



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN**

CARRERA DE TURISMO

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada
en Turismo

**Tema: “La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en
Llangahua”**

Autora: Chisag Andachi Xiomara Abigail

Tutora: Ing. Maria Fernanda Viteri Toro Mg.

**Ambato – Ecuador
Abril - septiembre, 2022**

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua” de la alumna Chisag Andachi Xiomara Abigail, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, julio de 2022.

LA TUTORA

.....
Ing. Maria Fernanda Viteri Toro, Mg.

C.C.: 1802903888

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **“La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua”** como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, julio de 2022.

LA AUTORA



.....
Xiomara Abigail Chisag Andachi

C.C.: 1805303862

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, julio de 2022

LA AUTORA



.....
Xiomara Abigail Chisag Andachi

C.C.: 1805303862

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua”** de Xiomara Abigail Chisag Andachi, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, julio de 2022.

Para constancia firman

Lic. Carmen Vaca, Mg.
MIEMBRO CALIFICADORA
C.C.: 1803381423

Lic. Raúl Tamayo Mg.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1801001981

DEDICATORIA

A Dios
por su infinita bondad y amor.

A mis padres Abelardo y Susana
por apoyarme y confiar en mis sueños.

A mis hermanos Geovanie, Erika y Sebastián
por ser parte de mis desvelos.

A mis abuelitos, ti@s y prim@s
por ser y estar para mí.

A “los mejores” y a los “mejores pasantes”
por ser parte de esta gran travesía universitaria.

A “M.O.A”
por jamás dejarme sola.

A mi fiel compañía canina Tesoro
por llegar en el momento preciso para ser mi compañía.

Xiomara Abigail Chisag Andachi

AGRADECIMIENTO

*A mi querida alma mater
Universidad Técnica de Ambato
por cada reto y aprendizaje impartido.*

*A mis queridos docentes
por compartir sus conocimientos.*

*A mi tutora, Ing. Maria Fernanda Viteri,
por ser una docente que sabe escuchar y enseñar con pasión.*

*A las mujeres y al CTC de Llangahua,
por dejar sus miedos y abrir su corazón.*

*A la Mg. Yadira Proaño,
por todo su apoyo y cooperación.*

Xiomara Abigail Chisag Andachi

ÍNDICE GENERAL

Índice

Portada.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
ABSTRACT	xiv
CAPÍTULO I.....	1
1.1. Antecedentes investigativos	1
Investigaciones antecedentes.....	1
Teoría rectora de la investigación.....	3
Filosofía Andina	3
Desarrollo teórico de la variable dependiente: Turismo Vivencial	6
Turismo.....	6
Actividad turística.....	6
Ramas de turismo.....	7
- Turismo tradicional	7
- Turismo alternativo	7
Turismo vivencial	8
Tipos de turismo vivencial.....	10
Características de la oferta.....	11
Ventajas	12

Desventajas	13
Desarrollo teórico de variable independiente Pachamanca	14
Gastronomía.....	14
Patrimonio gastronómico.....	14
Técnicas culinarias.....	15
Tipos de cocción	15
Técnicas de cocción	16
Pachamanca	18
Productos utilizados en la pachamanca	20
La pachamanca como ritual alimenticio	22
La pachamanca como carácter festivo	23
La pachamanca como patrimonio gastronómico	24
1.2. OBJETIVOS.....	25
Objetivo General:.....	25
Objetivos Específicos	25
2. CAPÍTULO II.....	27
2.1. Materiales	27
2.2. Métodos	28
Enfoque	28
Cualitativo.....	28
Alcance	29
- Alcance investigativo	29
- Alcance territorial.....	30
Población y Muestra	32
Técnicas	33
Instrumentos.....	34

2.3. Retribución de la Información	39
3. CAPÍTULO III.....	40
3.1. Análisis y discusión de los resultados.	40
Análisis de las Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural denominada: “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”	40
Análisis de las Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural denominada: “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”	43
Análisis de la Ficha del ATLAS de Patrimonio Alimentario denominada: “Producto elaborado	46
Discusión de los resultados.....	47
Análisis del mapa parlante.....	52
Análisis del mapa parlante.....	54
3.2. Generación de hipótesis.....	57
4. CAPÍTULO IV	58
Conclusiones	58
Recomendaciones.....	59
Propuesta “Producto Turístico”	61
MATERIALES DE REFERENCIAS	69
Referencia bibliográfica.....	69
ANEXOS	75

ÍNDICE DE FIGURA

<i>Figura 1</i> Características del turismo vivencial.....	8
<i>Figura 2</i> Talleres del Agroturismo.....	10
<i>Figura 3</i> Características de la oferta.....	12
<i>Figura 4</i> Técnicas de cccción.....	17
<i>Figura 5</i> Productos de la Pachamanca.....	21
<i>Figura 6</i> Ubicación de La comunidad de Llangahua.....	30
<i>Figura 7</i> Instalaciones UTC Llangahua.....	31
<i>Figura 8</i> Cabaña para elaborar la Pachamanca.....	32
<i>Figura 9</i> Mapa Parlante	38
<i>Figura 10</i> Mapa Parlante de la Pachamanca.....	52
<i>Figura 11</i> Leyenda del mapa parlante	53
<i>Figura 12</i> Logro del Producto Turístico	61
<i>Figura 13</i> Itinerario Producto Turístico	68

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1 Tipos de cocción</i>	16
<i>Tabla 2 Recursos</i>	27
<i>Tabla 3 Propuesta del Producto Turístico</i>	62
<i>Tabla 4 Fase 1 Informativa</i>	63
<i>Tabla 5 Fase 2.1 Recolección de productos</i>	64
<i>Tabla 6 Fase 2.2 Recolección de Productos</i>	65
<i>Tabla 7 Fase 3 Práctica/Elaboración de la pachamanca</i>	66
<i>Tabla 8 Fase 4 Retroalimentación</i>	67

RESUMEN EJECUTIVO

La comunidad de Llangahua en su retentiva conserva saberes andinos que fueron transmitidos desde tiempos pasados, como sus fiestas, rituales, gastronomía e inclusive medicina ancestral, pero de cierto modo mencionados saberes se van perdiendo por falta de transmisión e interés de las generaciones actuales; por tal motivo el turismo vivencial busca revitalizar aquellos saberes a través de un compartir de experiencias y actividades entre la comunidad receptora y los turistas, evidentemente dicha propuesta se basó en los principios básicos de la filosofía andina, donde se prioriza la armonía entre el hombre y la naturaleza, como también su relación con la teoría giro ontológica. Se utilizó una metodología cualitativa que permitió describir a la pachamanca y caracterizar al turismo vivencial, la información se obtuvo mediante investigación bibliográfica y de campo, con un diseño no experimental – transversal, enfocado en un alcance descriptivo, con un muestreo de nieve, permitió la aplicación de las fichas A4 del INPC y del ATLAS del patrimonio alimentario, de igual manera en el diseño del mapa parlante que contribuyó para identificar la procedencia de los turistas como de los productos primarios para la elaboración del plato festivo pachamanca. Los resultados destacan que la pachamanca es un plato tradicional de la cultura Tomabela que se sustenta bajo las doctrinas de la teoría giro ontológica y evidentemente el turismo vivencial aportaría en la revitalización.

PALABRAS CLAVE: PACHAMANCA, TURISMO VIVENCIAL, TEORIA GIRO ONTOLOGICA, FILOSOFIA ANDINA

ABSTRACT

The Llangahua community in its retention preserves Andean knowledge that was transmitted from past times, such as its festivals, rituals, gastronomy and even ancestral medicine, but in a certain way mentioned knowledge is being lost due to lack of transmission and interest of current generations; For this reason, experiential tourism seeks to revitalize that knowledge through a sharing of experiences and activities between the receiving community and tourists, evidently said proposal was based on the basic principles of Andean philosophy, where harmony between man and nature, as well as its relationship with the spin ontological theory. A qualitative methodology was used that allowed describing the pachamanca and characterizing experiential tourism, the information was obtained through bibliographic and field research, with a non-experimental - cross-sectional design, focused on a descriptive scope, with a snow sampling, allowed the application of the A4 sheets of the INPC and the ATLAS of food heritage, in the same way in the design of the talking map that contributed to identify the origin of the tourists as well as the primary products for the elaboration of the pachamanca festive dish. The results highlight that the pachamanca is a traditional dish of the Tomabela culture that is based on the doctrines of the ontological turn theory and evidently experiential tourism would contribute to the revitalization.

**KEYWORDS: PACHAMANCA, EXPERIENTIAL TOURISM, TURN
ONTOLOGICAL THEORY, ANDEAN PHILOSOP**

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

Investigaciones antecedentes

Los valles y montañas del Ecuador esconden entre sus ramas y matorrales grandes conocimientos que se han atesorado en la memoria de su gente, dichos saberes han sobrepasado la barrera del tiempo y en su mayoría son conservados por las comunidades, donde se busca expandir esta sabiduría tanto a propios, nacionales y extranjeros con el fin de conservar sus raíces; **Olivio Espinoza (2018)**, en su documento de investigación titulado “Análisis de la técnica culinaria ancestral pachamanca en la zona andina Llangahua como atractivo gastronómico, Tungurahua” menciona que este es el caso de Llangahua, comunidad aislada, ubicada entre montañas que cautiva a los visitantes con su gastronomía, cultura y sobre todo con su gente amable, esta proviene de la cultura Tomabela, dicha comunidad pertenece a la parroquia Pilahuin ubicada en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.

Llangahua, es más que naturaleza posee gran valor cultural, tradición y sobre todo gastronomía que lo caracteriza como único, sin embargo, esta última singularidad se ha visto afectada debido a que las nuevas generaciones se han acoplado a las actuales tecnologías evitando férreamente tener contacto con su identidad menciona el **Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua (2022)**, en la publicación titulada “Gobierno Provincial de Tungurahua gana concurso nacional Premio Verde”.

En aquel sentir la pachamanca, se menciona que esta técnica ancestral es propia de la comunidad, pero por su nivel de dificultad y otros aspectos se está perdiendo, por lo tanto la identidad de un pueblo es innegociable, una comunidad que

cambie su legado pierde totalmente una riqueza que ni las monedas pueden comprar, se pierde la particularidad y un posible aprovechamiento turístico, recalcando que el turismo en el Ecuador represente un sector potencial, inclusive ha obteniendo una gran acogida en los últimos años, pese a la reciente pandemia que entre otras cosas obstaculizo el ingreso de turistas extranjeros, no obstante los turistas nacionales empezaron a buscar lugares dentro de su entorno.

Así descubrieron Llangahua ratifico **Olivio Espinoza (2018)**, una vez más en su documento de investigación titulado “Análisis de la técnica culinaria ancestral pachamanca en la zona andina Llangahua como atractivo gastronómico, Tungurahua”, a su vez infiere que, por tal motivo, este hecho causo una mayor afluencia turística donde los visitantes mayoritariamente consumen actividades como el senderismo y cabalgatas en la comunidad, por tal motivo es importante fortalecer y divulgar estas actividades, además es trascendental diversificar la oferta del servicio de alimentos y bebidas, aprovechando la cultura del pueblo Tomabela para general experiencias gastronómicas.

Por tal impulso y luego de un rápido sondeo se identificó a la pachamanca como una tradición del pueblo Tomabela que según **Posada Castillo (2018)**, en su artículo de revista publicado con el título “Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación”, *pacha* significa tierra y *manca* olla, en otras palabras, descrito como olla de tierra, puesto que su cocción es bajo el suelo.

La elaboración de este tipo de productos como parte de un servicio turístico vivencial se lo realiza en varias comunidades en el país donde se da a conocer las actividades propias que caracterizan a la localidad, infirió **Vilímková (2015)**, en su artículo publicado con el título “Turismo vivencial – presentación de actividades y su impacto en la vida de algunas comunidades andinas en Perú”, donde también acoto que dicha actividad consiste en incluir al turista en dicha experiencia.

Teoría rectora de la investigación

Filosofía Andina

La filosofía andina es la unión y conservación de varias creencias e ideas que fueron adquiridas por el hombre con el paso de los años, dicho esto en otras palabras es la experiencia de la comunidad dentro de su diario vivir, ya sea a través de sus creencias, bailes y rituales que obviamente van ligados con el mundo andino. A su vez dicha filosofía se caracteriza por conservar la armonía entre el hombre y la naturaleza, por tener sabios que entendían y curaban en base a la medicina natural, adorar a dioses reales (que son visibles y/o pueden ver) y sobre todo de tener la empatía necesaria con su sociedad, claro tenían como base la reciprocidad, correspondencia, relacionalidad y complementariedad **(Esterman, 2006)**.

En líneas anteriores se menciona los principios lógicos y básicos de la filosofía, que van de la mano con la cruz andina, una de ellas es la reciprocidad que representa el buen vivir, la correspondencia al saber bien, la relacionalidad al hacer bien y la complementariedad al querer bien, claro indubitablemente estos van de la mano con la chakana; este pensar inclina su fundamentación ontológica ante dicha teórica, en donde resalta que la sociedad andina a pesar de haber sufrido una atroz invasión por los españoles, estos atesoran en su memoria grandes sabidurías **(Esterman, 2006)**.

Ahora bien, en base a todo lo definido en líneas anteriores se menciona que dicha teoría se basa en el vivir bien y en armonía, ciertamente ligada con la convivencia cósmica andina, este implica la relación de la naturaleza con el hombre, en donde el ser vivo le agrade a la Pachamama por todo lo recibido; por tal motivo con relación a la pachamanca se puede identificar una gran analogía porque la comunidad da gracias a la tierra y a las diferentes deidades

por sus cosechas a través de la cocción de los productos bajo tierra (**Esterman, 2006**).

No obstante, el turismo vivencial de igual manera se relaciona con la filosofía andina porque el turista al momento de visitar la comunidad empieza a tener un acercamiento con lo cultural y naturaleza, teniendo una conexión entre las dos partes, por tal motivación estas se verán beneficiadas a la par, debido a que el turista aprenderá algunos conocimientos que atesora la comunidad y gracias a dicha conexión el agente receptor empieza a revalorizar su sabiduría (**Esterman, 2006**).

Giro ontológico

El giro ontológico profundiza en el multilateralismo, más que afirmar la idea de la existencia de un único mundo y distintas representaciones de este (cosmovisiones), la antología fundamenta en la idea de la existencia de múltiples mundos y que la alteridad es una unión de estos mundos (**Tola, 2016**). En aquel sentido, se resalta sus principios fundamentales como son:

La relación de poder se basa netamente en identificar quienes son las personas u organizaciones que están a cargo de aprobar ciertos proyectos, en base a la pachamanca se menciona que la persona encargada de dirigir este plato típico es el administrador, este tiene que ser hombre puesto que será la voz de mando en cada proceso que conlleve realizar la misma, se dice que el poder recae sobre el puesto que, la pachamanca se la elabora en un hoyo de tierra y está en el idioma quichua significa mujer, por tal motivo el mandato y el retiro del producto final de hoyo lo efectúa el administrador (**Tola, 2016**).

Por otra parte también está la interseccionalidad, esta se fundamenta por la designación de roles, enfocada en la pachamanca se evidencia que para cada etapa existe un personal designado, como principal está el administrador y este será el encargado de emitir comentarios para que los demás ayudantes identifiquen el momento en el que deben ingresar, los productos para la cocción son colocados en el hoyo por el hombre, una vez que la pachamanca es sellada la mujer o madrina coloca un ramillete de flores en forma de una cruz **(Tola, 2016)**.

Además, se puede mencionar que esta arista se identifica de forma general en las mujeres de la comunidad de Llangahua porque poseen cierto carácter tímido, puesto que al momento de interactuar con las personas que las visitan tratan de esconderse entre los matorrales y paredes cercanas, como también al momento de interactuar mediante un dialogo estas no emiten su comentario, porque le dan la batuta o sus ideas al hombre que se encuentra cerca de ellas **(Tola, 2016)**.

En base a esta teoría, se habla de la interculturalidad esta representa las decisiones horizontales que demuestran su cultura, al relacionarla con la pachamanca es evidente notar que su elaboración es de carácter festivo o colectivo, esto debido a que varias personas cooperan para que se pueda elaborar dicha cocción, además se identifica el carácter cultural en dicha preparación porque al realizar la cocción bajo tierra representa el agradecimiento a la Pachamama por las cosechas recibidas, a su vez que le piden que las próximas sean igual o mejores que estas **(Tola, 2016)**.

Finalmente, pero no menos importante interviene la interdisciplinariedad se encamina por respetar los saberes que se atesoran en la memoria de la comunidad, ya sea para la elaboración de algún producto o realización de

alguna actividad, relacionado con la pachamanca menciona que este plato tiene q ser preparado bajo un hoyo de tierra, las mujeres no pueden meter sus manos y los choclos deben ser hervidos junto a una fogata cerca del hoyo y en ollas de barro (Tola, 2016).

Desarrollo teórico de la variable dependiente: Turismo Vivencial

Turismo

En primer lugar, se cita a **Fuller (2009)**, quien infiere que el turismo es aquel desplazamiento que se realiza de forma temporal y voluntaria, ya sea solo o acompañado, siempre y cuando su motivo sea descanso, recreación, salud o cultura, este se traslada de su zona habitual hacia un lugar distinto con el afán de tener una nueva experiencia sin lucros económicos; además se cita que existen varias definiciones de turismo, pero en todas ellas se puede encontrar los tres aspectos importantes como son el traslado voluntario, el desplazamiento no remunerado y las ganas de salir y desconectarse de lo cotidiano; por lo tanto al relacionarlo con la filosofía andina este concuerda porque el turismo busca dar a conocer la identidad de una comunidad que se atesora en sus entrañas a través del compartir con propios y visitantes.

Actividad turística

Del mismo modo, se conceptualiza a la actividad turística como aquel accionar que ha obtenido mayor crecimiento en los últimos años, como también es el factor clave en la creación de empleos e ingreso de divisas; **Linares & Garrido (2014)**, menciona que el turismo es transversal porque influye de forma positiva en el sector económico, además que estimula la creación de infraestructura que beneficia de forma indirecta al turista y de forma directa a la comunidad receptora como es el caso de Llangahua, quien ha incursionado en este mundo y ha generado fuentes de trabajo, que sin lugar a duda ha mejorado la calidad de vida de todo su entorno.

Dicha actividad, vista desde la filosofía andina, es validado por dicho accionar ayuda a mantener un equilibrio en la comunidad de Llangahua por que beneficia económicamente a la comunidad, logrando con ello la transmisión del saber a quién la visita el lugar, resaltando con ello el compartir entre las partes involucradas.

