



DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i4>

Ciencias Técnicas y Aplicadas  
Artículo de investigación

*Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones  
Culinarias. Caso de estudio: Parroquia Licto*

*Survival of the Pachamanca and the Pambamesa as part of the Culinary  
Traditions. Case study: Licto Parish*

*Sobrevivência da Pachamanca e da Pambamesa no âmbito das Tradições  
Culinárias. Estudo de caso: Paróquia de Licto*

Inés Zapata-Zumárraga <sup>I</sup>  
[ineszapataz@hotmail.com](mailto:ineszapataz@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0003-2127-7546>

Jessica Alexandra Robalino-Vallejo <sup>II</sup>  
[jrobalino@esepoch.edu.ec](mailto:jrobalino@esepoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-1464-5331>

Ana Matilde Moreno-Guerra <sup>III</sup>  
[amoreno\\_g@esepoch.edu.ec](mailto:amoreno_g@esepoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-5807-8922>

Ronald Mauricio Zurita-Gallegos <sup>IV</sup>  
[ronald.zurita@esepoch.edu.ec](mailto:ronald.zurita@esepoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0001-8992-9008>

**Correspondencia:** [jrobalino@esepoch.edu.ec](mailto:jrobalino@esepoch.edu.ec)

\***Recibido:** 08 de Julio de 2021 \***Aceptado:** 08 de julio de 2021 \* **Publicado:** 10 de agosto de 2021

- I. Investigador Independiente, Ecuador.
- II. Magister en Administración de Empresas con Mención en Gerencia de la Calidad y Productividad, Licenciada en Gestión Gastronómica, Formación de Formadores, Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador.
- III. Magister en Administración de Empresas con Mención en Gerencia de la Calidad y Productividad, Licenciada en Gestión Gastronómica, Formación de Formadores, Actividades de Docencia en la Metodología Aprendizaje Basado en Proyectos ABP, Facultad de Salud, Gastronomía, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador.
- IV. Magister en Procesamiento de Alimentos, Licenciado en Gestión Gastronómica, Actividades de Docencia en la Metodología Aprendizaje Basado en Proyectos ABP, Facultad de Salud, Gastronomía, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador.

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

## Resumen

Se propuso analizar las prácticas actuales de la pachamanca y la pambamesa en la parroquia Licto, cantón Riobamba de la provincia de Chimborazo, Ecuador, mediante técnicas etnográficas, para la identificación de los elementos de pervivencia. Se usó la etnografía como principal técnica del método cualitativo, haciendo énfasis en la observación participante, las historias de vida, la entrevista y el levantamiento fotográfico, para contrastar con estudios similares sobre estas prácticas. Como resultado, se establece que la pervivencia de estas dos prácticas está sujeta a la iniciativa de las dirigencias comunitarias, puesto que no está vigente como elemento propio de la cultura, sino como una costumbre conocida en la tradición oral. Se concluye que la recreación permite vivenciar la experiencia, aunque se requiere la transmisión de los valores simbólicos, para conservar el carácter espiritual junto a la tradición culinaria.

**Palabras clave:** Pachamanca; Pambamesa; gastronomía; tradiciones culinarias; comunidad.

## Abstract

It was proposed to analyze the current practices of the pachamanca and the pambamesa in the Licto parish of Riobamba canton, province of Chimborazo - Ecuador, using ethnographic techniques, for the identification of the survival elements. Ethnography was used as the main technique of the qualitative method, emphasizing participant observation, life stories, interviews and photographic surveys, to contrast with similar studies on these practices. As a result, it is established that the survival of these two practices is subject to the initiative of community leaders, since it is not in force as an element of culture, but as a known custom in the oral tradition. It is concluded that recreation allows to live the experience, although the transmission of symbolic values is required, to preserve the spiritual character together with the culinary tradition.

**Keywords:** Pachamanca; Pambamesa; gastronomy; culinary traditions; community.

## Resumo

Propôs-se analisar as práticas atuais da pachamanca e da pambamesa na freguesia de Licto, cantão de Riobamba, província de Chimborazo, Equador, utilizando técnicas etnográficas, para identificar os elementos de sobrevivência. A etnografia foi utilizada como principal técnica do método qualitativo, enfatizando a observação participante, histórias de vida, entrevistas e levantamentos fotográficos,

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

para contrastar com estudos semelhantes sobre essas práticas. Como resultado, estabelece-se que a sobrevivência dessas duas práticas está sujeita à iniciativa das lideranças comunitárias, uma vez que não se aplica como elemento da cultura, mas como costume conhecido na tradição oral. Conclui-se que a recreação permite vivenciar a experiência, embora seja necessária a transmissão de valores simbólicos, para preservar o caráter espiritual aliado à tradição culinária.

