



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

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

CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES

TÍTULO:

**EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE
DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL
(CALPI - RIOBAMBA)**

**Trabajo presentado como requisito previo a la obtención del título de
Licenciada en la especialidad de Ciencias Sociales**

AUTORA

Miryam Cecilia Mora Cayambe

TUTOR

PhD. Pedro A. Carretero Poblete

2019

REVISIÓN DEL TRIBUNAL



Los miembros del Tribunal de Graduación del proyecto de investigación de título: “**EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI-RIOBAMBA)**”, presentado por: Miryam Cecilia Mora Cayambe, y dirigido por el PhD. Pedro A. Carretero Poblete. Una vez escuchado la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito, se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite el presente para uso y conservación en la biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Educación, Humanas y Tecnologías, de la Universidad Nacional de Chimborazo.

Como constancia de lo expuesto firman:

PhD. Amparo Cazorla
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Firma

PhD. Pedro Carretero
TUTOR

Firma

Mgs. Luis Tuaza
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Firma

Mgs. Amanda Méndez
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Firma

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Como tutor de la presente investigación certifico que el trabajo previo a la obtención del título de grado de Licenciada en Ciencias de la Educación, Profesora de Ciencias Sociales, con el tema: “**EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI- RIOBAMBA)**”, elaborado por Miryam Cecilia Mora Cayambe, mismo que ha sido revisado y analizado al cien por ciento con el asesoramiento de mi persona en calidad de Tutor, sugiriendo seguir con el trámite pertinente para su sustentación.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente:



.....
PhD. Pedro A. Carretero
0151366767

TUTOR DE TESIS



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.20

CERTIFICACIÓN

Que, **MORA CAYAMBE MIRYAM CECILIA** con CC: **0604109272**, estudiante de la Carrera de **CIENCIAS SOCIALES**, Facultad de **CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI-RIOBAMBA)**", que corresponde al dominio científico **HUMANIDADES Y ARTES** y alineado a la línea de investigación **PATRIMONIO Y SABERES ANCESTRALES**, cumple con el 9%, reportado en el sistema Anti plagio nombre del sistema, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

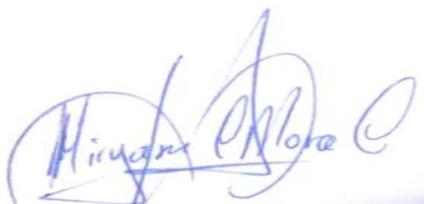
Riobamba, 21 de Junio de 2019

PhD. Pedro A. Carretero

TUTOR

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad de las críticas y opiniones invertidas en la investigación realizada, para la obtención del Título de Licenciada en Ciencias de la Educación, Profesora de Ciencias Sociales, con el tema: “EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI-RIOBAMBA)”, le concierne exclusivamente a Miryam Cecilia Mora Cayambe, con cédula de identidad N° 0604109272.



.....
Miryam Cecilia Mora Cayambe

C.I. 0604109272.

AGRADECIMIENTO

Expresan que la mejor herencia que pueden dejar los padres son los estudios, por esta razón quiero agradecer en primer lugar a mis padres; Angélica y Ricardo, quienes en el transcurso de mi vida estudiantil supieron brindarme su apoyo y depositaron su confianza, por ser mi inspiración y ejemplo a seguir.

A mis hermanos, quienes de una u otra forma supieron apoyarme moralmente, ellos que con sus bromas y muestras de afecto estuvieron siempre pendiente de mí.

Por último, a todos los docentes que en el transcurso de mi vida universitaria supieron guiar y formar mi vida para el ámbito profesional. Especialmente, a mi tutor de tesis PhD. Pedro Carretero, que es un gran ser humano y siempre está dispuesto a brindar su apoyo a quien de él necesite.

Miryam Cecilia Mora Cayambe

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a Dios por darme la fortaleza necesaria para llegar a concluir mi carrera en la universidad.

A mis padres, quienes han estado conmigo en todo momento, ellos me han mostrado su amor incondicional y me han ayudado de gran manera moral y económicamente.

A mis hermanos; Marco, Edwin, Irma y Rony Mora, quienes más que hermanos han sido mis amigos y confidentes, ellos han estado para mí brindándome todo su amor y apoyo.

Finalmente, a mi hermosa sobrina Yuleysi quien con su amor y ternura ha sabido ser la creadora de toda mi felicidad, ella mi inspiración y mi motor para seguir adelante.

Miryam Cecilia Mora Cayambe

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

REVISIÓN DEL TRIBUNAL.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	iii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS E IMÁGENES	xi
TABLAS	xi
GRÁFICAS	xiii
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	2
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1 PROBLEMA.....	2
1.2 JUSTIFICACIÓN	3
1.3 OBJETIVOS	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos.....	4
CAPÍTULO II.....	5
2. MARCO TEÒRICO	5
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	5
2.1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE PALACIO REAL, (CALPI-RIOBAMBA).....	7
2.1.1.2 Ubicación	7
2.1.2 SITUACIÓN HISTÓRICA DE LA LLAMA Y LA QUINUA	9
2.1.2.1 Situación histórica de las llamas	9
2.1.2.2 Situación histórica de la quinua.....	10
2.1.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL	12
2.1.3.1 Constitución del Ecuador	12
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	14

2.2.1 COMUNIDAD.....	14
2.2.1.2 COMUNIDAD ANDINA:	14
2.2.1.3 CULTURA.....	16
2.3 LA QUINUA	17
2.3.1 Producción de la quinua	18
2.3.2 Propiedades nutricionales.....	19
2.4 SABERES ANCESTRALES	21
2.4.1 LA RITUALIDAD DE LOS ALIMENTOS	22
2.5 LA LLAMA	22
2.5.1 ¿Cómo surge la idea de tener llamas en Palacio Real?	23
2.5.2 Beneficios que se obtiene de la llama	24
2.5.3 Importancia de la carne de llama.....	24
2.5.4 ¿En comparación a los años anteriores en que ha cambiado la vida de la gente?	25
2.5.5 ¿Cómo descubrieron la importancia de comer carne de llama y quinua?	26
CAPÍTULO III.....	28
3. METODOLOGÍA	28
3.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	28
3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN	28
3.2.1 Investigación bibliográfica:.....	28
3.2.2 Investigación de campo.....	28
3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN.....	28
3.4 MÉTODOS	29
3.4.1 POBLACIÓN.....	29
3.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	29
3.5.1 Técnica	29
3.5.2 Instrumento.....	29
CAPÍTULO IV	30
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	30
4.1 Entrevista a los moradores de la localidad de Palacio Real (Calpi- Riobamba)	30
4.2 Encuestas a turistas que visitan la localidad de palacio real (Calpi- Riobamba)	51
CAPÍTULO V.....	64
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	64
5.1 CONCLUSIONES	64

5.2 RECOMENDACIONES	65
CAPÍTULO VI	66
6. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	66
7. ANEXOS.....	xvii
7.1 Anexo I. Cuestionario de preguntas a los habitantes de Palacio Real.....	xvii
7.2 Anexo II. Cuestionario de preguntas a los turistas que visita Palacio Real.....	xx
7.3 Anexo III. Fotografías de las entrevistas.....	xxii

ÍNDICE DE TABLAS E IMÁGENES

TABLAS

Tabla 1: nombres de la quinua según el idioma o país.....	17
Tabla 2: Cuadro comparativo nutricional.....	25
Tabla 3. Habitantes entrevistados de la comunidad Palacio Real según el sexo.....	31
Tabla 4: De los platos gastronómicos que se elaboran en la comunidad ¿cuál es el de mayor consumo?.....	32
Tabla 5: ¿Cuál de los platos mencionados con anterioridad elabora en su casa?.....	34
Tabla 6: ¿Con que frecuencia consume la carne de llama y quinua?.....	35
Tabla 7: ¿Conoce Ud. acerca de los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua?.....	37
Tabla 8: ¿Conoce Ud. algún beneficio que se obtiene al consumir este plato ancestral?.....	39
Tabla 9: ¿Qué otros platos ancestrales conoce?.....	41
Tabla 10: ¿Considera que este plato ancestral de la carne de llama y quinua es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias de la comunidad Palacio Real?.....	42
Tabla 11: Sabe ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato gastronómico de carne de llama y quinua?.....	43
Tabla 12: ¿Ha elaborado este plato gastronómico para consumo familiar? ¿Con qué asiduidad?.....	45
Tabla 13: ¿Considera Ud. que al momento de consumir este plato se puede curar algún tipo de enfermedad?.....	46
Tabla 14; ¿De qué manera contribuye este plato gastronómico a la comunidad?.....	47
Tabla 15: ¿Reemplazaría algún otro alimento por la carne de llama y quinua?.....	48
Tabla 16: ¿Si su respuesta fue SI en la pregunta anterior, con qué otro plato de los que se mencionará a continuación lo reemplazaría?.....	50
Tabla 17: Turistas entrevistados que visitan la localidad de Palacio Real según el sexo.....	51
Tabla 18: ¿Ha consumido Ud. el plato gastronómico de la carne de llama y quinua?.....	52
Tabla 19: ¿Conoce Ud. los beneficios que aporta este plato gastronómico al consumirlo?.....	53
Tabla 20: ¿Al momento de degustar el plato gastronómico mencionado con anterioridad de qué forma lo consumiría?.....	54
Tabla 21: ¿Del plato gastronómico de llama y quinua que es lo que más le llama la atención?.....	55
Tabla 22: ¿Tiene preferencia al momento de consumir la quinua? Le gustaría consumir la quinua en forma de:.....	56

Tabla 23: ¿Cuándo Ud. visita Palacio Real, con qué frecuencia consume la carne de llama y quinua?	58
Tabla 24: ¿Conoce Ud. otro lugar a parte del Restaurante de Palacio Real, donde preparen este plato típico como es la carne de llama y quinua?.....	59
Tabla 25: ¿Si pudiera dar una calificación en parámetros siendo 1 muy malo y 5 excelente, cuál sería la nota que le pondría a este plato gastronómico?	60
Tabla 26: ¿Recomienda a un familiar o amigo el consumo de la carne de llama y quinua?.....	61
Tabla 27: ¿Existe diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carne?	62

GRÁFICAS

Figura 1: Mapa político- Calpi cantón Riobamba.....	7
Figura 2: Mapa de la ubicación de Palacio Real.....	8
Figura 3: Camélido o Llama Palacio Real.....	9
Figura 4: Cultivo de quinua.....	10
Figura 5 Cultivo de quinua:.....	18
Figura 6: Habitantes entrevistados de la comunidad Palacio Real según el sexo.....	31
Figura 7: De los platos gastronómicos que se elaboran en la comunidad ¿cuál es el de mayor consumo?.....	32
Figura 8: ¿Cuál de los platos mencionados con anterioridad elabora en su casa?.....	34
Figura 9: ¿Con que frecuencia consume la carne de llama y quinua?.....	35
Figura 10: ¿Conoce Ud. acerca de los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua?.....	37
Figura 11: ¿Conoce Ud. algún beneficio que se obtienen al consumir este plato ancestral?	39
Figura 12: ¿Qué otros platos ancestrales conoce?.....	41
Figura 13: ¿Considera que este plato ancestral de la carne de llama y quinua es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias de la comunidad Palacio Real?.....	42
Figura 14: Sabe ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato gastronómico de carne de llama y quinua?.....	43
Figura 15: ¿Ah elaborado este plato gastronómico para consumo familiar? ¿Con qué asiduidad?.....	45
Figura 16: ¿Considera Ud. que al momento de consumir este plato se puede curar algún tipo de enfermedad?.....	46
Figura 17: ¿De qué manera contribuye este plato gastronómico a la comunidad?.....	47
Figura 18: ¿Reemplazaría algún otro alimento por la carne de llama y quinua?.....	48
Figura 19: ¿Si su respuesta fue SI en la pregunta anterior, con qué otro plato de los que se mencionará a continuación lo reemplazaría?.....	50
Figura 20: Turistas entrevistados que visitan la localidad de Palacio Real según el sexo.....	51
Figura 21: ¿Ha consumido Ud. el plato gastronómico de la carne de llama y quinua?.....	52
Figura 22: ¿Conoce Ud. los beneficios que aporta este plato gastronómico al consumirlo?.....	53
Figura 23: ¿Al momento de degustar el plato gastronómico mencionado con anterioridad de qué forma lo consumiría?.....	54
Figura 24: ¿Del plato gastronómico de llama y quinua que es lo que más le llama la atención?55	

Figura 25: ¿Tiene preferencia al momento de consumir la quinua? Le gustaría consumir la quinua en forma de:.....	56
Figura 26: ¿Cuándo Ud. visita Palacio Real, con qué frecuencia consume la carne de llama y quinua?	58
Figura 27: ¿Conoce Ud. otro lugar a parte del Restaurante de Palacio Real, donde preparen este plato típico como es la carne de llama y quinua?.....	59
Figura 28: ¿Si pudiera dar una calificación en parámetros siendo 1 muy malo y 5 excelente, cuál sería la nota que le pondría a este plato gastronómico?	60
Figura 29: ¿Recomendaría a un familiar o amigo el consumo de la carne de llama y quinua? ..	61
Figura 30: ¿Existe diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carne?.....	62

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

INVESTIGACIÓN TITULADA:

**“EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE
LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI-
RIOBAMBA)”**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación trata sobre “El impacto social y cultural del consumo de la carne de llama y quinua en la localidad de Palacio Real”, perteneciente a la parroquia Calpi, provincia de Chimborazo, esta propuesta investigativa se realizó a través del método etnográfico porque permite la interacción directa con las personas de la localidad, las técnicas utilizadas para la recolección de información fueron realizadas a través de las encuestas y las entrevistas tanto a las personas de la comunidad de Palacio Real y a los turistas que visitan el lugar.

Como principales resultados se determinó que por parte de la población de Palacio Real no consumen la carne de llama y quinua con mayor frecuencia, sabiendo que este alimento posee grandes ventajas en beneficio del ser humano, y así se podría prevenir diferentes enfermedades que se expone en el diario vivir. También se determinó como uno de los principales aspectos para que la población de Palacio Real no consumieran con mayor asiduidad se debe al precio elevado al momento de adquirir el plato gastronómico, prefiriendo de esta manera consumir por rara vez, ya que este preparativo solo se puede encontrar en el restaurante ubicado en la misma localidad de Palacio Real, sin embargo este plato gastronómico es ofrecido a la degustación por parte de los turistas ya que este apetitivo ayuda a la contribución en el medio económico y turístico de la comunidad; tomando en cuenta que las mujeres indígenas son protagonistas al momento de la elaboración del plato ancestral.

Palabras clave: Gastronomía, saberes ancestrales, Palacio real, llama, quinua

ABSTRACT

This research work deals with "the social and cultural impact of the consumption of llama meat and quinoa in Palacio Real town," in Calpi Parish, Chimborazo Province. This research proposal was made through the ethnographic method because it permits direct interaction with the people of the locality. The techniques used for the collection of the information were made through surveys and interviews both to people of Palacio Real community and to the tourists who visit the place.

As main results it was determined that on the part of the population of Palacio Real do not consume llama meat and quinoa more frequently, knowing that this food has excellent advantages for the benefit of the human being and in this way, it could prevent different diseases that it is exposed in the daily life. It was also determined as one of the main aspects that the population of Palacio Real did not consume more regularly due to the high price at the time of acquiring the gastronomic dish. For this reason, they prefer to consume it rarely, since this typical dish can only be found in the restaurant located in the same town. Nevertheless, this gastronomic dish is offered to the tasting of the tourists since this appetitive one helps the contribution in the economic and tourist means of the community; taking into account that indigenous women are protagonists at the time of the elaboration of the ancestral dish.

Keywords: Gastronomy, ancestral knowledge, Royal Palace, llama, quinoa



Reviewed by: Solis, Lorena

Language Center Teacher



INTRODUCCIÓN

El presente tema de investigación hace énfasis sobre el impacto social y cultural del consumo de la carne de llama y la quinua en la localidad de Palacio Real” (Calpi-Riobamba). Es una comunidad localizada a 15 km de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Lugar habitado por varias familias o ayllus, su riqueza abunda en las prácticas gastronómicas y culturales, las cuales han sido otorgadas por sus ancestros. Por medio de este trabajo se pueden manifestar las ventajas que el ser humano obtiene al consumir de este plato ancestral.

Esta investigación tiene como objetivo realizar un estudio acerca de la gastronomía ancestral enfocándose en la carne de llama y quinua, siendo cada elemento indispensable y beneficioso para la salud del ser humano. Cabe mencionar que el accionar de la naturaleza y del hombre influyó mucho en la aparición de plantas y animales.

Se debe mencionar que al hablar de la quinua y la llama es trasladarse a épocas aborígenes, por el que los indígenas los consideraban sagrados, ya que “la llama fue el animal principal en la época prehispánica, de distribución panandina (costa y sierra) y alcanzó una mayor población que las alpacas. La llama ha jugado un papel importante en la economía local de las regiones” (CONACS, 2005); mientras que la quinua, según La Oficina Regional para América Latina y el Caribe, (2011) “se presenta con un alto potencial tanto desde sus bondades nutritivas como de su versatilidad agronómica para contribuir a la seguridad alimentaria de diversas regiones”.

Dentro de la gastronomía que se realiza en la comunidad Palacio Real, son utilizados como principales ingredientes la carne de llama y la quinua, este plato típico sin lugar a duda son mayormente atraídos por los turistas, ya que además de utilizar los componentes ya mencionados son elaborados con productos naturales, que poseen “gran contenido proteínico, que lo hace un aliado de una buena alimentación y por tanto de una buena salud”. El valor nutricional de la quinua es considerada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), como uno de los alimentos más completos de la naturaleza, por su alto contenido alimenticio ya que son granos altamente nutritivos. (El Telégrafo, 16 de Mayo, 2016).

CAPÍTULO I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 PROBLEMA

La comunidad Palacio Real, está situada en los páramos de la provincia de Chimborazo, sus tierras son ricas en diferentes aspectos brindando alimentos y pastos en beneficio de la localidad, permitiendo debido a esto tener gran variedad de flora y fauna. Los habitantes del lugar como fuente económica se dedican a la ganadería, agricultura y al turismo comunitario brindando productos y servicios enfocados en aspectos ancestrales como lo es la carne de llama y quinua, de los cuales, gracias a la domesticación por parte de los pobladores de la comunidad objeto de estudio han podido obtener gran variedad de fibra, carne y además utilizar como un medio de transporte, estos productos en sí, han sido por generaciones productos típicos que caracterizan a las tradiciones y costumbres de Palacio Real.

La carne de llama y quinua a más de poseer un sabor único e inigualable contiene proteínas y minerales, siendo consumidos gran parte por los turistas que visitan la localidad de Palacio Real, es aquí donde se presenta la interrogante, del ¿por qué la carne de llama y quinua no es consumido por los moradores de la comunidad, sabiendo que es beneficioso para el ser humano? Es por esta razón que se realizó la investigación en la comunidad de Palacio Real, a un número determinado de habitantes y así poder obtener resultados factibles para conocer acerca del porque no degustan del plato gastronómico.

Por tanto, la elaboración del plato de quinua y llama, es una oferta ancestral indudablemente llamativa y diferente, no obstante, a pesar de ser atrayente por turistas, la población autóctona no consume este plato que forma parte de sus costumbres ancestrales, sino que se decantan por modas y platos con altas calorías que incluso no son beneficiosos para la salud.

Por ello y para entender claramente el hecho propuesto dentro de la investigación, se indagará acerca de las principales razones que tienen los habitantes de Palacio Real para no consumir este plato ancestral y por qué sí lo incentivan para ser consumido por los turistas. Por medio de esta investigación busca la valorización, fortalecimiento la importancia social y cultural de la gastronomía ancestral andina.

1.2 JUSTIFICACIÓN

El trabajo de investigación es importante porque la alimentación sin lugar a dudas tiene gran historia, la cual radica desde épocas prehispánicas, estas generan conexiones con el pasado y a su vez con el presente en el cual nos desarrollamos. Cada plato o cultivo tiene gran importancia en el contexto histórico, ya que la mayor parte reside en la alimentación de los pueblos indígenas, y por qué no decirlo en las poblaciones mestizas. Se puede manifestar que existe gran variedad de alimentos que utilizaban los antepasados como una forma de alimentarse y a su vez para curar una serie de enfermedades de la época en la que se iniciaba a consumirla, enfocándose en la llama y la quinua, se debe indicar que los alimentos fueron de gran ayuda para las familias indígenas las cuales han sido transmitidas de generación en generación por sus altos beneficios, la quinua por ejemplo es considerada como un alimento de origen vegetal, por lo tanto contiene proteínas, minerales, es decir este alimento es rico para el consumo humano, según (Gómez y Pando, 2016).

