



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

CARRERA TURISMO

PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA COMUNIDAD EL QUINUAL LA MERCED, PARROQUIA SAN ANDRÉS, CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN TURISMO

AUTOR: BORIS ALEXIS FIALLOS ZARUMA

DIRECTORA: Ing. CLAUDIA PATRICIA MALDONADO ERAZO MSc.

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Boris Alexis Fiallos Zaruma

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Boris Alexis Fiallos Zaruma, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 8 de julio de 2022

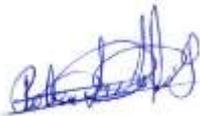


Boris Alexis Fiallos Zaruma

060475037-2

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; Tipo: Proyecto Técnico **PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA COMUNIDAD EL QUINUAL LA MERCED, PARROQUIA SAN ANDRÉS, CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, realizado por el señor: **BORIS ALEXIS, FIALLOS ZARUMA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Silvia Patricia Montúfar Guevara Mgs. PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	 —	2022-07-08
Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo MSc. DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	 —	2022-07-08
Ing. Nancy Patricia Tierra Tierra Mgs. MIEMBRO DEL TRIBUNAL	 —	2022-07-08

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Nuestra Señora del Rosario de Agua Santa por cuidarme y guiarme por el camino del bien, a mi padre Olger Fiallos, mi madre Amada Zaruma, mi hermano Henry, mis abuelos Lino Zaruma y Amada Zaruma; a toda mi familia, a mi pareja y a mis compañeros, que han sido pilares fundamentales durante mi carrera y mi vida.

Boris

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer:

A los docentes de la carrera que han aportado con sus conocimientos y experiencia en mi formación profesional, de manera especial al Dr. Patricio Noboa e Ing. Patricia Maldonado, por ser mis guías durante la realización del presente trabajo.

A la Comunidad El Quinual La Merced por su acogida, apoyo y colaboración con el presente trabajo

Boris

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE FIGURAS	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	viii
ÍNDICE DE ANEXOS	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1.	DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	3
1.1.	Antecedentes	3
1.2.	Problema	4
1.3.	Justificación	5
1.4.	Delimitación	6
1.5.	Objetivos	7
1.5.1.	<i>Objetivo General</i>	<i>7</i>
1.5.2.	<i>Objetivos específicos</i>	<i>7</i>

CAPÍTULO II

2.	REVISIÓN DE LA LITERATURA	8
2.1.	Cultura.....	8
2.2.	Identidad cultural	8
2.3.	Patrimonio cultural	8
2.3.1.	<i>Patrimonio Cultural Material</i>	<i>9</i>
2.3.2.	<i>Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	<i>9</i>
2.3.2.1.	<i>Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial.....</i>	<i>9</i>
2.4.	Transmisión intergeneracional.....	10
2.5.	Diagnóstico territorial	10
2.5.1.	<i>Diagnóstico cinco estrellas.....</i>	<i>10</i>
2.6.	Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial	11
2.6.1.	<i>Etapa de aproximación</i>	<i>11</i>
2.6.2.	<i>Recopilación de información</i>	<i>12</i>

2.6.3.	<i>Análisis y sistematización</i>	12
2.6.4.	<i>Devolución de información, seguimiento y actualización del registro</i>	13
2.7.	Categorías de registro	13
2.8.	Salvaguardia	13
2.9.	Plan de salvaguardia	14
2.9.1.	<i>Planteamiento filosófico</i>	14
2.9.1.1.	<i>Misión</i>	14
2.9.1.2.	<i>Visión</i>	14
2.9.2.	<i>Planteamiento estratégico</i>	14
2.9.2.1.	<i>Objetivos estratégicos</i>	14
2.9.2.2.	<i>Estrategias</i>	15
2.9.2.3.	<i>Proyectos</i>	15
2.9.2.4.	<i>Programas</i>	15
2.9.3.	<i>Planteamiento operativo</i>	15

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	16
----	---------------------------------	----

CAPÍTULO IV

4.	RESULTADOS	25
4.1.	Caracterización espacial del territorio	25
4.1.1.	<i>Físico Espacial</i>	25
4.1.1.1.	<i>División política</i>	25
4.1.1.2.	<i>Límites</i>	25
4.1.1.3.	<i>Vías de acceso</i>	25
4.1.1.4.	<i>Hidrología</i>	26
4.1.1.5.	<i>Geología</i>	26
4.1.2.	<i>Socio cultural</i>	26
4.1.2.1.	<i>Etnicidad</i>	26
4.1.2.2.	<i>Historia</i>	27
4.1.2.3.	<i>Población</i>	27
4.1.2.4.	<i>Migración</i>	28
4.1.2.5.	<i>Nivel de instrucción</i>	28
4.1.2.6.	<i>Profesión u ocupación</i>	29