**Palavras-chave:** Pachamanca; Pambamesa; gastronomia; tradições culinárias; comunidade.

## Introducción

El presente artículo forma parte de los resultados del proyecto de investigación de la Carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), denominado “Registro de Tradiciones Culinarias del cantón Riobamba, como parte de su patrimonio cultural inmaterial”. El estudio realizado en la parroquia Licto, generó incógnitas respecto a la revitalización de prácticas culinarias ancestrales, que existen en la memoria colectiva, a manera de conocimiento general, pero que no se lo lleva a la práctica, salvo como una iniciativa de los líderes locales, como contribución hacia el proyecto mencionado.

De este modo, se encontró que existe un interés por la pervivencia de dos prácticas que la comunidad espera potenciar como legado a las nuevas generaciones. Estas son la pachamanca y la pambamesa, dos tradiciones eminentemente comunitarias, que contienen elementos culturales de gran importancia.

La pregunta planteada en este artículo es ¿de qué manera se produce la pervivencia de la pachamanca y la pambamesa en Licto? En este sentido se toman en cuenta autores que se refieren a la cultura, especialmente a los procesos o fenómenos comunitarios, tales como Roberto Tafur y Patricio Guerrero.

## Objetivos de la investigación

### *Objetivo General:*

Analizar las prácticas actuales de la pachamanca y la pambamesa en la parroquia Licto, mediante técnicas etnográficas, para la identificación de los elementos de pervivencia.

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

***Objetivos Específicos:***

Identificar las prácticas culinarias en torno a la pachamanca y la pambamesa, mediante la descripción de las recreaciones comunitarias, como insumo empírico.

Establecer las relaciones existentes entre la experiencia vivencial y los estudios sobre estas prácticas en otros contextos, mediante la revisión documental, para el fortalecimiento teórico.

Explicar la manera en que perviven las prácticas en la actualidad, a través de la discusión de resultados, para la documentación de la experiencia.

**Metodología**

**Tipo de estudio**

Esta investigación es pura, puesto que su propósito es entregar elementos teóricos para futuros estudios sobre el tema. En cuanto al nivel de profundización, es descriptiva, pues relata características de las prácticas en particular, pero también es explicativa por la confrontación de la vivencia dentro del contexto, con los saberes previos sobre otras realidades en torno a las mismas tradiciones.

El enfoque cualitativo hace énfasis en la descripción de las prácticas y la exposición de la vivencia generada in situ. El método es inductivo, puesto que se parte de un fenómeno en particular, para llegar a un análisis general, aplicable a otras realidades en determinados momentos.

Por el lugar, se trata de una investigación de campo, por la participación directa en la parroquia; y es documental, por la revisión de diversos autores especializados en estas tradiciones.

**Materiales**

En la recreación de la pachamanca, a partir de los saberes de los habitantes de la parroquia, se contó con la participación de estudiantes y docentes de Gastronomía de la ESPOCH, quienes colaboraron en la preparación y documentaron todo el proceso. Por su parte, la pambamesa fue una iniciativa de la dirigencia indígena, que solicitó a la comunidad realizar esta práctica en una de las mingas programadas habitualmente. El equipo de investigación documentó mediante fotografías, fichas de observación y guía no estructurada de entrevista.

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

### **Métodos de recolección y análisis de datos**

Este estudio realizó el levantamiento de datos, mediante técnicas de investigación etnográfica, tales como las historias de vida, la observación participante y la entrevista, así como la documentación fotográfica. Es importante indicar la participación de la comunidad con sus testimonios, tanto de las prácticas individuales y familiares que actualmente realizan, como de los conocimientos de las generaciones anteriores, que, aunque ya no sean cotidianas, existen en la memoria o en eventos específicos.

Esta información fue sistematizada mediante un estudio relacionado con experiencias similares en otras regiones, mediante los registros históricos existentes en diferentes sitios de consulta. Finalmente se estableció el análisis de resultados, mediante la discusión de los elementos culturales encontrados en las diferentes etapas del estudio.