Ramas de turismo

Ahora bien, el turismo posee gran variedad de oferta y demanda; por tal motivo se clasifica en dos ramas al turismo como lo hace notar **Bonilla Moya (2006)**, quien insinúa al turismo tradicional, convencional o de masa, como una rama que oferta un producto más artificial, mientras que la segunda rama, constituye al turismo alternativo, mismo que posee actividades específicas como es lo natural y cultural.

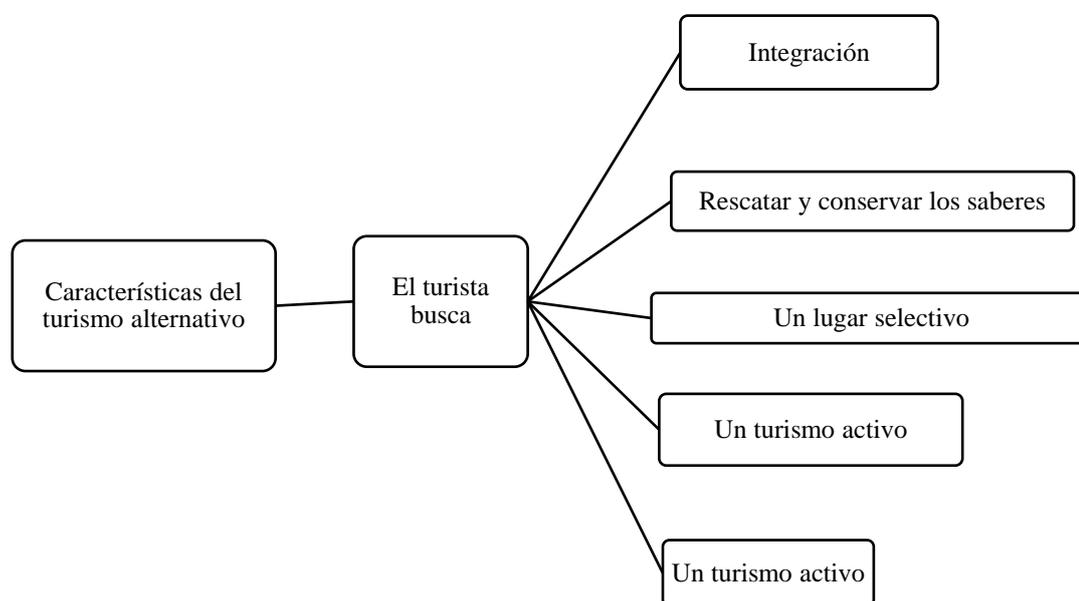
- **Turismo tradicional**

Se logra definir a esta rama de turismo, como aquel desplazamiento de turistas en donde buscan un lugar de gran afluencia turística que en su mayoría se relaciona con el de sol y playa, de forma puntual se resalta que el destino elegido ya posee una huella humana debido a el turismo masivo.

- **Turismo alternativo**

Al mencionar el turismo alternativo, se puede definirlo como aquellos desplazamientos que realizan los viajeros para poder relacionarse directamente con la comunidad receptora y con ello poder compartir vivencias naturales, culturales y gastronómicas (ver figura 2), no obstante, el turista está ligado y/o comprometido a guardar y sobre todo respetar los saberes de la comunidad, puesto que su mayor interés es conocer, aprender y conservar la experiencia adquirida (**Blog de Món Explorer, 2020**).

Figura 2
Características del turismo vivencial



Nota: La imagen resalta las cualidades principales del turismo alternativo, teniendo como enfoque el pensar del turista. **Tomado de:** Ibáñez & Villalobos, 2017.

Turismo vivencial

En primer lugar, se resalta que el turismo vivencial forma parte de la rama del turismo alternativo, que surge como una nueva elección para el turista que desea tener un contacto directo con el entorno receptor, en aquel sentido se infiere que el turismo vivencial prácticamente se enfoca en realizar actividades recreativas, estas son lideradas por personas que forman parte del recinto receptor que en su mayoría se dedica a realizar actividades agropecuarias o que se realizan en el ámbito rural, dicha población abre las puertas de su hogar con la finalidad de que el turista conozca y participe de su diario vivir, teniendo como objetivo el desapego de la rutina de la ciudad (Casafranca & Chávez, 2013). Evidentemente esta tipología se sustenta de la teoría de la filosofía andina porque las comunidades al momento de abrir las puertas de su hogar a los turistas están cumpliendo con los fundamentos de su visión que es el compartir, claro, esta se la evidencia cuando ellos comparten su sabiduría con las personas que visitan su comunidad.

En este sentido, **Muñoz (2021)**, ratifica la definición y resalta que el turismo vivencial es una actividad donde la comunidad receptora intercambia sus conocimientos, obteniendo como resultado de dicha actividad una experiencia educativa entre el visitante y anfitrión, a dicha actividad también se la conoce como el turismo de educación; además **Lagua Agualongo (2020)**, coincide con dicha definición al decir que el turismo vivencial es un accionar de actividades que se relacionan en base a las costumbres y tradiciones de un pueblo. Todos estos pensamientos se sustentan bajo la teoría de la filosofía andina, quien resalta la empatía del hombre andino y su interés por conservar y compartir los saberes que atesoran en la memoria de su comunidad, por tal motivo la comunidad de Llangahua busca incorporar la pachamanca como parte de la oferta del turismo vivencial.

Un sentir similar exponer **Meacci & Liberatore (2018)**, sobre el turismo vivencial, ellos mencionan que esta tipología abarca más allá de una experiencia, porque se refleja la estimulación del corazón, mente y sentidos, siendo esta la base fundamental de la vivencia como tal, claro esto es evidente porque los sentimientos juegan un papel fundamental en las dimensiones turísticas y estas opiniones ayudó a mejorar la gestión del turismo en dicha localidad; evidentemente se lo relaciona con la teoría andina porque se basan en la perspectiva de optimar y brindar las mejores alternativas de la localidad a los turistas.

Al mencionar a la localidad, se ratifica que Llangahua en conjunto con el Honorable Gobierno provincial de Tungurahua, está trabajando para poder fomentar el turismo vivencial y comunitario en la localidad, obviamente esto ira de la mano con dicha entidad, la comunidad y agencias operadoras vigentes, puesto que gracias a pandemia generada por el COVID – 19, se apreciar mayor afluencia turista, dicha afluencia se interesaba por lo natural del lugar, también buscaban involucrarse con la comunidad para poder conocer un poquito más de su historia y cultura, motivo por el cual la población mejora las instalaciones de la unidad de turismo y a su vez incorpora

actividades recreativas que cautivar a los mismos (**Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, 2020**).

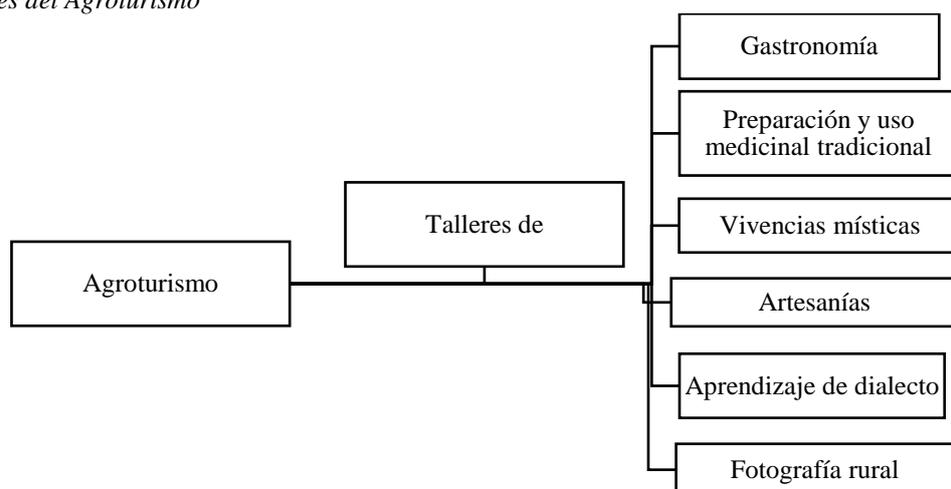
Tipos de turismo vivencial

Se debe agregar que el turismo vivencial es una tipología bastante grande, por tal motivo este posee la siguiente clasificación:

- ***Agroturismo***

Definitivamente **Ibáñez & Villalobos (2017)**, ratifica que en esta sección el turista busca tener la mayor interacción posible con la comunidad, es por ello que participa en las actividades agropecuarias (ver figura 3) en donde forman parte de un todo, ya sea desde sus tradiciones gastronómicas, bailes o inclusive platicas de grupo, obviamente esto ayuda que el turista después de su estadía sirva como promotor del lugar y se gane publicidad gracias al boca a boca, enfocando dicho pensar en la comunidad de Llangahua, se resalta que esta cuenta con grandes atractivos naturales que cautivan a sus turistas a través de postales y sobre todo de la experiencia como tal. Dentro de esta tipología las actividades más reconocidas y practicadas están:

Figura 3
Talleres del Agroturismo



Nota: El mapa conceptual desglosa los diferentes talleres que se pueden realizar en base al agroturismo. **Tomado de:** García, 2004.

- **Voluntariado**

Los turistas visitan el lugar con el afán de brindar su apoyo a la comunidad para que esta marche de manera correcta, teniendo como objetivo que la misma progrese y comprensiblemente se beneficie de la actividad turística (**García, 2004**). Si bien es cierto, esta característica a simple vista parece trabajar sola, pero el verdadero sentir es tener la cooperación de la comunidad para poder delimitar las verdaderas necesidades y solucionar la dificultad.

- **Ecoturismo**

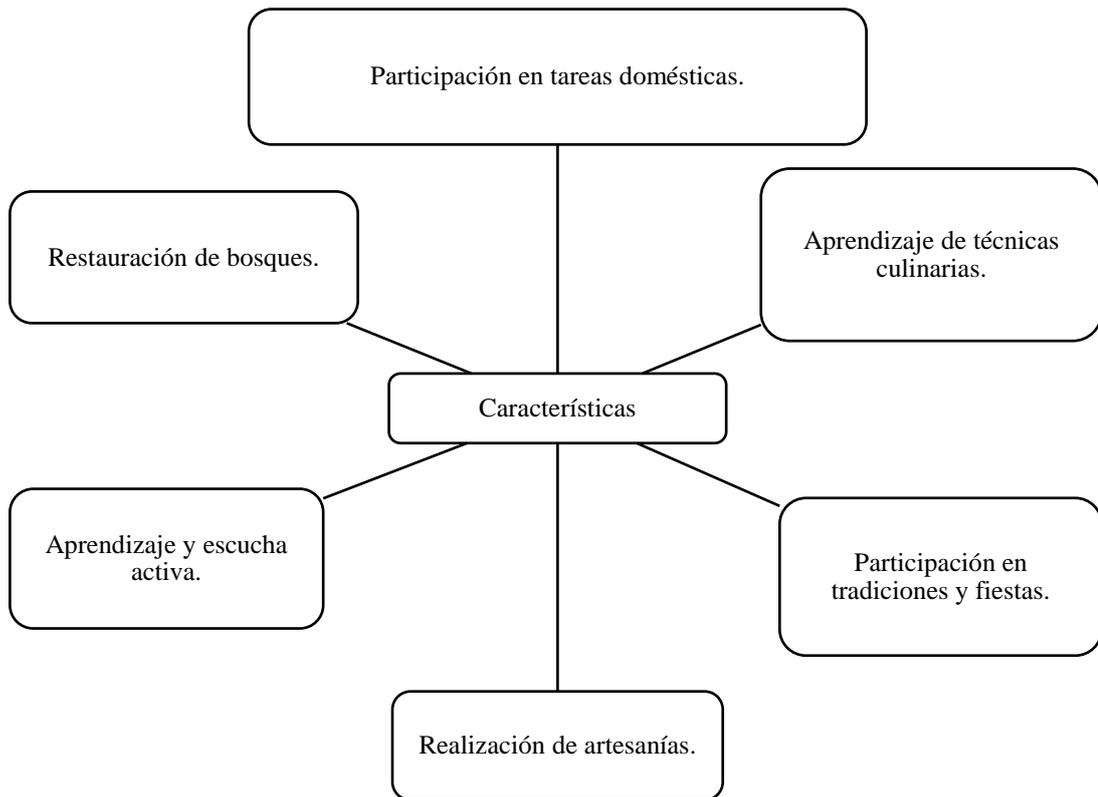
A esta tipología también se la conoce como turismo de naturaleza o turismo verde, este se fundamenta en viajar a lugares alejados de la ciudad para conocer y sobre todo disfrutar de la tranquilidad de la naturaleza, posee cierto acercamiento con el turismo de aventura porque este también realiza actividades de senderismo hacia cerros que les permitirá tener un mayor acercamiento con su objetivo (**García, 2004**). De cierto modo esto se lo realiza en Llangahua porque se realiza senderismo para poder disfrutar de la armonía de sus paramos y tener tomas espectaculares en las lagunas.

Características de la oferta

Al hablar de turismo vivencial, reiteradamente se menciona que de la misma forma, **Gallo & Peralta (2018)**, ratifica que el turismo vivencial es un compartir de la cotidianidad de la comunidad receptora con el visitante; evidentemente se lo relaciona con la teoría de la filosofía andina porque esta demuestra el compartir entre las dos partes y sobre todo, el sentir de la comunidad que se la identifica en sus diferentes actividades diarias y festividades, como es la elaboración de la pachamanca, misma que posee un sentir de agradecimiento a la madre tierra por las cosechas recibidas en la comunidad de Llangahua.

Sin embargo, el turista no siempre posee los mismos gustos o características (ver figura 4), para tener un ligero conocimiento se emite las siguientes características de la oferta turística del turismo vivencial.

Figura 4
Características de la oferta



Nota: La tabla incorpora las características principales de la oferta turística del turismo vivencial.
Tomado de: Gallo & Peralta, 2018.

Ventajas

Por consiguiente, **Gallo & Peralta (2018)**, infiere que las ventajas para la comunidad receptora al realizar turismo vivencial son muchas puesto que son de fácil visualización, entre ellas tenemos.

- Mejora de la accesibilidad.
- Revitalización de sus saberes.
- Mejora de la infraestructura.
- Ingreso de divisas.

- Creación de fuentes de empleo.
- Mejoramiento de la economía.
- Desarrollo local.
- Mejorar la calidad de vida.
- Amor por sus raíces.

Desventajas

No obstante, se tendrá que prestar atención especial a las desventajas, puesto que esto desestabilizará la identidad y esencia de la localidad que recibe al turista, entre ellas tenemos.

- Escasa participación local.
- Invasión de espacios.
- Sobre explotación del territorio.
- Aculturación.
- Desequilibrio económico.
- Viveza por parte de las operadoras.
- Descontentos y conflictos locales.
- Apropiación de nuevos saberes.
- Miedo al rechazo.

Desarrollo teórico de variable independiente Pachamanca

Gastronomía

La gastronomía es una reacción social entre los individuos, que proporcionan platos y sabores únicos, plasmando indirectamente las costumbres, tradiciones y sobre todo el estilo de vida de un territorio, logrando con ello aprovechar una actividad económica y también una perspectiva turística, siendo esta una motivación para que el turista visite el lugar por sus sabores (**Tamayo et al., 2020**). En tal sentido se entiende que la gastronomía logra generar una práctica turística porque se enfoca en plasmar la identidad de una comunidad, como es el caso de la elaboración de la pachamanca en la comunidad de Llangahua.

Patrimonio gastronómico

Dentro de este sentir, también se resalta la importancia del patrimonio gastronómico quien reconoce lo representativo de un plato típico característico de una localidad que ha formado parte de su identidad cultural, en dichas características se puede apreciar saberes ancestrales, técnicas culinarias y su preparación, también **Tamayo et al., (2020)**, indica que el patrimonio gastronómico posee la función de recolectar saberes, para preservar su difusión y desarrollo; en aquel sentir se identifica que la pachamanca es un plato festivo propio de la cultura Tomabela que se lo realiza de forma colectiva ya sea por los miembros de una familia números o en si de la comunidad.

En relacionado con la teoría giro ontológica el plato festivo, de forma específica su cocción representa el agradecimiento de la comunidad a la Pachamama por las cosechas recibidas para dicho agradecimiento se involucra a los tres mundos andinos como es el mundo divino, vivo y muerto (**Posada Castillo, 2018**).

Técnicas culinarias

Por otra parte, **López & González (2021)**, infieren que los saberes ancestrales permiten fundamentar aproximaciones filosóficas que se van descubriendo con el pasar del tiempo, dicha fundamentación aporta a aquellos conocimientos y con ello se logra solventar algunas problemáticas que se van generando al ser humano en el transcurso de su diario vivir, en conjunto con sus valores, pensamientos, costumbres, contradicciones desde la época precolombina hasta la actualidad.

Evidentemente esto coincide con el pensar de la teoría giro ontológica porque se identifica que existe costumbres que se van realizando en base a roles predeterminados de la comunidad de Llangahua, quienes para poder elaborar la pachamanca delimitan ciertas actividades a diferentes personas, puesto que la elaboración de la misma implica un sinnúmero de procesos simbólicos que no pueden ser evadidos o realizados por cualquier miembro de la comunidad (**Esterman, 2006**).

Tipos de cocción

La gastronomía es un mundo completo por descubrir y explorar, es por ello que **García Salas (2015)**, sostiene que las técnicas culinarias comprenden varios procesos tanto en frío como en crudo, estos procesos ayudan a transformar los alimentos para que sean digeribles, apetecibles y sobre todo atractivos al momento de realizar su montaje para servir al comensal.

Dicho proceso al instante de servirlo al turista da mucho que decir, puesto que es la presentación oficial del plato (Ver tabla 4), por ello, es prudente definir y describir los diferentes tipos que existen como tal.

Tabla 1
Tipos de cocción

Tipo de cocción	Definición	Método de cocción
Por concentración	Su proceso posee elevadas temperaturas que ayudan a conservar la mayoría de nutrientes y sabores, su superficie está cubierta lo que impide que salga los jugos.	Zumos y jugos Concentrados Infusiones Cocción al vacío Filtrados Extractos Desecación Congelación Carbonatación Criogénica Esencias
Por expansión	Al ser una cocción al frío, le permite compartir los jugos nutritivos y sabores entre los productos.	Cocer partiendo de un líquido frío: Gratinar Glasear Confita
Mixta	Surge por la combinación de los dos métodos anteriores, se empieza a concentrar y al mojar los productos surge la expansión.	Brasear Estofar Guisar Vacío Sofritos Sudados

Nota: La tabla simboliza los diferentes tipos de cocción, con sus respectivas definiciones y métodos.
Tomado de: García Salas, 2015.