4.1.2.7.	<i>Servicios básicos disponibles</i>	29
4.1.2.8.	<i>Vivienda</i>	29
4.1.2.9.	<i>Salud</i>	30
4.1.2.10.	<i>Educación</i>	30
4.1.2.11.	<i>Medios de transporte</i>	31
4.1.2.12.	<i>Comunicación</i>	31
4.1.2.13.	<i>Servicios sanitarios</i>	31
4.1.2.14.	<i>Combustibles utilizados</i>	31
4.1.2.15.	<i>Abastecimiento de productos</i>	32
4.1.3.	<i>Ecológico territorial</i>	32
4.1.3.1.	<i>Condiciones ambientales de la zona</i>	32
4.1.3.2.	<i>Clasificación ecológica</i>	32
4.1.3.3.	<i>Usos de suelo</i>	32
4.1.3.4.	<i>Descripción general de flora y fauna</i>	33
4.1.3.5.	<i>Problemas ambientales</i>	34
4.1.4.	<i>Económico productivo</i>	34
4.1.4.1.	<i>Actividades económicas</i>	34
4.1.4.2.	<i>Desarrollo actual del turismo en la zona</i>	35
4.1.4.3.	<i>Participación o interés de la población en el desarrollo turístico</i>	35
4.1.5.	<i>Político administrativo</i>	35
4.1.5.1.	<i>Administración interna</i>	35
4.1.5.2.	<i>Asociatividad</i>	37
4.1.5.3.	<i>Análisis respecto al apoyo público o privado para el desarrollo turístico</i>	37
4.1.5.4.	<i>Análisis de actores</i>	37
4.2.	Registro del patrimonio cultural inmaterial	38
4.3.	Vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial	40
4.4.	Planteamiento filosófico y estratégico	42
4.4.1.	<i>Momento analítico</i>	42
4.4.1.1.	<i>Matriz FODA</i>	42
4.4.1.2.	<i>Identificación de nudos críticos</i>	43
4.4.1.3.	<i>Identificación de factores de éxito</i>	44
4.4.1.4.	<i>Análisis de involucrados</i>	46
4.4.1.5.	<i>Cartografía de actores</i>	49
4.4.2.	<i>Momento filosófico</i>	52
4.4.3.	<i>Momento estratégico</i>	53
4.4.3.1.	<i>Formulación de objetivos estratégicos</i>	53

4.4.3.2.	<i>Formulación de estrategias, programas y proyectos</i>	54
4.4.3.3.	<i>Descripción de programas y proyectos</i>	56
4.5.	Planteamiento operativo	61
4.5.1.	<i>Plan operativo anual (POA) de los programas</i>	61
CONCLUSIONES		68
RECOMENDACIONES		69
GLOSARIO		
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2:	Ámbitos y subámbitos del PCI.....	10
Tabla 2-2:	Categorías de registro	13
Tabla 1-3:	Matriz de evaluación por criterios	18
Tabla 2-3:	Matriz de valoración.....	19
Tabla 3-3:	Valores de priorización de nudos críticos	22
Tabla 4-3:	Descripción por valores de priorización de nudos críticos.....	22
Tabla 5-3:	Valores de priorización de factores claves de éxito.....	23
Tabla 6-3:	Descripción por valores de priorización de factores claves de éxito	23
Tabla 1-4:	Flora perteneciente a la comunidad El Quinual La Merced.....	33
Tabla 2-4:	Fauna perteneciente a la comunidad El Quinual La Merced.....	34
Tabla 3-4:	Funciones de acuerdo a los cargos de la administración interna	36
Tabla 4-4:	Actores involucrados en el desarrollo de la comunidad.....	38
Tabla 5-4:	Manifestaciones culturales registradas en la comunidad	39
Tabla 6-4:	Matriz de vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad...	40
Tabla 7-4:	Matriz FODA.....	42
Tabla 8-4:	Identificación de nudos críticos.....	43
Tabla 9-4:	Priorización de nudos críticos	44
Tabla 10-4:	Identificación de factores claves de éxito	44
Tabla 11-4:	Priorización de los factores claves de éxito	45
Tabla 12-4:	Análisis de involucrados	46
Tabla 13-4:	Formulación de objetivos estratégicos.....	53
Tabla 14-4:	Formulación de estrategias, programas y proyectos	54
Tabla 15-4:	Programa 1	56
Tabla 16-4:	Programa 2.....	57
Tabla 17-4:	Programa 3.....	58
Tabla 18-4:	Programa 4.....	59
Tabla 19-4:	Programa 5.....	60
Tabla 20-4:	POA del programa 1 para la transmisión generacional del patrimonio cultural inmaterial	61
Tabla 21-4:	POA del programa 2 para la revitalización cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad El Quinual La Merced	63
Tabla 22-4:	POA del programa 3 para la formación y capacitación de líderes culturales en la comunidad	64

Tabla 23-4:	POA del programa 4 para la integración de actividad turística como nuevo sector económico de la comunidad El Quinual La Merced	65
Tabla 24-4:	POA del programa 5 para difundir patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced	66
Tabla 25-4:	Presupuesto final del Plan de Salvaguardia	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	División política de la parroquia San Andrés	6
Figura 1-4:	Análisis de los actores sociales en el territorio	49
Figura 2-4:	Cartografía de redes de los actores sociales	51