### **Grupo de estudio**

Tanto la pachamanca como la pambamesa fueron recreaciones promovidas por dirigentes comunitarios de la parroquia de Licto. La pachamanca se realizó en el año 2017, en la parroquia de Licto, con la iniciativa de la Sra. Rosa Guamán, presidenta de la Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo (CECJ), quien convocó a quince miembros de la comunidad para esta preparación. La pambamesa fue una iniciativa de la dirigencia de la Junta de Aguas de la comunidad de Cecel, de la parroquia de Licto, que desarrolló esta práctica en el año 2018 en el marco de una minga, con la participación de 200 habitantes.

### **Resultados y discusión**

La pervivencia de ciertas prácticas no es muy fácil, puesto que una tradición se ve enfrentada a todas las influencias de la cultura occidental dominante, que elimina las prácticas de una comunidad, determinando nuevas cotidianidades en el vivir. De esta manera, (Guerrero, 2016) indica: “El poder ha significado la posesión de una capacidad para el ejercicio de la colonialidad de la naturaleza, de los saberes, de las subjetividades, de los espíritus y los cuerpos, por eso creemos que es peligroso, que no es bueno” (p. 281).

Tanto la pachamanca como la pambamesa se convierten en eventos festivos de las comunidades kichwas, principalmente realizadas en el ámbito de la fiesta del Inty Raymi, como una celebración de

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

la cosecha y una forma de revitalización de la cocina comunitaria, en la cual, la participación colectiva es el espíritu primordial de la tradición. Son rituales que incorporan el alimento con la cosmovisión andina, pues, se rinde homenaje a la tierra como madre, en comunión directa con el grupo social que existe por el trabajo colaborativo.

*a) La recreación de la pachamanca*

La pachamanca es una de las tradiciones culinarias que, en los países andinos, lucha por mantenerse viva, a pesar del ritmo acelerado de la vida moderna, que exige una preparación rápida de alimentos y que despoja, por completo, el espíritu de la comida como una forma de relación de la comunidad con la tierra como proveedora.

La pachamanca es una práctica ancestral de preparación de alimentos que son cocidos en un hueco calentado con piedras. De acuerdo con el pensamiento andino, pachamanca se define como la “olla que da de comer al universo (PERU21, 2017). El horno de la pachamanca se considera como el testimonio de una tecnología ancestral (Puche Riart & De Nigris, 2003) (Arellano & Arroyo, 2019) indica su origen de esta manera: “La comida enterrada tenía en sus orígenes ancestrales un carácter simbólico, pues era una forma de rendir pleitesía a la divinidad tierra, comiendo directamente de sus entrañas los productos que ella fecundaba” (p. 22).

Las ceremonias de este tipo, principalmente en Perú y Bolivia, surgen como una necesidad colectiva que identifica a la comunidad y los alimentos para ser preparados con productos propios de las cosechas del lugar. En Licto se recolectaron los ingredientes mediante una suerte de recetario para lo cual el grupo de estudiantes compró en diferentes mercados de la ciudad de Riobamba, con el pedido de la líder comunitaria. Por su parte, habitantes de la parroquia participaron – desde las cinco de la mañana - en la preparación del hueco, el mismo que fue cubierto en sus paredes, con ladrillo, mientras que en la base se colocaron piedras, donde con palos de eucalipto se encendió la fogata para precalentar (Robalino et al., 2021)

La tradición indica que los alimentos eran colocados directamente sobre hojas de achira o de choclo, superpuestas según el tipo de productos, hasta que la última capa es tapada con tierra (Castillo Posadas, 2014). Sin embargo, considerando la posibilidad de que se filtrara tierra en los alimentos, todos los productos fueron colocados por la líder, en una olla grande de aluminio, una cobertura con papel de aluminio y luego la tapa, para evitar cualquier tipo de contaminación. El orden de colocación de los productos fue el siguiente:

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

- La carne de res, en porciones individuales generosas, filetes.
- Una división con hojas de col verde
- Presas de pollo envueltas en aluminio
- División de col
- Choclos completos, deshojados y sus hojas se colocaron alrededor
- Papas lavadas, con cáscara
- Habas sin vainita, pero con cáscara
- Arvejas tiernas en vainita
- Papel aluminio
- Tapa
- Piedras
- Un saco
- Ladrillos alrededor y cobertura de tierra (Robalino et al., 2021)

La colocación de los alimentos inició a las siete de la mañana y luego de dos horas se tapó por completo el hueco, para iniciar el ritual de agradecimiento a la tierra y los demás elementos de la naturaleza, tales como el fuego y la piedra, que favorecen la existencia de la humanidad. (Castillo Posadas, 2014) explica:

Así, se fortalece el vínculo existente entre el hombre y la naturaleza, fundamental en la cosmovisión andina, donde esta relación se expresa también en la división de los espacios. Se pueden distinguir principalmente tres espacios: el Kay Pacha es el “Mundo de Aquí”, el Hanan Pacha el “Mundo de Arriba” o el cielo ocupado por los astros, y el Uku Pacha, que es el “Mundo de Abajo”, hacia el interior de la tierra y las montañas. El espacio se divide también lateralmente, pues un lado lo representan las montañas, el cielo despejado y la abundancia; y el otro es el que ocupan las lagunas o cochas, las lluvias y los graneros almacenados; como lo representa Juan Santa Cruz Pachacuti al ilustrar la representación espacial de la cosmovisión andina. El lugar central lo ocupa Viracocha, debajo de él la chakana o cruz del sur y luego el hombre hacia la derecha, el lado de las montañas y el sol, y la mujer hacia la izquierda, el lado de las cochas y la luna.

A las dos de la tarde se revisó la cocción, se abrió el hueco y se repartió, en platos de barro y con el uso de cucharas de palo, con el fin de recrear los utensilios de los pueblos originarios, pero no

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

necesariamente porque sea parte de la tradición propia de la pachamanca. La presencia de estudiantes de Gastronomía puso mayor énfasis en la preparación de los alimentos, que en los componentes rituales. De esta manera, el conjunto de las técnicas tanto en la colocación de los productos, como en el uso del eucalipto, la piedra y las hojas para la separación de cada alimento, otorgaron elementos de análisis para la valoración de los sabores relacionados con la tierra, desde un punto de vista occidental. Para (Arellano & Arroyo, 2019), la recreación de esta práctica para el turismo gastronómico permite revalorizar los saberes de la comunidad (p. 20). El hecho de recordar la pachamanca en una actividad dirigida a turistas hace que se involucren más personas de otros contextos, con el fin de conocer y vivenciar de primera mano, adquiriendo una experiencia que no solo tiene que ver con una narración de historias, sino con la incorporación concreta de los sentidos del gusto y del tacto, junto a la curiosidad hacia la ritualidad que contiene. Así, (Awiti, 2012) manifiesta:

La conciencia colectiva en la fiesta pervive al compartir los hechos vividos pero la colectividad no anula la individualidad. Las dos, la memoria colectiva y la memoria individual, operan en universos distintos, pero también complementarios. Primero, en la fiesta la memoria individual y la colectiva tienden puentes. Segundo, a pesar de la debilidad de la ‘verdad sujeta’, característica de la historia y la oralidad, la subjetividad manifiesta que lo memorable tiene relación con la colectividad y/o la comunidad (p. 69).

***b) La recreación de la pambamesa***

La pambamesa es una costumbre que se ha resignificado en los últimos años en el ámbito de la educación básica, de manera que las unidades educativas, por disposición del Ministerio de Educación del Ecuador, deben realizar esta práctica, en las fechas de celebraciones de los Raymis.

A esto se suma la recuperación de la memoria histórica y cultural, la reafirmación de la identidad cultural kichwa así como el contagio de los ciudadanos de los otros países a unirse a compartir los rituales [...], generando procesos interculturales que contribuyen a su fortalecimiento (Kowii, 2019).

De esta manera, el término ha cobrado importancia y es reconocido a nivel general por la ciudadanía. “La pambamesa es un contenedor de la memoria; un achikyachik, su realización. Recuerda el sentido, los valores, los principios del ayllu; nos recuerda la importancia de la reciprocidad, del ranti ranti, del saber compartir” (Kowii, 2019).



Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

Sin embargo, esta práctica, que fue muy común en las comunidades indígenas, en el transcurso de la investigación se encontró que ha disminuido notablemente. En décadas anteriores, la participación en una minga implicaba la presencia de la pambamesa. Sin embargo, en la actualidad, cada familia que asiste a la minga lleva su propia comida, tal como lo haría una comunidad mestiza y además consumen productos que no son necesariamente de la cosecha de su huerta, muchas veces tampoco han sido cocinados. Es así como, cada miembro de la comunidad come cosas diferentes, tales como: sánduche de queso, papas fritas procesadas, canguil, arroz cocinado, atún, chifles procesados, gaseosas, entre otros.

