teoría con la práctica, mediante la investigación en el sector (Martínez, 2021).

Al ser la investigación de carácter social instaurada en la subjetividad, se basa en los criterios, donde, para lo cualitativo, se utilizó el muestreo no probabilístico por bola de nieve, está buscar un primer individuo y luego facilita el nombre de otro de forma sucesiva (Hernández et al., 2017). Lo cuantitativo se obtuvo mediante una muestra de 150 turistas que visitaron el lugar, quienes llenaron la encuesta dividida en conocimiento y calidad.

Tabla 1. Población muestra

Denominación	# de población
Administrador	1
Turistas	150
Total	151

El diseño del estudio de caso fue no experimental transversal porque, el objetivo de la investigación es estudiar el proceso de la pambamesa sin ejercer ningún tipo de manipulación o cambio (Hernández et al., 2017). Dentro del material que se utilizó para el levantamiento de la información están los instrumentos, estos permiten la recopilación de la información de forma verás y confiable; para lo cualitativa fue la ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, esta indagó en la retentiva del sector para recopilar información real que permita reconocer al plato festivo pambamesa, contactos del lugar, datos históricos y diferentes denominaciones y la ficha del ATLAS de Patrimonio Alimentario, en cambio esta nace con el propósito de conocer y potenciar su valor culinario, para identificar su nivel de antigüedad

Lo cualitativo se basó en la encuesta, Avila et al., (2020), la define como aquel cuestionario metodológico, en la investigación permitió conocer el pensar de los turistas que llegan a Llangahua y degustaron de la pambamesa, la encuesta fue califica a través de la escala de Likert mediante cinco criterio como son, el conocimiento, sabor, servicio, calidad e higiene de la pambamesa, su validación fue aceptada por el Alfa de Crombach puesto que, su valor fue 0,903 (tabla 2) lo que significa excelente porque es mayor a 0.9.

Tabla 2 Alfa de Crombach

Alfa de Cronbach	# de elementos
0,903	5

La recolección de la información se la obtuvo gracias a la visita de campo de los investigadores, la primera permitió dar a conocer a la comunidad sobre el objetivo de la indagación, la siguiente fue para llenar las fichas y socializar las encuestas que serán entregadas a los turistas, la otra visita fue para dar a conocer los avances

y verificar la información de las encuestas para ser procesadas, finalmente, la siguiente fue para dar a conocer los resultados.

Resultados y discusión

La comunidad de Llangahua, ubicada a 42 kilómetros desde las afueras de la ciudad, pertenece a la provincia de Tungurahua, cuenta con 6312 hectáreas de paramo protegido y un bosque nativo de polylepis, mismo que, le permitió ganar el concurso “Premio Verde del 2014” organizado por los Fondos de Paramos de Tungurahua. Guamán (2019), menciona que, el lugar tiene descendencia de la cultura Tomabela, misma que, se caracteriza por usar los hombres un poncho rojo y las mujeres blusas bordadas de colores; como también por tener una gastronomía única y exquisita, mencionada información se obtuvo gracias a la ficha A4 titulada “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, misma que, permitió describir a la comunidad como un atractivo.

La pambamesa fue descrita por la ficha del ATLAS del Patrimonio Alimentario titulado “Productos Elaborados”, donde el administrador menciona que, es considerada como plato festivo o colectivo, porque el compartir surge después de una convivencia con la comunidad, además, resaltan que, pambamesa no es el nombre original, puesto que, antes de la colonización ellos no utilizaban la palabra mesa, sin embargo, a esta convivencia también se la conoce como, mesa del suelo o comida común. Entre los productos que se utiliza están las papas, ocas, mellocos, habas, mashua, queso, tostado, carne de borrego y cuy. El plato siempre debe estar acompañado de chica de quinua y el ají de piedra.

Al notar en la ficha que, la población de Llangahua reconoce sus raíces, pero no hace nada para conservarla, se cita a Santillán (2021), quien resalta que, es importante revitalizar los saberes que se guardan celosamente en una comunidad porque hacia se podrá preservar la identidad. Entonces, al fomentar la conservación de la pambamesa como un saber de la comunidad se estaría alimentando al turismo comunitario porque este plato tico podría ser parte de las actividades recreativas, puesto que, incentivara a las generaciones a retroalimentar su identidad y los turistas aprenderán sobre la comunidad.

La pambamesa tiene un legado ancestral que no se puede perder, por ello dentro de la comunidad de Llangahua, se busca incentivar el saber a través del turismo comunitario, para que, el turista en su visita pueda ser participe desde el primer instante, como sería el hombre a la minga y la mujer a la recolección y cocción de los productos.

Sin embargo, a través del programa SPSS, se describió lo cuantitativo de investigación, los autores realizaron una tabla cruzada (tabla 3), entre sabor y conocimiento de la pambamesa, porque se consideró que estas dos doctrinas son la base fundamental del producto.

Tabla 3 Tabla cruzada entre sabor y conocimiento de la pambamesa.