La quinua a más de ser un cultivo domesticado por las antiguas culturas de la región Andina de Sur América, se puede mencionar que fue uno de los principales alimentos en la población prehispánica hasta la época de la conquista, ya que contiene un valor nutricional muy significativo que ayuda al desarrollo y crecimiento del ser humano y por ende este grano alimenticio se ha convertido hoy por hoy en un manjar que es del agrado y deleite para la población, este producto se lo prepara en el restaurante de Palacio Real.

Cabe mencionar que la carne de llama y quinua juntas contienen un alto grado de vitaminas y proteínas, y a más de ello pueden curar varias enfermedades que el ser humano está expuesto en el diario vivir.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Identificar de qué manera impacta el consumo de la carne de llama y quinua en los habitantes de la localidad de Palacio Real (Calpi, Riobamba), como plato gastronómico ancestral de la localidad.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar las diferencias en cuanto a la canasta básica actual de los habitantes de Palacio Real y una canasta básica basada en productos ancestrales locales.
- Aportar conocimientos sobre los saberes gastronómicos ancestrales de la comunidad Palacio Real (Calpi- Riobamba), a partir de la preparación del plato de fritada de llama y quinua.
- Fundamentar teóricamente el valor cultural de la carne de llama y quinua como un producto ancestral a recuperar para consumo masivo.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÒRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Para el desarrollo del presente tema de investigación se han revisado los archivos de la Biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Educación Humanas y Tecnologías de la Universidad Nacional de Chimborazo, y no se encontró ninguna tesis referente al tema: El impacto social y cultural del consumo de la carne de llama y quinua en la localidad de Palacio Real (Calpi- Riobamba), pero se hallaron indagaciones referentes al trabajo en mención; de los cuales en su mayoría se enfocan en el turismo comunitario y el sustento económico por el cual se ve reflejado la comunidad y por ende se sacará provecho de sus conclusiones para poder contribuir de alguna manera a la elaboración de esta tesis.

En uno de los apartados se evidencia que la economía de las familias campesinas depende directamente de la actividad productiva de los camélidos, según Granados, Vilca y Sam (2007, Pág. 58-59).

Alrededor de 500 mil familias campesinas de la región andina dependen directamente de la actividad productiva de los camélidos sudamericanos (CSA). Los ingresos generados por estos productores varían entre 300 a 500 dólares por familia al año (MINAG, 2004); sin embargo, el bajo precio de la fibra de alpaca y de llama en el mercado limita ese ingreso, siendo necesario impulsar otros parámetros productivos de estas especies, como puede ser la producción de carne, a fin de mejorar la rentabilidad del sistema de producción.

Cortez y Blanco (2018) afirman que:

Los camélidos sudamericanos están destinados principalmente a la obtención de la fibra y la carne que son los dos productos importantes que ofrece la llama. La fibra ha sido el producto más aprovechado hasta la actualidad de manera comercial. La carne presenta la principal fuente de proteínas con el 24%, brindando gran aportación en beneficio del hombre.

Por lo tanto, según Tenemaza y Antamba, (2010), mencionan que la carne de llama es muy saludable por su valor nutricional, es por esto que se realizó una prueba bromatológica para conocer a fondo todas sus propiedades beneficiosas para la salud del ser humano pudiendo reconocer la ventaja de su consumo. Por lo expuesto, puedo mencionar que la utilización de este plato gastronómico y a su vez ancestral, es un apetitivo que no solo contribuye a una alimentación sana, sino que además ayuda en gran manera a que quien lo consuma obtenga una variedad de nutrientes, los cuales favorecen a curar una serie de enfermedades crónicas como leves.

En otro contexto trata sobre La quinua, cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial, conociendo las bondades nutritivas, la versatilidad agronómica y la expansión del cultivo a otros continentes, especialmente en aquellos países donde la población no tiene acceso a fuentes de proteína o donde las condiciones de producción son limitadas por la escasa humedad, la baja disponibilidad de insumos y la aridez. Oficina Regional para América Latina y el Caribe (2011).

Para Alimentos Argentinos – MAG y P (2018), la quinua, es declarada por la FAO como uno de los cultivos promisorios de la humanidad, no sólo por sus distinguidas propiedades benéficas y por sus múltiples usos, sino también por ser considerada una alternativa para suplir ciertas deficiencias de nutrientes y complementar la alimentación, la quinua es hoy una nueva opción para tener en cuenta a la hora de preparar nuestras comidas. (pág., 2).

Por ello, se debe aludir que este trabajo objeto de estudio es un gran aporte debido a que incidirá en gran medida a investigar los aportes nutricionales que este plato ancestral presenta en quien lo consume, que en este caso son los turistas y a su vez a indagar por qué quien lo elabora no lo consume a pesar de la gran variedad de nutrientes que este genera.

2.1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE PALACIO REAL, (CALPI-RIOBAMBA)

Palacio Real, forma parte de las 19 comunidades pertenecientes a la parroquia Santiago de Calpi de la provincia de Chimborazo, está conformado aproximadamente por 480 habitantes indígenas pertenecientes a la cultura Puruhá, la designación del nombre radica en una de las visitas que “el Libertador Simón Bolívar realizó una caminata hacia el nevado Chimborazo, se quedó a descansar en una de las haciendas más antiguas de la zona y cuando le preguntaron cómo durmió, él respondió “dormí como en mi Palacio”. (Ministerio de Turismo, 2018). Este acontecimiento dio origen al nombre de la comunidad llamándose así Palacio Real.

Figura 1: Mapa político- Calpi cantón Riobamba.

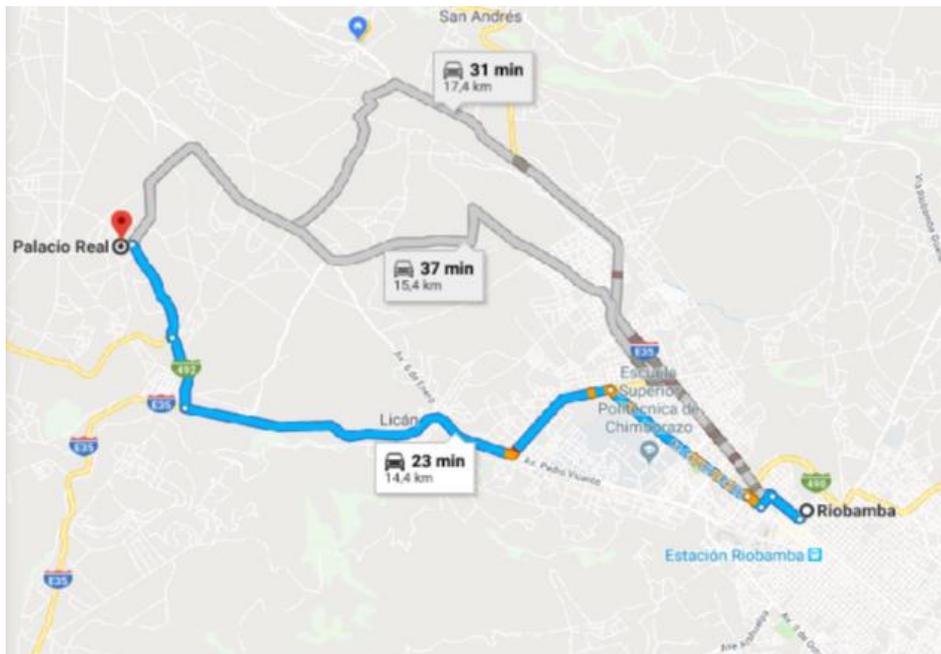


Fuente: Alfredo D. (2014)

2.1.1.2 Ubicación

La comunidad Palacio Real se encuentra localizada a 15 km de la ciudad de Riobamba, vía San Juan – Guaranda. Perteneció a la Parroquia Calpi, Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo - Ecuador.

Figura 2: Mapa de la ubicación de Palacio Real



Elaborado por: Miryam Mora
Fuente: google maps

Número de habitantes: 480 habitantes

Cantón: Riobamba

Provincia: Chimborazo

Altitud: La altitud de la cabecera parroquial de Calpi comunidad Palacio Real es de 3200 m s n m.

Límites de Palacio Real.

- Norte: Nitiluisa
- Sur: San Vicente de Bayushic
- Este: Gaushi y Cunduana
- Oeste: San Francisco de Cunuguachay

2.1.2 SITUACIÓN HISTÓRICA DE LA LLAMA Y LA QUINUA

2.1.2.1 Situación histórica de las llamas

Figura 3: Camélido o Llama Palacio Real



Fuente: Miryam Mora

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO (2007, op. cit., p 1), menciona que los camélidos surgieron en América del Norte hace tres millones de años, pero para poder subsistir migraron por el estrecho de Bering hacia los continentes África y Asia, allí evolucionaron para formar la tribu de los Camelini que comprende al camello Bactriano moderno con dos jorobas encontrándose en el continente de Asia y al Dromedario o camello con una joroba que se encuentra en Cercano Oriente y Norte de África. De igual manera los camélidos migraron hacia el sur por el istmo de Panamá y se expandieron en América del Sur, donde formaron la tribu de los Lamini. Finalmente, los Camélidos ancestrales desaparecieron en América del Norte. En nuestros días, los Camélidos de América del Sur están representados por los Camélidos silvestres: Vicuña (*Vicugna vicugna*) y Guanaco (*Lama guanicoe*) y los domésticos: Llama (*Lama glama*) y Alpaca (*Lama pacos*).

También para que se dé la migración y distribución de los camélidos a diferentes partes de la región fue en búsqueda de la supervivencia y mejora de cada uno de ellos, ante esto también se debe a los cambios climáticos que se produce en cada zona, el ser humano de igual manera intervino para que ocurra la migración, optando permanecer la mayor parte de la población en las partes secas de las tierras altas de los Andes. Las llamas llegaron a ocupar las tierras altas de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Paraguay, Chile y Argentina.

Los camélidos formaron parte de la migración junto al hombre, asentándose en diferentes países y regiones, aportando en la alimentación para el pueblo, determinando así que la llama es un animal domesticado de pesuña, endémico de los “Andes cuyo origen se remonta a más de 5000 años, fue el principal animal de carga y transporte para la comercialización de productos”, además de ello, la carne de llama “era consumida por la realeza incaica en forma de charqui (preparada con sal y puesta a secar por 30 días)”. (Guamán, 2014). Esta preparación era la única forma de mantener la carne en buen estado.

2.1.2.2 Situación histórica de la quinua

Figura 4: Cultivo de quinua.



Fuente: Diario en Norte (2015)

La Quinua también conocida como (*Chenopodium quinoa Willd*), es un cultivo andino domesticado hace miles de años por las antiguas culturas de la región Andina de Sud América. Existen evidencias de que fue alimento básico para las poblaciones prehispánicas hasta la época de la conquista. La introducción y expansión de cultivos como el trigo, cebada, avena, habas y arvejas, principalmente, relegó el cultivo de la quinua a zonas marginales de la sierra del Perú y Bolivia; reduciéndose en forma significativa el área cultivada. Por muchos siglos la quinua fue alimento de auto subsistencia humana y animal (Gómez y Aguilar, 2016). La ventaja que presenta la quinua es que puede adaptarse a diferentes climas, a diferencia de otros productos por el cual fue relegada.

Si bien es cierto la quinua fue considerada como principal alimento de toda la región andina, esto fue antes de que se introdujeran otra variedad de cultivos, ocasionando la reducción del cultivo y extinción de la misma.

2.1.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

2.1.3.1 Constitución del Ecuador

Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

- Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.
- No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural.
- Los individuos que pertenecen a la población indígena tienen los mismos derechos humanos que otros individuos. No obstante, sufren frecuentemente de marginación extrema. La igualdad y la no-discriminación son dos de los más importantes derechos en el contexto de los pueblos indígenas.
- Los pueblos indígenas gozan de ciertos derechos como grupo; estos derechos se relacionan con la forma tradicional de vida de los pueblos indígenas y su relación especial con su tierra y los recursos naturales. En este sentido, los derechos sobre la tierra son de crucial importancia, tal como lo es el derecho a disfrutar de su propia cultura. Constitución del Ecuador (2008. pg.41)
- No ser desplazados de sus tierras ancestrales.
- Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.
- Impulsar el uso de las vestimentas, los símbolos y los emblemas que los identifiquen. Constitución del Ecuador (2008).

2.1.3.2 Derecho a la alimentación y saberes ancestrales

Corte Constitucional (2010). Los individuos que pertenecen a la población indígena tienen los mismos derechos humanos que otros individuos.

- **El Artículo 11.1** del Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, reconoce el derecho a la alimentación de los pueblos indígenas.
- El acceso a la tierra y otros recursos productivos (fauna, pesca, agua, etc.) son de vital importancia para el derecho a la alimentación de los pueblos indígenas. La identidad y herencia cultural de los pueblos indígenas son inseparables de su territorio tradicional. Los pueblos indígenas obtienen su alimento directamente de sus tierras cazando, recolectando o cultivando, podrían también adquirir alimentos indirectamente con la venta de sus productos.
- **Art. 13:** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos: preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.
- **Art. 363.** El Estado será responsable de: Garantizar las prácticas de salud ancestral y alternativa mediante el reconocimiento, respeto y promoción del uso de sus conocimientos, medicinas e instrumentos.
- **Art. 385 núm. 2:** El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: 2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
- **Art. 387 núm. 2, 4:** Será responsabilidad del Estado: 2. Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica y potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al sumak kawsay. 4. Garantizar la libertad de creación e investigación en el marco del respeto a la ética, la naturaleza, el ambiente, y el rescate de los conocimientos ancestrales. Corte Constitucional (2010. Pg. 8)

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

El paraje andino está situado sobre los 3.200 m s n m, por lo tanto la comunidad de Palacio Real es reconocida como parte del turismo comunitario, gracias al apoyo del sacerdote Pierrick Vandorp, quien fue un pionero para lograr el desarrollo y varios emprendimientos que están posicionados en la ruta del turismo comunitario de la provincia.

2.2.1 COMUNIDAD: El término comunidad tiene su origen en el vocablo latino *communitas* y se refiere a un grupo de personas que viven en una determinada zona geográfica, comparten la misma cultura, valores y normas y están organizados en una estructura social conforme al tipo de relaciones que la comunidad ha desarrollado a lo largo del tiempo (Causse, 2019, pg. 3).

Pero se manifiesta que en el mundo andino la comunidad tiene otras explicaciones en la que Ecuador forma parte de este.

2.2.1.2 COMUNIDAD ANDINA: La Comunidad Andina (2019), (CAN) es un mecanismo de integración subregional creado mediante el Acuerdo de Cartagena del 26 de mayo 1969, con el propósito de mejorar el nivel de vida y desarrollo equilibrado de los habitantes de los Países Miembros mediante la integración y la cooperación económica y social.

Es una organización internacional conformada por cuatro Países Miembros: Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú: que cuenta con diversos órganos e instituciones que integran el Sistema Andino de Integración (SAI) cuyo objetivo es alcanzar un desarrollo integral, equilibrado y autónomo para los Países Miembros, mediante la integración andina, con proyección hacia una integración sudamericana y latinoamericana. Dimensión económica social de la comunidad andina (s.f. Pág. 9).

La integración andina busca coadyuvar el desarrollo de los Países Miembros, procurando que sea equilibrado y armónico. Por tal manera la Comunidad Andina también está conformada por distintos órganos e instituciones, con el objetivo de ayudar en lo que cada país necesite ya sea en la economía, viabilidad, salud, educación y de esta manera hacer cumplir los deberes y derechos de cada país asociados, siendo estas las siguientes:

- **Consejo Presidencial Andino:** Es el máximo órgano del Sistema Andino de Integración que ejerce la dirección política del Sistema. Emite directrices que son instrumentadas por los órganos e instituciones del SAI.
- **Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores:** Es el órgano legislativo y de decisión encargado de formular y ejecutar la política exterior de los Países Miembros en asuntos que sean de interés subregional, así como la política general del proceso de integración
- **Comisión Andina:** Es el órgano legislativo y de decisión, integrado por un representante plenipotenciario de cada uno de los Países Miembros, encargado de formular, ejecutar y evaluar la política de integración subregional andina en materia de comercio e inversiones y adoptar las medidas que sean necesarias para el logro de los objetivos del Acuerdo de Cartagena, entre otros.
- **Secretaría General:** Con sede en Lima, Perú, es el órgano ejecutivo de la Comunidad Andina, cuya función es la de administrar el proceso de integración, velar por el cumplimiento de los compromisos comunitarios, resolver asuntos sometidos a su competencia y presentar iniciativas y propuestas de Decisión.
- **Tribunal de Justicia:** Con sede en Quito, Ecuador, es el máximo órgano jurisdiccional de la integración, conformado por magistrados nacionales de origen de cada País Miembro, encargado de declarar el derecho comunitario y asegurar su interpretación uniforme.
- **Parlamento Andino:** Es el órgano deliberante del Sistema y representa a los pueblos de la Comunidad Andina. Está integrado por representantes de los cuatro Países Miembros elegidos por sufragio universal y directo. Tiene su sede en Bogotá, Colombia. (Comunidad Andina, 2019, pág., 11 y12).

Así como en los países mencionados existen organizaciones e instituciones que ayudan y aportan en beneficio de la sociedad, también dentro de las comunidades presiden de reglamentos, por esta razón Palacio Real es una comunidad que preside de normas y leyes: las leyes son únicamente comunales por lo que debe constar la directiva como principal organización ya que por medio de ellos se realizan los reglamentos en lo cual debe ser acatado por la comunidad y hacer cumplir por parte de la directiva y de este modo hacer respetar las costumbres y tradiciones por la cual se caracteriza, así también dar a conocer tanto a nivel nacional e internacional. Para llevar a cabo con las

diferentes actividades que se plantean realizar en beneficio de la comunidad se ve reflejado a través de la directiva por el cual están conformados de la siguiente manera:

Presidente: Luis Acalo

Vicepresidente: Manuel Pagalo

Tesorero: Josefina Tacuri

Secretaria: Rosario Chila

Síndica: Dora Tayupanda

Cada uno de los dirigentes trabaja en beneficio de la comunidad, y su participación es importante para llevar el control y sacar a la comunidad en adelante.

2.2.1.3 CULTURA: Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.

Las costumbres y tradiciones que cada pueblo posee son únicas y son las que diferencian a cada comunidad, siendo así que las actividades que más sobresalen en Palacio Real son los días de Carnaval y Navidad, atrayendo de esta manera a propios y extraños a conocer y degustar de la comida gastronómica que el lugar ofrece.

La comunidad de Palacio Real está dedicada a la agricultura y como nueva fuente de ingresos al turismo comunitario, trabajo que es realizado únicamente por las mujeres. El producto turístico que lo diferencia de las demás comunidades es poseer la llama y la quinua y por ende se desarrollan diferentes actividades con la posibilidad de ofrecer al turista una experiencia única e inolvidable.

2.3 LA QUINUA

La quinua es conocida como grano de los Incas, comúnmente denominada grano de oro por el color amarillo que se aprecia en algunas variedades de la quinua. Según indagaciones realizadas por Carlos Nieto, investigador del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP, las poblaciones andinas practicaban la agricultura intensiva, utilizando riego, abonamiento, rotaciones y construcciones de terrazas para conservar la fertilidad del suelo y además poder aumentar la producción agrícola.

Maluenda, (2013) afirma que “la quinua es una de las siembras o cultivos de mayor antigüedad generado en la región Andina, principalmente en las regiones de Perú y Bolivia en cuya conservación y domesticación ha sido participe la gran cultura Incaica” (p. 1).

Por lo tanto, Maluenda, (2013) menciona que es “conocido en diferentes países como quínoa, cuya planta es herbácea y viene a constituirse en un pseudocereal por su forma como cereal, y a veces se considera una pseudooleaginosa por su alto contenido en aceite” (pág. 1).

La quinua recibe diferentes nombres comunes que varían de acuerdo al idioma, la localidad o el país. Siendo estas las siguientes:

Tabla 1: nombres de la quinua según el idioma o país.