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-4:	Habitantes de la comunidad distribuidos por género	27
Gráfico 2-4:	Habitantes de la comunidad distribuidos por etapa de vida	28
Gráfico 3-4:	Porcentaje de casas propias y usufructo	30
Gráfico 4-4:	Organigrama de la organización interna de la comunidad	36

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: FICHAS DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DE
LA COMUNIDAD EL QUINUAL LA MERCED

ANEXO B: LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS TALLERES PARTICIPATIVOS

RESUMEN

La presente investigación propuso diseñar el Plan de Salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, provincia de Chimborazo; lo cual se realizó mediante métodos analítico, descriptivo y de campo. La investigación se ejecutó en cuatro etapas: la primera fue la caracterización espacial del territorio mediante el análisis territorial 5 estrellas, en la segunda etapa se registró el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), se hizo uso de la ficha de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC); la tercera etapa fue establecer la vulnerabilidad del PCI basándose en tres criterios: transmisión, memoria e identidad; en la cuarta etapa se formuló el planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia; el planteamiento filosófico-estratégico se dividió en tres momentos: momento analítico donde se realizó la matriz FODA, priorización de nudos críticos y factores claves de éxito, análisis de involucrados, cartografía de actores; en el momento filosófico se desarrolló la misión y visión; en el momento estratégico se formuló los objetivos estratégicos, estrategias, programas y proyectos; mientras que en el planteamiento operativo se desarrolló el Plan Operativo Anual (POA) de los programas. Los resultados fueron: la caracterización espacial permitió conocer la realidad del territorio, en la segunda etapa se registró 23 manifestaciones culturales, en la tercera etapa se determinó que 3 manifestaciones estaban altamente vulnerables, 9 vulnerables y 11 vigentes; en el planteamiento filosófico-estratégico se priorizó 6 nudos críticos y 6 factores claves de éxito; en el momento estratégico se formuló 5 programas y 8 proyectos; al sumar el POA de cada programa el presupuesto final fue de 72 726,97. En conclusión, esta investigación permitió formular programas y proyectos para mantener vivo el PCI de la comunidad y con ello se recomendó a la su población revisar los programas y proyectos sugeridos, para posteriormente ejecutarlos.

Palabras clave: <PLAN DE SALVAGUARDIA>, <MANIFESTACIONES CULTURALES >, <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL (PCI)>, <EL QUINUAL LA MERCED (COMUNIDAD)>, <SAN ANDRÉS (PARROQUIA)>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <TRANSMISIÓN GENERACIONAL>.

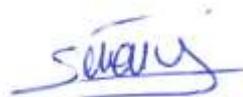


1549-DBRA-UTP-2022

ABSTRACT

The objective of this research was to design a Safeguarding Plan for the Intangible Cultural Heritage of the El Quinual community, La Merced, Chimborazo province. It was done using analytical, descriptive, and field methods. The research was carried out in four stages. The first was the spatial characterization of the territory through the 5-star territorial analysis; in the second stage, the Intangible Cultural Heritage (ICH) was registered, and it was used the registration form of the National Institute of Cultural Heritage (INPC). The third step was to establish the vulnerability of the ICH based on three criteria: transmission, memory, and identity. In the fourth stage was formulated the philosophical, strategic, and operational approach to the safeguarding plan. The philosophical-strategic approach was divided into three moments: the analytical moment, where was made the SWOT matrix, prioritization of critical nodes and key success factors, stakeholder analysis, and stakeholder mapping. In the philosophical phase have developed the mission and vision. In the strategic phase, the strategic objectives, strategies, programs, and projects were formulated, while in the operational phase was developed the Annual Operating Plan (AOP) of programs. The results were the spatial characterization allowed to know the reality of the territory; in the second stage, 23 cultural manifestations were registered. In the third stage, three events were identified as highly vulnerable, nine as vulnerable, and 11 as current. In the philosophical-strategic approach was prioritized six critical nodes and six key success factors; at the strategic moment was formulated five programs and eight projects; when the AOP of each program was added together, the final budget was 72,726.97. In conclusion, this research made it possible to formulate programs and projects to keep the community's ICH alive. It was recommended that the community reviews the suggested programs and projects, then implements them.

Keywords: <SAFEGUARDING PLAN>, <CULTURAL MANIFESTATIONS>, <INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE (ICH)>, <EL QUINUAL LA MERCED (COMMUNITY)>, <SAN ANDRÉS (PARISH)>, <CULTURAL IDENTITY>, <GENERATIONAL TRANSMISSION>.