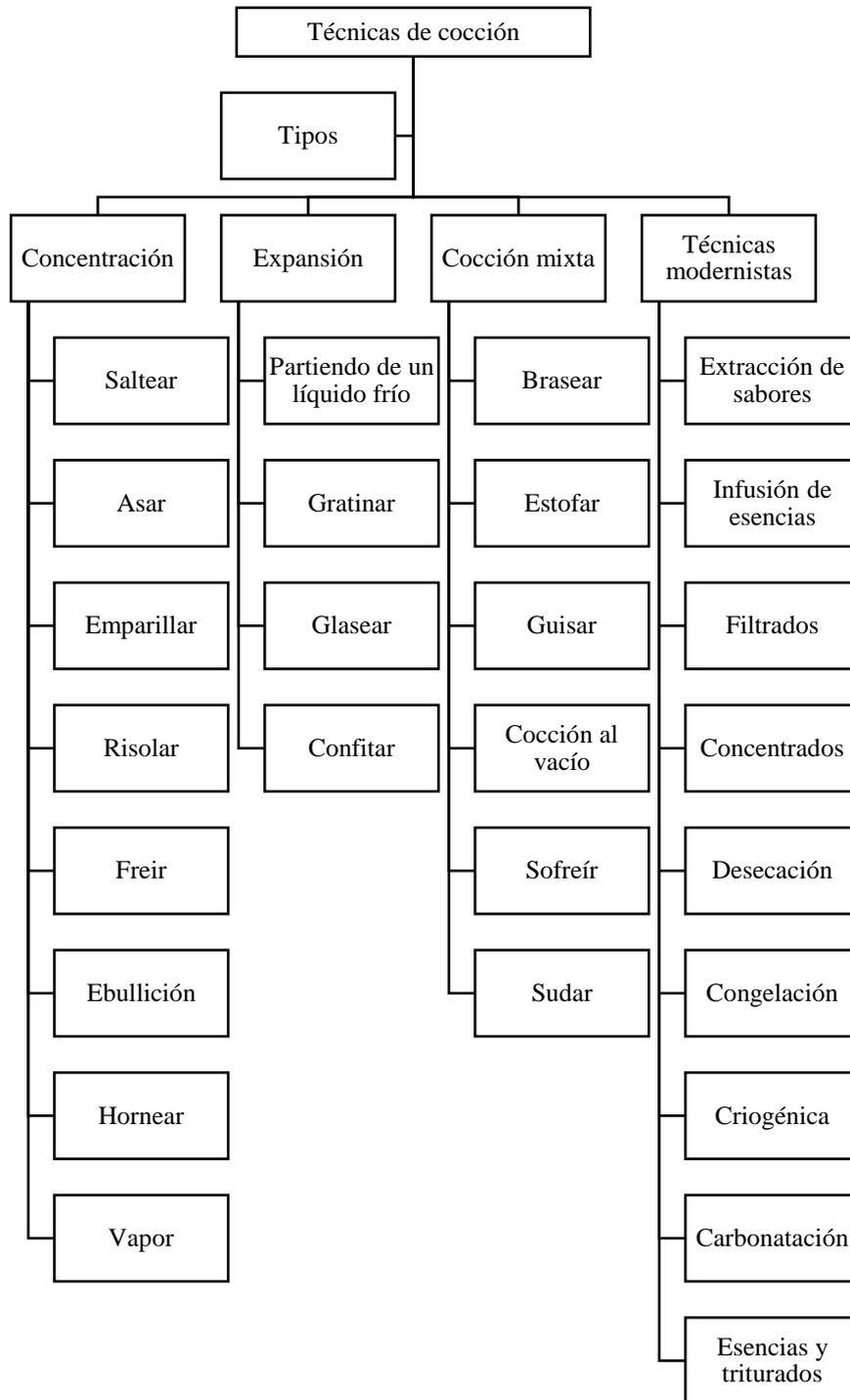
La cocción del plato pachamanca es por concentración, puesto que se coloca todos los productos en un hoyo, los productos son cocidos por las piedras calientes, a simple vista esto no tendría relación con ninguna teoría, pero en sí el significado de la elaboración del plato se relaciona con el pensar giro ontológico, porque este indica que posee una unión con varios mundos, donde se expresa la gratitud por las bondades ofertadas por la madre tierra para la comunidad de Llangahua (**García Salas, 2015**).

Técnicas de cocción

Por otra parte, se menciona de forma general que la técnica de cocción básicamente consiste en modificar la forma del alimento a través del calor (**García Salas, 2015**).

A continuación, se ilustra un mapa conceptual (Ver figura 5), con la clasificación de las diferentes técnicas de cocción.

Figura 5
Técnicas de cocción



Nota: La tabla representa las técnicas de cocción antiguas, en conjunto con las nuevas actualizaciones.
Tomado de: García Salas, 2015.

Si bien es cierto, en líneas anteriores se resalta que la pachamanca es un plato que posee una técnica de cocción por concentración, por ello se inclina en un apartado por vapor puesto que todos sus productos son cocidos gracias al calor de las piedras calientes que está en el hoyo de tierra (**Olivio Espinoza, 2018**).

Pachamanca

En primer lugar, se idéntica a la pachamanca como aquel proceso de cocción tradicional y delicioso que se fundamenta en preparar los productos al contacto de piedras calientes en un hoyo excavado bajo tierra, dicha preparación hace alusión a un culto de agradecimiento a la visión andina, en donde esta representa la gratitud a la Pachamama por los productos recibidos en las cosechas (**Céspedes, s.f**). Sin embargo, la pachamanca posee grandes raíces historias, que remontan desde los años 500 y 1,100 d.C, que a su vez con el pasar del tiempo fue heredada a los Incas desde el siglo XIII, claro resaltando que desde el primer instante dicha cocción representaba el agradecimiento a la tierra por su fertilidad; todo este proceso se lo realizaba mediante celebraciones y rituales (**Céspedes, s.f**).

Asimismo, se refleja la doctrina de la interculturalidad porque la elaboración de la pachamanca refleja que la cocción de este saber ayuda a conservar las raíces de la comunidad de Llangahua porque este plato se lo realiza en una forma de agradecimiento, además que su elaboración remota desde sus antiguos pobladores como fue la cultura Tomabela (**Céspedes, s.f**).

Dentro de este orden de ideas, se puede resaltar que la pachamanca proviene de la unión de dos palabras quechuas, “pacha” que significa tierra y “manca” olla, es decir una olla de tierra, aunque también en el idioma aimara significa “comida de la tierra”, evidentemente, **Castillo Posadas (2014a)**, infiere que la pachamanca es una comida tradicional originalmente preparada en época de cosecha con una cocción bajo tierra,

que desde la doctrina de la interculturalidad representa la identidad cultural de la localidad que participa en la elaboración de dicho saber.

La preparación se realiza en forma de agradecimiento a la Pachamama, recreando así un ciclo mutuo, que representa una conexión a través de la comida entre el hombre y la tierra; la cocción de los alimentos implica cavar un hoyo abierto en el suelo cubierto por piedras calientes, además **Castillo Posadas (2014a)**, ratifica que existe cierta variación de productos dependiendo la zona, pero los elementos principales y la motivación para su preparación siguen siendo los mismos.

Al mencionar la conexión que existe entre el hombre y la tierra al momento de elaborar la pachamanca, se está haciendo hincapié en la teoría giro ontológica específicamente en la doctrina de la interculturalidad porque, refleja el sentir de la comunidad hacia la Pachamama porque se demuestra la gratitud de la población, considerando que el cosechar no es un proceso fácil de cumplir, sino que se debe contar con los recuerdos claves como es la lluvia y más (**Posada Castillo, 2018b**).

Por ello, se repercute que la teoría giro ontológica porta a lo que se menciona en líneas anteriores sobre la pachamanca, porque se puede apreciar la designación del poder al momento en que se emite la orden para preparar el plato porque solo una persona (hombre) puede colocar los productos en el hoyo de tierra y a su vez este mismo debe ser el encargado de sacar el producto final para que luego este sea servido por la madrina o madre de la ceremonia (**Posada Castillo, 2018b**).

También se identifica la interculturalidad porque esta representa cultura de una localidad, por ello al elaborar la pachamanca se identifica este pensar porque al momento de cavar el hoyo se plasma el agradecimiento que tiene la comunidad por la tierra, en si con los tres mudos divinos del pensamiento andino.

En otras palabras, la pachamanca es un plato andino con larga historia y profundas raíces culturales, de las cuales de alguna manera se identifica la estrecha relación entre el hombre y la tierra, donde el trabajo y la cosmovisión son los principales elementos ritualizados y celebrados en los Andes (**Castillo Posadas, 2014a**).

En efecto, la pachamanca es más que un plato tradicional; porque está relacionado con la cosmovisión andina, en donde al representar la cocción del plato, se identifica la unión de los 3 mundos o dimensiones (muertos, vivos y dioses), puesto que, intervine los cuatro elementos primordiales como son agua, aire, fuego y tierra (**Achig-Balarezo, 2019**).

Productos utilizados en la pachamanca

La comunidad, la magia y sobre todo los alimentos están estrechamente ligados a la cultura andina, porque expresa la gratitud de la humanidad hacia la Pachamama, publico Valderrama Leon, J., & Valderrama, M. (2015) citado por **Olivio Espinoza (2018)**, quienes ratifican que la pachamanca siempre se la debe preparar de forma colectiva o en familia, porque expresa el sentir de la unión de la comunidad.

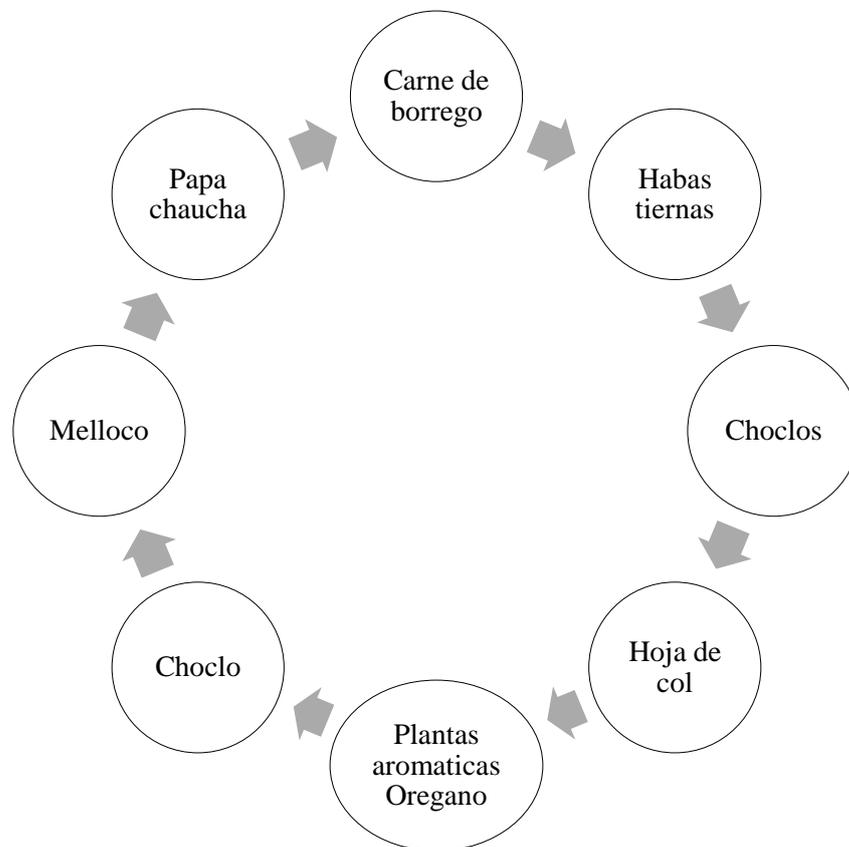
Evidentemente este pensar se fundamenta con la teoría giro ontológica, exactamente con la doctrina de la interdisciplinariedad, puesto que la pachamanca no se puede realizar de forma individual, considerando que dicho plato se lo realiza de forma festiva en agradecimiento por las cosechas recibidas (**Olivio Espinoza, 2018**).

Además, **Chipe Guerrero & Solís Valdez (2018)**, mencionan que la elaboración de la pachamanca, se realiza en un lugar poco rocos, porque que se debe realizar un hoyo profundo, luego llenarlo de piedras calientes. Los autores mencionan que los productos claves que forman parte de la pachamanca son las carnes, como gallina, cuy, cabra,

cerdo, pato, estos previamente sazonado, como también se debe agregar tubérculos de la zona.

Aquellos productos se los utiliza son utilizados de forma generar, pero los productos que se utiliza para elaborar la pachamanca (ver figura 6) en la comunidad de Llangahua son los siguiente:

Figura 6
Productos de la Pachamanca



Nota: La figura representa los productos que se utiliza en la elaboración de la pachamanca en la comunidad de Llangahua, *Obtenido de* Olivio Espinoza (2018).

Nuevamente se cita al pensar giro ontológico, puesto que una de sus doctrinas expresa que para poder realizar un plato festivo se debe respetar los saberes de la comunidad,

puesto que al revalorizar dicho pensamiento se estaría perdiendo el toque y en si la misma esencial de la actividad **(Tola, 2016)**.

La pachamanca como ritual alimenticio

Sin embargo, al citar a un ritual alimenticio **Castillo Posadas (2010c)**, lo define como aquella convivencia entre lo natural y el hombre, que va más allá de lo presente, puesto que engloba varios factores como es el sol, viento y montañas, que se van ligados con las actividades de la comunidad en agradecimiento por los alimentos del diario vivir de la misma.

Por tal motivo, la cocción de la pachamanca también es reconocida como un ritual de alimentación, porque recrea el trabajo que realiza la sociedad al sembrar, cosechar y recolectar sus productos, el ritual inicia con la excavación del hoyo en donde se coloca los mejores productos de la cosecha en forma de agradecimiento y también como ofrenda para las nuevas siembras, perceptiblemente esto se identifica cuando los productos salen de la tierra como símbolo de purificación y sobre todo del intercambio, palabras simbólicas para la cosmovisión andina porque se basa en el dar, recibir y devolver **(Castillo Posadas, 2014a)**.

Este pensar concuerda con la teoría, a causa de la doctrina relación de poder de la teoría giro ontológica, porque la preparación del plato festivo pachamanca, consiste en seleccionar los productos para luego ser colocados en el hoyo netamente por un hombre, puesto que, la tierra representa a la mujer y al unirse los dos realizan una conexión que representa la dualidad en el mundo andino **(Tola, 2016)**.

La pachamanca como carácter festivo

Según, **Castillo Posadas (2010c)**, define al carácter festivo, como aquella actividad de una población que es liderada y cooreada por todos los miembros de la misma; dicho esto en otras palabras, se conceptualiza a el carácter festivo son aquellas actividades que provoca la unión y compromiso de toda la comunidad, teniendo como base el agradecer o conmemorar alguna fecha importante para los miembros de la misma; sin embargo, el carácter festivo esta compuesto por varios aspectos, entre ellos la comida, es por ello que en la comunidad de Llangahua en agradecimiento por las cosechas se elabora la pachamanca como simbolo de reciprocidad y agradecimiento.

En aquella secuencia, se considera a la pachamanca como parte del carácter festivo en la comunidad de Llangahua, porque este plato no se lo puede realizar de forma individual, esta debe ser elaborada por una familia o por la comunidad, a su vez que su cocción en si representa el agradecimiento a la tierra por todas las cosechas; no obstante dichas líneas concuerdan con la teoría giro ontológica porque se designa actividades para tener el aporte década uno de los asistentes tal como lo menciona la teoría en la distribución de poder (**Castillo Posadas, 2014a**).

Además, al delimitar a la pachamanca como parte de un carácter festivo, también se está haciendo énfasis en otra doctrina de la teoría giro ontológica, en la interculturalidad porque se observando cómo dicha sabiduría se atesora en la memoria de la comunidad y sobre todo se visualiza esta doctrina al apreciar con aun se elabora la pachamanca con el mismo sentido de agradecimiento de parte del mundo humano, hacia el mundo celestial y muerto, considerando que aquella característica es la esencia propia de su elaboración.

Sin embargo, aquí también se identifica otra doctrina de la teoría giro ontológica como es la interdisciplinaridad, porque se evidencia que el hoyo debe ser estrictamente de tierra, porque si no lo es, no se puede llamar pachamanca; otra particularidad también

es que los productos no pueden ser colocados por una mujer puesto que, la tierra representa a esta y sería una ofensa para la misma, es por ello que los productos deben ser colocados por un hombre que será el líder de la ceremonia (**Olivio Espinoza, 2018**).

La pachamanca como patrimonio gastronómico

Líneas anteriores, citadas por **Tamayo et al., (2020)**, definen al patrimonio gastronómico como aquel plato representativo de una localidad que de cierta manera refleja su identidad y sobre todo su cultura, obviamente en esta manifestación se puede apreciar grandes atributos de la misma como será técnicas, saberes y sobre todo una gran sabiduría que se atesora en la retentiva de la localidad.

Además, es importante resaltar que la secretaria nacional de Planificación y Desarrollo (2017) citado por **Olivio Espinoza (2018)**, menciona que la gastronomía ancestral aportar al patrimonio cultural nacional, por tal motivo y sobre por todos los aspectos que se han mencionado en líneas anteriores, han aportado para que la pachamanca sea considerada como un bien patrimonial tangible de la comunidad de Llangahua perteneciente al pueblo Tomabela.

En el mismo sentido se identifica a la pachamanca como parte importante de la cultura de la comunidad que desde tiempos ancestrales formo parte de su alimentación, esta posee una gran protagonismo en la trayectoria de su comunidad que obviamente ha sido transmitida desde sus antepasados hasta la actualidad; sin embargo, esta como una actividad gastronómica ha tenido sus cambios y variaciones a lo largo de la historia, pero de cierto modo aún se conserva en la retentiva de la localidad, resaltando que en su cocción netamente se tiene que utilizar los productos propios que se cultivan en la localidad (**Olivio Espinoza, 2018**).

Finalmente se puede inferir que la elaboración de la pachamanca se sostiene por la teoría giro otológica, porque cada una de sus doctrinas se acoplan con los diferentes procesos y acciones que conlleva la elaboración del plato festivo, además, se resalta que las diferentes características que lo catalogan como único a la pachamanca contribuyen de forma real y precisa para fundamentar y/o sustentar el presente trabajo de investigación, obviamente resaltando que las diferentes teorías planteadas cooperan en el desarrollo de la misma.

1.2.OBJETIVOS

Objetivo General:

Analizar la práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua con el fin de conservarlo.

Objetivos Específicos:

- Identificar planteamientos teóricos de autores sobre la práctica de la pachamanca y el turismo vivencial.