Idioma	
Quechua:	Kiuna, quinua, parca
Aymara:	Supha, jopa, jupha, jauria, jiura, aara, ccallapi, vocali
Azteca:	Huatzontle
Chibcha:	Suba, supha, pasca
Mapuche:	Quinua
Español:	Quinua, quínoa, quingua, quiuna, kinoa, triguillo, trigo inca, arrocillo, arroz del Perú, Dahuie, juba, ubaque, ubate, jura, suba
Portugués:	Arroz miúdo do Perú, espinafre do Perú, quinoa
Italiano:	Quinua, chinua

Fuente: Bioersity International 2013

La quinua según la Oficina Regional para América Latina y el Caribe, (2011) la distribuye de la siguiente manera:

- En Colombia en el departamento de Nariño, en las localidades de Ipiales, Puesres, Contadero, Córdova, San Juan, Mocondino y Pasto.
- En Ecuador en las áreas de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Chimborazo, Loja, Latacunga, Ambato y Cuenca.
- En Perú se destacan las zonas de Cajamarca, Callejón de Huayllas, Valle del Mantaro, Andahuayllas, Cusco y Puno (altiplano).
- En Bolivia en el altiplano de La Paz, Oruro y Potosí y en los valles interandinos de Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija.
- En Chile en el altiplano Chileno (Isluga e Iquique) y Concepción. También existen reportes de quinuas cultivadas en la Novena y Décima región (Barriga et al., 1994).
- En Argentina se cultiva en forma aislada en Jujuy y Salta. El cultivo se amplió también hacia los Valles Calchaquíes de Tucumán. (Gallardo y González, 1992, Pág. 4)

2.3.1 Producción de la quinua

Figura 5 Cultivo de quinua:



Fuente: Miryam Mora (2019)

El tiempo de siembra de la quinua se da por el mes de noviembre a marzo, ya que es la estación de lluvias. La quinua para ser bien producida requiere de un terreno limpio y que no haya sido aún erosionado de esto dependerá dar una buena cosecha, las semillas de la quinua siembran haciendo pequeños huecos en la tierra y a su vez se introduce el abono como fuente de alimento, la germinación de la semilla se produce entre los ocho a diez días, una vez ya germinada la semilla el agricultor procede a aporcar y mantener las siembra en buen estado.

Selena Pagalo (2018), moradora de la comunidad de Palacio Real menciona que la quinua bien cultivada puede alcanzar un tamaño de 0.5 a 2m de altura, el tallo crece recto y ramificado; el color de la quinua es variada entre blancas, rosadas, negras y amarillas, el tiempo para cosechar dura siete meses, el agricultor sabe que ya está lista para ser cosechada cuando la planta muestra una color amarillenta en el tallo y el fruto en si presenta una dureza. Para no desperdiciar y dejar caer los granos de la quinua cortan con las hoces, y lo almacenan en un lugar fresco hasta que el grano este completamente seco, luego proceden a trillar y aventar hasta que la semilla estén completamente limpias y por ultimo proceden a guárdalo.

2.3.2 Propiedades nutricionales

La quinua se convierte en uno de los alimentos primordiales dentro de las poblaciones andinas, debido a su alto poder nutritivo y su fácil adaptación a las condiciones ambientales que posee los Andes, en relación al maíz que este no crece como lo hace la quinua. Por ende la quinua fue utilizada como planta medicinal para el tratamiento de hemorragias y luxaciones. Dada las bondades de la quinua y su influencia medicinal, las poblaciones nativas involucraron a este grano en ceremonias religiosas, llegando al punto de elaborar objetos para adorar llamándolas así quinuas mamas. (Cazar, 2004).

La gran cantidad de aminoácidos que contiene la quinua, según Maluenda, (2013) contribuye “para mejorar la función gástrica, colabora en la reparación celular, mejora la absorción del calcio, mejora los trastornos neuromusculares, previenen el daño hepático, permite mantener el equilibrio los niveles de azúcares en sangre, depresión, osteoartritis, estrés, ansiedad, insomnio”. Estos beneficios son grandes para la sociedad debido a la época consumista por la que estamos atravesando, en la cual las personas se

enfocan en consumir gran variedad de comida chatarra impuesto por el occidente ocasionando al ser humano a ser vulnerable con algunas enfermedades ya sean crónicas o leves, por tal razón, consumir la quinua serviría de gran ayuda para contrarrestar cualquier tipo de enfermedad y vivir sanamente.

El consumo de la quinua es importante por lo que contiene vitaminas, minerales y proteínas para el beneficio del ser humano y en sí para tener una vida saludable, conocedores de las bondades que este alimento ofrece, es recomendable su consumo en bebés, madres embarazadas, adolescentes, deportistas, personas que sufren de diabetes y también los que padecen de estrés, etc.

Sabiendo que la quinua aporta cuantiosos beneficios para el ser humano, se da esta interrogante ¿por qué los miembros de la localidad de Palacio Real no desean consumir la quinua?, esto se debe al racismo que existe en la comida, (no les gusta), y también creen que este alimento fue solo para consumo por parte de los indios, impidiendo que sea conocido en todo el mundo y deleitado por la sociedad, ya que han optado por consumir arroz, fideo, comidas saturadas, perdiendo poco a poco la identidad cultural.

Sabiendo los beneficios que presenta la quinua, se ha puesto un gran interés en rescatar la alimentación de los pueblos andinos es así que La Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado el 2013 como “Año Internacional de la Quinua” y de esta manera hacer prevalecer y difundir la importancia que tiene este producto a nivel nacional, internacional y mundial.

La alimentación vista desde la perspectiva antropológica, se halla como un proceso sociocultural que involucra múltiples dimensiones, que distinguen lo comestible de lo no comestible, lo bueno y lo malo. Es así que en la comunidad de Palacio Real se practica la producción mediante el cultivo según la necesidad de cada persona.

- Consiste en la elaboración de un pequeño huerto familiar el cual es factible y beneficioso, por medio de este se puede cultivar alimentos sin químicos, especialmente para los niños, cultivando pequeños productos como son: rábano, zanahoria, remolacha, col, acelga, lechuga, brócoli.

- Los alimentos autóctonos que forman parte de su alimentación son: la quinua, habas, chochos, arvejas, mashua, oca, y maíz siendo este cultivada en tres

variedades y son utilizadas de distintas formas; el maíz blanco es utilizada en forma de mote para las fiestas y también para tostar, el maíz negro es utilizada para realizar la colada morada especialmente el 2 de noviembre que es día de los difuntos y el maíz rojo es utilizada para realizar la chicha de jora siendo está servida en festividades como; matrimonios, fiestas religiosas, y en la culminación del año.

- La incorporación de la llama, ahora les permite consumir su carne en ciertas ocasiones como ingrediente principal en las sopas que son servidas al momento de las comidas principales.

2.4 SABERES ANCESTRALES

Se denomina saberes ancestrales a todos aquellos saberes que poseen los pueblos y comunidades indígenas, y son transmitidos de generación en generación, esto abarca varios aspectos que son considerados importantes dentro de los saberes, siendo así los conocimientos y las técnicas que van desde el lenguaje, gastronomía, las artesanías, el uso de la medicina, las técnicas de la conservación del medio ambiente, la agricultura y la alimentación. Por lo tanto la comunidad de Palacio Real está inmersa en el uso de las plantas medicinales y de los alimentos que son utilizados para la curación de ciertas enfermedades, siendo estas las siguientes:

- Manzanilla: se utiliza para el dolor de estómago.
- Llantén es recomendable para bajar la fiebre.
- La quinua y el chocho son utilizados para fortalecer los huesos y tener una buena nutrición.
- La carne contiene mucha proteína, por lo que es beneficioso para el cuerpo humano.
- El chawarmishqui se frota para el dolor de huesos, el reumatismo, la neumonía y el resfriado.
- Romero y cedrón se utiliza para contrarrestar el dolor de cabeza.
- “Patacuyuyo” planta de hojas anchas sirve para el dolor de estómago.
- Toronjil para problemas del corazón.

- Cocción de hojas de quinua con zanahoria blanca y pollita de campo son utilizadas en beneficio de las personas con desnutrición y poco alimentadas.
- La quinua es beneficiosa para la anemia.
- La mashua es consumida para contrarrestar las infecciones de las vías urinarias y los problemas de próstata.

2.4.1 LA RITUALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los ritos alimenticios son realizados en las festividades de los raymis, o fiesta del sol que se celebra con el equinoccio de junio, colocan en cada esquina unos “palitos” con las hojas de las habas, maíz, y alverja, también riegan la semilla formando un círculo y de esta manera dan de comer a la Pachamama como agradecimiento por la cosecha que se obtiene en beneficio de la población.

Una de las características más importantes que tiene este ritual es utilizar el corazón del feto de la llama introduciendo en las plantas en agradecimiento a la Pachamama, también los animales muertos son enterrados en las plantas para que alimente la tierra y dé más producción en el siguiente año.

2.5 LA LLAMA

Las llamas son animales más grandes de todos los camélidos andinos, posee una característica única de ser dócil y amable, una llama puede pesar de 60 a 90 kg, y su altura oscila de 100 a 120cm, la expectativa de vida de cada camélido es de 8 a 12 años, el peso del vellón es de 2,5 a 4,5 cm, y la fibra tiene una longitud de 7 a 23 cm, lo que hace ideal para la manufactura de hilo, y obtener una fuente de trabajo en la comunidad.

La llama, según Laime, Pinares, Ocsa, Machaca y Quispe, (2016).

Es el camélido domesticado más grande y se encuentra adaptada a un amplio rango de condiciones medioambientales, siendo de gran importancia para los ecosistemas de los Andes, por sus múltiples posibilidades de uso como productor de fibra y carne, su empleo en el transporte de carga y el múltiple uso del estiércol, así como por su importancia cultural.

Bajo esta idea, se alude que este animal es domesticado y a su vez adaptado a diferentes tipos de ambientes; su uso contribuye en gran medida como animal de carga, medio de transporte para agilizar el trabajo de nuestro pueblo mestizo que vive en los páramos y finalmente se usa como alimento debido a que provee fibra y proteína.

Por ende se instauró la creación de un proyecto para la crianza y el aprovechamiento integral y sostenible de los camélidos andinos (llamas y alpacas); implementándose en varias comunidades como una alternativa ambiental, en la recuperación de los saberes de la memoria cultural, y una alternativa económica para las familias.

La alimentación de las llamas son los pastizales, pueden ingerir aproximadamente 3 kilogramos de hierba y de tres a cuatro litros de agua diariamente. De los camélidos se adquiere una gran variedad de derivados las cuales proveen diferentes usos y muchos de ellos tienen un significado cultural y ancestral. En la espiritualidad del pueblo andino, la llama fue considerada un animal sagrado. Por lo tanto la carne posee un valor nutritivo, teniendo en cuenta el bajo nivel de grasa y colesterol, a más de ello brindaba beneficios medicinales para las personas que lo consumían.

2.5.1 ¿Cómo surge la idea de tener llamas en Palacio Real?

En la parroquia Calpi prestaban los servicios dos religiosos; el padre Pierrick Van Dorpe y el padre Gabriel Barriga, quienes pertenecían a la Diócesis de Riobamba, mencionan que en el año 1999 existía un programa en la Diócesis con el nombre de “Tierra para indios”, este programa consistía en la protección de la “Pacha Mama” el cual estaba tomado en cuenta todos los sectores indígenas del Ecuador, uno de ellos que se tomó en cuenta fueron Palacio Real, Sanja Pamba, entre otros. Es así que en el año 2004 llegan las primeras llamas a la localidad, un grupo de 30 personas decidieron ingresar al proyecto y con la ayuda de los párrocos llegar a ejecutar el convenio con la Diócesis durante los 4 años. Por tal motivo una llama llegaba a costar entre los \$120,00 a \$400,00 dolares siendo pagado en un lapso de 2 años con un interés muy bajo.

Antes de obtener las llamas el grupo conformado por las 30 personas primero fueron capacitadas por la curia, esto se dio con la finalidad de que puedan conservar y reproducir más llamas, la capacitación se daba el último sábado de cada mes.

El convenio se daba con Francia por lo que existían padrinos para ayudar en el proyecto, una vez concluido los cuatro años del convenio se debía entregar una llama hembra, un solo camélido macho puede ser apareado con 30 camélidos hembras ya que para poder obtener una llama hembra era costosa, los camélidos más sacrificados son machos siendo utilizados la carne como fuente de alimento y la fibra para realizar diferentes artesanías.

Es así que desde la fecha antes mencionada existen los camélidos en la localidad de Palacio Real. Siendo utilizado como fuente de economía para cada habitante. Barriga. G y Van Dorpe P. (2019).

2.5.2 Beneficios que se obtiene de la llama

- Se utilizaba la lana para obtener los hilos y así elaborara los tejidos, como son las gorras, bufandas, guantes, vestimenta, etc.
- Los huesos eran aprovechados para elaborar instrumentos musicales.
- El cuero para la fabricación de calzado, fabricación de alfombras, tapices, cuerdas, bolsos, etc.
- La grasa para la elaboración de medicinas
- Los excrementos abonaban las tierras.
- La orina es utilizada para limpias y como bebida para curar el cáncer.

Los camélidos, a más de brindar una alimentación sana y nutritiva, y obtener diferentes tipos de artesanías, alude que posee una principal característica que es mágica y curativa, se refiere a la sangre que al momento de degustar crece la fuerza de voluntad de la persona contra los maleficios que manifiesta en el diario vivir, por lo tanto cada parte de la llama es utilizada en bien y beneficio del ser humano de la comunidad de Palacio Real y de toda la sociedad.

2.5.3 Importancia de la carne de llama

La carne es adecuada para el consumo humano, es significativa por la serie de beneficios que se pueden obtener al consumirlo, es muy eficaz según un informe de la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el consumo de la carne de llama, es una gran alternativa para enfermos

de cáncer, quienes deben sustituir las carnes rojas o comidas chatarras por alimentos altos en proteínas.

Acerca de ello, la nutricionista de Solidaridad Salud de Lince, Vásquez (2016), menciona que su consumo es una “gran alternativa para las personas que presentan dislipidemias como colesterol elevado en sangre, anemia, obesidad y sobrepeso. Asimismo, es recomendable para aquellos pacientes con enfermedades cardiovasculares, diabetes e hipertensión arterial debido a sus mínimos niveles de colesterol.”

El consumo de la carne de llama tiene una gran ventaja siendo este que posee un alto contenido de proteínas en relación con otros tipos de carnes.

Tabla 2: Cuadro comparativo nutricional

Carne	Proteína	% grasa
Llama	24.82	3.69
Pollo	21.87	3.76
Conejo	21.01	9.85
Vaca	20.50	7.80
Cerdo	19.37	29.06
Oveja	18.91	6.63
Charque de llama	57.24	7.48

Fuente: Orollama Galeón, (2011)

Se puede mencionar que la carne de llama en su totalidad es sana y que a su vez no contiene enfermedades contagiosas que puedan poner en peligro la salud de la población. En este caso se menciona la triquina ya que esta enfermedad es propia de los cerdos y a su vez afecta al cerebro del ser humano.

2.5.4 ¿En comparación a los años anteriores en que ha cambiado la vida de la gente?

Se puede mencionar la vida de las personas que habitan la localidad de Palacio Real antes de la traída de los camélidos andinos la población se veían más enfocados en la agricultura como fuente de ingresos económicos para solventar a cada miembro de la

familia, pero trabajar en las tierras no tuvieron mayor realce optando así por la migración a otras ciudades e inclusive fuera del país en busca de mejor vida, y olvidándose de apoco la tierra donde los vio crecer y perdiendo las costumbres y tradiciones de la localidad.

Vista a esta problemática por el cual estaba pasando la localidad de Palacio Real, las personas de una edad promedio entre los 40 a 60 años buscan alternativas para el desarrollo económico y sustentable de la comunidad. Una vez que poseyeron las llamas estas jugaron un papel muy importante dentro de la economía, optando por la crianza de los camélidos, cada camélido en el mercado estaría costando entre los \$120.00 a \$400,00, dólares, una vez obtenidas las ganancias estas son repartidas a cada jefe de hogar, en la localidad de Palacio Real también consta de un restaurante lugar de expendio del plato gastronómico de la carne de llama con quinua, este plato gastronómico es ofrecido a la degustación por los turistas contribuyendo a la economía de las personas. También de las ganancias que se obtiene del restaurante cada fin de año la directiva se encarga de comprar víveres para ser entregados a cada jefe de hogar, sin duda alguna la economía de la localidad de Palacio Real ha mejorado notablemente, en comparación los años anteriores

2.5.5 ¿Cómo descubrieron la importancia de comer carne de llama y quinua?

La importancia de comer la carne de llama y quinua se da por las bajas calorías que contienen, siendo así que La carne de llama es muy buena para la salud, carne no tiene tanta grasa como la de la vaca, del pollo, del cerdo, es por esta razón que la carne de llama muestra un alto contenido de proteína baja en grasa, influyendo en la formación de un bajo contenido o porcentaje de colesterol asimilable para el cuerpo humano y posee bajo porcentaje de ácido úrico, señala un estudio técnico del Ministerio de Desarrollo Rural. El Universo, (2013).

En otro contexto la quinua también es uno de los alimentos con alto valor nutritivo, este alimento según las investigaciones de la NASA fue de vital importancia ya que fue integrado a la dieta de los astronautas en vuelos espaciales que se realizaban. La quinua considerada como “grano de oro andino”, posee proteínas, carbohidratos, minerales, y vitaminas, se puede decir que es un alimento más completo y superior a los de origen

animal, como la carne, leche, huevos y pescado muy útiles para personas que realizan grandes esfuerzos físicos, de atletas, de niños y mujeres embarazadas y personas adultas en general. Consumir la quinua en los primeros 5 años de edad ayuda para el crecimiento del niño, y en la calcificación de los huesos evitando mal formaciones del cuerpo, por esta razón consumir la quinua y la carne de llama es importante en el ser humano tanto para el desarrollo y evitar las enfermedades que el ser humano está expuesto en diario vivir.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El diseño de investigación ejecutada es de carácter experimental, ya que permitió recolectar información sobre el consumo de la carne de llama y quinua en la comunidad Palacio Real (Calpi, Riobamba), por lo tanto fue una investigación cualitativa estableciendo que no se manipularon datos numéricos para realizar la investigación oportuna.

3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Para la investigación requerida se emplearon la investigación bibliográfica y la investigación de campo.

3.2.1 Investigación bibliográfica: Esta técnica de investigación permite obtener información científica, debido a que se puede obtener información primaria y secundaria en determinados documentos siendo estos: libros, revistas, documentales, periódicos, audios, fotografías, que permiten extraer información relacionados al tema de investigación.

3.2.2 Investigación de campo: Este tipo de investigación permite acudir al lugar de los hechos para poder recopilar datos de fuentes primarias con un propósito específico de acuerdo a la realidad existente. Esta investigación se utilizó para indagar acerca del consumo de carne de llama y quinua en la comunidad de Palacio Real.

3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El nivel de investigación será de carácter descriptivo, etnográfico y antropológico porque permitirá relatar y conocer sobre diferentes hechos, acontecimientos tal cual es la realidad, sin embargo se completará con el nivel etnográfico que se basa fundamentalmente en el estudio de las personas en los entornos naturales de ocurrencia por medio de una serie de métodos de recolección de información que capturan su

sentido social y sus actividades ordinarias, incorporando al investigador que participa en el campo.

3.4 MÉTODOS

El método a emplear en la investigación es el método etnográfico que consiste en la descripción y comprensión del modo o estilo de vida de las personas a quienes se estudia, representando de manera responsable cada uno de los aspectos que caracterizan y definen al hombre y su cultura, interesándose especialmente por lo que la muchedumbre crea, como se comporta, como interactúa, como construye su vida y también como la destruye. .

3.4.1 POBLACIÓN: La comunidad, Palacio Real está conformada por 480 habitantes, de las cuales se realizaron entrevistas a un total de 40 personas, ya que se entrevistó a un miembro de cada familia en una edad aproximada entre 20 a 90 años, en especial a los moradores más ancianos, con la finalidad de conocer el impacto social que tiene la comunidad en base al consumo de carne de llama y quinua, y los posibles inconvenientes que presenta, tomando en cuenta que cada familia está conformada entre 5 o más miembros.

3.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.5.1 Técnica

3.5.1.1 Entrevista: La técnica utilizada para realizar esta investigación fue una entrevista estructurada de carácter abierta, la cual está dirigida a la comunidad y a los turistas que visitan Palacio Real.

3.5.2 Instrumento

3.5.2.1 Cuestionario: El instrumento utilizado fue el cuestionario de carácter estructurado mixto conformada con preguntas abiertas y cerradas permitiendo la recolección de información requerida.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 ENTREVISTA A LOS MORADORES DE LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI- RIOBAMBA)

“EL IMPACTO SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE LA CARNE DE LLAMA Y QUINUA EN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL” (CALPI- RIOBAMBA).

El presente trabajo de estudio tiene como finalidad obtener información sobre el impacto social que tiene al consumir la carne de llama y quinua en los habitantes de Palacio Real y también de los turistas que llegan al lugar. Lo que se pretende con este trabajo es incentivar al consumo de alimentos sanos, ya que por la industrialización que día a día se transforma esta se ve afectada y pierde su valor nutricional.