Silvana Patricia Céleri Quinde

C.C. 0602669830

INTRODUCCIÓN

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) comprende las expresiones vivas en sus diferentes ámbitos y subámbitos, las cuales son heredadas de las generaciones pasadas, el PCI es considerado como un factor clave para mantener la diversidad cultural, sin embargo, es muy frágil (UNESCO, 2021: p.1). A nivel nacional algunas manifestaciones pertenecientes al PCI se encuentran amenazadas debido a varios factores, por lo tanto, es necesario que la población lo valore (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012: p.30). En la parroquia San Andrés la migración afecta al patrimonio cultural debido a que se rompe el ciclo de transmisión generacional, quedando muchas de las manifestaciones culturales en la memoria de los adultos mayores, por otro lado, las principales actividades económicas de la parroquia son la agricultura y la ganadería, dejando de lado la actividad turística, por lo que no existe un adecuado aprovechamiento de su patrimonio cultural (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: p.78-87). En la comunidad El Quinual La Merced la migración también se encuentra presente, debido a motivos de trabajo y estudio, pese a que, en el territorio se encuentra ubicada la estación del tren de Urbina y un servicio de hospedaje, la comunidad no realiza ningún tipo de actividad turística, debido a que ambos son de administración privada, por lo que la población depende de la agricultura y ganadería.

Debido a la falta de transmisión generacional del PCI de la comunidad, a causa de factores como la migración, desconocimiento del PCI y desinterés de las nuevas generaciones por aprender de las manifestaciones culturales; es de suma importancia el desarrollar un plan de salvaguardia, que permite mantener la continuidad de las manifestaciones culturales, ayudando a su vez al desarrollo social y económico del territorio (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p. 79).

Para poder cumplir con el plan de salvaguardia se planearon cuatro objetivos específicos que son: desarrollar la caracterización espacial del territorio; registrar el PCI; establecer el estado de vulnerabilidad de PCI y formular el planteamiento filosófico, estratégico y operativo. La metodología utilizada se basa en métodos analítico, descriptivo y de campo, recopilando información primaria de la observación participativa e información secundaria de fuentes confiables.

En un estudio exploratorio de prácticas pre profesionales denominado “Registro Participativo del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, catón Guano” se pudo conocer la realidad del territorio en cuanto a su PCI, es por eso que, se vio la necesidad de crear un plan de salvaguardia, que ayude con la conservación y difusión del PCI para que las futuras generaciones sigan practicando las manifestaciones culturales y sean aprovechadas turísticamente en el futuro.

La estructura del presente trabajo consta de cuatro capítulos: el Capítulo I presenta los antecedentes a nivel internacional, nacional, parroquial y de la comunidad; el problema que existe dentro de la comunidad con relación a su PCI, la justificación legal del presente trabajo, la delimitación del territorio de estudio y, el objetivo general y los específicos para realizar el plan de salvaguardia. El Capítulo II consta de la revisión de la literatura, permite adentrarse en el problema y las bases teóricas que colaboran a reforzar la investigación. En el Capítulo III se detalla la metodología que se utilizó para cumplir con los objetivos específicos. En el Capítulo IV se plasman los resultados, dando respuesta a los objetivos específicos. Por último, se establecen las conclusiones, recomendaciones, glosario, bibliografía y anexos.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1. Antecedentes

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021: p.1) el patrimonio cultural no se encuentra comprendido únicamente por monumentos y colecciones de objetos, sino también que se encuentra conformado por expresiones vivas que han sido heredadas de las generaciones pasadas, como lo son: “tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”. El patrimonio cultural inmaterial es muy frágil, sin embargo, pese a ello es considerado como un factor clave para poder mantener la diversidad cultural.

A nivel del Ecuador, Ministerio Coordinador de Patrimonio (2012: p.30) menciona que algunos elementos pertenecientes al PCI se encuentran amenazados, debido a diferentes factores, que conducen a un bajo interés a las manifestaciones culturales por parte de las nuevas generaciones, es por eso que es de suma importancia el concientizar a la sociedad sobre el valor del PCI.

En el caso de la parroquia San Andrés se considera que, el grado de afectación del Patrimonio Cultural provocado por la migración está relacionada con la gran mayoría de las manifestaciones culturales pertenecientes a la cultura indígena y mestiza, las mismas que únicamente quedan en la memoria de los adultos mayores (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: p.78). Por lo tanto, se rompe el ciclo de transmisión generacional, es por eso que, los miembros más jóvenes conocen parcialmente o desconocen en su totalidad de las manifestaciones culturales, lo cual puede provocar que, en un futuro, cuando la persona que posee dicho conocimiento fallece, todo este tipo de saberes y prácticas desaparezcan.

El fenómeno migratorio en la parroquia San Andrés comienza desde el año 2000, provocando la desintegración de familias, al hablar de migración en la parroquia es tanto interna como externa, al ser interna los principales destinos son ciudades como: Quito, Guayaquil, Ambato, Cuenca y Riobamba. Según la opinión ciudadana la migración se debe a varias razones, entre las cuales se encuentran la baja productividad en el territorio, escasez de fuentes de trabajo, pérdida de los cultivos, condiciones climáticas y la ausencia de una apropiada tecnología para la producción (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: p.81).