En el presente trabajo de investigación, para dar cumplimiento con el objetivo se resalta que se adquirió datos de medios oficiales que fueron recolectados de forma física y virtual, en aquel proceso se desarrolló y/o sustento la pachamanca y el turismo vivencial a través del capítulo uno.

- Caracterizar las actividades propias del turismo vivencial.

Por consiguiente, para dar cumplimiento al objetivo se desarrolló el capítulo dos y tres, en los cuales se caracterizó las actividades propias del turismo vivencial a través de las fichas del INPC y del atlas del patrimonio alimentario,

mismos que permito identificar a través de un minuciosa análisis y discusión el turismo vivencial en la parroquia Pilahuin y por ende en la comunidad de Llangahua.

- Proponer la pachamanca como una experiencia de turismo vivencial.

Mientras que, a través del capítulo cuatro se sustenta el presente objetivo mediante las conclusiones y recomendaciones, en donde se resalta la propuesta de la autoría misma que consiste en el diseño de un producto turístico de dos días en la comunidad de Llangahua.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

En el siguiente capítulo se dará a conocer las técnicas y procesos ejecutados en el presente proyecto de titulación, donde se ha recopilado información que tienen congruencia con las diferentes áreas de conocimiento, aplicando métodos, modalidades y alcances de investigación, finalmente se describirá los recursos y materiales que facilitaron la realización del proyecto de investigación.

2.1. Materiales

Tabla 2
Recursos

Recursos	Detalle	Valor
Tecnológicos	Computador	\$300,00
	Cámara fotográfica	\$200,00
	Celular	\$260,00
	Conexión de internet	\$80,00
	Impresora	\$280,00
	Ilustración	\$60,00
	Software	\$200,00
Materiales	Suministros de oficina	\$30,00
	Diseño mapa parlante	\$25,00
	Impresión mapa parlante	\$10,00
Movilización	Visita a Llangahua	\$100,00
TOTAL		\$1615,00

Nota: la presente tabla representa los diferentes recursos que se utilizarán para la presente investigación.

2.2. Métodos

Enfoque

Ontología Relativista

Desde el punto de vista de la ontología tendrá un enfoque relativista, puesto que se lo entiende como una ideología o sistema de pensamiento que profesa y defiende la relatividad del entendimiento (**Hincapié, 2017**). En aquel sentido, se menciona que este pensar aportó en el trabajo de investigación puesto que, se interpretó el sentir y pensar de la comunidad al momento de realizar la pachamanca.

Epistemología Subjetivismo

El enfoque epistemológico tendrá una inclinación del subjetivismo, en donde **López et al., (2011)**, la define como aquel pensamiento filosófico que se centra en el sentir de un simbolismo o significado; por ello se lo relacionará con la pachamanca porque esta surge con el propósito del sentir y sobre todo de un compartir con su comunidad a través de la experiencia con el turismo vivencial.

Paradigma Pragmatismo

En el caso del paradigma se utilizará el pragmatismo, donde se resalta que esta no es una doctrina filosófica, más bien es una filosofía que se aplica en las ciencias sociales y naturales (**Schaffhauser, 2014**). En otras palabras, esta busca relacionar lo teórico con práctico, como es el caso del presente trabajo de investigación, donde se buscó indagar en la retentiva de la gente de comunidad Llangahua para saber sobre la elaboración de la pachamanca y poder revitalizar este saber a través de su práctica.

Cualitativo

Por lo tanto, la investigación presenta un enfoque cualitativo, donde **Sampieri & Fernández (2018)**, lo definen como un proceso que se apoya en la semántica y la semiótica para interpretar las características de los resultados y así construir un

conocimiento de la realidad social desde una perspectiva holística del conjunto interrelacionado de fenómenos sociales que se presentan; por dichas características se lo utilizó en la investigación puesto que, apporto al momento de identificar las cualidades de la práctica del plato festivo como es la pachamanca.

Diseño No Experimental Transversal

Se menciona que el diseño será no experimental – transversal, donde, **Sampieri & Fernández (2018)**, lo define como aquel accionar que surge sin manipular deliberadamente las variables. Se basa prácticamente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su ámbito natural para después analizarlos; además este diseño fue de gran ayuda porque se lo realiza en un solo momento.

Ahora bien, se resalta que dicho diseño se utilizó en la presente investigación porque se identificó el paso a paso del proceso que conlleva la elaboración de la pachamanca sin tener la intención de realizar algún cambio que afecte o distorsione su elaboración inicial, puesto que se conoce por fuentes oficiales que dicho saber ha sido repercutido desde tiempos incaicos y aun se lo conserva gracias a sus raíces como es la cultura Tomabela.

Alcance

- Alcance investigativo

Descriptivo Fenomenológico

Por ende, el trabajo de investigación tendrá un alcance descriptivo fenomenológico, porque este se basa en las experiencias que ha pasado la persona desde el primer punto de vista, siempre y cuando este tenga un valor representativo para el resto de la comunidad (**Laza Vasquez et al., 2012**). Por tal motivo, este alcance se lo utilizó porque aporta en la creación de las técnicas que también

permitirá identificar y delimitar los instrumentos a utilizar para poder obtener la información correcta y con ello emitir un análisis preciso que marche acorde con los objetivos del presente trabajo.

- **Alcance territorial**

Ubicación Mapa

Figura 7

Ubicación de La comunidad de Llangahua



Nota: la imagen representa la ubicación de la comunidad en base al mapa geográfica de la provincia de Tungurahua.

La actual investigación se ejecutará en la comunidad de Llangahua, perteneciente a la parroquia Pilahuin, ubicada en el cantón Ambato provincia de Tungurahua, a 39 km de la ciudad de Ambato, aproximadamente a una hora y media.

Coordenadas geográficas

Latitud: -1.24271

Longitud: -78.85953

Características

- La comunidad de Llangahua se encuentra en la cordillera occidental, dentro de su extensión (**Proaño et al., 2022**), menciona que este lugar posee un páramo de pajonal, ubicado al sur-oeste del cantón.
- Su población forma parte de los indígenas nacionales quichua como es la cultura Tomabela, este con el pasar del tiempo se ha convertido en una población que ha sufrido grandes cambios debió a la aculturación (**Olivio Espinoza, 2018**).
- Dentro de este sector, se encuentra la Unidad de Turismo Comunitario Llangahua, mismo que nace con el afán de conservar la identidad de la comunidad y sobre todo sus paramos, puesto que, en gran parte de estos se identifica la presencia de ganado vacuno.
- El UTC Llangahua acoplo sus instalaciones gracias al “Premio Verde” del año 2014 que fueron acreedores, fue allí que implementaron cabañas de hospedaje, lugares para acampar, zonas de pesca, infraestructura para el restaurante. (ver figura 8) (**Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, 2020**).

Figura 8
Instalaciones UTC Llangahua



Nota: la imagen representa parte de las instalaciones de la unidad de turismo y ciertos turistas siendo parte de las actividades (cabalgata).

- Otra infraestructura que resalta es la creación de lugar apropiado para elaborar la pachamanca (ver figura 9), por consiguiente, se resalta que este es un plato tradicional de la cultura Tomabela, que debido a la aculturación de los habitantes de la comunidad se está perdiendo, son pocas las personas que aun atesoran en su retentiva dicha saber.

Figura 9

Cabaña para elaborar la Pachamanca



Nota: la imagen salta las instalaciones y/o lugar específico en donde se elabora el plato festivo pachamanca.

Población y Muestra

Al ser una investigación de carácter social cualitativa que se basa en la subjetividad, este busca la representatividad de criterios. El muestreo planteado es no probabilístico intencional por bola de nieve, donde **Baltar & Tatiana (2012)**, lo define como aquella técnica que ayuda a encontrar el sujeto de una investigación, en la que este proporciona al autor del proyecto el nombre de otra persona, que a su vez facilita el nombre de un tercero, etc. En relación con el tema de investigación, esto ayudó a identificar la muestra necesaria para la recopilación de información adecuada, con ello se pueda saber de dónde proviene los productos para la elaboración de la pachamanca y poder precisar con la información al momento de llenar los instrumentos.

Técnicas

A continuación, se emite un breve concepto y a su vez una breve descripción de su uso de las diferentes técnicas a utilizar en el siguiente trabajo de investigación.

- Inventario

Por consiguiente, una de las técnicas a utilizar es el inventario, **Durán (2012)**, la define como aquellas fichas o artículo que servirán para recopilar la información de los productos primarios o a su vez que ya estén elaborados, siempre y cuando esta información sea real y sirva para futuras investigaciones; **Alvear M. et al., (2017)**, concuerda con dicha definición e indica que un inventario es una colección de bienes catalogados e inscritos que ayudan a tener un registro o noción de las actividades que se han realizado en tiempos pasado y que en la actualidad se están olvidando, evidente esta técnica servirá para inventariar a la unidad de turismo comunitario Llangahua como atractivo y la elaboración de la elaboración de la pachamanca, obviamente en relación con los procesos implícitos del plato tradicional como tal.

- Cartografía social

Además, otra técnica que también se utilizará será la cartografía social, **Vélez Torres et al., (2012)**, la define como un arte de investigación participativo y colaborativo que invita a la reflexión, organización y acción en torno a un determinado espacio físico y social, como parte de trabajo de campo y como herramienta de investigación; además esta posee como una técnica de diálogo que es posible proponer, desde un punto de vista transdisciplinario, interrogantes y perspectivas críticas para el abordaje de la realidad social; esta se la relaciona con el tema de investigación porque permitirá identificar de donde procede los diferentes productos para la elaboración de la pachamanca y su afluencia turística. Asimismo, se utilizará la entrevista, esta es una charla que se surge con un tema planteado que fue previamente analizado; se recalca que esta es una herramienta

técnica de enorme utilidad en la averiguación cualitativa, para recabar datos (**Bravo Díaz et al., 2013**).

Instrumentos

Dentro de los instrumentos utilizados en la presente investigación están las fichas y mapas parlantes, mismo que servirán para obtener mayor información sobre las variables; a continuación, se describe cada uno de ellas, su uso y aporte en el presente trabajo.

- Fichas

En aquel sentir, **Alvear M. et al., (2017)**, infiere que una ficha es el proceso de recolección y extracción de datos importantes de orígenes bibliográficas como: libros, revistas, periódicos, Internet y fuentes no bibliográficas, que nacen con el objeto de investigar, a su vez se menciona que los archivos poseen diferentes tamaños, pero de forma básica estos son de forma rectangulares; por tal inclinación en la presente investigación se utilizara un levantamiento de información a través de la ficha A4 del INPC y también del ATLAS alimentario.

Por tal motivo, se puede definir a la ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural como aquella documento que busca recopilar conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan en su cotidianidad y sobre todo que aún se mantienen en interacción con su entorno natural y vinculados a sus sistemas de creencias relacionados con la alimentación, la medicina, la ciencia tradicional, el espacio simbólico, las técnicas de producción y la inteligencia ecológica, entre otros; recalando que a su vez dichos saberes se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad, esta ficha también se la conoce como “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo” (**INPC, 2011**).

A esta ficha se la utilizará en dos sentidos, para inventariar a la unidad de turismo comunitario Llangahua como atractivo, en donde se podrá apreciar información relevante como son contactos del personal administrativo, reseña histórica y su ubicación geográfica (ver Anexo 3); también con dicha ficha se inventario al plato festivo pachamanca que se realiza en el mismo lugar, se ha elegido a esta ficha porque está conformada por segmentos que aportaran a la investigación; entre una de ella tenemos las diferentes denominaciones o nombres con los que se le conocen al plato pachamanca, su reseña histórica, su grado de conservación.

Formato Ficha A4 del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional del Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL					
FICHA DE REGISTRO					
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbano		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X(Este):		Y(Norte):		Z (Altitud):	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Deenominación		Otra (s) denominación (es)			
		D1			
		D2			
Grupo social		Lengua (s)			
		L1			
		L2			
Subámbito		Detalle del subámbito			
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
<input type="checkbox"/>	Anual				
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
<input type="checkbox"/>	Local				
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input type="checkbox"/>	Padres-hijos				
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input type="checkbox"/>	Padres-hijos				
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
<input type="checkbox"/>	Alta				
<input type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Nota: las imágenes representan el formato oficial de la ficha A4 del INPC, *Obtenido del INPC, 2011.*

Al igual que, se utilizó la ficha del ATLAS de patrimonio alimentario denominada “productos elaborados” (ver Anexo 4), mismo que surge con el objetivo de revalorizar y potenciar la riqueza culinaria étnica plasmada tanto en sus productos como en su cocina tradicional, además que se la concibe como un recurso estratégico que contribuye a la consolidación de la identidad de una localidad (**Carrera et al., nn**). Dicha ficha se la utilizó para inventariar al plato pachamanca como tal, a través de ella se logrará apreciar información relevante como su estado de conservación, los productos utilizados, su nivel de ancestralidad y sobre todo los lugares en donde se elabora y consume el producto.

Formato Ficha del Atlas del Patrimonio Alimentario

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Fuente:		

Nota: la tabla representa el formato oficial de la ficha del ATLAS del Patrimonio Alimentario denominada Productos Elaborados, *Obtenido de* Manual del Atlas, 2019.

- **Mapas Parlantes**

Otro instrumento que se utilizará en la presente investigación sera un mapa parlante, **Flórez Yepes et al., (2014)**, lo describe como uns instrumento técnica que facilita la delimitación y comunicación de una localidad a traves de figuras de escenaríos esta información puede ser en tiempo pasado presente o futuro, a su ves dicho instrumento posee como objetivo central recolectar información de manera grafica en donde dicho imagen fue construida con el apoyo de la localidad receptora, a su vez en aquel mapa se debe resaltar aspectos importantes como; áreas de cultivo, espacios turisticos o simplemente los sitios de interes.

En consecuencia, se menciona que se utilizara el mapa parlante (ver Anexo 3) para poder identificar de donde provienen los diferentes productos que conforman la pachamanca, mismo que fueron antes delimitados, además se infiere que dicho instrumento aportó para poder explicar como la elaboración de dicho plato típico ayuda a la conservación de ls saberes como también a una movilización economica dentro y fuera de la localidad.

Figura 10
Mapa Parlante



Nota: la imagen representa la cartografía planteada en base a la comunidad de Llangahua.

2.2. Análisis de validez y fiabilidad de los Instrumentos

Como se menciona en líneas anteriores al usar la ficha A4 del INPC y también la ficha de productos elaborados del ATLAS de patrimonio alimentario, se procede a mencionar que estos ya han tenido un análisis previo por expertos que los cataloga como validados y fiables para cualquier tipo de investigación acorde a sus principios, puesto que dichos instrumentos son oficiales tanto del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural como también del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

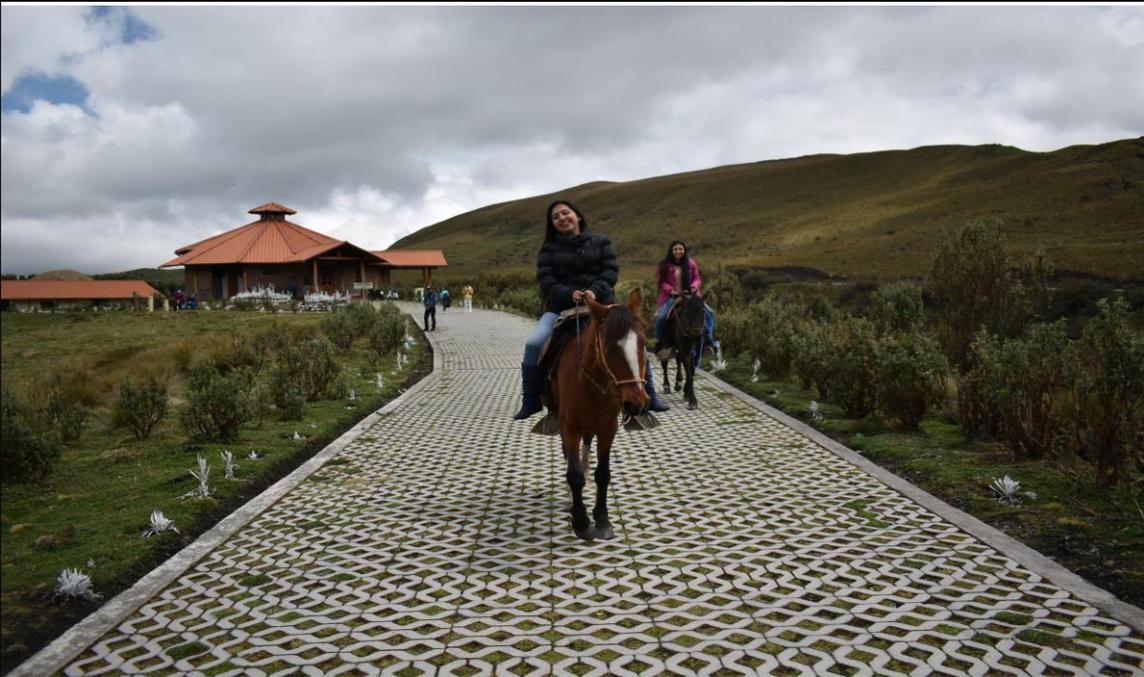
2.3. Retribución de la Información

La presente investigación como una forma de agradecimiento y/o gratitud hacia la comunidad de Llangahua por todo el apoyo brindado y sobre todo por la facilitación de información la autora, entregara el presente trabajo para que los miembros de la comunidad puedan usar la misma, tal y como ellos consideren pertinente, con la finalidad de que dicha investigación no permanezca solo en documentos físicos o digitales sino que se pueda dar a conocer la información a todo quien lo desee para un correcto manejo.

CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados.