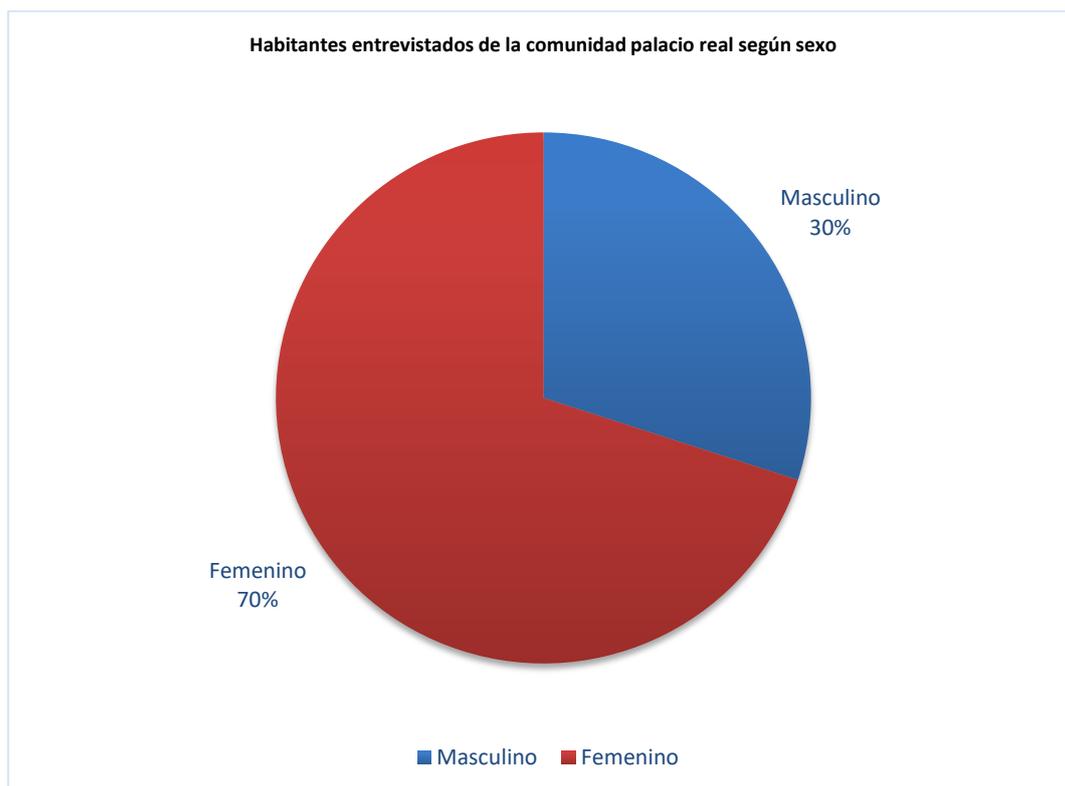
Objetivo: Recolectar información con la finalidad de conocer el impacto que genera el plato gastronómico de la carne de llama y quinua en los habitantes de Palacio Real.

La comunidad, Palacio Real está conformada por 480 habitantes, de las cuales se realizaron entrevistas a un total de 40 personas, ya que se entrevistó a un miembro de cada familia en una edad aproximada entre 20 a 90 años, tomando en cuenta que cada familia está conformada entre 5 o más miembros.

Tabla 3. Habitantes entrevistados de la comunidad Palacio Real según el sexo.

Masculino	12
Femenino	28
Total	40

Figura 6: Habitantes entrevistados de la comunidad Palacio Real según el sexo



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

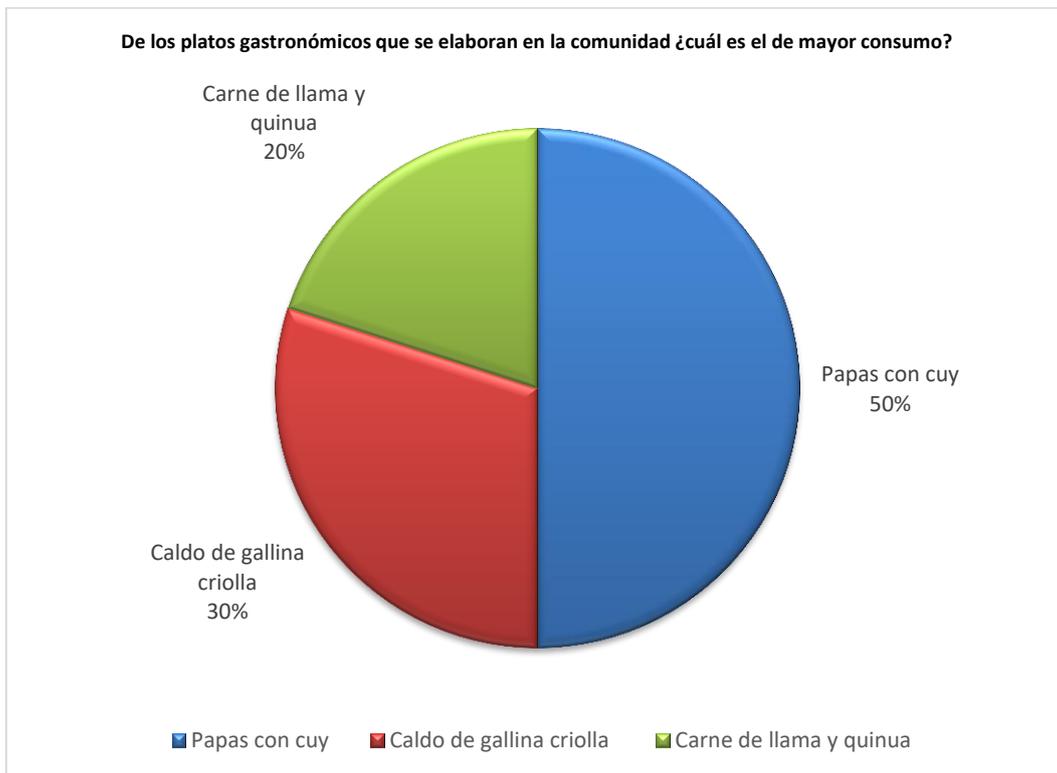
Análisis: De las 40 personas entrevistadas en la comunidad Palacio Real se evidencia que el 70% pertenecen al sexo femenino, y el 30% pertenecen al sexo masculino.

Interpretación: Como se observa en la gráfica de la Figura 6, el total de las 40 personas entrevistadas, el 28 hace referencia al sexo femenino con el 70%, mientras que el 12 se refiere al sexo masculino con un porcentaje de 30%, es decir que existe la presencia de más mujeres que hombres, que habitan en la comunidad.

Tabla 4: De los platos gastronómicos que se elaboran en la comunidad ¿cuál es el de mayor consumo?

Papas con cuy	20
Caldo de gallina criolla	12
Carne de llama y quinua	8
Total	40

Figura 7: De los platos gastronómicos que se elaboran en la comunidad ¿cuál es el de mayor consumo?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: Claramente se evidencia que el 50% de la población entrevistada de Palacio Real consume papas con cuy ya que es factible realizar ya sea para consumo familiar o a su vez en festividades de la comunidad, en segundo lugar con el 30% hace mención al consumo de caldo de gallina criolla, no lo consumen con frecuencia esto se debe a que no existe gran cantidad de aves.

Seguido a este plato se evidencia que el 20% de los habitantes de la comunidad consume el plato gastronómico de la carne de llama y quinua., siendo un porcentaje muy bajo debido al alto precio que posee este plato.

Interpretación: Del total de las 40 personas entrevistadas que muestra en la Figura 7, el 20 responden que el plato gastronómico más consumido por la comunidad de Palacio Real es papas con cuy, equivalente al 50%, este plato gastronómico es tradicional y por eso prefieren consumirlo con mucha frecuencia ya que es posible su preparación, también porque en el lugar existe la facilidad de criar cuyes y el terreno es apto para cultivar los productos en este caso hace referencia a las papas.

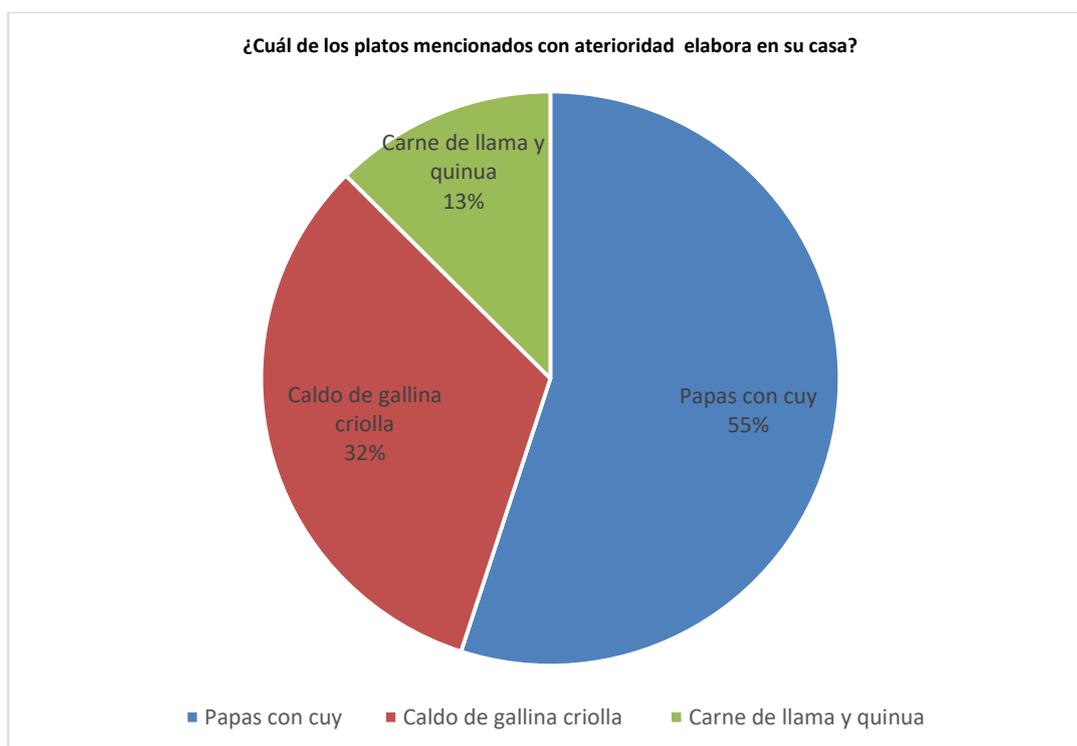
Seguidamente tenemos a 12 personas entrevistadas con un porcentaje del 30%, respondieron que prefieren consumir caldo de gallina criolla, debido a la facilidad de realizarlo, pero no lo consumen en mayor cantidad, prefiriendo conservar a las gallinas por la ventaja de ser portadoras de huevos que son utilizadas para consumo y a su vez para comercializarlas.

Y por último esta la cantidad de 8 personas entrevistadas con un porcentaje equivalente al 20%, según esta entrevista se determina que el consumo de la carne de llama y quinua es muy bajo, por lo que matar una llama por día no es factible debido a que los camélidos solo se procrean uno por año, y también se debe al alto precio que tiene este plato gastronómico, por lo cual consumir la carne de llama y quinua lo hacen una vez por mes.

Tabla 5: ¿Cuál de los platos mencionados con anterioridad elabora en su casa?

Papas con cuy	22
Caldo de gallina criolla	13
Carne de llama y quinua	5
Total	40

Figura 8: ¿Cuál de los platos mencionados con anterioridad elabora en su casa?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El plato gastronómico que más se elaboran en las casas de la comunidad de Palacio Real es papas con cuy con el 55%, por la fácil accesibilidad que posee en cada hogar, el 32% de la población prefiere elaborar caldo de gallina criolla, y tan solo en un 13% preparan carne de llama y quinua en sus viviendas.

Interpretación: Del total de las 40 personas entrevistadas, que se evidencia en la Figura 8; 22 personas responden que elaboran en sus casas papas con cuy, esto equivale al 55%, se debe por la facilidad que en sus viviendas cuentan con espacios para la

crianza de los cuyes y también poseen pequeñas parcelas para la agricultura y así obtener los productos para consumo familiar.

El 32%, representa a las 13 personas entrevistadas, puesto que la elaboración del plato de caldo de gallina criolla también es de fácil acceso, ya que en cada hogar existen aves aunque no en mayor cantidad, siendo esto consumido por las familias por lo menos tres veces a la semana.

Y por debajo está la elaboración del plato de llama y quinua con el 13%, equivalentes de las 5 personas que respondieron que elaboran en sus casas para consumo familiar, pero no lo hacen con mayor frecuencia, por lo que realizar esta preparación demanda tiempo y a su vez de dinero.

Tabla 6: ¿Con que frecuencia consume la carne de llama y quinua?

Una vez a la semana	19
Una vez al mes	16
Rara vez	5
Total	40

Figura 9: ¿Con que frecuencia consume la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 47% de la población entrevistada opta por consumir la carne de llama y quinua una vez a la semana, mientras que el 40% decide consumir una vez al mes, y por debajo está el 13%, en consumir la carne de llama y quinua por rara vez.

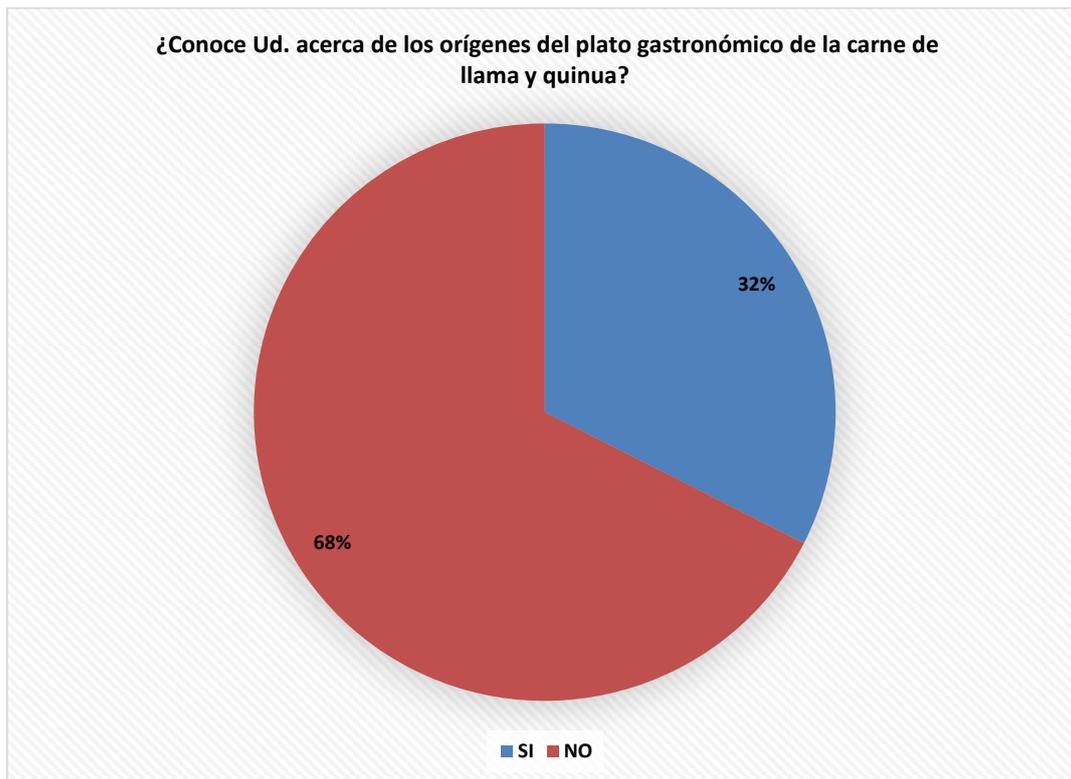
Interpretación: Del total de las 40 personas encuestadas, que manifiesta en la Figura 9; 19 personas equivalente al 47% respondieron que consumen la carne de llama y quinua una vez a la semana, las personas que consumen este plato típico una vez a la semana son aquellas que tienen la facilidad de criar y cuidar a los camélidos, y de esta manera aprovechar la buena calidad de la lana para realizar diferentes tipos de artesanías, porque si dejan pasar de 2 a 3 años la vida de un camélido la lana pierde su valor comercial y deja de ser apta en los beneficios que este puede dar.

Posteriormente tenemos a 16 personas encuestadas con el porcentaje del 40% que prefiere consumir una vez al mes, y también están las 5 personas encuestadas equivalente al 13% que consumen la carne de llama y quinua por rara vez, estos dos últimos porcentajes del consumo se debe a que adquirir este plato típico es muy costoso, tomando en cuenta que las familias en muchas ocasiones son muy numerosas.

Tabla 7: ¿Conoce Ud. acerca de los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua?

SI	14
NO	26
Total	40

Figura 10: ¿Conoce Ud. acerca de los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: Claramente se evidencia que el 68% de la población de la comunidad Palacio Real, desconoce sobre el origen del plato gastronómico de la carne de llama y quinua.

Interpretación: Los datos estadísticos que presenta la gráfica 10; establece que el 68% de la población desconoce los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua que se elabora en la comunidad Palacio Real, este desconocimiento se debe por la falta de interés que tienen en investigar y a su vez de no creer a los habitantes más ancianos que narran sobre la llegada de los camélidos al lugar. Mientras que el 32% de los entrevistados señalan conocer los orígenes del plato en mención.

Vicente Acalo (20018), habitante de la comunidad de Palacio Real tiene 78 años, cuenta la historia de la llegada de los camélidos a la localidad. Los camélidos que habitan hoy en día en la localidad de Palacio Real fueron traídos desde Saquisilí, la población decidió formar un proyecto en la Parroquia Calpi, allí vivían dos hermanas de la Asunción, las hermanas dispusieron ayudar con un préstamo de dinero de 2.000 dólares para que se lleve a cabo con lo propuesto.

Es así que se formó un grupo de 30 personas para ejecutar el proyecto, menciona también que debían pagar a la curia y es ahí donde conocen al ingeniero Jorge Yépez quien trabajó en la pastoral social de la diócesis de Riobamba conjuntamente con el padre Gabriel Barriga, quienes se dispusieron apoyar para la traída de los camélidos andinos, pero se debe mencionar que el ingeniero Yépez trabajaba en la ciudad de Salcedo, así mismo poseía las llamas y los comercializaban como lo hacen con otros animales, es allí que el grupo formado de las 30 personas traen por primera vez las llamas a la localidad de Palacio Real el 15 de diciembre del año 2.004, a los 15 días de haber traído las llamas al lugar empezaron a aumentar debido a que un camélido estaba preñada, desde ahí empiezan a tener llamas en la comunidad, siendo así que los camélidos andinos fueron traídos exclusivamente para la conservación ecológica del páramo, pero en vista de que invirtieron dinero las 30 personas que formaron el proyecto se pusieron a pensar en cómo hacer para recuperar el dinero ya que estos no fueron donadas, por lo que mantuvieron un convenio con Francia y la diócesis de Riobamba, por el que debía de pagar en un lapso de 2 años el préstamo realizado, y el convenio en si se terminaba a los 4 años pero debían entregar un camélido hembra es así que las hermanas asuncionistas y el párroco de la localidad les hace unas preguntas; ¿Qué van hacer con las llamas?, si lo matan ¿Qué van hacer con la carne, y con la lana?.