Por otra parte, las principales actividades económicas en la parroquia son la agricultura y ganadería, por lo que no se le da la importancia necesaria a la actividad turística, es por eso que, de cierta manera no existe el aprovechamiento del patrimonio cultural en el territorio. Por lo tanto, la agricultura es importante en la vida de las familias, siendo la unidad de producción en promedio de una hectárea por habitante, mientras que la producción pecuaria se ha ido desarrollando progresivamente, siendo la ganadería bovina de leche la que mayor cantidad presenta en el territorio (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: pp.81-87).

En cuanto a la comunidad El Quinual La Merced, en una salida de vinculación con los moradores del territorio, mencionaron que el PCI es sumamente frágil debido a varios factores, entre los cuales se puede citar: la migración, que trae consigo la falta de transmisión generacional, además de la agricultura y ganadería como principales actividades productivas de la zona, dejando de lado la importancia de las manifestaciones culturales.

Los miembros de la comunidad comentan que el fenómeno migratorio también se encuentra presente en su territorio, las principales razones son por motivos de trabajo y estudio, hace algunos años la migración era interna, pero en los últimos tiempos la gente prefiere migrar a otros países, siendo los principales destinos España y Estados Unidos, siendo aproximadamente 42 personas las que han decidido migrar a los países anteriormente mencionados.

Además, los miembros de la comunidad mencionan que la estación del tren de Urbina se encuentra ubicada dentro de su territorio, sin embargo, pese a la llegada de turistas nacionales e internacionales, no se realizan ningún tipo de actividades turísticas con la comunidad ya que, la estación del tren y el servicio de hospedaje poseen una administración privada, por lo que, no existe un adecuado aprovechamiento turístico, es por eso que, al no existir oportunidades de aprovechamiento del patrimonio cultural, la población depende de otro tipo de actividades como lo son la agricultura y ganadería.

1.2. Problema

La falta de transmisión generacional de las manifestaciones culturales en la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo es debido a factores como la migración, el desconocimiento del PCI y el desinterés de las nuevas generaciones por aprender dichas manifestaciones. Además, la comunidad El Quinual La Merced al no estar relacionada con el turismo han dejado de lado la importancia del PCI dedicándose a otro tipo de

actividades como son la agricultura y ganadería, lo que afecta a la identidad cultural de la comunidad y a la pérdida de los conocimientos en el futuro.

1.3. Justificación

La Constitución de la República del Ecuador (2008: p. 115) en el Art. 377 menciona que el Estado está encargado del fortalecimiento de la identidad nacional, mediante la protección y promoción de las diferentes expresiones culturales, salvaguardando la memoria local y el patrimonio cultural, garantizando de esta manera el ejercicio de los derechos culturales.

De igual manera en el Art. 379 se menciona que para el Estado son objeto de salvaguarda las tradiciones orales, edificaciones, documentos y manifestaciones de carácter productivo, festivo, ritual, artística que constituyan referentes de identidad para los pueblos (Constitución de la República del Ecuador, 2008: p. 115).

El plan de salvaguardia es un instrumento cuyo objetivo es mantener la continuidad de las manifestaciones del PCI de un espacio geográfico, ayudando así al desarrollo social y económico, mejorando la calidad de vida de sus portadores y del territorio (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p. 79).

El Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126 (2018: p.11) que define la Norma Técnica para el Plan de Salvaguardia, en el Art. 14 menciona que un plan de salvaguardia es un instrumento participativo, en el cual constan medidas de dinamización, revitalización, transmisión, comunicación y protección de las manifestaciones pertenecientes al PCI. El plan de salvaguardia debe ser formulado en base al procedimiento y a las herramientas metodológicas que son establecidas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

Además, en un primer estudio exploratorio de prácticas pre profesionales denominado “Registro Participativo del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, cantón Guano”, perteneciente a la cátedra de Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo, desarrollado por el autor en el período académico octubre 2020 – marzo 2021, se registraron 15 manifestaciones vinculadas al PCI, las cuales dan la base para continuar con el presente trabajo denominado Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia de San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo, el cual permitirá crear un instrumento técnico que ayude a la conservación y difusión del PCI en la comunidad, para que de esta manera las próximas generaciones puedan seguir practicando las manifestaciones, fortaleciendo su identidad cultural y aprovechándolas turísticamente a futuro.

1.4. Delimitación

El presente trabajo se realizó en la comunidad El Quinual La Merced ubicada al noreste de la parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo, a 35 minutos de la ciudad de Riobamba.

Los límites de la comunidad El Quinual La Merced son: al norte con la comunidad 12 de octubre, al sur con la comunidad Tuntatacto, al este con la vía Panamericana norte y al oeste con la comunidad Santa Rosa de Chuquipogyo.