Análisis de las Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural denominada: “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”

 <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</small>	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		IM-03-01-01-001-22-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato	
Parroquia: Pilahuín	Urbano <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Llangahua		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X(Este): 1°14'43" S Y(Norte): 78°51'33" W Z (Altitud): 3880 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Centro de turismo comunitario Llangahua. FOTO: Xiomara Chisag, 2022.		
Código fotográfico: DSC_5128.JPG		

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Deenominación		Otra (s) denominación (es)		
CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO LLANGAHUA - AMBATO, TUNGURAHUA		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	ESPAÑOL	
		L2	KICHUA	
Subámbito		Detalle del subámbito		
N/A		N/A		
Breve reseña				
<p>La comunidad de Llangahua posee gran variedad de riqueza tanto natural como cultural, este es el caso del centro de turismo comunitario Llangahua, mismo que tiene sus inicios desde hace cinco años atrás, este atractivo turístico oferta a sus visitantes variedad de gastronomía como también un turismo vivencial, la comunidad anfitriona es la encargada de su desarrollo, puesto que todos sus servicios son ofertados por los mismos, como también los ingresos generados por el mismo sirven para mejoras de la comunidad.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>La comunidad de Llangahua pertenece a la parroquia de Pilahuin de la provincia de Tungurahua, sin embargo, la forma más rápida de llegar a dicha comunidad es por la antigua vía a Guaranda, esta comunidad se encuentra ubicada aproximadamente a dos horas del centro de Ambato, a pesar de haber transcurrido varios años desde la colonización esta localidad aún conserva ciertas raíces que lo caracterizan como único a nivel mundial.</p> <p>Tal es el caso de sus atractivos naturales y culturales, sin embargo, varios de estos se han ido extinguiendo debido a la falta de identidad, puesto que las actuales generaciones optan por incluir nuevas modas y tecnologías a la localidad; aunque sus habitantes antiguos aún conservan aquellos saberes que los hacen únicos como es la elaboración de la pachamanca, producción del queso y la leche, entre otros, todo estos en base a gastronomía.</p> <p>Ahora bien, en el ámbito natural Llangahua posee un mayor reconocimiento puesto que, gracias al cuidado y conservación de sus paramos este fue el ganador del premio verde en el 2012, en donde obtuvieron un premio económico el cual sirvió para realizar algunas mejoras en la comunidad, entre ellas se resalta la creación del centro de turismo, como fue sus cabañas de alojamiento, restauración e interpretación, como también se creo la fabrica procesadora de leche, toda esta infraestructura ha servido para mejorar la calidad de vida de los miembros de la comunidad.</p> <p>Al crear el CTC Llangahua, se ha creado varias fuentes de trabajo debido a la afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros y con ello se ha buscado revitalizar los saberes de dicha comunidad para poder ofertarlo en base a un turismo vivencial.</p>				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
<input type="checkbox"/>	Anual	El centro de turismo comunitario Llangahua, oferta sus servicios los días sábado y domingo a partir de las 09:00 am, sin embargo, también se puede realizar reservas como también se puede pernoctar.		
<input type="checkbox"/>	Continua			
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional			
<input type="checkbox"/>	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
<input type="checkbox"/>	Local	Las actividades son instruidas por personal capacitado, pero en su mayoría son por mujeres de la comunidad, gracias a propuestas de marketing y otras actividades se ha obtenido mayor afluencia turística.		
<input type="checkbox"/>	Provincial			
<input type="checkbox"/>	Regional			
<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional			
<input type="checkbox"/>	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Aurelio Castellano	35	Administrador del CTC Llangahua	Llangahua	Escaleras
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	El CTC Llangahua nace gracias a la obtención del premio a el área verde del 2012.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Todos los servicios que se ofertan en el CTC Llangahua fueron transmitidos de generación tras generación.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Se considera importante este centro de turismo comunitario puesto que no esta beneficiando a unas pocas personas, sino al desarrollo social y económica de la toda la comunidad, puesto que gracias a esta iniciativa se ha generado varias fuentes de empleo como también se a fomentado la revitalización de los saberes de la comunidad para que estos puedan ser impartidos a los turistas como parte de la oferta del atractivo.					
Sensibilidad al cambio					
<input type="checkbox"/>	Alta	Al estar recién incursionando en el turismo, la sensibilidad al cambio es poca puesto que recién se la esta instaurando y por ende se la esta perfeccionado.			
<input type="checkbox"/>	Media				
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Mazabanda Luis Angel	Llangahua	992361793	Maculino	30	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito		Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A		N/A	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	DSC_5128.JPG				
10. OBSERVACIONES					
El atractivo cuenta con instalaciones adecuadas para realizar camping, ciclismo, cabalgata, trekking entre otras actividades recreativas, como tambien cuenta con un lugar de conferencias, cabañas de hospedaje y restauración.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Xiomara Chisag			Fecha de inventario: 04/05/20212		
Revisado por: Ing. Maria Fernanda Viteri Mg.			Fecha revisión: 10 de mayo del 2022.		
Aprobado por: Ing. Maria Fernanda Viteri Mg.			Fecha aprobación: 17 de mayo del 2022.		
Registro fotográfico: DSC_5128.JPG					

Análisis de las Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural denominada: “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”

Yadira Proaño, 2021.

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			
FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-03-01-01-001-22-000001	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato

Parroquia: Pilahuin Urbano Rural

Localidad: Llangahua

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X(Este): 1°14'43" S Y(Norte): 78°51'33" W Z (Altitud): 3880 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Elaboración de la pachamanca en Llangahua. FOTO: Yadira Proaño, 2021.

Código fotográfico: DSC_5129.JPG - DSC_5130.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Deenominación	Otra (s) denominación (es)	
PACHAMANCA DE LLANGAHUA - AMBATO, TUNGURAHUA	D1	COMIDA DE TIERRA
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHUA
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>La elaboración de la pachamanca en la comunidad de Llangahua posee una gran trayectoria histórica, porque dicha técnica de cocción es considerada como un plato tradicional de la cultura Tomabela, misma que simbolizaba el agradecimiento a la madre tierra por las cosechas recibidas, dicho reconocimiento se lo representa al momento en que se coloca los producto para su cocción en el hoyo de tierra, en donde la comunidad reúne las mejores cosechas y las coloca alrededor para que el anfitrión ubique los productos en el hoyo correspondiente, la preparación de la pachamanca tiene un carácter festivo puesto que, esta no se la puede elaborar de forma individual, sino de forma colectiva.</p>		

4. DESCRIPCIÓN

Aproximadamente a dos horas del centro de la ciudad de Ambato perteneciente a la provincia de Tungurahua, se encuentra la comunidad de Llangahua que tiene raíces de la cultura Tomabela, en este lugar aún se conserva ciertas tradiciones de sus primeros pobladores, como es la elaboración de la pachamanca.

En si la palabra pachamanca proviene de la unión de dos palabras quechuas, “pacha” que significa tierra y “manca” olla, es decir una olla de tierra, aunque también en el idioma aimara significa “comida de la tierra”, evidentemente esta es una comida tradicional originalmente preparada en época de cosecha con una cocción bajo tierra, este plato es reconocido en la localidad como una comida de fiesta.

La pachamanca en los últimos tiempos ha perdido su valor en la memoria colectiva de su comunidad, puesto que la cocción del plato tiene su grado de dificultad; sin embargo, en la actualidad dicho plato se lo esta realizando en el centro de turismo comunitario Llangahua como un complemento en dicho atractivo, para la elaboración de la pachamanca se necesita cavar un hoyo, el cual será cubierto con piedra circulares (previamente calentadas a fuego alto), carnes y tubérculos propios de la comunidad, luego de colocar los ingredientes se procede a cubrir dicho hoyo con hierbas aromáticas, piedras calientes y tierra del lugar.

Aproximadamente a dos horas del centro de la ciudad de Ambato perteneciente a la provincia de Tungurahua, se encuentra la comunidad de Llangahua que tiene raíces de la cultura Tomabela, en este lugar aún se conserva ciertas tradiciones de sus primeros pobladores, como es la elaboración de la pachamanca.

En si la palabra pachamanca proviene de la unión de dos palabras quechuas, “pacha” que significa tierra y “manca” olla, es decir una olla de tierra, aunque también en el idioma aimara significa “comida de la tierra”, evidentemente esta es una comida tradicional originalmente preparada en época de cosecha con una cocción bajo tierra, este plato es reconocido en la localidad como una comida de fiesta.

La pachamanca en los últimos tiempos ha perdido su valor en la memoria colectiva de su comunidad, puesto que la cocción del plato tiene su grado de dificultad; sin embargo, en la actualidad dicho plato se lo esta realizando en el centro de turismo comunitario Llangahua como un complemento en dicho atractivo, para la elaboración de la pachamanca se necesita cavar un hoyo, el cual será cubierto con piedra circulares (previamente calentadas a fuego alto), carnes y tubérculos propios de la comunidad, luego de colocar los ingredientes se procede a cubrir dicho hoyo con hierbas aromáticas, piedras calientes y tierra del lugar.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
<input type="checkbox"/>	Anual	Debido a que recién se lo esta implementando en el centro de turismo comunitario Llangahua, solo se lo realiza ocasionalmente hasta tener la afluencia turística necesaria.		
<input type="checkbox"/>	Continua			
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional			
<input type="checkbox"/>	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
<input checked="" type="checkbox"/>	Local	Se lo realiza dentro de las instalaciones del CTC Llangahua, las personas encargadas de la actividad son miembros de la comunidad de forma específica las mujeres.		
<input type="checkbox"/>	Provincial			
<input type="checkbox"/>	Regional			
<input type="checkbox"/>	Nacional			
<input type="checkbox"/>	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Papas	Tubérculo	Llangahua - Tungurahua	Producción propia
E2	Carnes	Carnes	Llangahua - Tungurahua	Compra
E3	Haba	Grano	Llangahua - Tungurahua	Producción propia
E4	Melloco	Tubérculo	Llangahua - Tungurahua	Compra
E5	Choclo	Grano	Llangahua - Tungurahua	Compra
E6	Orégano	Planta aromática	Llangahua - Tungurahua	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Azadón	Tradicional	Llangahua - Tungurahua	Compra

5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Luis Mazabanda	30	Cabildo de la comunidad de Llangahua	Llangahua	Escaleras
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La preparación de la pachamanca procede gracias a sus intiguos pobladores como es la cultura Tomabela.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Al ser parte de una comunidad el saber a sido transmitido de generación en generación, aun que con el pasar del tiempo este a perdido su repercusión.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración y en si la conservación de la pachamanca es importante para la comunidad porque ayudará a conservar su identidad y sobre todo a fortalecer sus raíces que se están perdiendo y obviamente podría servir para potenciar una posible actividad turística complementada al CTC Llangahua, además que se estaría provechando su valor nutricional gracias a su técnica de cocción.					
Sensibilidad al cambio					
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Se concidera que su cambio es alto puesto que, las generaciones presentes en la comunidad no conocen el procedimiento para la elaboración de la pachamanca, debido a la nueva tecnología que existente.			
<input type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Poaquiza Aurelio		Llangahua	992361793	Maculino	35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito		Detalle del subámbito
N/A		N/A	N/A		N/A
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		DSC_5129.JPG	DSC_5130.JPG		
10. OBSERVACIONES					
El plato festivo pachamanca es un saber de la cultura Tomabela que se ha repercutado en la memoria de la comunidad de Llangahua, pero esta se esta perdiendo debido a que las nuevas generaciones no valoran la sabiduría de sus antepasados.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariado por: Xiomara Chisag			Fecha de inventario: 04/05/20212		
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Mg.			Fecha revisión: 10 de mayo del 2022.		
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Mg.			Fecha aprobación: 17 de mayo del 2022.		
Registro fotográfico: DSC_5129.JPG		DSC_5130.JPG			

**Análisis de la Ficha del ATLAS de Patrimonio Alimentario denominada:
“Producto elaborado”**

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Pachamanca	
Ancestralidad	Prehispánica	
Época de consumo	Festivas	
Lugares de consumo	Comunidades del Ecuador	
Descripción	Plato fuerte, consiste en la cocción de los productos bajo tierra, acompañado de papas, carnes, plantas aromáticas.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Comunidades del Ecuador
Llangahua – Ambato	Festivo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Papa chaucha Hoja de col Carne de borrego Melloco Choclo Orégano Habas tiernas	Al ser un plato elaborado por una comunidad, este posee un proceso con un día de anticipación; es por eso que los tipos de carne son sazonados con un día de anticipación; luego de ello al siguiente día, se coloca en el hoyo los productos como previamente lavados y cortados, primero se coloca las piedras calientes, para luego colocar los producto y finalmente cubrirlos con hiervas aromáticas en conjunto de piedras y tierra del lugar, la cocción del plato es de 3 horas aproximadamente, se sabe que el producto está listo por los olores que emana la tierra.	
Propiedades	En si la cocción del plato posee grandes nutrientes que favorecen al comensal; su cocción es denominada por concentración en calor seco debido al calor de las piedras calientes.	
Estado de conservación	En peligro, porque las nuevas generaciones no tienen el interés por aprender el origen de sus raíces.	
Fuente: Poaquiza Aurelio		

Discusión de los resultados

Ecuador simboliza un país de grandes e inigualables riquezas que han traspasado inclusive la barrera del imponente tiempo y aún se conservan en la localidad, la prueba más convincente de aquello representa sus hermosos paisajes e infraestructura que se exponen para todo a quien la visita, además otra peculiaridad que sin lugar a duda caracteriza al país ecuatoriano es la tradición gastronómica con su respectiva sazón única de los pueblos milenarios de los andes. En el país de los 4 mundos se albergan variadas tradiciones por ejemplo esto es evidente en cada plato que se realiza, responde a fechas importantes o a su vez permite tener una conexión especial con sus raíces a través de rituales o ceremonias, para modelo de ello, se menciona la preparación de la pachamanca en la comunidad Llangahua, esta cocción busca tener un acercamiento con la madre tierra para rendirle un tributo por los productos recibidos a través de las cosechas.

En aquel sentido, se infiere que la comunidad de Llangahua pertenece a la parroquia Pilahuin del cantón Ambato provincia de Tungurahua, aproximadamente ubicada a 42 km desde la ciudad, posee una altitud mayor a 3800 msnm, además tiene 6312 hectáreas de paramo protegido, que en su mayoría está conformada por el bosque nativo de polylepis o también llamado árbol de papel; peculiarmente **Guamán Rea & Fabara Sánchez (2019)**, menciona que esta comunidad posee raíces de la cultura Tomabela, misma que se caracterizaba por el poncho rojo en la vestimenta masculina, como también por su típica gastronomía como la pachamanca; otra distintiva característica de esta comunidad es que al estar totalmente alejada de la ciudad esta forma parte del Fondo de Páramos de Tungurahua, misma que le permitió participar y a la vez ganar el concurso “Premio Verde en el 2014”.

La comunidad con el pasar del tiempo se ha visto en la necesidad de buscar nuevas alternativas para generar ingresos que permitan tener un mayor beneficio, entre ellas se creó la panadería comunitaria, el centro de acopio de leche y productos derivados lácteos además la unidad de turismo comunitario, todos estos establecimientos fueron

creados gracias al premio obtenido en el 2014 que se menciona en líneas anteriores; al incorporar dichas infraestructuras y/o actividades, de cierta forma toda comunidad fue incluida de carácter directa puesto que los miembros de la localidad optaron por trabajar en el lugar ya sea en el restaurante, cabañas, caballeriza o como guías locales.

Al mencionar a la unidad de turismo comunitario, **Proaño et al., (2022)** menciona que, este lugar funcionaba de forma parcial, pero con la llegada de la pandemia del COVID 19, se obtiene mayor afluencia turística debido a que el viajero empieza a visitar lugares naturales que le permitan tener una conexión directa con la madre tierra y la comunidad, a su vez también se evidencia que el turista empieza a valorar mayor el entorno que lo rodea. Evidentemente esto ayudo a la comunidad para que sus ingresos económicos mejoren, pero al tener esta conexión gran parte de la comunidad empieza a ocultar sus raíces, provocando una aculturación y pérdidas de muchos saberes.

Antes de hondar con profundidad en el tema, se resalta que el vigente trabajo presenta dos teorías base como lo es “la filosofía andina” y “la teoría giro ontológica” mismas que permitirán sustentar y comprobar el tema de estudio a través de la hermenéutica del turismo; esta ira de la mano con la metodología relativista, bajo un enfoque cualitativo. Ahora bien, como se delimito en líneas anteriores la comunidad de Llangahua se caracteriza por su gastronomía única, por tal motivo se inventarió a la unidad de turismo comunitario Llangahua como atractivo, al plato festivo pachamanca, a través de los instrumentos denominados ficha A4 del INPC, a este último también se lo catalogó a través del ATLAS de patrimonio alimentario, mismos que arrojaron información importante para la sustentación del presente trabajo.

La ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural denominada “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo” permitió catalogar a la unidad de turismo comunitario Llangahua como un atractivo de la comunidad, con dicho fichaje se logró identificar que este centro de acopio busca conservar su entorno pero sobre todo sus creencias del diario vivir al momento de

involucrar a la localidad con los turistas que visitan al lugar, este pensar concuerda con la filosofía andina porque esta se centra en conservar la armonía entre el hombre y la naturaleza; además, esta ideología hace hincapié en el dogma andino, el cual implica respetar y rendir culto a los tres mundos por el diario vivir, todo esto se logró evidenciar en la recolección de datos de la ficha puesto que varias de las ceremonias y rituales que se realizan en este lugar son de gratitud a la madre tierra por todas sus generosidades.

Irónicamente este lugar aun no posee el reconocimiento como centro de turismo comunitario, pero la comunidad en conjunto con las autoridades competentes de turno está trabajando para obtener dicha nominación; por otro lado, gran parte de los senderos del lugar carecen de señalética y la poca existente se encuentra deteriorada; en base al hospedaje se ratifica que son de calidad, mientras que el restaurante oferta productos elaborados a base de alimentos propios del lugar, estas características también se sustentan con la filosofía andina, porque se basa en conservar la naturaleza del lugar y con ello llegar a difundir sus saberes siempre y cuando esta no se vea afectada, además se evidencia que en los productos alimenticios que oferta el lugar su principal enfoque es dar a conocer lo propio de la localidad, como es la colada de mashua, la trucha y en días festivos la pachamanca.

Por ende, la ficha antes mencionada, también permitió catalogar al plato festivo pachamanca, para ello se trae a cita a **Céspedes (n.n)**, quien la define como aquel proceso de cocción tradicional y delicioso que se fundamenta en preparar los productos al contacto de piedras calientes en un boquete excavado bajo tierra, dicha preparación hace alusión a un culto de agradecimiento a la visión andina, en donde esta representa la gratitud a la Pachamama por los productos recibidos en las cosechas; emitiendo con ello una armonía entre las partes involucradas.

Sin embargo, se identifica que en esta cocción también resalta y concuerda con la teoría giro ontológica, porque en la ficha se menciona que solo el administrador (hombre)

será el único que puede colocar los productos en el sitio excavado, puesto que la tierra representa a la mujer y el administrador al hombre, reflejando con ello el pensar andino que se centra en la designación del poder, en donde la teoría menciona que una persona debe estar a cargo de la actividad, esto además se comprueba porque solo el hombre puede colocar los productos en el hoyo, además se recalca que al cumplir con este paso también se está respetando la visión andina de los pueblos puesto que está presente la dualidad de este ritual sagrado.