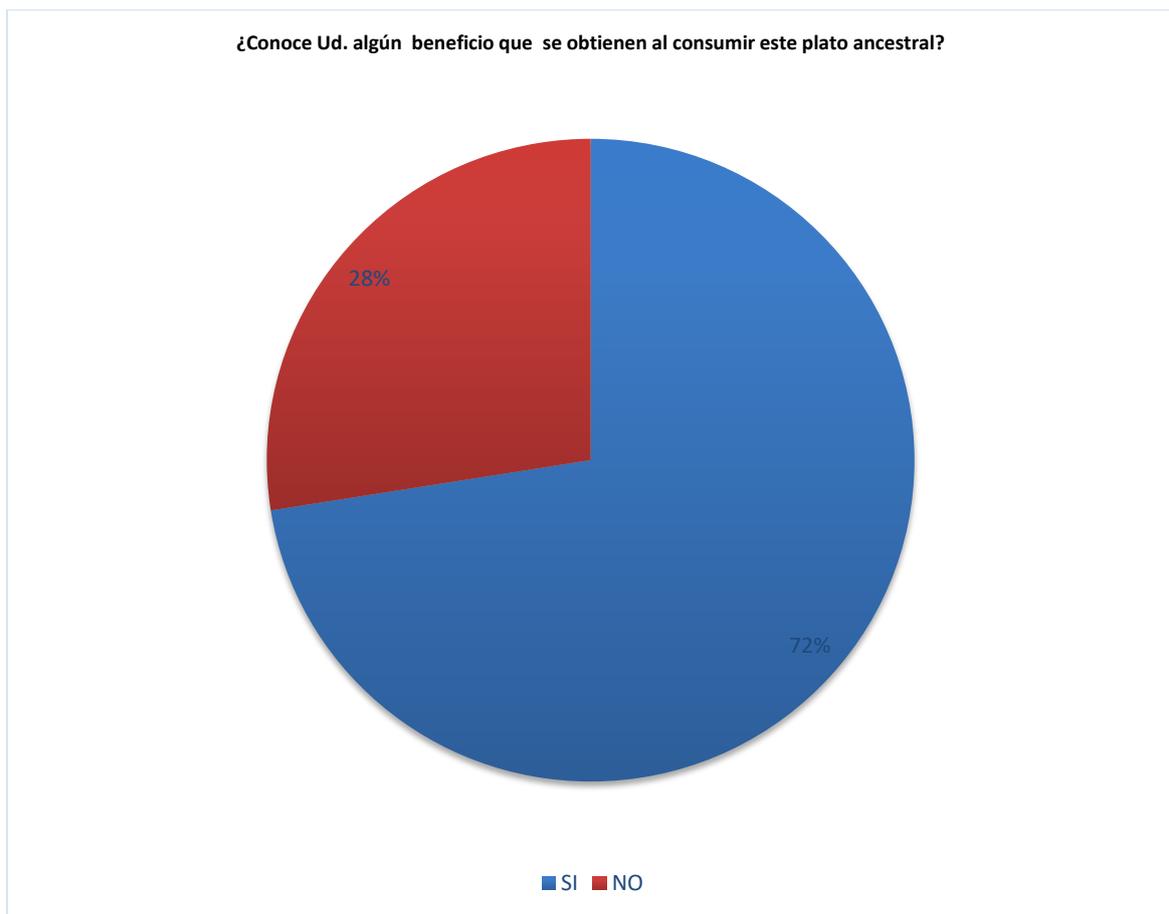
Menciona que la lana extraída será hilada para realizar las diferentes artesanías: suéteres, gorras, bufandas, manillas, ponchos, etc. Una vez que ya sabían en que iban a emplear la lana, ahora tocaba ver qué hacer con la carne, en ese momento piden ayuda al padre encargado de la iglesia y mencionan realizar un proyecto para el restaurante estando de acuerdo en prestar toda su colaboración para que esto se realice, una vez construida el restaurante y presentando un lugar adecuado para la preparación deciden elaborar el plato gastronómico de la carne de llama y quinua, la llama es preparada en forma de lasaña, al vino y fritada; y la quinua es utilizada en forma de arroz o bebida

(chicha), por esta razón es un lugar que es atraído por los turistas, el restaurante abre las puertas al público todos los días en un horario de 11 de la mañana a 3 de la tarde. La creación del restaurante tiene 13 años y seguirá prestando atención a todos los que lo visitan.

Tabla 8: ¿Conoce Ud. algún beneficio que se obtiene al consumir este plato ancestral?

SI	29
NO	11
Total	40

Figura 11: ¿Conoce Ud. algún beneficio que se obtienen al consumir este plato ancestral?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 72% de la población entrevistada responde que si conoce sobre los beneficios que se obtiene al consumir este plato ancestral, mientras que el 28% desconocen de los beneficios que contiene la carne de llama.

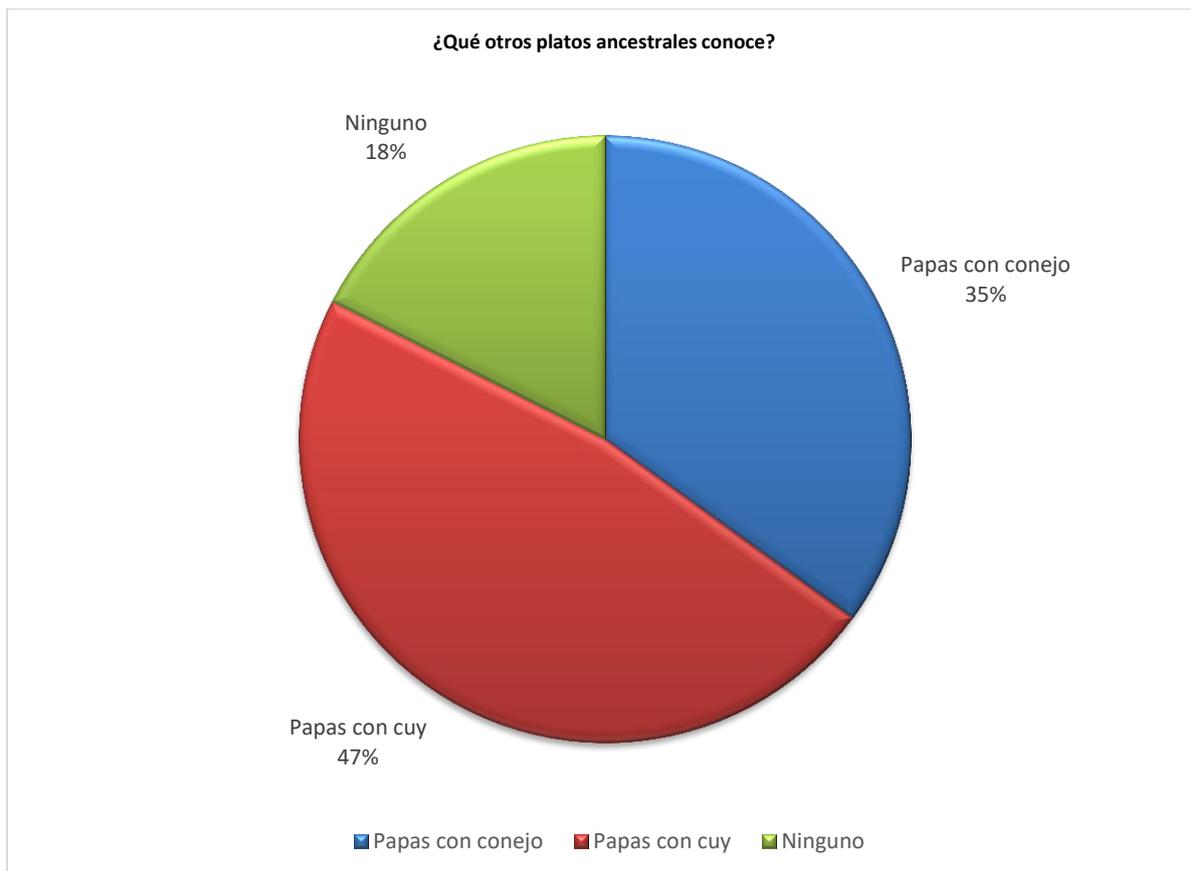
Interpretación: De las 40 personas entrevistadas en la localidad de Palacio Real con la interrogante de que si conocen o no los beneficios que se obtiene al consumir la carne de llama y quina, claramente se evidencia en la Figura 11; que el 72% perteneciente a las 29 personas entrevistadas respondieron conocer sobre los beneficios que este ofrece, siendo así que Manuel Pagalo, (2018), morador de la comunidad menciona que es más sana y saludable, es apta para el consumo de todos ya que contiene proteínas y hierro y es baja en grasa, también pueden consumir las personas que contengan enfermedades de sobre peso, anemia y colesterol muy elevado ayudando a contrarrestar el avance de la enfermedad.

Mientras que 28% respondieron que no conocen sobre los beneficios que se obtiene de la carne de llama y quinua, esto se debe por la falta de información y el desinterés de la comunidad.

Tabla 9: ¿Qué otros platos ancestrales conoce?

Papas con cuy	19
Papas con conejo	14
Ninguno	7
Total	40

Figura 12: ¿Qué otros platos ancestrales conoce?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 47% de la población entrevistada de Palacio Real manifiesta conocer como otro plato ancestral a las papas con cuy, en el esquema se logra evidenciar claramente que el 35%, de la población responde papas con conejo, y el 18% desconoce la existencia de otros platos ancestrales.

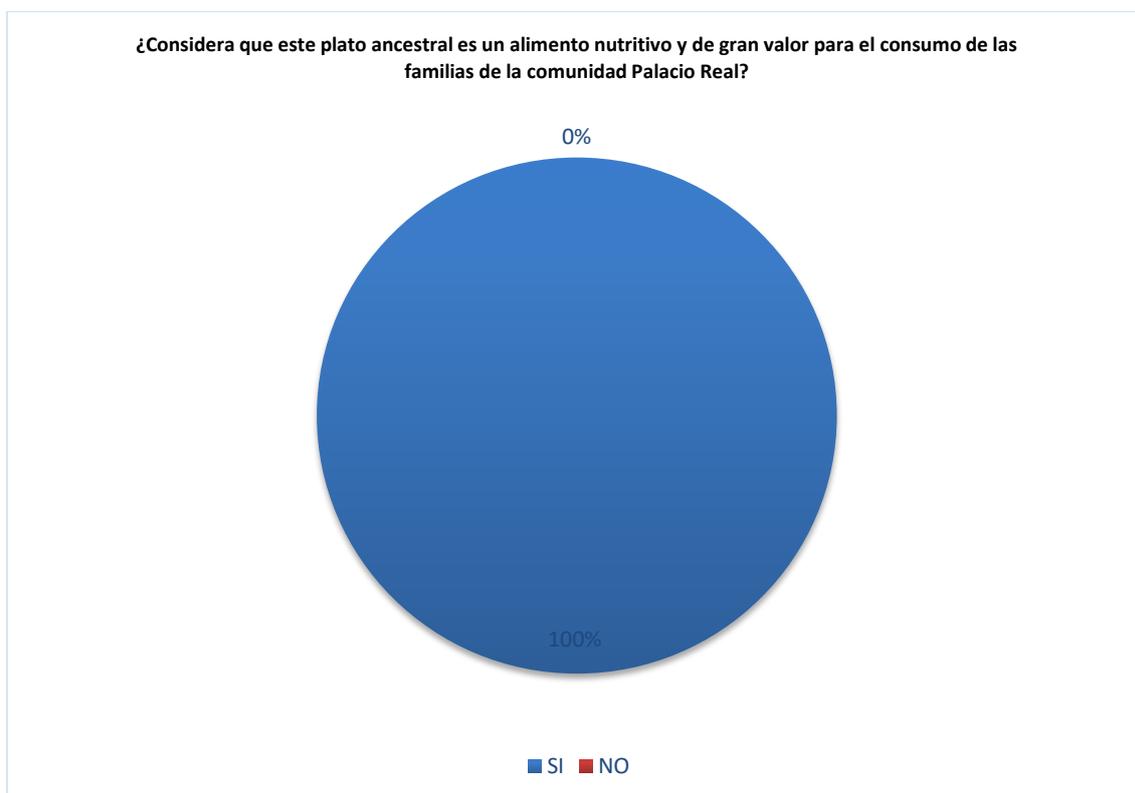
Interpretación: La interrogante que se realizó en la comunidad de Palacio Real fue acerca de que otros platos ancestrales conoce, ostenta en la Figura 12; que el 47% de la población entrevistada correspondiente a 19 personas responde el plato de papas con

cuy, mientras que el 35%, de la población responde papas con conejo, estos platos son tradicionales y ancestrales y a su vez es fácil la preparación, tanto el conejo como el cuy son animales de fácil reproducción ya que para mantenerlos y aumentarlos lo único que se necesita es la hierba, y por ultimo está el 8% que desconoce la existencia de otros platos ancestrales.

Tabla 10: ¿Considera que este plato ancestral de la carne de llama y quinua es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias de la comunidad Palacio Real?

SI	40
NO	0
Total	40

Figura 13: ¿Considera que este plato ancestral de la carne de llama y quinua es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias de la comunidad Palacio Real?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

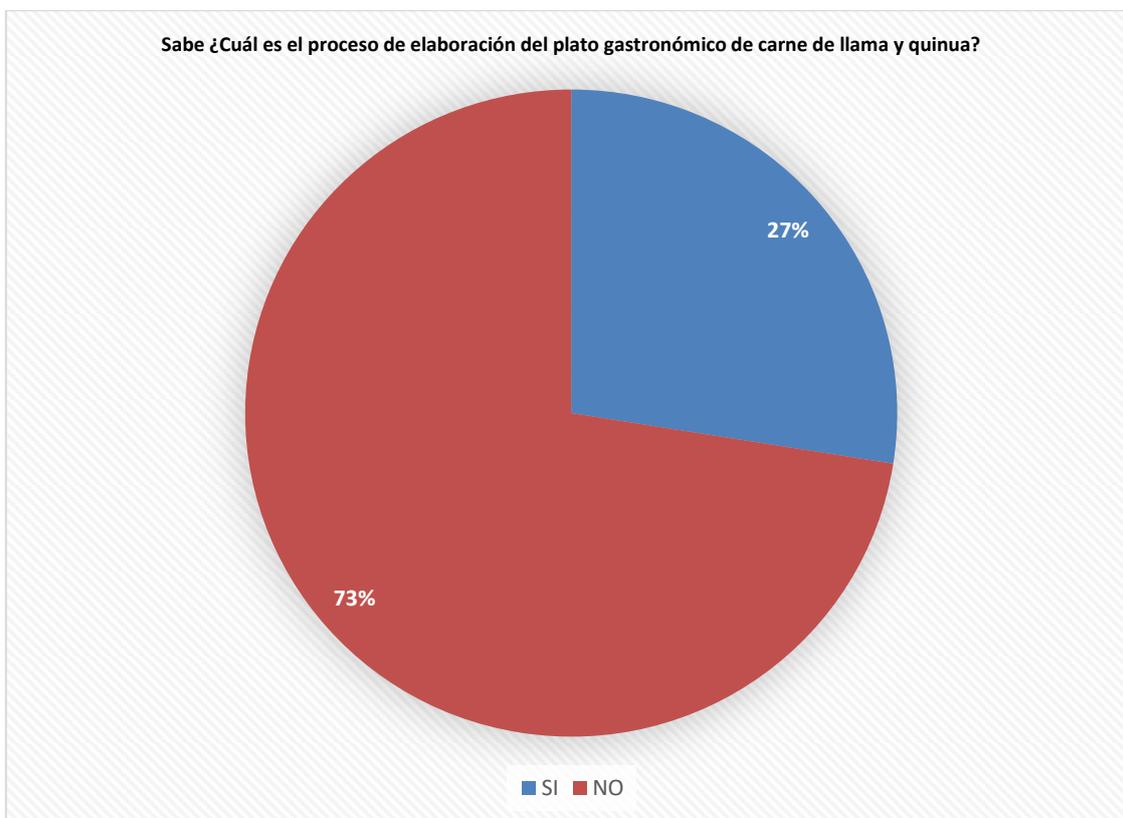
Análisis: El 100% de la población entrevistada de Palacio Real manifiestan conocer sobre el alimento nutritivo que este plato ofrece.

Interpretación: En la Figura 13, se puede evidenciar claramente que el total de las 40 personas entrevistadas equivalentes al 100%, considera que este plato ancestral es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias, no solo de la comunidad, también de las personas que visitan.

Tabla 11: Sabe ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato gastronómico de carne de llama y quinua?

SI	11
NO	29
Total	40

Figura 14: Sabe ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato gastronómico de carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 73% de la población entrevistada de Palacio Real desconocen de la elaboración del plato gastronómico, mientras que el 27% respondieron conocer la elaboración de este plato gastronómico.

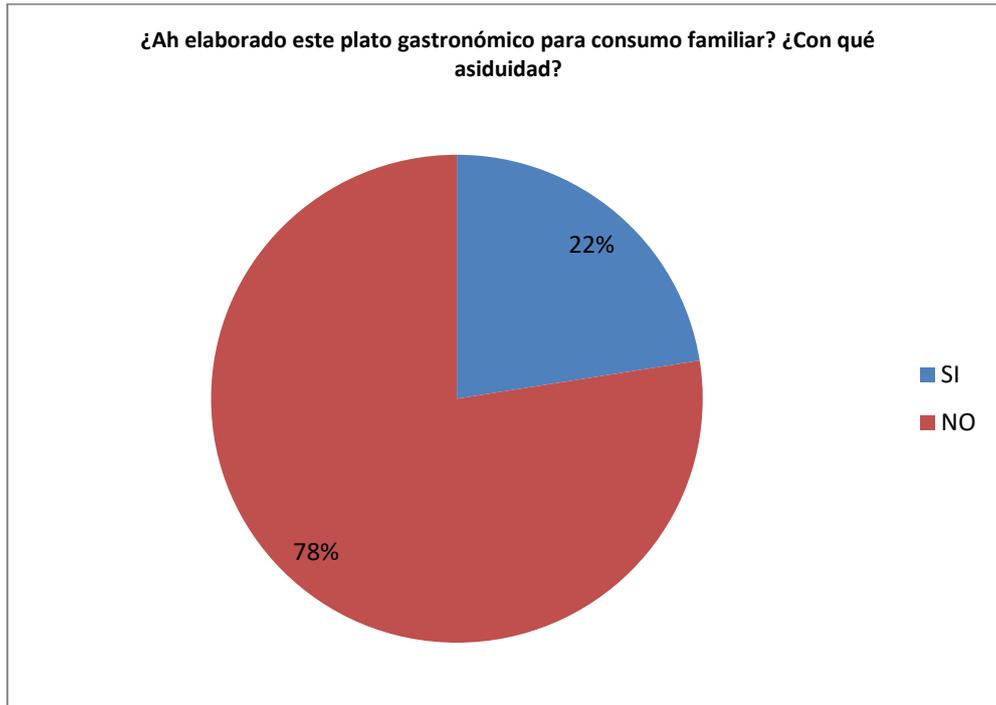
Interpretación: Los datos estadísticos que se muestra en la gráfica proporcionada, figura 14; refleja notoriamente que el 73% de la población encuestada de Palacio Real desconocen sobre el proceso de elaboración del plato gastronómico de la carne de llama y quinua, Dora Tayupanda, (2018), moradora de la comunidad menciona que para poder degustar de este plato acuden al restaurante que hay en el lugar y optan por comprar.

Mientras que el 27% de la población responden que si conocen acerca de la elaboración del plato gastronómico de la carne de llama y quinua, Ana María Pagalo, (2018), menciona que sabe realizarlo pero solo para consumo familiar, pero cuando se indagó acerca de los pasos que se debe seguir para realizar este plato supo contestar que no es permitido dar información.

Tabla 12: ¿Ha elaborado este plato gastronómico para consumo familiar? ¿Con qué asiduidad?

SI	9
NO	31
Total	40

Figura 15: ¿Ah elaborado este plato gastronómico para consumo familiar? ¿Con qué asiduidad?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 78% de la población entrevistada de Palacio Real no elaboran el plato gastronómico, mientras que 22% respondieron que si lo elaboran.

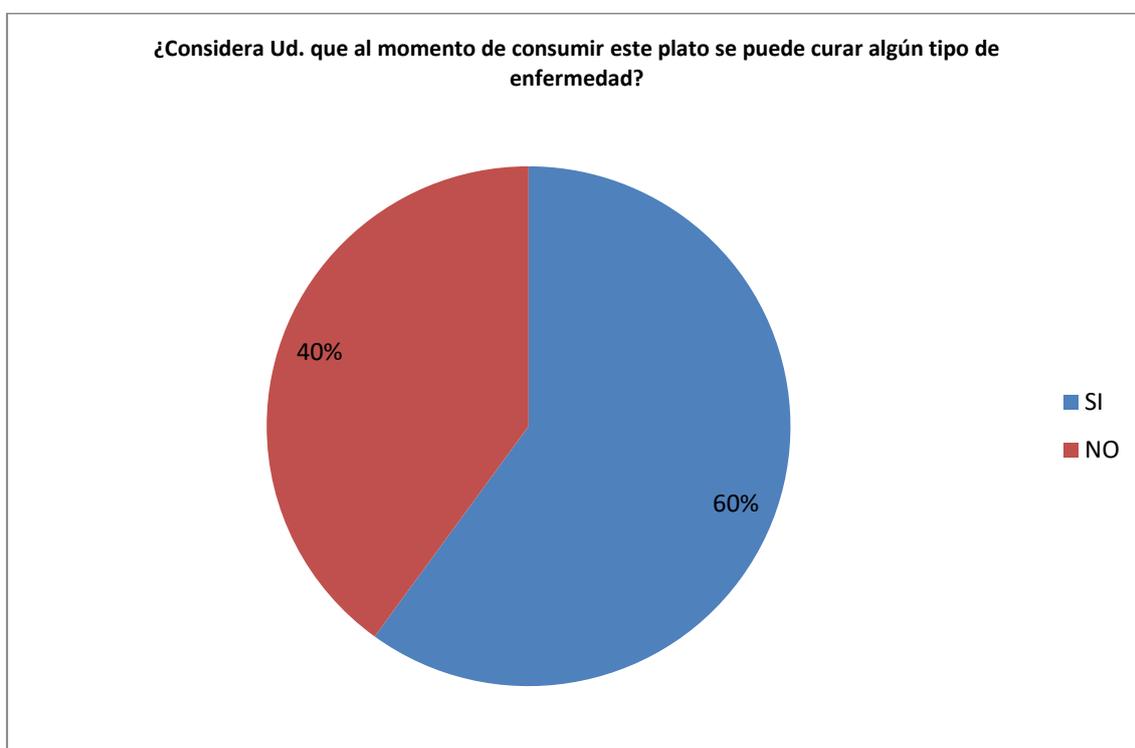
Interpretación: De las 40 personas entrevistadas en la Figura 15; se visualiza que 31 personas equivalente al 78% responden que no elaboran el plato gastronómico para consumo familiar, ya que esta preparación lleva mucho tiempo, y desconocen de los condimentos para la preparación, motivo por el cual para poder consumir lo compran ya elaborada en el restaurante.