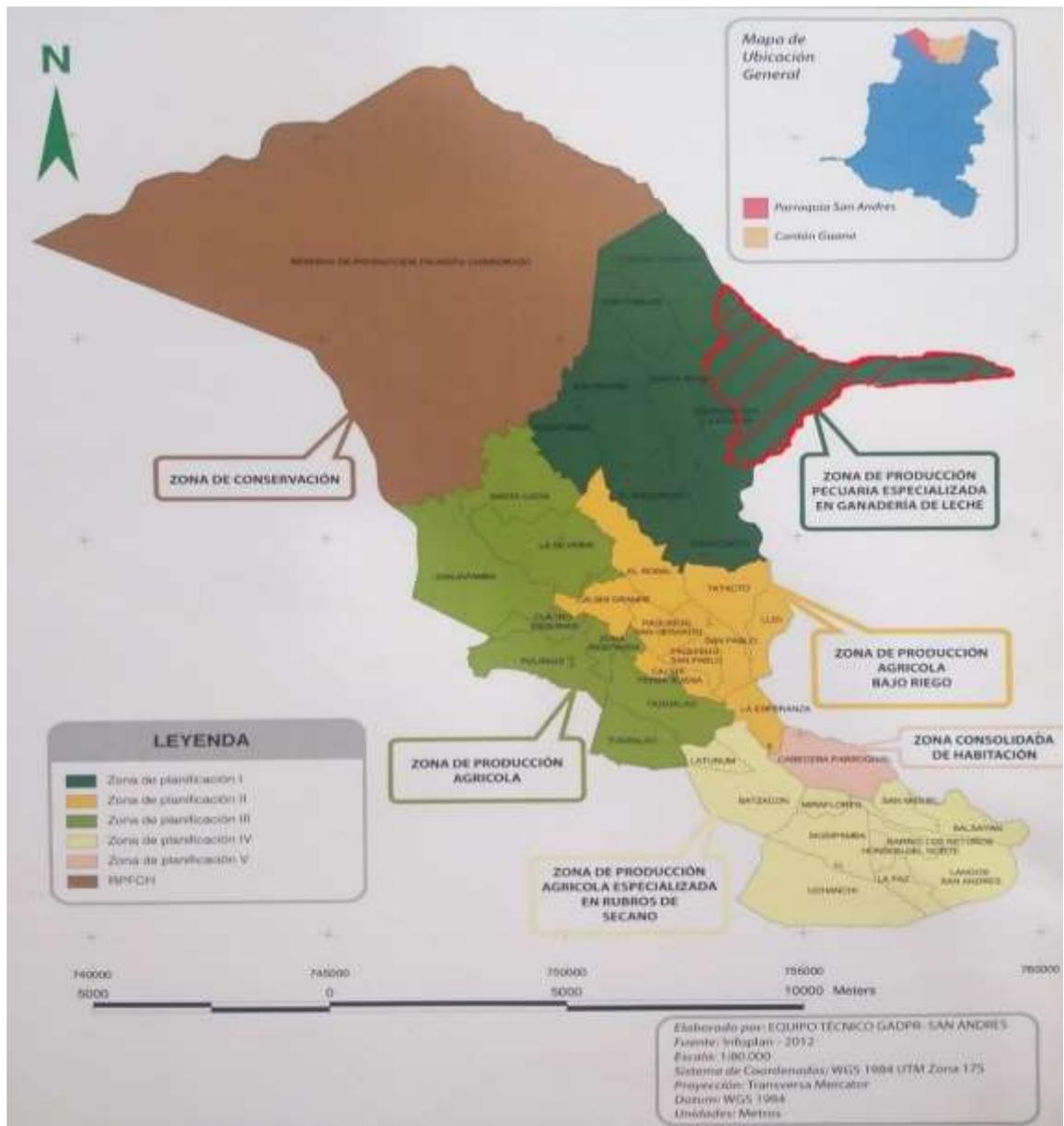


Figura 1-1. División política de la parroquia San Andrés.

Fuente: Equipo Técnico GADPR - San Andrés, 2014

La comunidad se encuentra localizada en un área fría, donde constantemente el viento sopla debido a su cercanía con el volcán Chimborazo, además la comunidad está ubicada en una zona húmeda y su precipitación anual va desde los 900 a 1.000 mm (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: pp.17-19).

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Diseñar el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo

1.5.2. Objetivos específicos

- Desarrollar la caracterización espacial del territorio de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Registrar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Establecer la vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Formular el planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO II

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Cultura

La cultura es el conjunto de patrones mediante los cuales un grupo social regula la forma de ser de sus miembros, en este sentido, la cultura abarca: ritos, creencias, forma de vestir, religión y la manera de comportarse. De igual forma, se puede decir que la cultura es la información y las prácticas que posee un grupo social y a la vez los diferencia de otros (García, 2014: pp. 14-15).

Por otro lado, Guerrero (2002: pp.35-79) menciona que la cultura es todo tipo de prácticas, producción material o simbólica que es el resultado de las acciones del ser humano dentro de un grupo social, en un tiempo y espacio determinado.

Además, Guerrero (2002: pp.35-79) caracteriza a la cultura como construcción social, simbólica y sistémica. La cultura como construcción social es el resultado de acciones sociales hechas por los miembros de la sociedad en procesos históricos específicos. Mientras que, la cultura como construcción simbólica hace referencia a que la conducta del ser humano y de un grupo social, tiene que ser considerada como acción simbólica, es decir, posee significados y significaciones. Por último, la cultura como construcción sistémica se refiere a que la cultura ser considerada como sistema, el cual se encuentra conformado por dos subsistemas que son: las manifestaciones (observables) y las representaciones (simbólicas) de la cultura.