Otro aspecto que resalta en el fichaje es la interculturalidad, porque este según la teoría giro ontológica es la forma en que se expresa o da a conocer la cultura de una localidad, esto se logra apreciar al momento de elaborar la pachamanca porque se menciona que dicho plato posee rasgos que lo denominan de carácter festivo, ya que su cocción y preparación sirve para integrar a la comunidad formando a la misma parte un compartir que sin dudarlo ayuda a fortalecer sus lazos afectivos; sin embargo, el preparar este plato también ayuda a que la cultura y en si las raíces de la comunidad aún se conserven en la retentiva de su gente, sin importar a la generación que pertenezca.

En otro sentir, igualmente se identifica la interseccionalidad puesto que, según la teoría giro ontológica este se basa en delimitar o identificar los roles de género; claro al momento de preparar la pachamanca esto es muy evidente, puesto que la mujer es catalogada como una persona que no sabe de los procesos que se debe llevar para elaborar el producto como tal y se designa a un hombre que en este caso es el administrador para que designe diferentes actividades a todos los asistentes; de forma general también se puede mencionar que la unidad de de turismo como tal, solo los hombres pueden ser guías, como también solo las mujeres deben elaborar los productos en el restaurante.

Además, la interdisciplinariedad también está presente porque esta refleja el respeto por los diferentes saberes y usos de los materiales; claro esto en base a la pachamanca

es notorio porque la cocción de los productos solo puede ser bajo un hoyo de tierra cubierto de piedras calientes, como también la cocción de los choclos debe ser en una olla de barro cerca del hoyo de tierra; algo que también se resalta en la ficha es que la pachamanca es reconocida con varios nombres como lo es olla de tierra o watia.

En otro sentir, la ficha Atlas del patrimonio alimentario denominada *productos elaborados*, también apporto para profundizar sobre el plato festivo pachamanca, porque gracias a este se identificó que la pachamanca de la comunidad de Llangahua se diferencia del resto porque esta tiene carne de oveja, como también se asemejó que este saber está presente desde antes de la conquista española, pero que está en peligro porque las generaciones presentes no sienten interés por investigar e incluso conservar sus raíces. En aquel sentir, **Olivio Espinoza (2018)**, expone un sentir similar y alude que varios saberes de la comunidad de Llangahua se están perdiendo porque no existe la difusión necesaria en la localidad.

Por ende, **Torre (2021)**, concuerda con el pensamiento de cuidar y revitalizar los saberes que se atesoran en la retentiva de las comunidades, por ello, hace énfasis en mencionar que la conservación de los saberes (pachamanca) aporta de forma significativa en el desarrollo del turismo vivencial porque permite al turista ser parte de una actividad recreativa, que no solo se basara en el compartir, sino también en el aprender, respetar y sobre todo valorar los saberes de la comunidad.

Se puede concluir mencionado que la comunidad de Llangahua posee grandes atributos que la caracterizan como única, mismos atributos le permitirán expandir sus horizontes para incursionar a fondo en el mundo del turismo, sin embargo, sería prudente evitar caer en la aculturación, porque al aceptarla estarían perdiendo su identidad y con ello parte de su potencial turístico.

La pachamanca como tal posee gran historia, pero esta no sería el único motivo para que el turista visite Llangahua, sino también para que conozca y sea participe de todo el proceso que conlleva, evidentemente esto implicaría una conexión con los tres mundos del pensamiento andino y al referir a este, podemos sustentar que efectivamente el turismo vivencial en conjunto con la pachamanca podría trabajar en conjunto y ratificar que su conexión es favorable para la comunidad.

Análisis del mapa parlante

Figura 11
Mapa Parlante de la Pachamanca



Nota: la presente imagen representa los lugares de procedencia de los productos para elaborar la pachamanca y la procedencia de los turistas.

Figura 12
Leyenda del mapa parlante

LEYENDA

	Centro de Turismo C. Llangahua		Vegetación		Carne de borrego
	Cabaña para la Pachamanca		Planta de orégano		Árbol de Polyelis
	Población		Hoja de col		Turista
	Iglesia		Papas Chaucha		
	Piscina		Mellocos		Feria Libre
	Laguna		Habas		
	Montañas		Maíz		Vía Flores
	Pachamanca		Hombre Tomabela		Mujer Tomabela
	Dinero		Volcán Carihuairazo		
	Nubes				

Nota: la presenta describe las ilustraciones del mapa parlante.

Análisis del mapa parlante

La algarabía, tradición y cultura del Ecuador es grande puesto que en cada rincón del país existen culturas que aún conservan en su retina conocimientos que fueron repercutidos por sus antepasados, entre esta sapiencia se puede resaltar sus costumbres, rituales, gastronomía e inclusive medicina tradicional.

Al mencionar a las culturas del Ecuador, se trae a cita la cultura Tomabela, misma posee su asentamiento histórico en la parroquia Pilahuin perteneciente a la provincia de Tungurahua, este lugar colinda entre los volcanes Chimborazo y Carihuairazo que de cierto modo beneficia y desfavorece a la parroquia, las razones son claras porque dichos nevados atraen a un sin número de turistas que aportan económicamente a la localidad, pero también es desfavorable porque los nevados provocan heladas que inducen pérdidas en los cultivos de sus pobladores como también los turistas incitan a la localidad a una aculturación (**GAD de Pilahuín, 2021**).

Resulta evidente que la parroquia Pilahuin ha incursionado y sobre todo realiza una importante inversión en el sector turístico, como es el caso de la comunidad de Llangahua, misma que está alejada del centro de la parroquia puesto que la accesibilidad más rápida a este lugar es por la vía Flores o también conocida como antigua vía a Guaranda, aunque también existe otras alternativas como es a través de la vía Guaranda – el Arenal, en dicha comunidad se aprecia hermosos paramos que invitan al turista a recorrer sus predios.

La gente de la comunidad es tímida, de cierto modo ellos buscan esconderse mediante paredes o arbusto cercanos para evitar un contacto directo, de forma peculiar las mujeres de la localidad son muy calladas y evitan emitir comentarios en alta voz, es por ello que comparten su idea con el hombre más cercano a ellas para que lo diga como que fuese su pensamiento propio o sabiduría, este comportamiento se logró evidenciar al momento de visitar la unidad de turismo comunitario Llangahua, gracias

a dicho comportamiento se logró analizar e interpretar la presencia de la teoría giro ontológica en su arista interseccionalidad porque a pesar de que han pasado varios años desde la conquista española, aún existe el pensamiento en la comunidad, que la mujer no puede inmiscuirse en los asuntos del hombre por más que ellas sean invitadas a la misma reunión.

La comunidad de Llangahua en LA U.T.C elabora un peculiar pero tradicional plato festivo que habita en la retentiva de la comunidad porque es catalogado como un saber andino de la misma, sin embargo, mencionado conocimiento con el pasar del tiempo se ha perdiendo porque las nuevas generaciones miran a la elaboración de la pachamanca como una cocción complicada de practicar, además que dicha generación es portadora de nuevas tecnologías que les facilita su vida diaria.

En aquel sentir, la autora a través del mapa parlante logro obtener información relevante que permitió identificar y discutir la información relevante que apporto en la presente investigación, como es la procedencia de los productos utilizados para la elaboración de la pachamanca y su afluencia turística, además, dicha información fue sustentada a través de las teorías planteadas para analizar y discutir su relación y cooperación la una con la otra.

En primer lugar, se menciona que los productos utilizados para la elaboración de la pachamanca son propios de la localidad, **Poaquiza (2022)**, ratifica que los productos deben ser de la comunidad o adquiridos a través de un trueque porque la esencia del plato es tener un compartir con la comunidad, gracias a este aporte se puede analizar la cocción del plato bajo la teoría bajo la teoría giro ontológica en la arista interdisciplinaria porque se está respetando el saber del pueblo y no se cambia la esencia de su elaboración.

Al mencionar a los productos se resalta que el choclo se lo puede encontrar en los cultivos del centro de la comunidad de Llangahua, mientras que los mellocos se los adquiere por el sector denominado Escaleras, pero las papas chaucha y la hoja de col son adquiridos a través de un trueque o intercambio en la feria libre del día miércoles en el Salado, finalmente los productos restantes como es la carne de borrego y las plantas como el orégano son adquiridos en la feria libre de pasa, a su vez mencionan que en su mayoría los productos que necesitan en la comunidad son adquiridos en Ambato o Pasa puesto que son los lugares más cercanos a los que pueden acceder.

Evidentemente al hablar de una oferta turística, se conoce que sus visitantes provienen de diferentes lugares puesto que la U.T.C es un emprendimiento que nace o mejor dicho ha obtenido mayor afluencia turística durante el periodo de confinamiento sanitario por el COVID 19 (**Proaño et al., 2022**).

Entonces al mencionar a dicha afluencia turística, se recalca que en su mayoría los visitantes llegan a la U.T.C luego de visitar y conocer otros lugares acogedores o también porque este lugar les sirve de conexión para llegar a su destino final. Entre estos lugares está las termas del río Colorado “El Rosario”, lugar reconocido por sus nutrientes saludables que poseen sus aguas calientes; otros lugares que resaltan es el proyecto ecoturístico Cunuyacu y verde cocha, en definitiva los turistas que llegan a estos lugares buscan relacionarse con la naturaleza y por ende forman parte de un turismo alternativo que a su vez está conformado por el turismo vivencial, entonces gracias a esto se puede discutir que la teoría filosofía andina concuerda con el pensamiento de los turistas que buscan estas actividades porque anhelan conocer la sabiduría de la comunidad que lo recibe y esta a su vez busca impartir sus conocimientos a todo quien la visita, evidentemente conservando la armonía entre lo natural y el hombre tal como plantea la teoría mencionada.

Además, otro lugar de donde proviene los turistas es a través de la parroquia San Fernando, puesto que los turistas inician su recorrido por sus paramos y en el

transcurso llegan a la laguna grande de la U.T.C en donde practican un turismo deportivo, además, los encargados del lugar facilitan los instrumentos para realizar una pesca tradicional en donde no se dañe la armonía del ecosistema.

Entonces en base al instrumento elaborado (mapa parlante) se puede analizar que la pachamanca se sustenta bajo la teoría giro ontológica porque al elaborar el plato festivo en la comunidad de Llangahua aún se conserva sus doctrinas básicas como es el respeto por la sabiduría de su cultura, mientras que se analiza que la filosofía andina está presente en el turismo vivencial porque la comunidad y en si los lugares receptores de viajantes buscan compartir su sabiduría con todo aquel interesado en la oferta y los contacta, finalmente se conservan los principios fundamentales como es la armonía entre la naturaleza y el ser humano.

3.2. Generación de hipótesis.

Tras la investigación de campo, el procesamiento de la información y la presentación de los resultados de manera cualitativa, la investigadora plantea la hipótesis de:

La práctica de la pachamanca si aporta como una actividad del turismo vivencial en Llangahua

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Del presente trabajo de investigación, teniendo en cuenta la recopilación de datos, su análisis y procedimiento se llegó a las siguientes conclusiones:

- Existe varias posturas teóricas que emiten un criterio analítico acerca de la práctica intercultural de la pachamanca, mismas que concuerdan en que la elaboración de la pachamanca posee una cocción de carácter festivo puesto que netamente se lo puede realizar en comunidad a través del compartir; además existe varias denominaciones para este plato festivo, donde generalmente se lo conoce con la peculiaridad de una preparación bajo tierra, con un tiempo aproximado de cocción de 2 horas; a través de aquel proceso se evidencia una preparación con un alto valor nutricional, con mayor razón teniendo en cuenta que esta elaboración involucra productos propios de los páramos andinos (comunidad de Llangahua), esto permite una comunión del ser humano con la madre tierra, puesto que se logra formar un ritual de agradecimiento a la abundancia de los productos y el consumo saludable de estos, elementos claves para formar un bienestar comunitario.
- En cuanto al turismo vivencial se resalta que pertenece a la tipología del turismo alternativo o educativo, esta se caracteriza por tener mayor contacto con la comunidad receptora y con ello tener un acercamiento directo; dentro de sus actividades se expone el turismo rural, el turismo de naturaleza, el turismo comunitario y más; mismas que son complementadas

con actividades recreativas como el senderismo, cabalgata, camping y degustación de gastronomía propia de la localidad, en aquel sentir se menciona que Llangahua y la pachamanca puede ser tomada como una actividad que oferta el turismo vivencial.

- La pachamanca es catalogada como un plato festivo dentro de la comunidad de Llangahua, que fue repercutida desde sus antepasados (cultura Tomabela), por aquel motivo se tiene una ideología sumamente marcada, que se evidencia en la hora de preparar el ritual característico, donde el hombre lleva a cabo la mayoría de procedimiento y la mujer que generalmente hablando desde un contexto más urbano que se “supone” debería ser quien se ocupe del tema de cocina no forma parte de la preparación, quedando al margen del mismo. Así se tiene diferentes aspectos que hacen más interesantes a la tradicional pachamanca, porque va más allá de una simple degustación, representa un legado que sin lugar a duda aportaría en gran medida al turismo vivencial y en sí a mantener las raíces sólidas de Llangahua.

Recomendaciones

- Luego de apreciar la situación actual que está atravesando el país ecuatoriano, se puede mencionar que las comunidades andinas poseen grandes sabidurías arraigadas en la ideología del más longevo o del joven, que deberían ser salvaguardadas y sobre todo revitalizadas porque muchas de las veces son consideradas como rituales o actos infantiles y/o vandálicos que son netamente para quienes conforman la comunidad; pero no es así porque las comunidades se basan, en realidad su dogma que se caracteriza en hacer el bien y el compartir, es por esto que al momento en que se topan con alguien extraño, ellos se sienten intimidados pero con el pasar de los minutos ellos buscan la forma de compartir sus conocimientos,

después de todo el potencial para vencer barreras mentales corre por la sangre de cada ecuatoriano, se lo ha demostrado y siempre será así.

- El Ecuador posee gran materia prima hablando de turismo, esto se ve reflejado a través del turismo vivencial, predilecto en la actualidad, ganando la partida a la modalidad de sol y playa, por ende, se recomienda diversificar la oferta turística para que el visitante no se vea obligado a consumir lo básico, al contrario que este sea participe del mismo, respaldando que sería prudente incluir en la oferta actividades que involucre la identidad misma del país que a su vez se proyecta a través de la sabiduría de las diferentes comunidades del Ecuador como es Llangahua.

- Finalmente, se recomienda incluir la elaboración de la pachamanca como parte de la oferta turística en la Unidad de Turismo Comunitario Llangahua, teniendo como enfoque el turismo vivencial en donde el turista no solo podrá disfrutar del paisaje natural, sino que también formar parte del sinnúmero de actividades previas que conlleva la actividad de la pachamanca.

Propuesta “Producto Turístico”

Tema:

Pachamanca tradición gastronómica

Logo

Figura 13

Logro del Producto Turístico



Nota: La imagen representa el logo del producto.

Descripción

La imagen detalla la actividad a realizar que en este caso sería la pachamanca mediante la tipología de turismo vivencial en Llangahua, exactamente en su unidad de acopio, en el centro de este se refleja una ilustración de pachamanca resaltando que todas las actividades servirán para su cocción, mientras que las mujeres que se encuentran fuera resaltan que ellas aportan en el cultivo y cosecha de los productos, pero que se mantienen al margen al momento de la cocción.

Objetivo

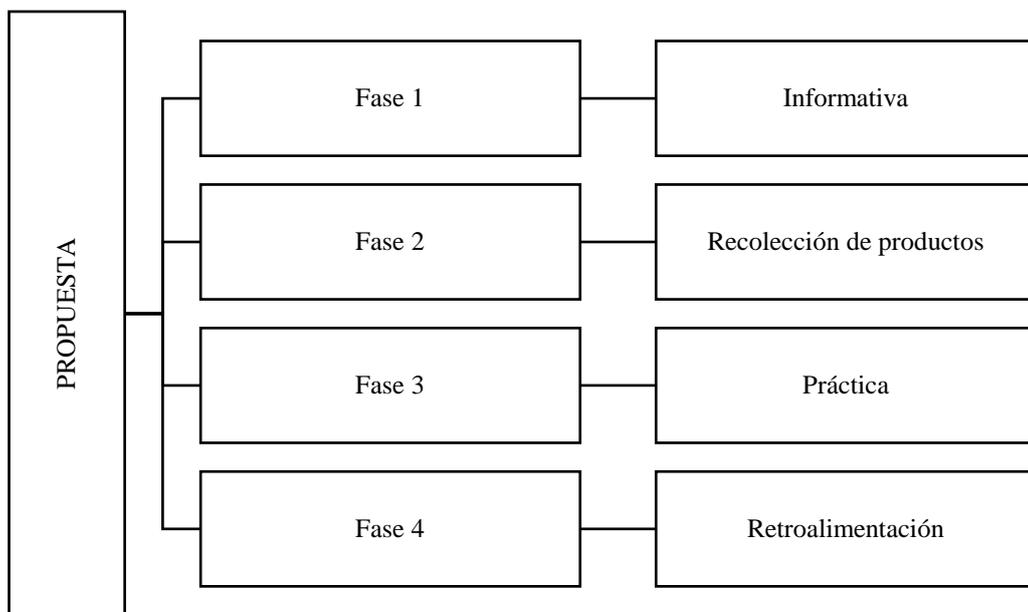
Elaboración de la pachamanca como parte de un turismo vivencial en Llangahua.

Idea

Incentivar al turista a elaborar la pachamanca desde el inicio del proceso como sería la recolección de los productos y posterior a ello llevarlos para su cocción. Además, incluirá animación turística que servirá de motivación a su vez mencionadas actividades aportarán en la revitalización dicho saber en las generaciones presentes y futuras.