El 22%, corresponde a las 9 personas entrevistadas en la localidad de Palacio Real, respondieron que si lo elaboraban para consumo familiar, pero esto lo hacían una vez al mes o en ocasiones festivas motivo por el cual se reúnen las familias.

Tabla 13: ¿Considera Ud. que al momento de consumir este plato se puede curar algún tipo de enfermedad?

SI	24
NO	16
Total	40

Figura 16: ¿Considera Ud. que al momento de consumir este plato se puede curar algún tipo de enfermedad?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: La entrevista realizada en la comunidad de Palacio Real, el 60% menciona que si curan enfermedades especialmente a los niños ya que son más vulnerables de contagiarse, mientras que el 40% respondieron que no se puede curar ninguna enfermedad.

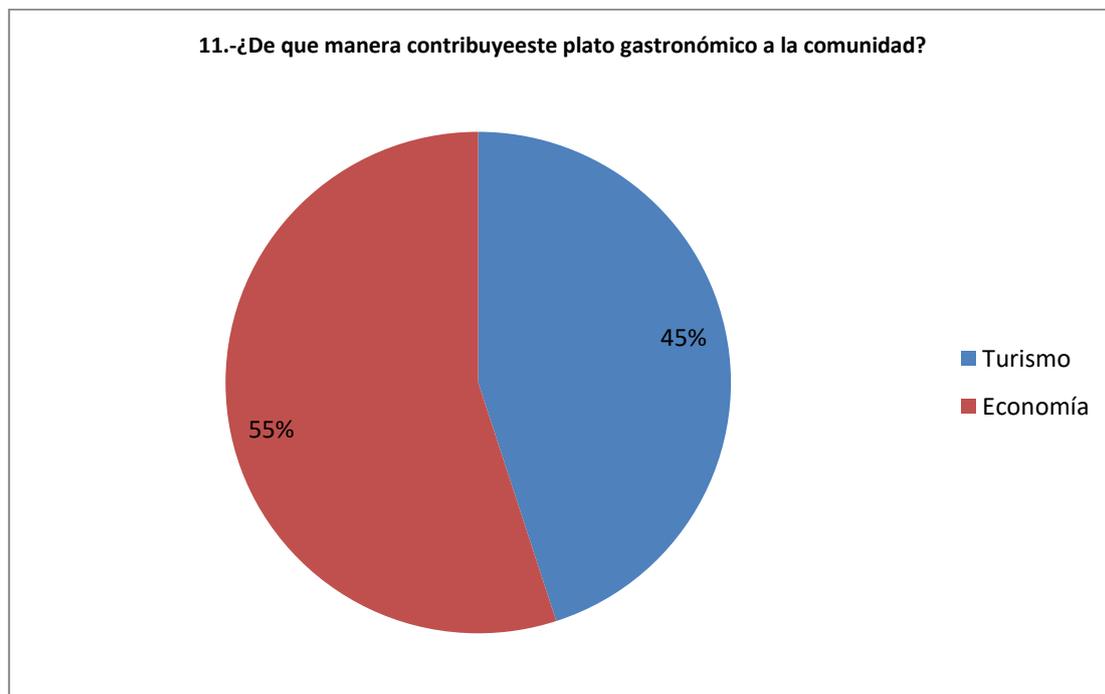
Interpretación: Según el análisis de la Figura 16; se puede determinar que el 60% de la población entrevistada, consideran que al consumir este plato gastronómico se puede curar algún tipo de enfermedad que las personas padecen, especialmente los niños que son más vulnerables, Rosario Chilo (2019), moradora de la comunidad de Palacio Real menciona que es bueno para prevenir la anemia, neumonía, y hepatitis, también proporciona una información que parece muy interesante, la llama sería portadora de un neutralizante contra el VIH, pero se desconoce a ciencia cierta cuál sería la magnitud que este ocupase y para ello tendrán que hacer varios estudios.

Mientras que por su parte el 40% de la población respondieron que no cura ningún tipo de enfermedad.

Tabla 14; ¿De qué manera contribuye este plato gastronómico a la comunidad?

Turismo	18
Economía	22
Total	40

Figura 17: ¿De qué manera contribuye este plato gastronómico a la comunidad?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

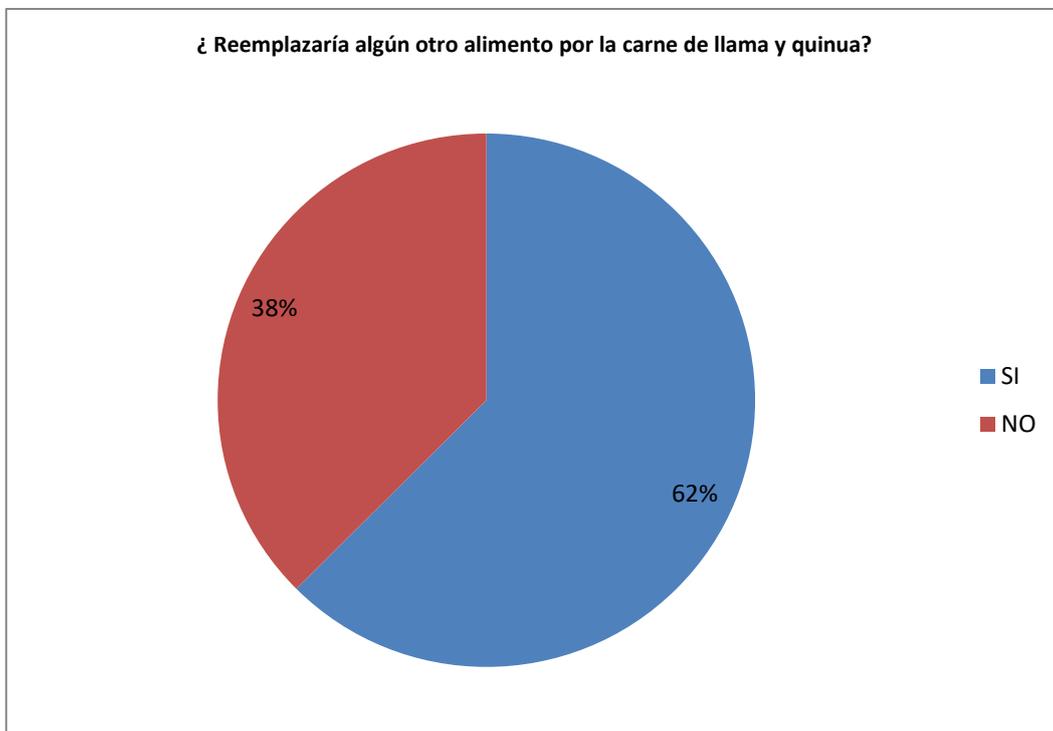
Análisis: El 55% establece que contribuye en la economía, mientras que el 45% para el turismo.

Interpretación: La Figura 17; muestra que el 55% de la población encuestada consideran que este mencionado plato gastronómico tiene un gran valor en la contribución hacia la economía de la comunidad, mientras que el 45% de la población entrevistada considera que este plato aporta a la visita de los turistas ya sean nacionales y extranjeros.

Tabla 15: ¿Reemplazaría algún otro alimento por la carne de llama y quinua?

SI	27
NO	13
Total	40

Figura 18: ¿Reemplazaría algún otro alimento por la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: La gráfica establece que el 62% constituye al reemplazo de la comida gastronómica, mientras que 38% consideran que no lo reemplazarían.

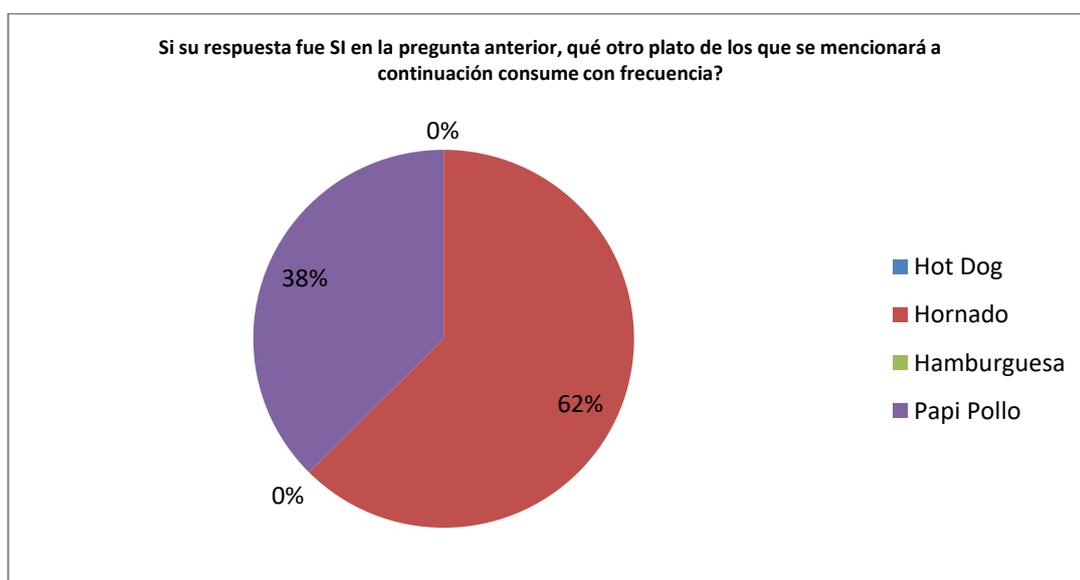
Interpretación: La figura 18;, exhibe que el 62% de la población encuestada siendo la mayoría acuerdan reemplazar el alimento de la carne de llama y quinua por otros alimentos, Josefina Tacuri (2019), moradora de la comunidad prefiere reemplazar el mencionado plato por otros alimentos, optando consumir arroz, caldo de papas, coladas hechas con harina, etc., debido a que no son muy costosos y también porque varios de los productos son cultivados para consumo familiar, por lo tanto consumir la carne de llama y quinua les resulta muy costosa, debido a que cada plato aproximadamente tendría un costo de 6\$.

Mientras que el 38% de la población interrogada menciona que no está de acuerdo en reemplazar este alimento ya que es favorable para la contribución de la salud.

Tabla 16: ¿Si su respuesta fue SI en la pregunta anterior, con qué otro plato de los que se mencionará a continuación lo reemplazaría?

Hot Dog	0
Hornado	25
Hamburguesa	0
Papi Pollo	15
Total	40

Figura 19: ¿Si su respuesta fue SI en la pregunta anterior, con qué otro plato de los que se mencionará a continuación lo reemplazaría?



Fuente: Entrevista a los habitantes de la comunidad Palacio Real
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 62% establece al consumo de hornado, y el 38% al consumo de papi pollo, por debajo está el consumo de hot dog con el 0%, y hamburguesas con el 0%.

Interpretación: La figura 19; muestra que el 62% de los entrevistados en la comunidad de Palacio Real mencionaron que al plato de consumo gastronómico carne de llama y quinua lo reemplazarían por el hornado, ya que este alimento se lo puede conseguir con mucha facilidad en diferentes partes de la provincia, siendo conocido a nivel nacional e internacional, mientras que el 38% lo reemplazarían por una comida rápida (papi pollo), sin embargo en ambos casos son alimentos que contienen alto porcentaje de grasa siendo dañino para la salud.

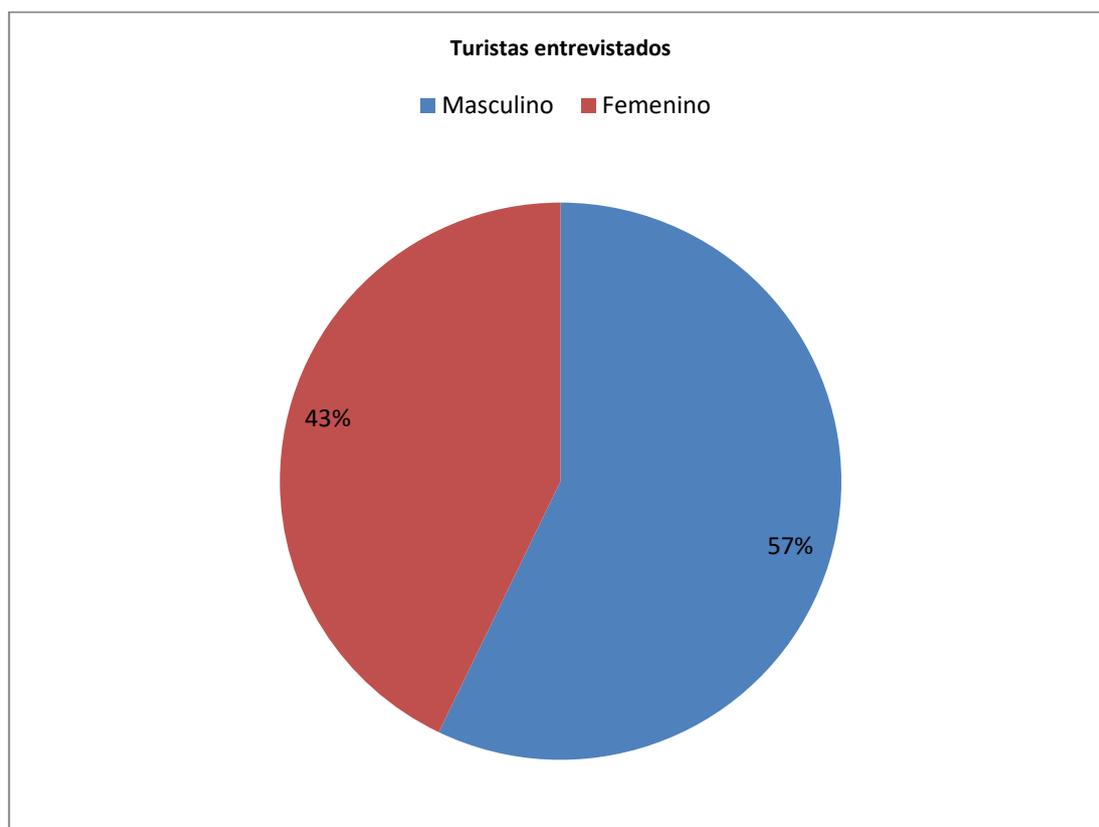
4.2 ENCUESTAS A TURISTAS QUE VISITAN LA LOCALIDAD DE PALACIO REAL (CALPI- RIOBAMBA)

Objetivo: Recolectar información con la finalidad de conocer el impacto que genera el plato gastronómico de la carne de llama y quinua en los turistas que visitan la localidad de Palacio Real.

Tabla 17: Turistas entrevistados que visitan la localidad de Palacio Real según el sexo

Masculino	12
Femenino	9
Total	21

Figura 20: Turistas entrevistados que visitan la localidad de Palacio Real según el sexo



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: La entrevista ejecutada en la comunidad de Palacio Real se puede evidenciar que el 57% de los turistas son de sexo masculino, y el 43% restante son de sexo femenino.

Interpretación: El único lugar donde se conoce que preparan la carne de llama y quinua es en el restaurante de la localidad de Palacio Real (Calpi- Riobamba), motivo por el cual es visitada por turistas nacionales y extranjeros. La localidad es visitada por un aproximado de 21 turistas por semana.

Del total de los turistas entrevistados 12 personas pertenecen al sexo masculino dando un porcentaje del 57%, y 9 personas son de sexo femenino perteneciendo a un porcentaje del 43%. Se puede visualizar en la figura 20.

Tabla 18: ¿Ha consumido Ud. el plato gastronómico de la carne de llama y quinua?

SI	15
NO	6
TOTAL	21

Figura 21: ¿Ha consumido Ud. el plato gastronómico de la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

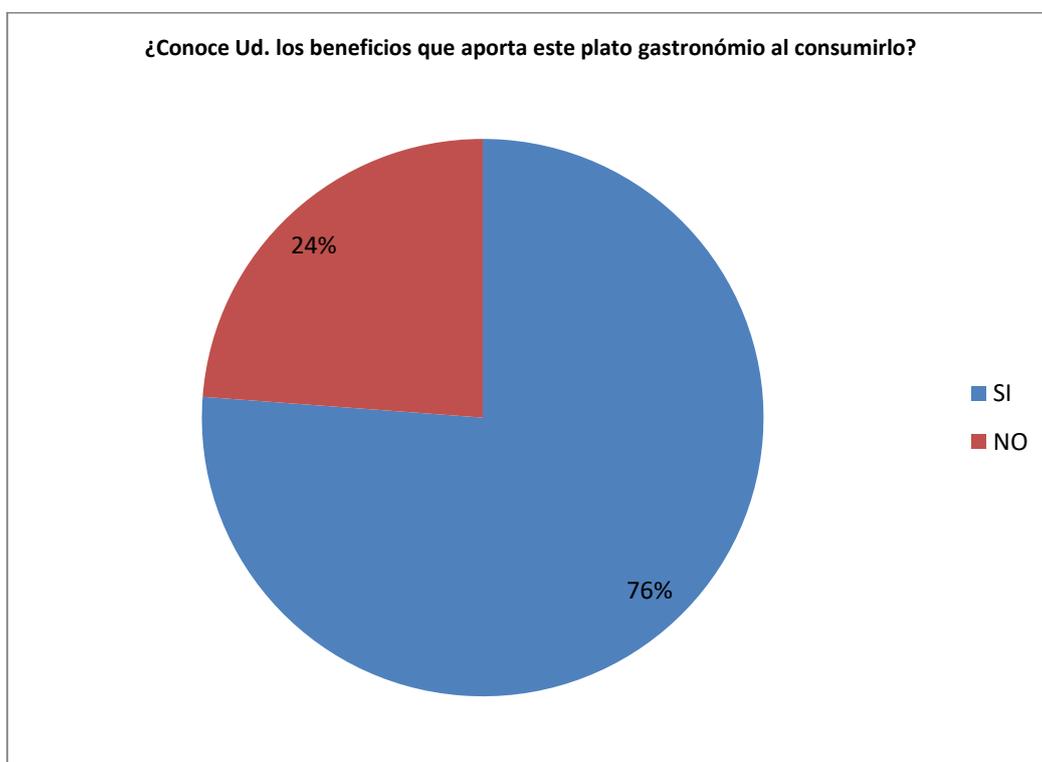
Análisis: El 71% establece que ha consumido la carne de llama y quinua, el 29% responde que no consumió.

Interpretación: Del total de los 21 entrevistados que manifiesta en la Figura 21; determina que 15 personas correspondientes al 71%, responde que si consumieron el plato gastronómico de la carne de llama y quinua ya que es un deleite para el paladar, mientras que 6 personas equivalentes al 29%, mencionan que no consumieron, debido a que son vegetarianos y están en contra del sacrificio de los animales.

Tabla 19: ¿Conoce Ud. los beneficios que aporta este plato gastronómico al consumirlo?