2.2. Identidad cultural

La identidad cultural es el sentido de pertenencia a un grupo social que cuenta con costumbres, tradiciones y todo rasgo cultural que les hacen pertenecer a un colectivo y que a su vez la diferencia de los demás grupos sociales (Cepeda, 2017: p. 254).

2.3. Patrimonio cultural

El Patrimonio Cultural es la suma de objetos materiales e inmateriales que definen y son parte de un grupo social, se considera dentro de este grupo a la historia de un pueblo, música, danza, artesanías, lenguas, vestimenta, religión, entre otros (García, 2014: p.17).

Por otro lado, según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2011: p.10) el Patrimonio Cultural es la herencia que un grupo social recibe de las generaciones pasadas, es parte de su historia y permite crear la identidad de un pueblo.

2.3.1. *Patrimonio Cultural Material*

El Patrimonio Cultural Material es el conjunto de bienes culturales que se expresan de manera material o tangible, se divide en dos categorías que son: mueble e inmueble. El Patrimonio Cultural Mueble es aquel que puede ser trasladado a diferentes lugares como, por ejemplo: bienes arqueológicos, etnográficos, documentales, entre otros. Por otro lado, el Patrimonio Cultural Inmueble son aquellos que no pueden ser trasladados de un lugar a otro, está conformado por construcciones de arquitectura, sectores urbanos, espacios públicos, entre otros (Chaparro, 2018: p.1).

2.3.2. *Patrimonio Cultural Inmaterial*

El patrimonio cultural inmaterial hace referencia a la memoria y herencia colectiva de las expresiones y manifestaciones cuyo conocimientos, técnicas, expresiones y saberes han sido transmitidas por las generaciones pasadas hasta las nuevas generaciones, es decir, se mantienen vigentes hasta la actualidad, gracias a que son recreadas en base a contextos naturales y sociales (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.21).

Por otro lado, el Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126 (2018: p.7) menciona que el PCI es el conjunto de costumbres, tradiciones, creencias, conocimiento y usos que un grupo social reconoce como manifestaciones propias. Además, dichas manifestaciones son transmitidas de generación en generación y, son creadas y recreadas de manera colectiva, generando en los miembros del grupo social un sentido de identidad.

2.3.2.1. *Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial*

Dentro del patrimonio cultural inmaterial existen seis ámbitos con sus manifestaciones, los cuales se detallan en la tabla 1-2.

Tabla 1-2: Ámbitos y subámbitos del PCI

Ámbitos	Manifestaciones
Tradiciones y expresiones orales	Mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias y narraciones de memoria local
Usos sociales rituales y actos festivos	Celebraciones, fiestas, juegos tradicionales, prácticas comunitarias ancestrales y ritos
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza	Técnicas y saberes productivos, medicina tradicional, espacios simbólicos, sabiduría ecológica y toponimia
Manifestaciones creativas	Danza, música y teatro
Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales y constructivas tradicionales y usos simbólicos en el proceso de elaboración
Patrimonio alimentario y gastronómico	Conocimientos y técnicas relacionadas con la elaboración de alimentos

Fuente: Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126, 2018.

Realizado por: Fiallos, B., 2022

2.4. Transmisión intergeneracional

La transmisión intergeneracional es considerada como un proceso continuo de transmisión de los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas, por parte de las generaciones más antiguas a las nuevas generaciones, manteniéndolas vigentes con el paso del tiempo (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.22).

2.5. Diagnóstico territorial

También conocido como diagnóstico situacional es la recopilación de información que permite conocer la realidad de un territorio, además, tiene como objetivo el poseer una visión compartida del lugar entre todos los actores involucrados. El diagnóstico del territorio es una herramienta esencial en la elaboración de una iniciativa de desarrollo, es importante señalar que, el diagnóstico situacional reúne varios componentes de la realidad del lugar de estudio, lo cual facilita determinar los aspectos críticos (Grupo Provincial de Apoyo a los Agentes de Empleo y Desarrollo Local de España, 2021).

2.5.1. Diagnóstico cinco estrellas

El diagnóstico cinco estrellas es un instrumento que permite levantar información acerca del territorio de estudio y conocer su realidad. Esta metodología presenta cinco ámbitos de análisis

que son: físico-espacial, socio-cultural, ecológico-territorial, económico-productivo y político-administrativo.

2.6. Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2013: p.49) menciona que el registro es un instrumento que permite realizar la identificación de las diferentes manifestaciones pertenecientes al PCI, además, este instrumento permite clasificar de manera ordenada las manifestaciones, para posteriormente poder implementar procesos de salvaguardia.

Del mismo modo, el Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126 (2018: p.9) complementa haciendo referencia a que los registros generados son considerados como manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y, por lo tanto, forman parte del inventario nacional del PCI.