En la comunidad de Cecel, a propósito de la investigación, la Junta de Agua, organizó la pambamesa, previa comunicación a los participantes de la minga de recuperación del canal de agua que fue sepultado por un derrumbe. La minga se realizaba cada mes y los líderes de la Junta solicitaron a los participantes, llevar los ingredientes para la pambamesa, con el fin de documentar la práctica (Robalino et al., 2021).

A las doce del mediodía, las personas, en forma espontánea, se colocaron en dos hileras, frente a frente. Las mujeres pusieron sus bayetas en el piso y encima mezclaron los productos que trajeron de sus casas. Como alimentos tradicionales de esta práctica aparecieron: mellocos, habas tiernas, choclo, tortillas de trigo en tiesto, papas cocinadas con cáscara y sin cáscara. Pero también se encontraron preparaciones que se mantienen entre los habitantes mayores y que algunos jóvenes no conocían, como: el tashno (que es haba seca tostada y luego cocinada), papas cocinadas envueltas en máchica, chigüiltos (la masa es a base de harina, con agua tibia y azúcar). Además, se incorporaron alimentos que no corresponden a las tradiciones de los mayores, pero que son parte de la dieta diaria, como el arroz seco, el canguil, el tostado frito y papas cocinadas envueltas en achiote (Robalino et al., 2021). Cabe indicar que se incorporaron también ciertos pasabocas y bebidas de soda, pues la dirigencia manifestó que la elaboración de bebidas como la chica, es más común en fiestas. Para servirse los alimentos lo hacen con la mano es una práctica que no se ha perdido en el protocolo de la pambamesa, se observó que no utilizan utensilios como: cucharas, cubiertos y platos.

## Conclusiones

Ciertamente, las diferentes dirigencias de la parroquia Licto, muestran interés por la inserción a una suerte de sincretismo cultural a través de las prácticas culinarias, pues, la investigación de las formas

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

ancestrales genera un sentido de pertenencia para las nuevas generaciones, que buscan diversificar sus aprendizajes.

De esta manera, en la recreación del ritual de la pachamanca, el grupo asistente (externo a la comunidad) hizo mayor énfasis en la forma de la cocción antes que en la parte ceremonial de agradecimiento, tomando en cuenta que los productos fueron comprados en los mercados, por personas ajenas a la cultura, con un interés académico, importante para el reconocimiento de las tradiciones ancestrales, pero carente de sentido simbólico de la relación de la comunidad con su entorno, es decir, con la tierra que ofrece sus alimentos. La relación entre los participantes dejó ver que, mientras para el grupo local la ritualidad fue predominante, para los agentes externos la experiencia fue en torno al desarrollo de los sentidos en cuanto a los olores y sabores que otorgan un referente sobre otras formas de cocción, generando un valor simbólico en el que, el mestizaje encuentra un lugar de retorno hacia sus ancestros. De esta manera, surge el interés por conocer las formas en que sus mayores se parecen a la comunidad que están visitando.

Por otra parte, la pambamesa es una práctica mucho más conocida tanto dentro como fuera de la parroquia, por la existencia de la actividad en el pénsun de estudios de la educación básica, aunque no necesariamente se identifica por su nombre. Sin embargo, como iniciativa comunitaria, pierde cada vez su vigencia.

La pervivencia de una tradición cultural es llamada a una disolución ante el empuje de una cultura superior, y sobre todo, cuando ejerce el poder socioeconómico, así como determinar el alcance social de esa perduración (Ros Sala, 1989). La importancia de la pervivencia está en la recreación, que se realiza por el interés que presentan los líderes comunitarios, frente al embate de las prácticas culturales occidentales, que no solo eliminan físicamente los saberes y las tradiciones, sino que borran de la memoria colectiva, los sentidos simbólicos del pensamiento andino, en los cuales, la unidad del ser humano con la tierra tiene una connotación ecológica. (Castillo Posadas, 2014) indica:

La influencia de los elementos externos se ha vuelto masiva e irremediable; pero de la misma manera, se ha producido una influencia de lo local y de lo regional, catalogados como lo auténtico o lo tradicional, en espacios nuevos ocupados a partir de la migración interna. Es posible, entonces, hablar de una influencia cultural mutua, de lo nuevo externo sobre lo local tradicional y de lo local tradicional sobre las culturas externas.