SI	16
NO	5
TOTAL	21

Figura 22: ¿Conoce Ud. los beneficios que aporta este plato gastronómico al consumirlo?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

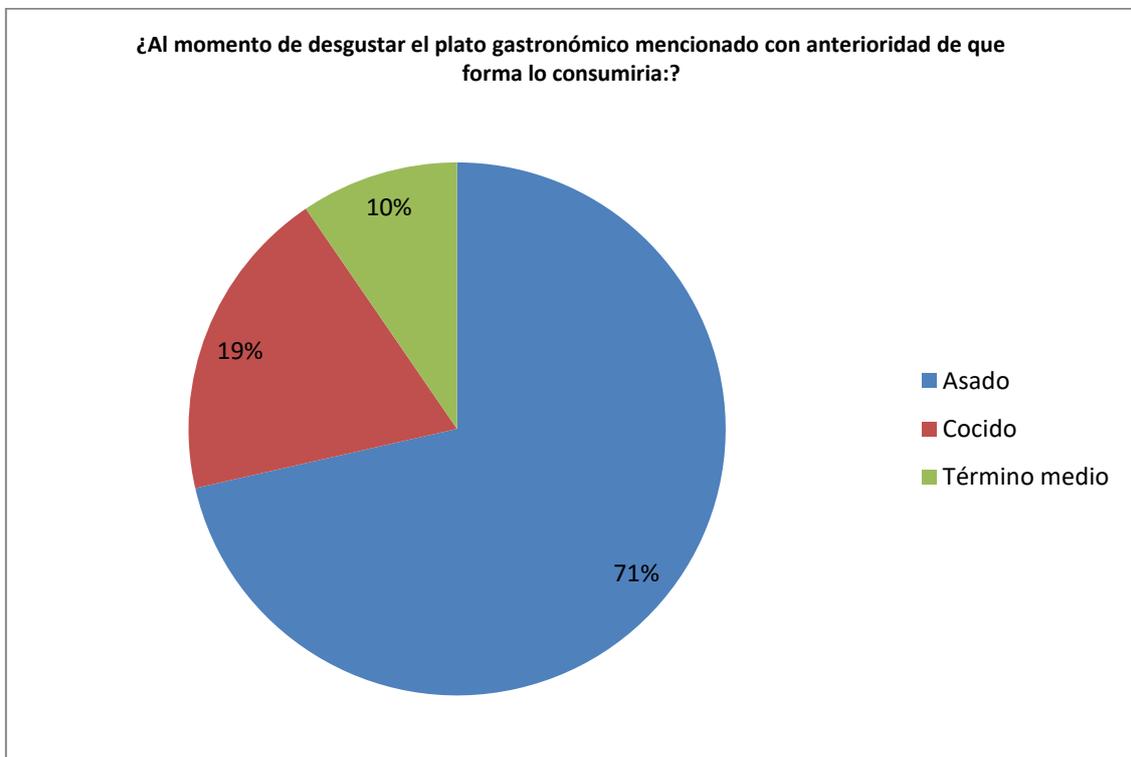
Análisis: Se determina que el 76% de los turistas conoce los beneficios que aporta este plato al ser consumida, el 24% desconoce de sus beneficios.

Interpretación: Después de haber aplicado las entrevistas se considera que el 76% de los turistas entrevistados conocen sobre los beneficios que este plato gastronómico aporta en beneficio de la salud para el ser humano, mientras que el 28% de los turistas respondieron que desconocen sobre los beneficios que se obtiene al consumirlo ya que en muchos de los casos no tienen informaciones claras y concisas. Figura 22.

Tabla 20: ¿Al momento de degustar el plato gastronómico mencionado con anterioridad de qué forma lo consumiría?

Asado	15
Cocido	4
Término medio	2
Total	21

Figura 23: ¿Al momento de degustar el plato gastronómico mencionado con anterioridad de qué forma lo consumiría?



Fuente: Entrevista a los turistas

Elaborado por: Miryam Mora

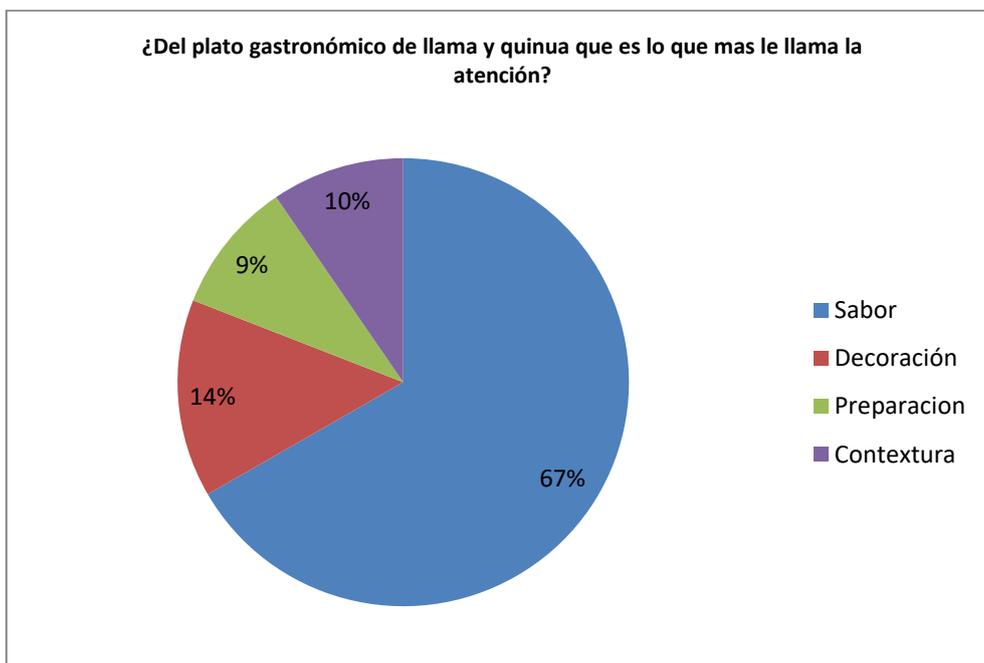
Análisis: Se determina que el 71% de los turistas prefiere degustar la carne de llama de forma asada, el 19% prefiere cocido y el 10% lo prefiere en término medio.

Interpretación: Según el análisis de la Figura 23; se puede determinar que el 71% siendo la mayor parte de los turistas prefieren degustar del plato gastronómico de forma asada ya que al momento de consumir se siente un saber agradable y no se hace uso de aceite, seguido a este con el 19% de los turistas entrevistados lo prefieren cocidos, y el 10% de los turistas prefieren degustar de este plato gastronómico de una manera diferente al que se atribuye el término medio.

Tabla 21: ¿Del plato gastronómico de llama y quinua que es lo que más le llama la atención?

Sabor	14
Decoración	3
Preparación	2
Contextura	2
Total	21

Figura 24: ¿Del plato gastronómico de llama y quinua que es lo que más le llama la atención?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

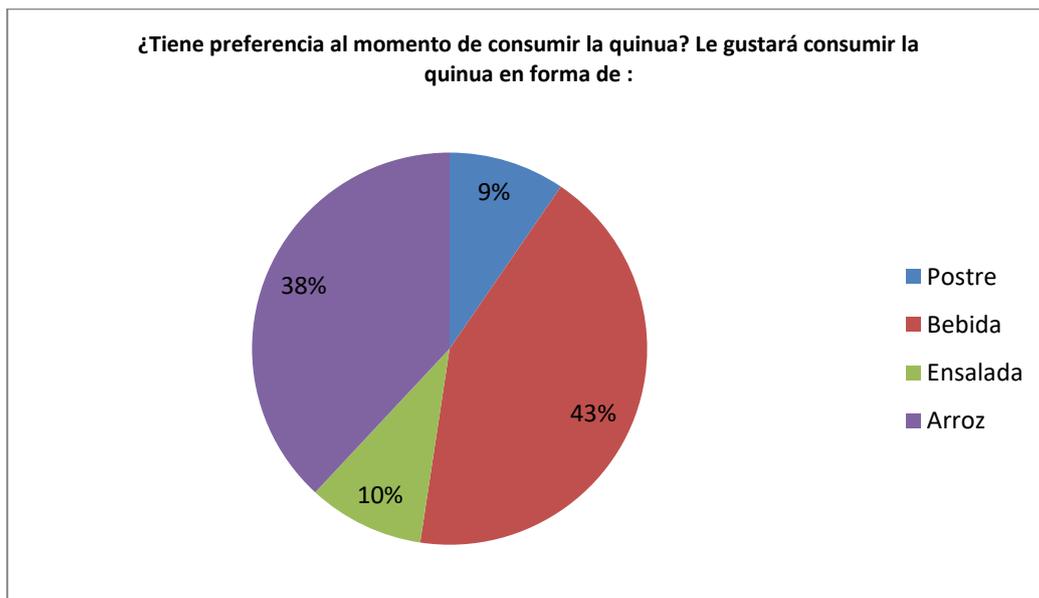
Análisis: Se establece que el 67% de los turistas entrevistados lo que más le llama la atención es el sabor que posee, el 14% se refiere a la decoración que muestran en cada plato, el 10% hace relevancia a la contextura, y el 9% menciona a la forma de preparación.

Interpretación: Según el análisis de la figura 24, establece que el 67% de los turistas entrevistados, lo que más les llama la atención de este plato es por el sabor que posee, siendo único e incomparable con otros platos, seguidamente se observa que el 14% de los entrevistados mencionan llamarles la atención por la decoración, también con el 10% que hace referencia la gráfica determina a su contextura, y el 9% menciona la forma de preparación.

Tabla 22: ¿Tiene preferencia al momento de consumir la quinua? Le gustaría consumir la quinua en forma de:

Postre	2
Bebida	9
Ensalada	2
Arroz	8
Total	21

Figura 25: ¿Tiene preferencia al momento de consumir la quinua? Le gustaría consumir la quinua en forma de:



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

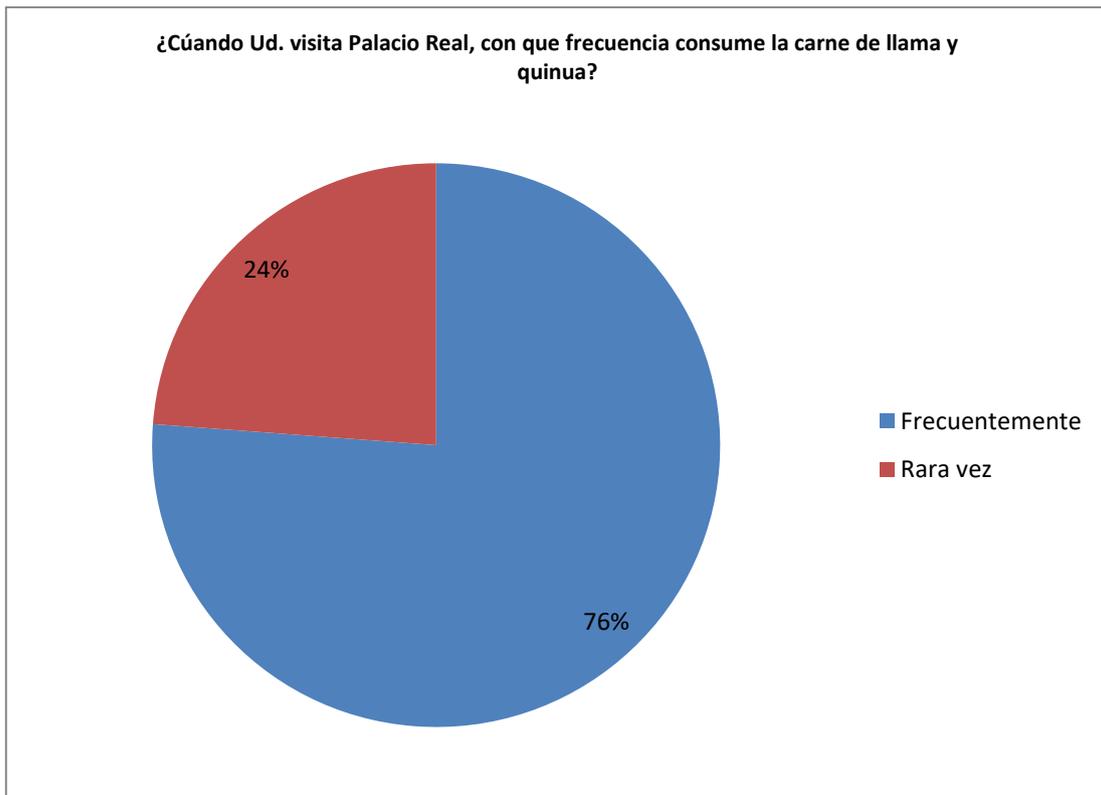
Análisis: La gráfica establece el 43% menciona al arroz, el 38% prefiere en forma de bebida, el 10% menciona en forma de postre, y el 9% menciona a la ensalada.

Interpretación: La figura 25; determina claramente que el 43% de los turistas entrevistados mencionan que prefieren consumir la quinua en forma de bebida, es así que Elisee Pelettiel (2019), turista canadiense menciona que en pocas partes del país se toma chicha elaborada de quinua, su sabor es muy rica a diferencia de las otras bebidas como son la chicha de jora y la chicha de avena. La importancia de hacer la bebida de quinua tiene sus beneficios aportando al desarrollo y crecimiento de los niños, es beneficiosa para las personas que padecen de desnutrición y pérdida de memoria, y a su vez es muy refrescante. Posteriormente se observa que el 38% prefiere consumir en forma de arroz, por la curiosidad de sentir el sabor que tiene la quinua, también con el 10% que ostenta la gráfica los turistas mencionan degustar la quinua en forma de postre, y en menor porcentaje que es el 9% de los turistas menciona que prefieren consumir como una ensalada.

Tabla 23: ¿Cuándo Ud. visita Palacio Real, con qué frecuencia consume la carne de llama y quinua?

Frecuentemente	16
Rara vez	5
Total	21

Figura 26: ¿Cuándo Ud. visita Palacio Real, con qué frecuencia consume la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

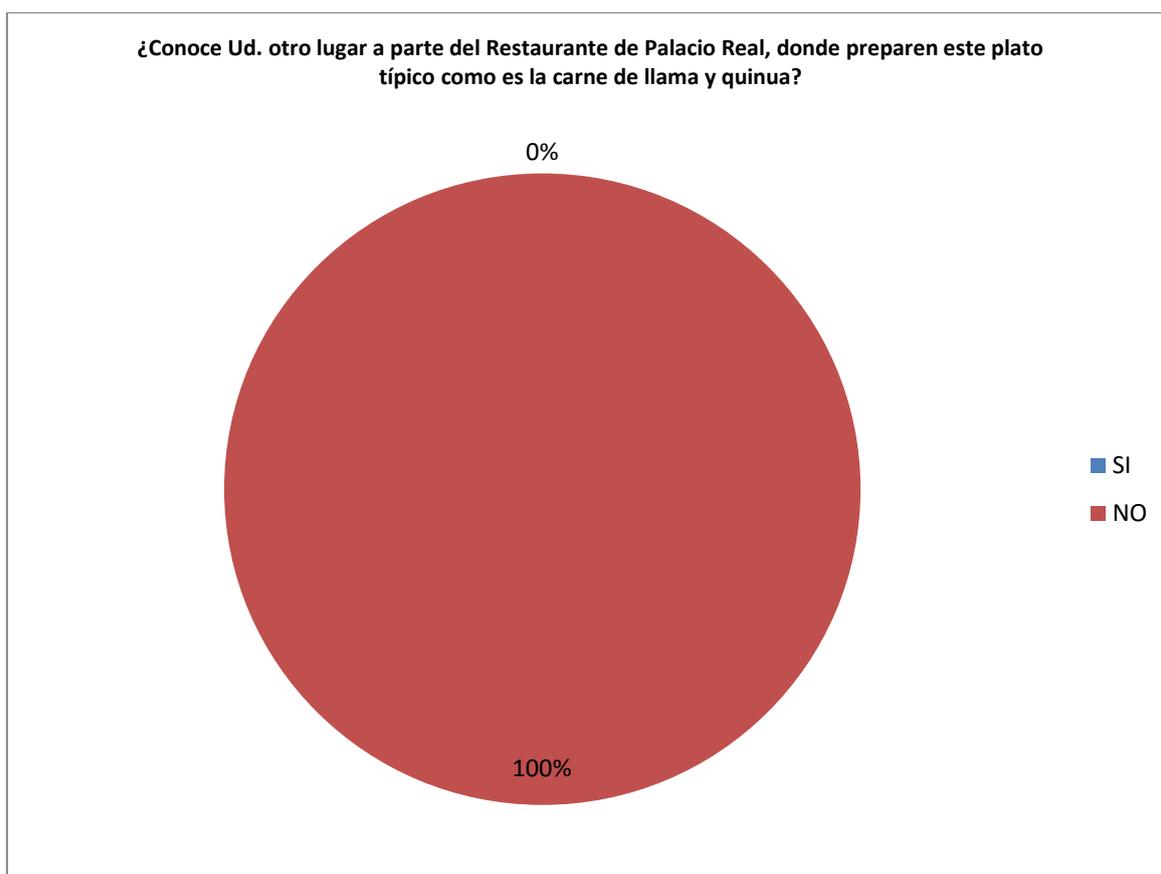
Análisis: El 76% de los turistas entrevistados consumen la carne de llama y quinua frecuentemente, el 24% mencionan no consumir este plato gastronómico.

Interpretación: En la figura 26, claramente se puede evidenciar que el 76% de los turistas entrevistados afirman consumir la carne de llama y quinua con mucha frecuencia, mientras que el 24% manifiestan no consumir de este plato gastronómico debido a que se enfocan más por las artesanías confeccionadas a mano, por las moradoras de la comunidad.

Tabla 24: ¿Conoce Ud. otro lugar a parte del Restaurante de Palacio Real, donde preparen este plato típico como es la carne de llama y quinua?

SI	0
NO	21
Total	21

Figura 27: ¿Conoce Ud. otro lugar a parte del Restaurante de Palacio Real, donde preparen este plato típico como es la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 100% de los entrevistados desconocen de otros lugares que puedan preparar este plato gastronómico.

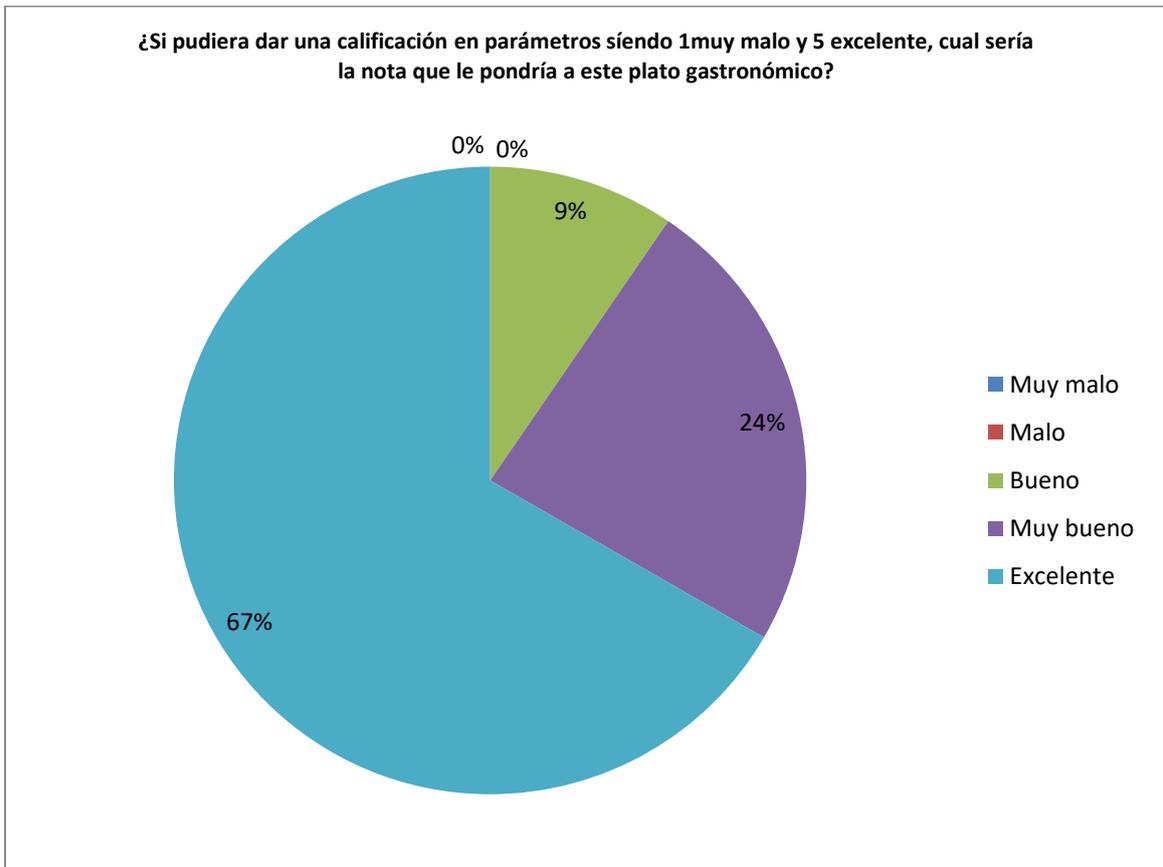
Interpretación: En la figura 27, se puede evidenciar que el 100% de los turistas manifestaron que desconocen otro lugar a parte del restaurante de Palacio Real que prepare el plato gastronómico de la carne de llama y quinua.

Las personas que preparan este plato gastronómico tienen una alta confidencialidad en mencionar la receta, debido a que es una fuente de ingreso para la comunidad.

Tabla 25: ¿Si pudiera dar una calificación en parámetros siendo 1 muy malo y 5 excelente, cuál sería la nota que le pondría a este plato gastronómico?