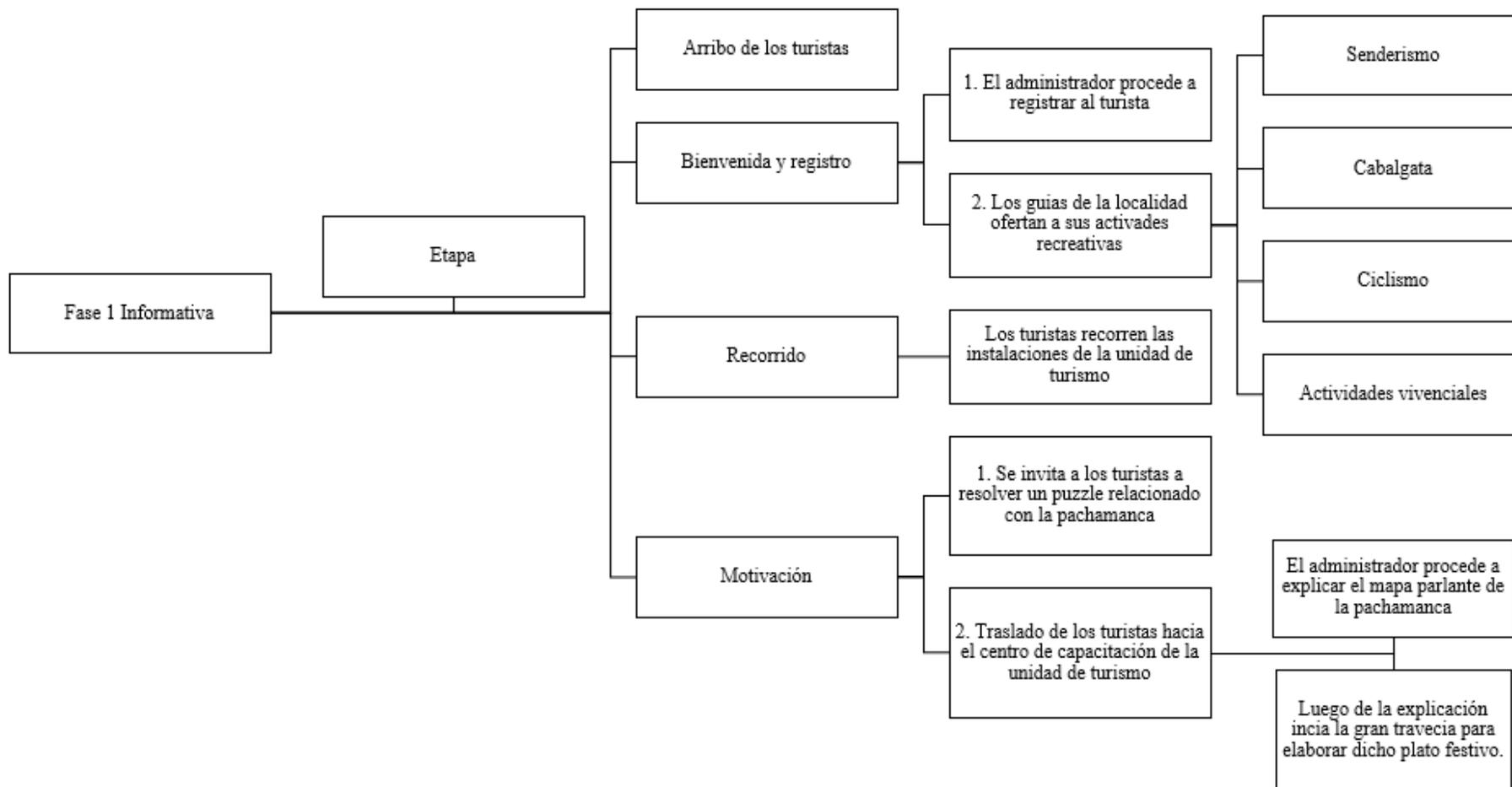
Tabla 3

Propuesta del Producto Turístico



Nota: La tabla representa las fases que tendrá la propuesta del producto turístico

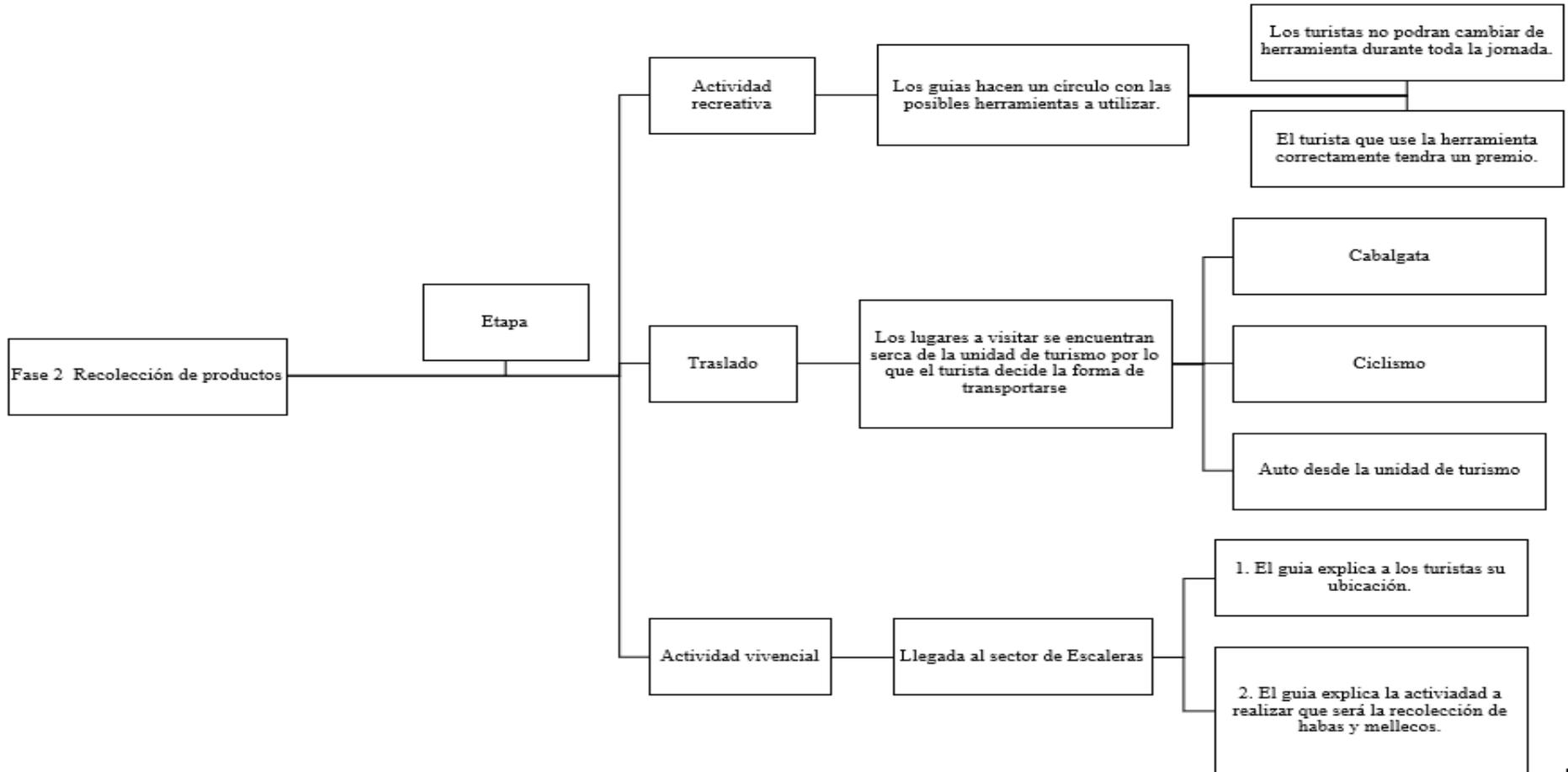
Tabla 4
Fase 1 Informativa



Nota: La presente tabla describe las actividades que se abordaran en la fase informativa.

Tabla 5

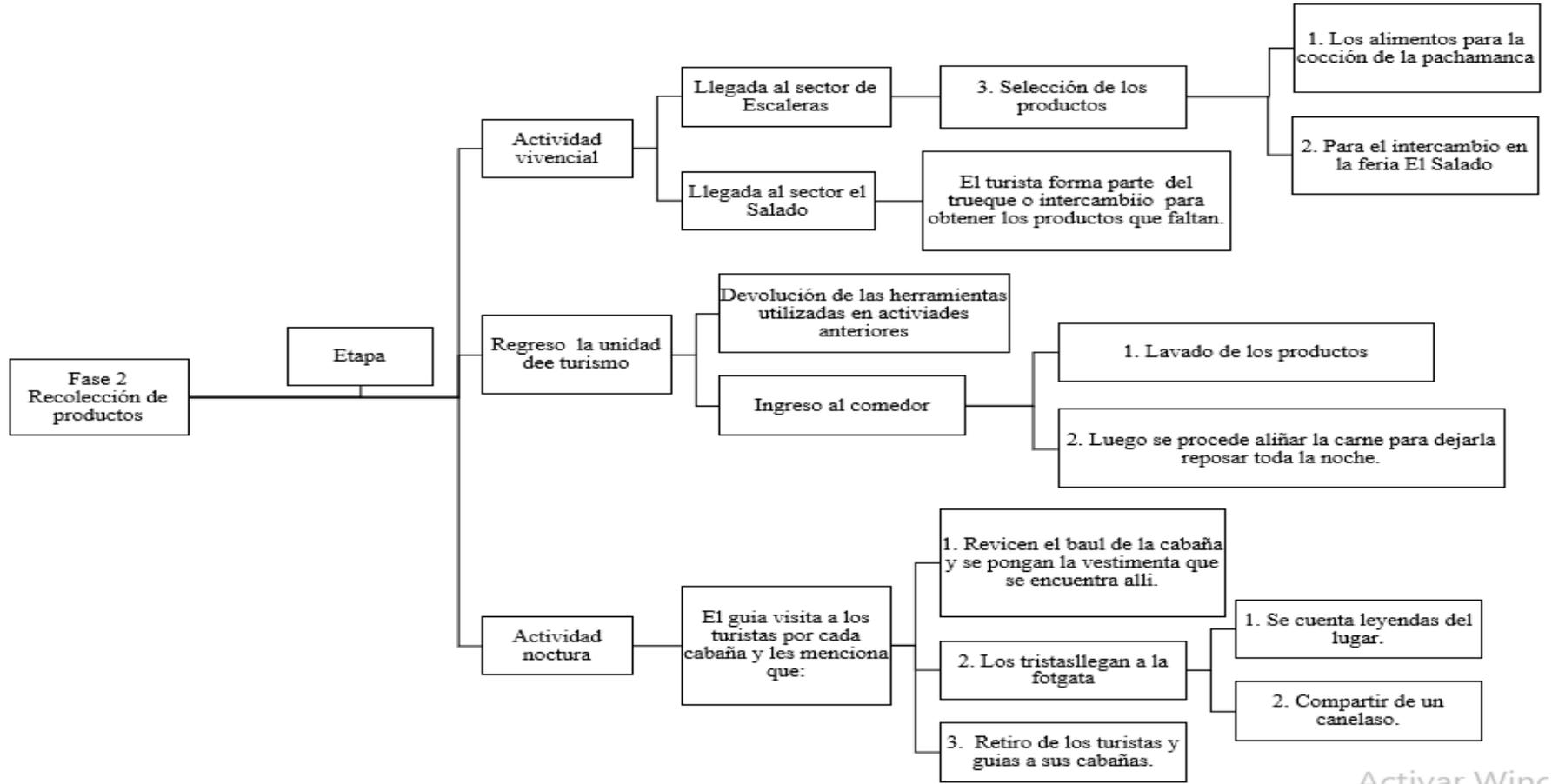
Fase 2.1 Recolección de productos



Nota: La presente tabla describe las actividades que se realizaran en la fase de recolección de productos.

Tabla 6

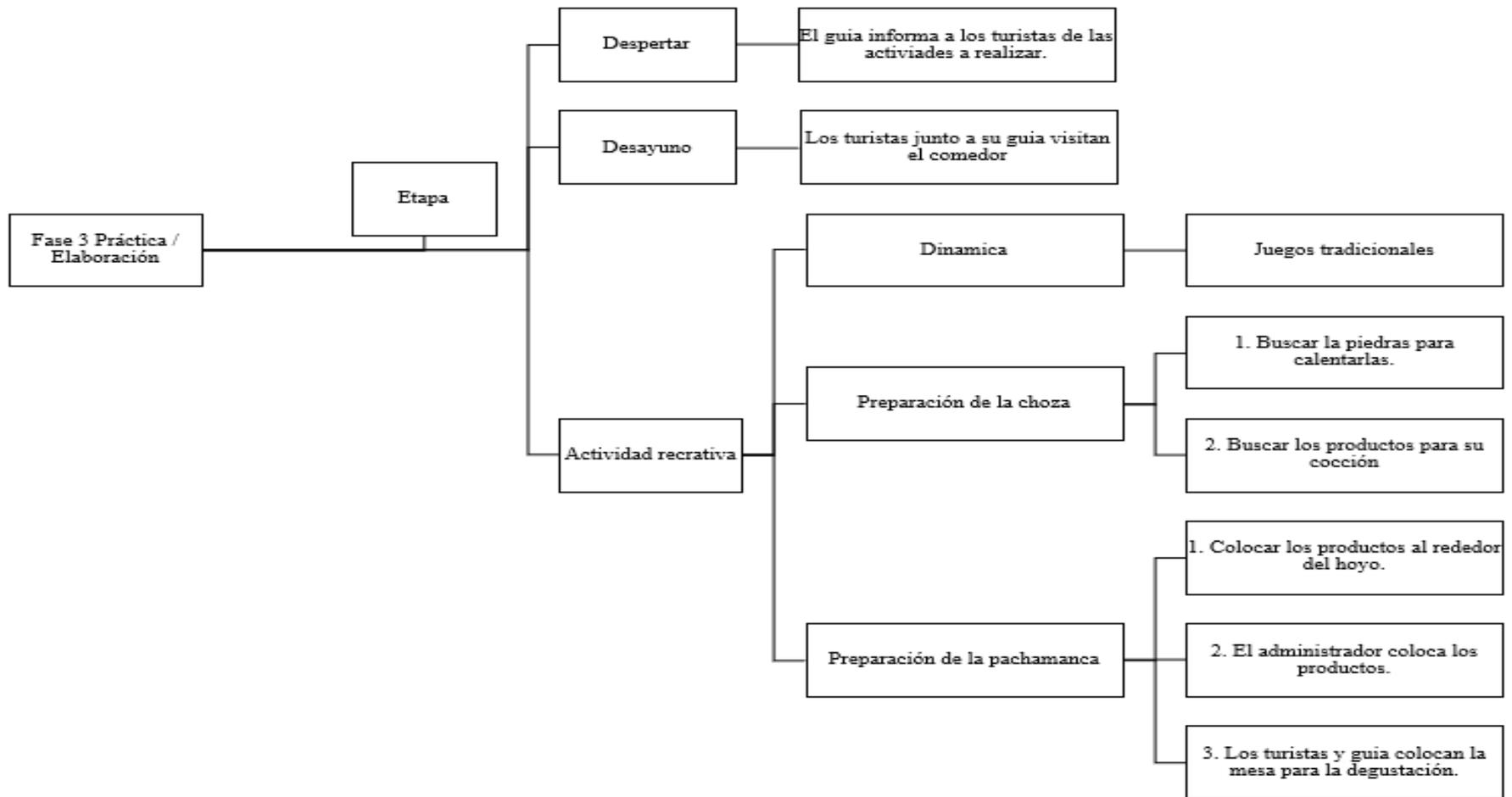
Fase 2.2 Recolección de Productos



Nota: La presente tabla describe las actividades que se realizaran en la fase de recolección de productos.

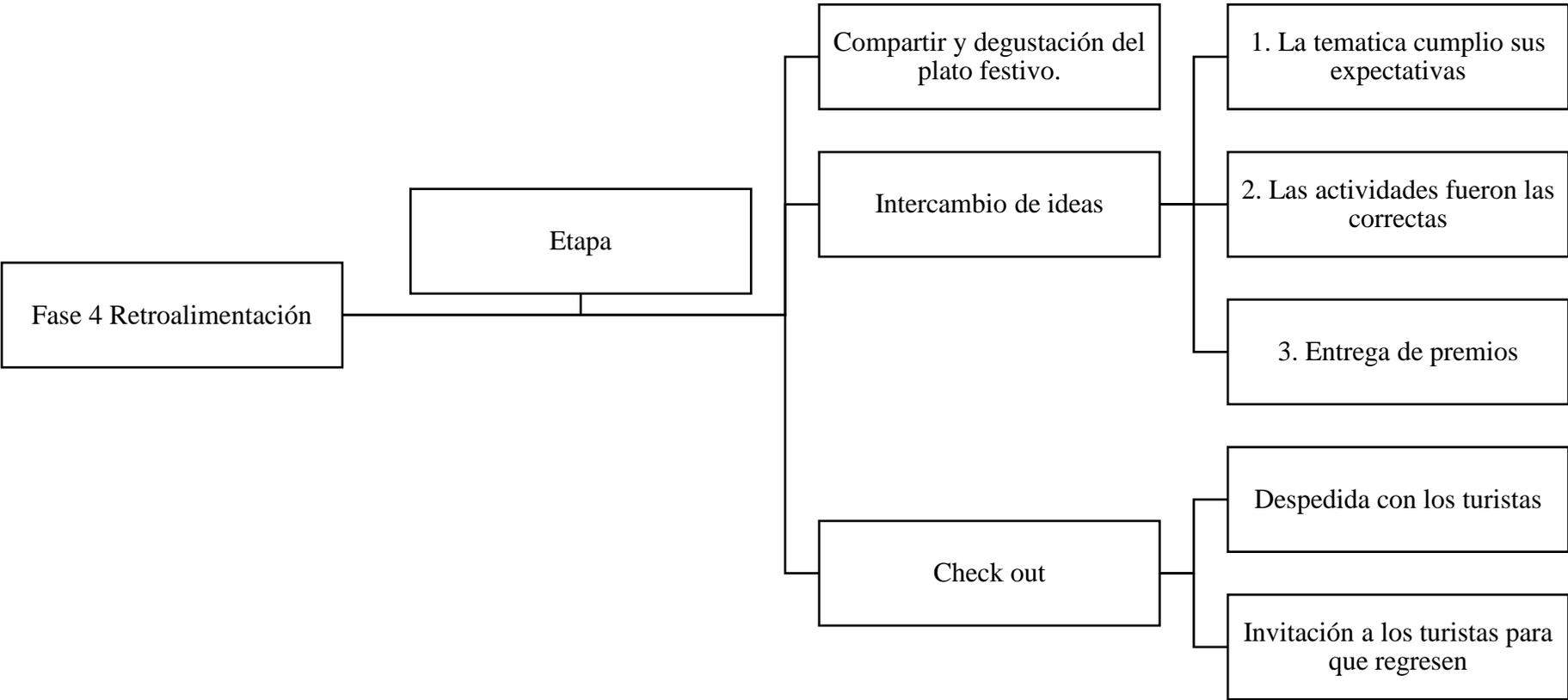
Tabla 7

Fase 3 Práctica/Elaboración de la pachamanca



Nota: La presente tabla describe las actividades que se realizarán para preparar la pachamanca.

Tabla 8
Fase 4 Retroalimentación



Nota: La presente tabla describe las actividades que se realizaran en la fase de retroalimentación.

Figura 14

Itinerario Producto Turístico



Nota: La imagen representa el itinerario del producto turístico.