¿El sabor de la pambamesa es?						
		Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Total
¿La comunidad conserva el conocimiento ancestral del plato?	Malo	0	1	4	1	6
	Regular	2	2	13	7	24
	Bueno	0	1	24	23	48
	Muy bueno	1	0	17	54	72
Total		3	4	58	85	150

Entonces, las 150 encuestas fueron procesadas, donde se toma dos preguntas claves, como son, el sabor y conocimiento de la pambamesa y se procede analizarlas bajo una la tabla cruzada, donde 85 turistas encuestados resaltan que el conocimiento y sabor son muy buenos dentro de la comunidad y solo 3 encuestados mencionan que es malo; los datos obtenidos indican a los autores que, la pambamesa debería ser incluida dentro de las actividades recreativas del turismo comunitario.

Mientras que, en base a la prueba no paramétrica de Kolmogorov – Simimov para muestra (tabla 4) realizada a las encuestas, resalta que, la investigación rechaza la hipótesis nula en todas las preguntas; entonces, las directrices de contingencia están dentro de los valores de la media, porque tiene 0,0001 que es inferior a 1.

Tabla 4 Prueba no paramétrica de Kolmogorov – Simimov.

Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
La contingente de ¿La comunidad conserva el conocimiento ancestral del plato? Es normal, con la medida 4,56 y la desviación estándar 0,633	Prueba de Kolmogorov – Simimov para muestra	,0001	Rechaza la hipótesis nula
La contingente de ¿El sabor de la pambamesa es? Es normal, con la medida 4,22 y la desviación estándar 0,885	Prueba de Kolmogorov – Simimov para muestra	,0001	Rechaza la hipótesis nula
La contingente de ¿La calidad del producto? Es normal, con la medida 4,30 y la desviación estándar 0,816	Prueba de Kolmogorov – Simimov para muestra	,0001	Rechaza la hipótesis nula
La contingente de ¿El proceso que conlleva la elaboración del plato cumple con los estándares de higiene? Es normal, con la medida 4,24 y la desviación estándar 0,865	Prueba de Kolmogorov – Simimov para muestra	,0001	Rechaza la hipótesis nula
La contingente de ¿El servicio de la pambamesa? Es normal, con la medida 4,33 y la desviación estándar 0,843	Prueba de Kolmogorov – Simimov para muestra	,0001	Rechaza la hipótesis nula

Conclusiones

Luego de la recolección de información, bibliográfica y de campo, se procedió a su análisis y se obtiene las siguientes conclusiones:

La pambamesa dentro de la comunidad de Llangahua, es considerada como un plato festivo, porque se lo realiza en colectividad y comunión con todos los asistentes, luego de una minga o una festividad, debido a que surge como símbolo de agradecimiento a la pachamama y los asistentes, entre los productos que se utilizan para este compartir son únicamente los que se pueden encontrar dentro de sus predios como son, papas, habas, mashua, carne de borrego y cuy, acompañado del ají de piedra con chica de quinua; las mujeres son quienes tienen el control de esta actividad, porque ellas se reúnen con los mejores productos de su cosecha ya cocidos, luego tienden sus chalinas para sobreponer una tela blanca y allí sí, esparcir los productos que llevan para el compartir, la degustación tiene que ser únicamente con la mano, sin la intervención de utensilios de cocina; sin embargo, las mujeres tienen una gran labor dentro de la comunidad pero, son muy tímidas y prefieren no interactuar con desconocidos.

En base, al turismo comunitario, se menciona que, es catalogado también como turismo responsable dentro de la rama del turismo alternativo, tomando en cuenta que este se caracteriza por la convivencia y el acercamiento directo que busca tener el turista con el anfitrión, dentro de las actividades de recreación que forman parte de esta tipología esta las acciones relacionadas como la agricultura, senderismo, camping y gastronomía, dentro de la última se menciona que, Llangahua podría incluir dentro de su oferta del turismo comunitario a la pambamesa por su variedad de virtudes positivas.

Agradecimientos

Los autores agradecen a la Universidad Técnica de Ambato (UTA) y a la Dirección de Investigación y Desarrollo (DIDE) por su apoyo a este trabajo a través del grupo de investigación PROMOCIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA RESOLUCIÓN: CONIN-P-169-2020. También queremos agradecer el proyecto de investigación: TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR, aprobado por Resolución N° UTA-CONIN-2023-0050-R.

Referencias

- Avila, H. F., González, M. M., & Licea, S. M. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@lia: didáctica y educación* ISSN 2224-2643, 11(3), Article 3. <https://revistas.ult.edu.cu/index.php/didascalía/article/view/992>
- Candias, K., Leticia Rojas, M., & London, S. (2020). Turismo y Crecimiento en América Latina y Caribe: ¿causa o consecuencia? *Economía Coyuntural*, 5(3), 99-135. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2415-06222020000300005&lng=es&nrm=iso&tlng=es