Muy malo	0
Malo	0
Bueno	2
Muy bueno	5
Excelente	14
Total	21

Figura 28: ¿Si pudiera dar una calificación en parámetros siendo 1 muy malo y 5 excelente, cuál sería la nota que le pondría a este plato gastronómico?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

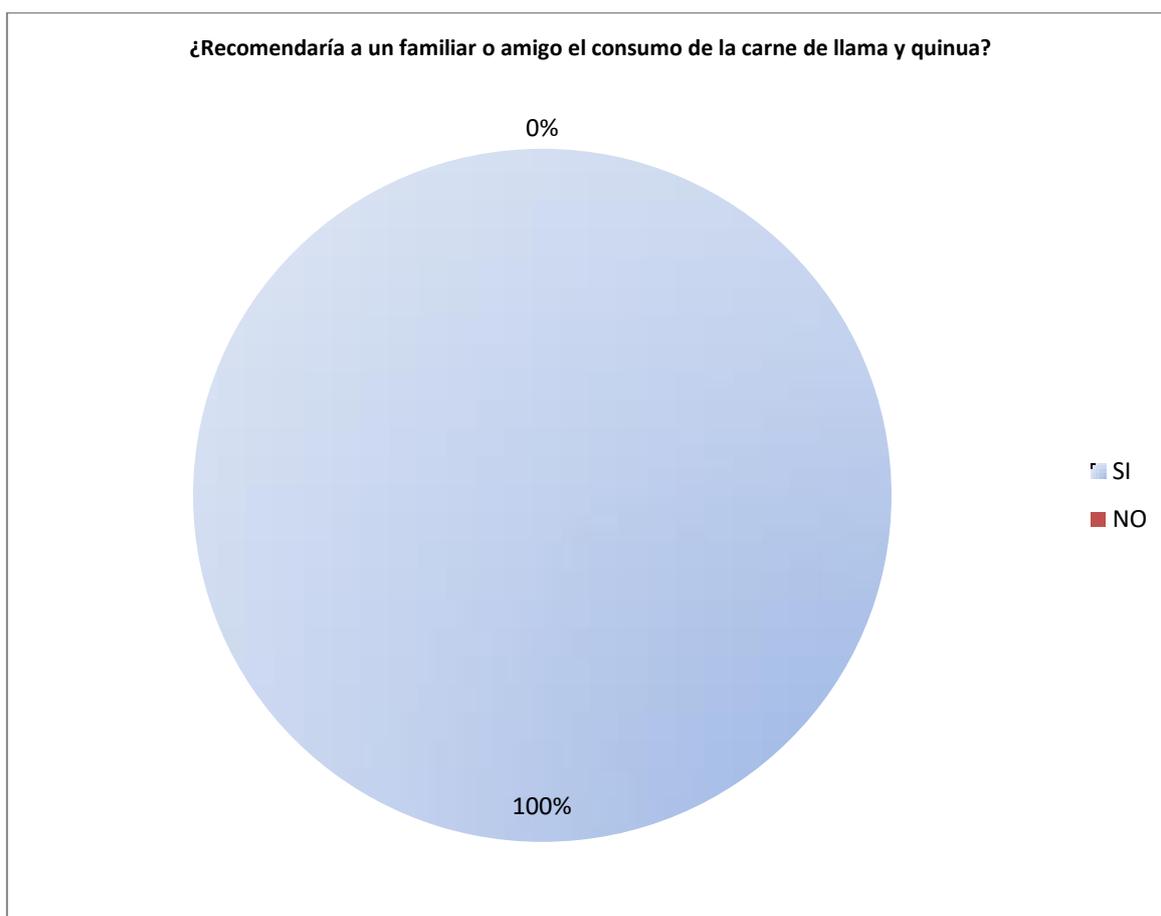
Análisis: El 67% de los entrevistados responde excelente, el 24% menciona muy bueno, mientras que el 9% bueno.

Interpretación: Los valores porcentuales presentados en la figura 28, establece con claridad que el 67% de los turistas dan su calificación al plato gastronómico con el parámetro “excelente”, porque el plato es bien elaborado y este tiene un sabor único e inigualable, mientras que el 24% de los turistas calificaron como muy bueno, y el 9% siendo un valor bajo mencionan como bueno, este dato obtenido es porque los turistas prestan atención a otras alternativas que ofrece el lugar.

Tabla 26: ¿Recomienda a un familiar o amigo el consumo de la carne de llama y quinua?

SI	21
NO	0
Total	21

Figura 29: ¿Recomendaría a un familiar o amigo el consumo de la carne de llama y quinua?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

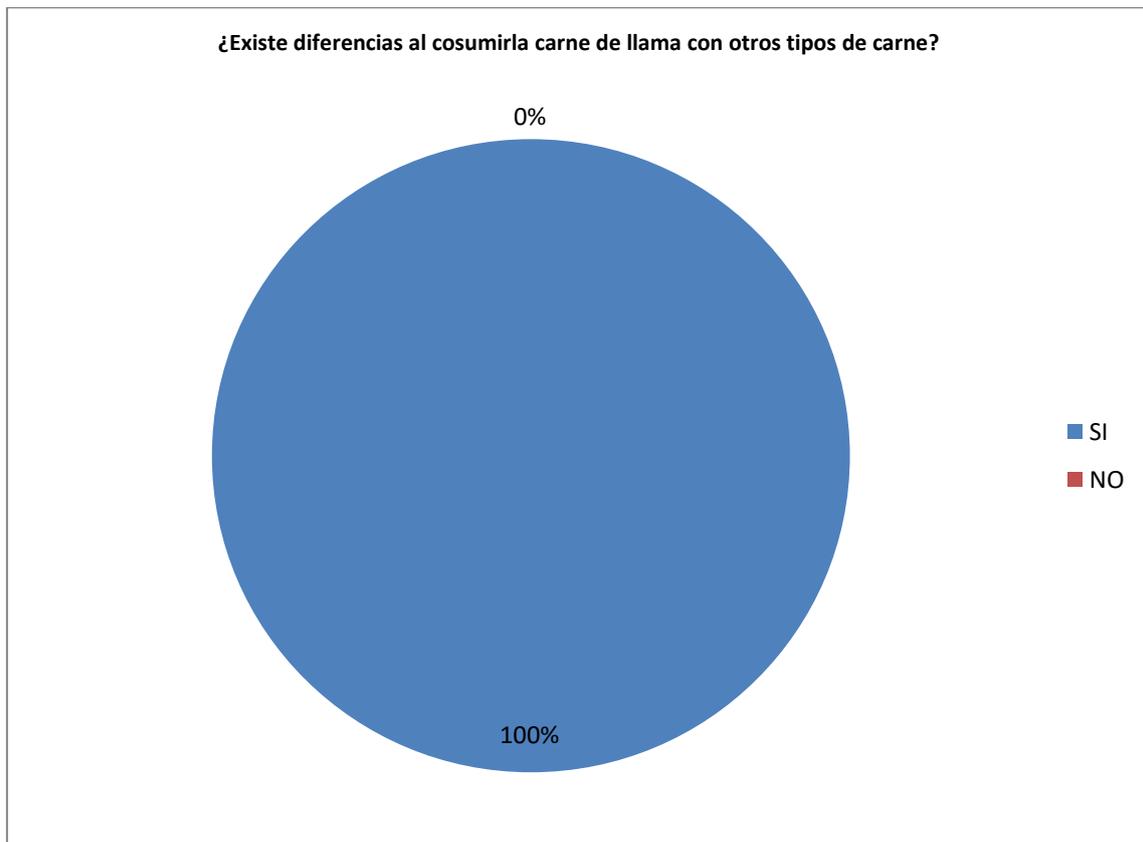
Análisis: El 100% de los turistas entrevistados responden que están de acuerdo en recomendar a familiares y amigos a consumir la carne de llama y quinua.

Interpretación: Es clara el porcentaje que expone la figura 29, que el 100% de los turistas entrevistados indicaron que están de acuerdo en recomendar a familiares y amigos para que consuman la carne de llama y quinua, por el saber que posee y a su vez que conozcan la localidad de Palacio Real debido a que muchos desconocen del restaurante lugar donde se prepara este alimento.

Tabla 27: ¿Existe diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carne?

SI	21
NO	0
Total	21

Figura 30: ¿Existe diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carne?



Fuente: Entrevista a los turistas
Elaborado por: Miryam Mora

Análisis: El 100% de los turistas entrevistados mencionan que hay una gran diferencia al momento de consumir la carne de llama con otro tipo de carnes.

Interpretación: Según el análisis de la figura 30, establece que el 100% de los turistas entrevistados determinan que existen grandes diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carne, por el que Roxanne Michaud turista canadiense menciona que posee un sabor único e incomparable a diferencia de la carne de oveja, res, pollo, y hasta del cuy.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Los habitantes de la comunidad de Palacio Real, conocedores del plato gastronómico de carne de llama y quinua no la consumen con asiduidad, ya que degustar de este plato es muy costoso (de \$6 a \$9), siendo su plato de consumo principal papas con cuy, debido a la facilidad de reproducción de este roedor, la abundancia de papas en el páramo que rodea Palacio real y la costumbre ancestral en su consumo.
- Mediante las entrevistas realizadas a los habitantes de la localidad de Palacio Real y a los turistas que visitan aquel lugar, se concluyó que al consumir el plato gastronómico de la carne de llama y quinua se obtienen beneficios nutritivos y por tanto beneficiosos para la salud.
- El expendio del plato gastronómico de la carne de llama y quinua contribuye de forma económica y turística a la localidad, ya que dichas ganancias que se obtienen durante el negocio se comparte a cada jefe de hogar sirviendo de ayuda para el progreso de las familias y al desarrollo de comunidad. La exclusividad de este plato de carne de llama, el arroz de quinua y la chicha de quinua, hacen de Palacio Real un lugar exclusivo desde el punto de vista gastronómico en Chimborazo y gran parte de Ecuador, por lo que debería ser más explotada esta particularidad para atraer a más turistas y obtener beneficios económicos para la localidad.
- Los turistas al momento de visitar la comunidad de Palacio Real ven como su atractivo principal el plato gastronómico de carne de llama y quinua, así como la chicha de quinua, consumiendo con asiduidad cada vez que visitan el lugar y de esta forma se contribuye a la economía de la comunidad.

5.2 RECOMENDACIONES

- A los habitantes de Palacio Real se les recomienda consumir el plato gastronómico por lo menos una vez al mes, dados sus beneficios nutricionales y escasas grasas, siendo este como plato principal que lo caracteriza de las demás comunidades, y así poder difundir a las demás personas a que degusten de la gastronomía del lugar.
- Seguir incentivando el consumo de carne de llama y quinua, ya que aporta de una forma nutricional para la salud del ser humano.
- Se recomienda transmitir el lugar específico donde está situado Palacio Real y así puedan degustar de este plato gastronómico, ayudando a contribuir de forma económica y turística a la comunidad de Palacio Real y en así para el progreso de la localidad.
- Incitar la venta de carne de llama en otras formas de preparación e incluso cruda, así también en la producción de chicha de quinua.

CAPÍTULO VI

6. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Alimentos Argentinos – MAGyP (2018, p.2), *Quinoa, nueva opción milenaria*. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_12_Quinoa.pdf
- Badillo, L, (5 de mayo de 2009). *Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria*. Recuperado de: <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec046es.pdf>
- Bioversity internacional (2013). *Descriptorios para Quinoa y sus parientes silvestres*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aq658s/aq658s.pdf>. Pág. 10
- CONACS. (2005). *La llama (lama glama)*. Recuperado de: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_camelidos/Llamas/25-llama.pdf
- Cause, M. (2019, p, 3). *El concepto de comunidad desde el punto de vista socio - histórico-cultural y lingüístico*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/1813/181321553002.pdf>
- Cortez, J y Blanco, N. (2018). *Transformación de carne de Llama (Lama glama) y artesanías en las ciudades de La Paz y El Alto – Bolivia*. Recuperado de: <http://ojs.agro.umsa.bo/index.php/AGV/article/download/221/216>
- Constitución del Ecuador (2008). *Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades*. Recuperado de: <https://imgroup.com.ec/biblioteca/constitucion-republica-ecuador-2008/ii-derechos/derechos-comunidades-pueblos-nacionalidades>
- Corte Constitucional (2010, pg. 8): *Identificación de las Normas Constitucionales* recuperado de: http://portal.corteconstitucional.gob.ec/Raiz/2010/039-10-DTI-CC/REL_SENTENCIA_039-10-DTI-CC.pdf
- Comunidad Andina (2019). *Plan Nacional de Desarrollo*: Recuperado de: <https://www.cancilleria.gov.co/international/regional/can>
- Comunidad Andina (2019): *Dimensión económico social de la Comunidad andina*. Recuperado de: <http://www.comunidadandina.org/StaticFiles/2018124105044REVISTAinteractiva.pdf> (pág., 11 y12).
- El telégrafo. (16 de marzo 2016). *La quinua. El mejor secreto guardado y compartido por nuestros hermanos andinos*. Recuperado de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/la-quinua-el-mejor-secreto-guardado-y-compartido-por-nuestros-hermanos-andinos>

- El universo. (29 de marzo 2013). *Carne de llama, nuevo plato de élite de Bolivia para el mundo*. Recuperado de: <https://www.eluniverso.com/2013/03/29/1/1378/carne-llama-nuevo-plato-elite-bolivia-mundo.html>
- FAO (2005). *Situación actual de los camélidos sudamericanos en el Ecuador*. Recuperado de: http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/animall/paises/pdf/2914ecu.pdf
- Gómez, L., Aguilar, E. (2016) *Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i5374s.pdf>
- Gómez, L., Pando E. (2016). *Guía de cultivo de la quinua*. FAO y Universidad Nacional Agraria La Molina. Pág.1. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i>
- Guamán, Y. (29 de Mayo del 2014). *La carne de llama recupera espacios*. Diario el Comercio. Recuperado de: <https://www.elcomercio.com/tendencias/entretenimiento/carne-de-ll>
- Granados, L., Vilca, M. y Sam R. (2007). *Saneamiento y detoxificación de carne de llama*: Recuperado de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/rivep/v18n1/a07v18n1.pdf>. Pág. 58-59
- Laipe, F., Pinares, R, Ocsa, V., Machaca, V., y Quispe, E (2016). *Características Tecnológicas de la Fibra de Llama (Lama glama) Chaku antes y después de Descerdar*. Recuperado de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/rivep/v27n2/a01v27n2.pdf>
- La Oficina Regional para América Latina y el Caribe, (2011). *La Quinua: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/017/aq287s/aq287s.pdf>
- Maluenda, M. (2013). *Qué es la quínoa*. Recuperado de: <http://quinua.pe/wp-content/uploads/2016/04/quinoajn14.pdf>
- Ministerio de turismo. (2018). *Palacio Real - Turismo Comunitario*. Recuperado de: <https://riobamba.com.ec/es/palacio-real-turismo-comunitario-a2b37708c>
- Oficina Regional para América Latina y el Caribe (2011). *La quinua cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aq287s/aq287s.pdf>
- Tenemaza, T. (2010). *Aplicaciones gastronómicas a base de carne de llama en el restaurante Sumak Kausai, parroquia Calpi*. 2010. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Recuperado de: <http://dspace.espace.edu.ec/handle/123456789/2318>

Uchile (1991). *Avances en Medicina Veterinaria*: recuperado de: http://web.uchile.cl/vignette/avancesveterinaria/CDA/avan_vet_simple/0,1423,SCID%253D9994%2526ISID%253D473%2526PRT%253D9975,00.html

Vásquez, M. (2016). *Recomiendan consumir carnes de llama y alpaca contra la obesidad e hipertensión arterial*. Diario Nacional. Recuperado de: <https://www.radionacional.com.pe/informa/locales/recomiendan-consumir-carnes-de-llama-y-alpaca-contra-la-obesidad-e-hipertensi-n-arterial>

Vance, C. (2016) *La ministra de salud pública*. Recuperado de: https://aplicaciones.msp.gob.ec/salud/archivosdigitales/documentosDirecciones/dnvc/archivos/Reg_comercio_autonomo_V8_12-2014.pdf

7. ANEXOS

7.1 Anexo I. Cuestionario de preguntas a los habitantes de Palacio Real

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN HUMANAS Y
TECNOLOGÍAS

ENTREVISTA A HABITANTES

Objetivo: Recolectar información con la finalidad de conocer el impacto que genera el plato gastronómico de la carne de llama y quinua en los habitantes de Palacio Real.

EDAD:.....

SEXO: M F

1) **De los platos gastronómicos que se elaboran en la comunidad ¿cuál es el de mayor consumo?**

Papas con cuy
Caldo de gallina criolla
Carne de llama y quinua

2) **¿Cuál de los platos mencionados con anterioridad elabora en su casa?**

Papas con cuy
Caldo de gallina criolla
Carne de llama y quinua

3) **¿Con que frecuencia consume?**

Una vez a la semana
Una vez al mes
Rara vez

4) **¿Conoce Ud. acerca de los orígenes del plato gastronómico de la carne de llama y quinua?**

Sí No

5) **¿Conoce Ud. algún beneficio que se obtienen al consumir este plato ancestral?**

Sí No

Cuál -----

6) **¿Qué otros platos ancestrales conoce?**

Papas con conejo
Papas con cuy
Hornado
Ninguno

7) **¿Considera que este plato ancestral es un alimento nutritivo y de gran valor para el consumo de las familias de la comunidad Palacio Real?**

Sí No

Cuál -----

8) **Sabe ¿Cuál es el proceso de elaboración del plato gastronómico de carne de llama y quinua?**

Sí No

9) **¿Ah elaborado este plato gastronómico para consumo familiar? ¿con que asiduidad?**

Sí No

10) ¿Considera Ud. que al momento de consumir este plato ancestral se puede curar algún tipo de enfermedad?

Sí No

Cuál -----

11) ¿De qué manera contribuye este plato gastronómico a la comunidad?

Turismo

Economía

12) ¿Reemplazaría algún otro alimento por la carne de llama y quinua?

Sí No

13) ¿Si su respuesta fue Si en la pregunta anterior, qué otro plato de los que se mencionará a continuación consume con frecuencia?

Hot dog

Ornado

Hamburguesas

Papi pollo

7.2 Anexo II. Cuestionario de preguntas a los turistas que visita Palacio Real

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN HUMANAS Y
TECNOLOGÍAS

ENTREVISTA A TURISTAS

Objetivo: Recolectar información con la finalidad de conocer el impacto que genera el plato gastronómico de la carne de llama y quinua en los turistas de Palacio Real.

NOMBRE Y EDAD:.....

NACIONALIDAD:.....

SEXO: M F

1) **¿Ha consumido Ud. el plato gastronómico de la carne de llama y quinua?**

2) **¿Conoce Ud. los beneficios que aporta este plato gastronómico al consumirlo?**

3) **¿Al momento de degustar del plato gastronómico mencionado con anterioridad le gusta consumirlo de forma;**

Asado	<input type="checkbox"/>
Cocido	<input type="checkbox"/>
Término medio	<input type="checkbox"/>

4) **¿Del plato gastronómico de llama y quinua que es lo que más le llama la atención?**

Sabor	<input type="checkbox"/>
Decoración	<input type="checkbox"/>
Preparación	<input type="checkbox"/>
Contextura	<input type="checkbox"/>

5) **¿Tiene preferencia al momento de consumir la quinua? Le gustaría consumir la quinua en forma de:**

Postre

Bebida

Ensalada

6) **¿Cuándo Ud. visita Palacio Real, con qué frecuencia consume la carne de llama y quinua?**

Frecuentemente

Rara vez

7) **¿Conoce Ud. otro lugar a parte del Restaurante de Palacio Real, donde se prepara estos platos típicos como lo es la carne de llama y quinua?**

8) **¿Si pudiera dar una calificación en parámetros siendo 1 muy malo y 5 excelente, cuál sería la nota que le pondría a este plato gastronómico?**

Muy malo

Malo

Bueno

Muy bueno

Excelente

9) **¿Recomendaría a un familiar o amigo el consumo de la carne de llama y quinua?**

10) **¿Existen diferencias al consumir la carne de llama con otros tipos de carnes?**

7.3 Anexo III. Fotografías de las entrevistas

Entrevista al sr. José Cubi



Fuente: Miryam Mora

Entrevista a la señora Susana Tacuri



Fuente: Miryam Mora

Entrevista a la señora Rosario Pagalo



Fuente: Miryam Mora

Entrevista al sr. Manuel Pagalo



Fuente: Miryam Mora

Entrevista a la señora Selena Pagalo



Fuente: Miryam Mora

Entrevista al sr. Vicente Acalo



Fuente: Miryam Mora

Entrevista al sr. Antonio Tayupanda



Fuente: Miryam Mora

Entrevista al Padre Gabriel Barriga



Fuente: Miryam Mora

Entrevista al padre Pierrick Van Dorpe



Fuente: Miryam Mora