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

Cuando las prácticas se analizan en forma unilateral desde la descripción de los procedimientos, a manera de receta, se pierde la comprensión sobre las razones por las cuales la comunidad insiste en la permanencia de sus elementos culturales. La pachamanca representa mucho más que una tradición culinaria, que en sí misma, ya tiene un valor en la transmisión de los saberes y en la importancia nutricional heredada de los ancestros. Pero, además, el respeto y la reciprocidad con la tierra, madre y proveedora, que debe ser cuidada y agradecida, resignifica el hecho de que la humanidad es parte y no ser superior ni depredador de la naturaleza.

Es importante tomar en consideración que tanto la pachamanca, como la pambamesa tienen una espiritualidad implícita, que se conserva en los habitantes mayores, quienes no presentan un interés estético ni folclórico, sino una búsqueda de la transmisión de la cosmovisión andina. Si bien es difícil comprenderlo, cuando la presencia turística puede vaciar de sentido la ritualidad; pero también se convierte en el espacio ideal para la pervivencia, en busca de la resignificación, siempre y cuando los agentes externos muestren respeto y predisposición para evitar la exotización de la cultura.

Finalmente, La experiencia alimentaria de un país, es esencial para la comprensión de su entorno cultural. (Curiel, 2015). Las formas particulares de alimentación son elementos constructores de identidades, que constituyen el arraigo a un estilo de vida, a una nacionalidad, a una etnia o a una región. Por ello, la importancia de la comprensión de los patrimonios intangibles, puesto que son las formas de enfrentar las homogenizaciones que impone la globalización, en busca de la conservación de la riqueza cultural “y los matices de la actividad y el pensamiento humanos” (Torres, 2006).

### **Financiamiento**

El financiamiento es cubierto por docentes investigadores autores del artículo.

### **Agradecimientos**

Se agradece a los docentes y estudiantes que formaron parte del proyecto “Registro de tradiciones culinarias del cantón Riobamba” de la carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, por la responsabilidad y compromiso en la ejecución del mismo.

### **Conflictos de intereses**

Los autores del presente trabajo de investigación manifiestan que no existe un conflicto de intereses.

### **Declaración de contribución**

Los autores de la investigación han aportado tanto en la elaboración de los productos obtenidos, como en la obtención de los resultados.

### **Referencias**

1. Arellano, S., & Arroyo, D. (2019). Revalorización y visibilización de la gastronomía ancestral andina a través del turismo cultural, caso de estudio: la pachamanca (olla de tierra). <https://docplayer.es/191082145-Revalorizacion-y-visibilizacion-de-la-gastronomia-ancestral-andina-a-traves-del-turismo-cultural-caso-de-estudio-la-pachamanca-olla-de-tierra.html>
2. Awiti, M. (2012). Religión popular andina: el rito religioso en la fiesta patronal “Padre Eterno” de la parroquia de Licto, provincia de Chimborazo, en las últimas décadas del siglo XX.
3. Castillo Posadas, A. J. (2014). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. Lienzo, 0(035), 253–268. <http://revistas.ulima.edu.pe/index.php/lienzo/article/viewFile/347/332>
4. Curiel, J. (2015). Turismo Gastronómico y Enológico. <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/58117>
5. Guerrero, P. (2016). Colonialidad del saber e insurgencia de las sabidurías otras: Corazonar las epistemologías hegemónicas, como respuesta de insurgencia (de)colonial.
6. Kowii, A. (2019). Inti Raymi La fiesta sagrada de los Kichwa Runa.
7. PERU21, N. (2017). Pachamanca, poder y sabor de la tierra | CULTURA | PERU21. <https://peru21.pe/cultura/pachamanca-sabor-tierra-375097-noticia/>
8. Puche Riart, O., & De Nigris, M. R. (2003). El uso de los hornos pachamanca y guayra para la fundición en Los Andes. De re metallica ( Madrid ): revista de la Sociedad Española para la Defensa del Patrimonio Geológico y Minero, ISSN-e 1888-8615, No. 16, 2011, págs. 21-31, 2(16), 21–31. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4603969>

Pervivencia de la Pachamanca y la Pambamesa como parte de las Tradiciones Culinarias. Caso de estudio:  
Parroquia Licto

---

9. Robalino, J., Zurita, R., Zapata, I., & Fernández, D. (2021). Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias PARROQUIAS LICTO, CACHA Y FLORES. CIDE.
10. Ros Sala, M. M. (1989). La pervivencia del elemento indígena: la cerámica ibérica. La ciudad romana de Carthago Nova: Fuen (EDITUM (ed.); Ilustrada).
11. Torres, G. (2006). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural.  
<https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/9490>

©2020 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)

[\(https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).