- Freire Fonseca, E. E. (2012). "Investigación de Línea base del Patrimonio Intangible de la Parroquia Pilahuín del Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua". UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL. <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/766/1/UISRAEL-EC-ADMH-378.242-200.pdf>
- García Reinoso, N., & Doumet Chilan, N. Y. (2017). El producto turístico comunitario como estrategia para diversificar las economías locales del cantón Bolívar, provincia de Manabí, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 13(1), 105-116. <https://doi.org/10.4067/S0718-235X2017000100105>
- Guamán Rea, J. E. (2019). La ilustración como aporte al fortalecimiento de la cultura indígena de Tomabela. <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/29116>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. P. (2017). Metodología de la investigación (Sexta). elosopanda.com.
- Hernández Soto, J. E. (2022). La vieja y la nueva filosofía andina. Una crítica a Josef Estermann. *Letras* (Lima), 93(138), 137-151. <https://doi.org/10.30920/letras.93.138.10>
- Holbraad, M., & Pedersen, M. A. (2022). EL GIRO ONTOLOGICO. UNA INTRODUCCION ANTROPOLOGICA (NOLA EDITORES). https://www.libreriacanaima.com/libro/el-giro-ontologico_621509
- Martínez Romagosa, P. (2021). La cuestión del método en el pragmatismo contemporáneo. *Escritos*, 29(62), 123-143. <https://doi.org/10.18566/escr.v29n62.a08>
- Moreno Freites, Z., Ziritt Trejo, G., & Silva, H. (2019). Turismo Sostenible: Percepciones, bienestar ciudadano y desarrollo local. *Revista Venezolana de Gerencia*, 2, 104-130. <https://www.redalyc.org/journal/290/29063446006/html/>
- Mullo Romero, E. del C., Vera Peña, V. M., Guillén Herrera, S. R., Mullo Romero, E. del C., Vera Peña, V. M., & Guillén Herrera, S. R. (2019). El desarrollo del turismo comunitario en Ecuador: Reflexiones necesarias. *Revista Universidad y Sociedad*, 11(2), 178-183. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2218-36202019000200178&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Páez Quinde, C., Tamayo, R., Infante Paredes, R., Torres Oñate, C. F., & Viteri Toro, M. F. (2019). Tungurahua and the Tourist Brand Within the Perceptive Tourist Development. *Advances in Science, Technology and Innovation*, 141-146. Scopus. https://doi.org/10.1007/978-3-030-10804-5_14
- Paez Quinde, C., Torres Oñate, C. F., Rivera Flores, D., & Chimbo Cáceres, M. (2020, diciembre). Tourism 3.0 and Indigenous Food Cultures: Case Study Pilahuín [Scopus]. *Turismo 3.0 y Culturas Alimentarias Indígenas: Caso de Estudio Pilahuín*. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85096495089&origin=resultslist&sort=plf-f>
- Páez Quinde, C., Torres-Oñate, F., Viteri, M.-F., & Porras, M.-E. (2020). M-learning as support tool in the diffusion of the traditional food: Case study ambato. *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 1134 AISC, 327-335. Scopus. https://doi.org/10.1007/978-3-030-40274-7_33

- Proaño Gómez, Y. A., Viteri Toro, M. F., Torres Oñate, C. F., & Chisag Andachi, X. A. (2022, febrero). La evaluación y el turismo sostenible, caso de estudio Llangahua. Artículo de Investigación Científica y Tecnológica, 05(1.1), 21. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v5i1.1.1997>
- Ricoy Lorenzo, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista do Centro de Educacao, 31(1), 11-22. <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Robalino Vallejo, J. A., Zurita Gallegos, R. M., Zapata Zumárraga, I., & Fernández Vinuesa, D. F. (2019). Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias. Parroquias Cacha y Flores. Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador. <http://repositorio.cidecuador.org/jspui/handle/123456789/167>
- Rodríguez, Julio & Reguant Álvarez, Mercedes. (2020). Calcular la fiabilidad de un cuestionario o escala mediante el SPSS: el coeficiente alfa de Cronbach. 1(13), 13. <https://doi.org/3.https://doi.org/10.1344/reire2020.13.230048>
- Santillán De La Torre, C. N. (2021). Valor nutricional, sensorial y cultural de la preparación de la pachamanka, en el museo otavalango, 2021 [investigación, universidad técnica del norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11688/2/06%20NUT%20404%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Santos, D. (2006). Diccionario Kichwa—Castellano (Edwin Nsvarrete, Vol. 10).
- Torres Oñate, C. F., Viteri, M. F., Infante-Paredes, R., Donato-Moreira, S., Tamayo Soria, R., & Núñez-Espinoza, M. (2019). Heritage Cooking as Tourist Motivation: Ambato Case Study. Advances in Science, Technology and Innovation, 109-114. Scopus. https://doi.org/10.1007/978-3-030-10804-5_11
- UNWTO. (2020, 04). El 100% de los destinos del mundo ha restringido ya los viajes a causa de la COVID-19, informa la OMT | OMT [Org]. ALL REGIONSS. <https://www.unwto.org/es/news/covid-19-restricciones-viajes>
- Zapata Zumárraga, P. I., Robalino Vallejo, J. A., Moreno Guerra, A. M., & Zurita Gallegos, R. M. (2021). Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio: Parroquia Licto. Ciencias Técnicas y Aplicadas Artículo de investigación, 7(4), 1144-1156. <https://doi.org/DOI:http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i4>