MATERIALES DE REFERENCIAS

Referencia bibliográfica

Bibliografía

Blog de Món Explorer. (26 de Mayo de 2020). *Explorer*. Obtenido de Turismo Alternativo y sus modalidades: <https://monexplorer.com/turismo-alternativo/>

Alvear M., A., Hernández H., P., & Montecino A., S. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. *Redalyc*, 04(12), 111 - 122. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469552915007.pdf>

Bonilla Moya, M. (2006). Turismo vivencial: un ejemplo responsable sin ingredientes artificiales. *Investigación y análisis*, 20 - 23. Recuperado el 29 de Abril de 2022, de http://www.greenactioncr.com/downloads/Turismo_Vivencial.pdf

Carrera, J., García, C., & Unigarra, C. (s.f.). *Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario"*. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador . doi:file:///C:/Users/PC_MARLE/Downloads/pdf-guia-patrimonio-alimentario_compress.pdf

Casafranca, W. D., & Chávez, V. F. (2013). IMPACTO DEL TURISMO VIVENCIALEN EL DEPARTAMENTO DEL CUSCOCASO: PROVINCIA DE ANTA, DISTRITO DE MOLLEPATA. *Investigación de la Fac. de CC*, 16(32), 29 - 36. doi:<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/administrativas/article/view/8649/7517>

Castillo Posadas, A. J. (2010). *La pachamanca un ritual de alimentación en los andes peruanos*. Lima, Perú: Universidad Nacional de San Marcos. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12672/15263>

- Céspedes, J. A. (n.n). La historia de la pachamanca. *historiacocina.com*. doi:<https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>
- Chipe Guerrero, R. E., & Solís Valdez, M. J. (2018). *Análisis Gastronómico de la “Pachamanca” elaborada en la Parroquia Rural San Antonio, Cantón Ibarra, Provincia De Imbabura*. Universidad De Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/35827>
- Durán, Y. (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Redalyc*(01), 55 - 78. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- Esterman, J. (2017). *Filosofía andina*. ISEAT. doi:978-99905-878-0-7
- Flórez Yepes, G. Y., Alzate Álvarez, Á. M., & Rincón Santamaría, A. (2014). PARTICIPACIÓN COMUNITARIA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LINEAMIENTOS DE USO Y CONSERVACIÓN DE HUMEDALES ALTOANDINOS. EXPERIENCIA PI LOTO EN EL SECTOR EL OCHO Y PÁRAMO DE LETRAS. *Redalyc*(38), 274 - 296. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3217/321731214016.pdf>
- Fuller, N. (2009). Turismo y cultura: Entre el entusiasmo y el recelo. *Digitalia*. Recuperado el 29 de ABRIL de 2022, de <https://www.digitaliapublishing.com/visor/9819>
- GAD de Pilahuín. (2021). *Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquia Rural de Pilahuin*. Obtenido de Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquia Rural de Pilahuin: <https://pilahuin.gob.ec/>
- Gallo, G. I., & Peralta, J. M. (2018). Tipología y oportunidades del turismo rural comunitario. *Turismo rural comunitario*. doi:<https://www.teseopress.com/turismoruralcomunitario/chapter/capitulo-3-tipologia-y-oportunidades-del-turismo-rural-comunitario/>

- García, Á. N. (2004). *Turismo alternativo una nueva forma de hacer turismo*. sector. doi:<https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/05/Turismo-Alternativo-una-nueva-forma-de-hacer-turismo.pdf>
- Guamán Rea, J. E., & Fabara Sánchez, F. R. (2019). *La ilustración como aporte al fortalecimiento de la cultura indígena de Tomabela*. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/29116>
- Hincapié, J. P. (13 de Marzo de 2017). Elementos ontológicos, epistemológicos y metodológicos para la construcción de un marco teórico de estudio de los activos intangibles. *scielo*, 18(45), 0123 - 1472. doi:DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc18-45.eoem>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (28 de Septiembre de 2020). *Visita a Pasa y Llangahua por el Día Mundial del Turismo*. Obtenido de [tungurahua.gob.ec: https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/5265-visita-a-pasa-y-llangahua-por-el-dia-mundial-del-turismo](https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/5265-visita-a-pasa-y-llangahua-por-el-dia-mundial-del-turismo)
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2022). *Gobierno Provincial de Tungurahua gana Concurso Nacional “Premio verde”*. Ambato: [tungurahua.gob.ec](https://www.tungurahua.gob.ec). Obtenido de https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/informativo-hgpt/principales/158-gobierno-provincial-de-tungurahua-gana-concurso-nacional-premio-verde?switch_to_desktop_ui=1
- Ibáñez, R., & Villalobos, I. R. (2017). Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo. *Uploads*, 17 - 33. doi:<https://agua.org.mx/wp-content/uploads/2017/12/Tipologias-y-antecedentes-de-la-actividad-turistica.pdf>
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

- Lagua Agualongo, M. L. (2020). *TURISMO VIVENCIAL Y EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO*. Universidad Técnica de Ambato. doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/31716>
- Laza Vasquez, C., Pulido Acuña, G., & Castiblanco Montañez, R. (2012). La fenomenología para el estudio de la experiencia de la gestación de alto riesgo. *SCIELO*, 11(28). Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412012000400015#:~:text=Dentro%20de%20ella%2C%20la%20Fenomenolog%C3%ADa,presentados%20en%20estructuras%20de%20significados.
- Linares, H. L., & Garrido, G. M. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 12(02), 453 - 466. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.033>
- López, M. M., & González, Y. M. (2021). Propuesta teórico-práctica para el abordaje de saberes ancestrales y prácticas religiosas. *Universidad de Guantánamo, Cuba*, 77 - 169. doi:<http://scielo.sld.cu/pdf/eds/v21n77/1729-8091-eds-21-77-169.pdf>
- López, S. M., García, C. Á., & Muñoz, G. M. (2011). Perspectivas Epistemológicas en la investigación cualitativa. *Boletines científicos*, 47 - 67. doi:<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n4/r2.html>
- Meacci, L., & Liberatore, G. (2018). A senses-based model for experiential tourism. *Tourism & Management Studies*, 14(7), 7 - 14. doi:<https://doi.org/10.18089/tms.2018.14401>
- Muñoz, J. J. (2021). *El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo*. Universidad Técnica de Ambato. doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/33615>
- Olivio Espinoza, A. X. (2018). *ANÁLISIS DE LA TÉCNICA CULINARIA ANCESTRAL PACHAMANCA*. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES "Uniandes".

- Poaquiza, A. (2022). Procedencia de la pachamanca [Grabado por X. Chisag]. Llangahua - Pilahuin - Ambato, Tungurahua, Ecuador.
- Posada Castillo, A. (2018). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. *Lienzo*, 035, 253 - 268. Recuperado el 29 de Abril de 2022, de https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Pachamanca%3A+la+c+osmovisi%C3%B3n+andina+a+trav%C3%A9s+de+la+alimentaci%C3%B3n+Aurelio+Castillo+Posadas&btnG=
- Proaño, Y. A., Viteri, M. F., Torres, C. F., & Chisag, X. A. (2022). La evaluación y el turismo sostenible, caso de estudio Llangahua. *ConcienciaDigital*, 05(1.1), 266 - 286. doi:<https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v5i1.1.1997>
- Sampieri, R. H., & Fernández, C. (2018). *Metodología de la investigación* (Vol. 04). México: McGraw-Hill Interamericana. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Schaffhauser, P. (2014). El pragmatismo en la sociología: ¿hacia un nuevo giro epistemológico? *scielo*, 01(07), 1 - 13. doi:http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-49642014000100001
- Tamayo, P. L., Méndez, J. J., & Íñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *SCIELO*, 16(02). doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Tola, F. C. (2016). El "giro ontológico" y la relación naturaleza/cultura. Reflexiones desde el Gran Chaco. *SCIELO*, 27. Recuperado el 29 de ABRIL de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142016000100005
- Torre, C. N. (2021). *VALOR NUTRICIONAL, SENSORIAL Y CULTURAL DE LA PREPARACIÓN DE LA PACHAMANKA, EN EL MUSEO OTAVALANGO*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE. Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11688/2/06%20NUT%20404%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Vélez Torres, I., Rátiva Gaona, S., & Varela Corredor, D. (2012). Cartografía social como metodología participativa y colaborativa de investigación en el territorio. *Redalyc*, 21(02), 59 - 73. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2818/281823592005.pdf>

Vilímková, O. (2015). Turismo vivencial – presentación de actividades y su impacto en la vida de algunas comunidades andinas en Perú. *ELOHI*, 75 - 100. doi:<https://doi.org/10.4000/elohi.479>

ANEXOS

Anexo 1

Carta Compromiso

ANEXO 3
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 13/04/2022

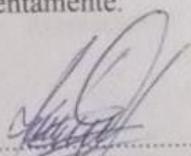
Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente de la Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Luis Angel Masabanda en mi calidad de Presidente de la comunidad de Llangahua me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: "**La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua**" propuesto por la estudiante Chisag Andachi Xiomara Abigail, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1805303862, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.


.....
Luis Angel Masabanda Cabildo de la comunidad de Llangahua
Cédula de Ciudadanía: 180448853-2
No teléfono celular: 0992361793
Correo electrónico: *luisangelmasabanda@yahoos.es*

Anexo 2

Carta compromiso U.T.C Llangahua

**ANEXO 3
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.**

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 13/04/2022

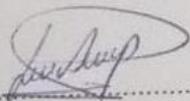
Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
**Presidente de la Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

Aurelio Poaquiza en mi calidad de Presidente del Centro de turismo comunitario Llangahua me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: **“La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua”** propuesto por la estudiante Chisag Andachi Xiomara Abigail, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1805303862, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



.....
Aurelio Poaquiza Presidente del CTC Llangahua
Cédula de Ciudadanía: 1804511499
No teléfono celular: 0992361793
Correo electrónico: flavioramirez2016@gmail.com

Anexo 3
 Ficha del INPC

							
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO						CÓDIGO	
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL							
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL							
FICHA DE REGISTRO							
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS							
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO							
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia:		Cantón:					
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbano		<input type="checkbox"/> Rural			
Localidad:							
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X(Este):		Y(Norte):		Z (Altitud):			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
Empty space for reference photograph							
Descripción de la fotografía:							
Código fotográfico:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Deenominación		Otra (s) denominación (es)					
		D1					
		D2					
Grupo social		Lengua (s)					
		L1					
		L2					
Subámbito		Detalle del subámbito					
Breve reseña							
Empty space for brief review							
4. DESCRIPCIÓN							
Empty space for description							

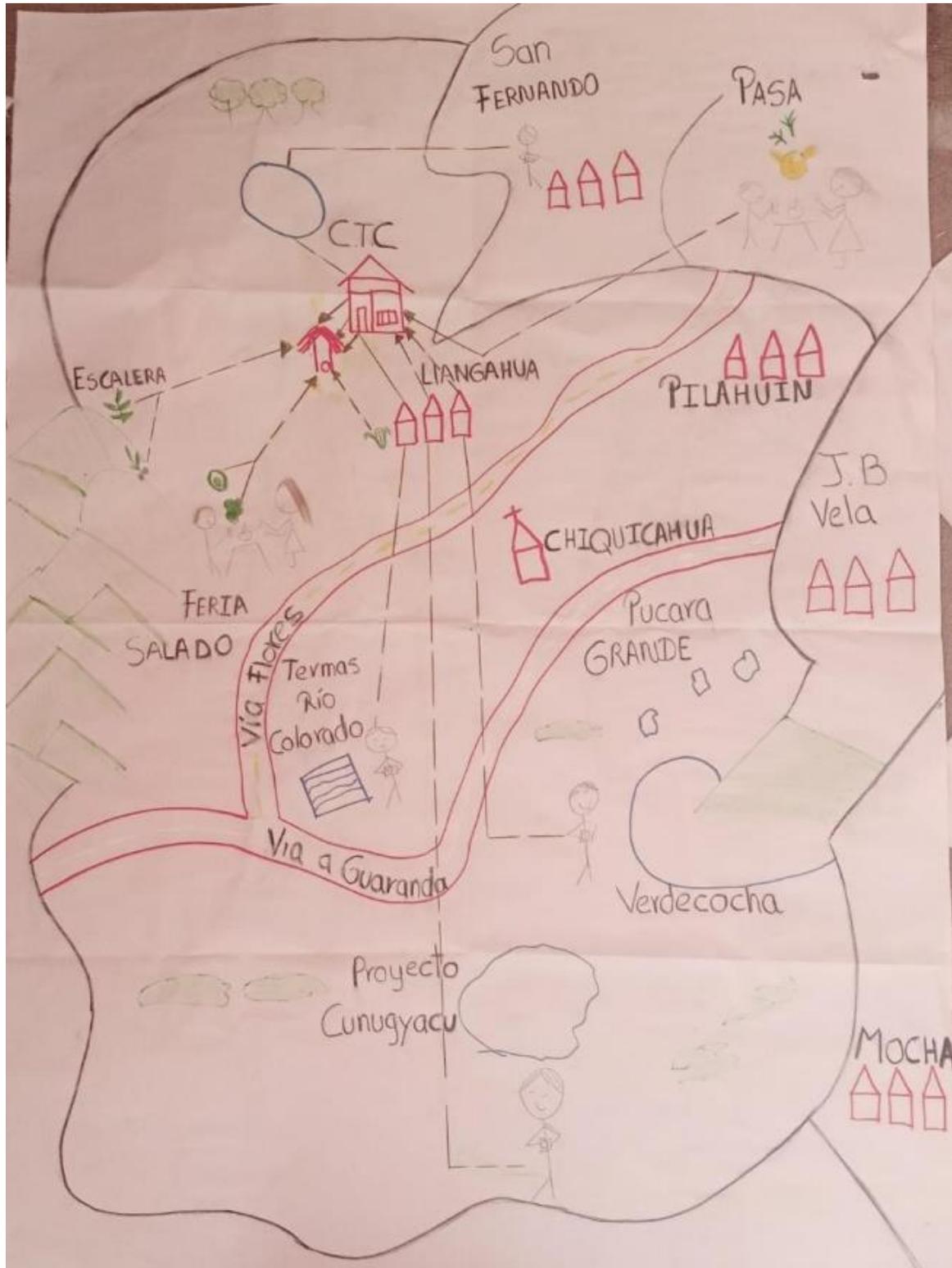
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
<input type="checkbox"/>	Anual				
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
<input type="checkbox"/>	Local				
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input type="checkbox"/>	Padres-hijos				
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input type="checkbox"/>	Padres-hijos				
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
<input type="checkbox"/>	Alta				
<input type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:			78		

Anexo 4

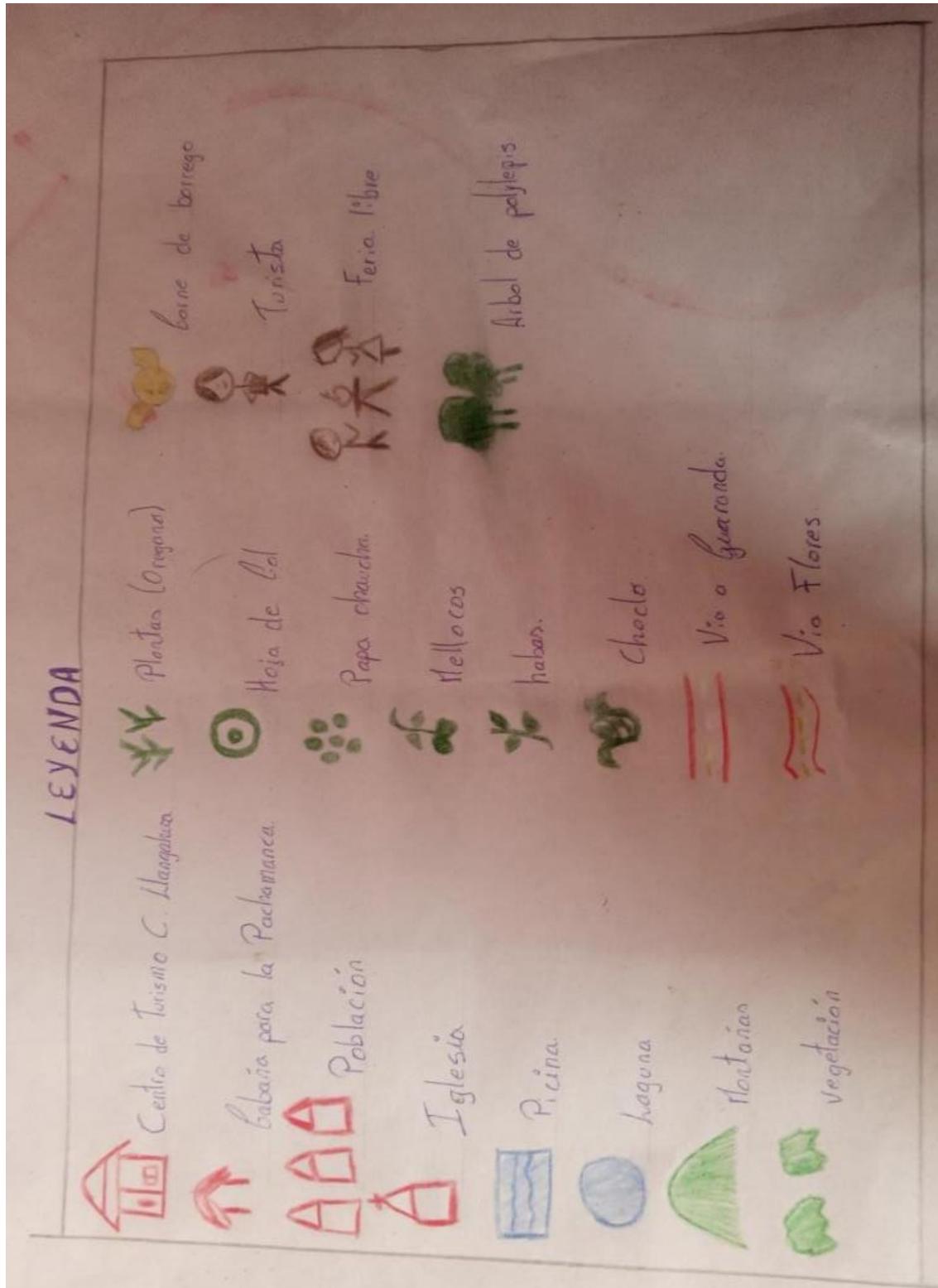
Ficha del Atlas Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zona tradicional de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Forma de preparación	
Fuente:		

Anexo 5
Bosquejo Mapa parlante



Anexo 6
Leyenda del bosquejo



Anexo 7
Visita a Llangahua



Anexo 8
Información para el mapa parlante



Anexo 9
Recolección de los productos