2.6.1. Etapa de aproximación

De acuerdo con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2013: pp.51-52) la etapa de aproximación es la primera fase para dar inicio al trabajo de registro del PCI, en este primer momento se realiza el acercamiento con los actores involucrados y con el territorio, con el objetivo de determinar los acuerdos que serán parte de todo el proceso.

Al finalizar esta fase se deberá:

- Establecer la coordinación previa: Determinar las responsabilidades y alianzas que van a tener los representantes del territorio, esto con la finalidad de garantizar el apoyo a la realización de las actividades.
- Socializar la propuesta: Exponer los objetivos del trabajo y la metodología a utilizarse, pueden existir cambios mediante propuestas por parte de los actores involucrados, esto con la finalidad de mejorar la propuesta de trabajo.
- Conformar equipos de trabajo: El trabajo es participativo, por lo que se deben conformar equipos de trabajo con los actores y representantes locales.
- Obtener el consentimiento libre, previo e informado: Este documento es un requisito para iniciar el trabajo.

2.6.2. Recopilación de información

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2013: pp.52-60) en esta fase se debe identificar, recopilar y analizar la información de diferentes fuentes, dicha información permitirá describir las manifestaciones culturales presentes en el territorio de estudio. Para recopilar información se sugiere utilizar técnicas como, por ejemplo:

- Análisis de fuentes documentales: Permite obtener y analizar la información bibliográfica y de otras fuentes documentales confiables (fuentes primarias y secundarias).
- Registro etnográfico: Consiste en la recopilación de información en campo, mediante la información que se puede obtener de la observación de las manifestaciones y la información proporcionada por los portadores de los conocimientos.
- Registro audiovisual: Está conformado por registros visuales y sonoros, estos a su vez son documentos etnográficos de gran valor, ya que permiten realizar el registro escrito.
- Georreferenciación: La georreferenciación en el registro permite generar información geográfica patrimonial, mediante la ubicación de las manifestaciones haciendo uso de las tecnologías modernas.

2.6.3. Análisis y sistematización

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (2013: pp.60-62) menciona que en esta etapa se realiza el análisis y sistematización de la información recolectada en la etapa anterior, al finalizar esta etapa se deberá tener:

- Informe del registro: Es un documento que permite realizar un análisis cuantitativo y cualitativo de los resultados obtenidos del registro, además, aquí constan las relaciones de las manifestaciones registradas con otros elementos pertenecientes al patrimonio material e inmaterial.
- Fichas de registro: La información recopilada en la etapa anterior es sistematizada en una ficha técnica denominada ficha de registro, dicha ficha describe a las manifestaciones de una manera ordenada, facilitando su comprensión.

- Sistema Nacional de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural – ABACO: Es una herramienta informática desarrollada por el INPC, su función es organizar los datos de registro e inventario cargados a este sistema, para la gestión del patrimonio cultural a nivel nacional.

2.6.4. Devolución de información, seguimiento y actualización del registro

El proceso de registro del patrimonio cultural inmaterial termina con la devolución de la información a los actores involucrados. Además, el PCI debe ser actualizado cada cierto tiempo, es por eso que en el proceso de registro busca fortalecer las capacidades de los actores locales, para que los portadores de las manifestaciones fomenten la actualización de la información en el futuro (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.63).

2.7. Categorías de registro

Las manifestaciones culturales pueden ser consideradas dentro de tres categorías de registro, como se detalla en la tabla 2-2.

Tabla 2-2: Categorías de registro

No.	Tipo de manifestaciones	Nivel de sensibilidad al cambio y vulnerabilidad
1	Manifestaciones vigentes	Bajo
2	Manifestaciones vulnerables	Medio
3	Manifestaciones altamente vulnerables	Alto

Fuente: Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126, 2018.

Realizado por: Fiallos, B., 2022

2.8. Salvaguardia

De acuerdo con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011: p.23) la salvaguardia es sinónimo de conservación, por lo tanto, se la entiende como un grupo de acciones que buscan la continuidad de las manifestaciones culturales, es decir que, sigan siendo practicadas por las nuevas generaciones. Además, la salvaguardia se basa en la Constitución, donde establece que es deber del Estado y responsabilidades de los ecuatorianos, el proteger y conservar el patrimonio cultural del Ecuador.

2.9. Plan de salvaguardia

El plan de salvaguardia es un instrumento de gestión, es participativo y dentro de él se pueden encontrar las medidas enfocadas a dinamizar, transmitir y proteger las manifestaciones culturales que posee un territorio. Es importante señalar que, este documento se formula en base al procedimiento y las herramientas establecidas por el INPC (Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126, 2018: p. 11).

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013: p.79) complementa, mencionando que, el plan de salvaguardia es una herramienta metodológica que define medidas para salvaguardar el PCI y pretende corregir una situación hasta llegar a una situación deseada, siendo esta última la continuidad de las manifestaciones culturales.

2.9.1. Planteamiento filosófico

2.9.1.1. Misión

La misión son las cosas que se hacen, lo que se desea lograr mediante el proyecto en un periodo de tiempo específico, en otras palabras, es lo que se está haciendo para alcanzar el propósito dentro de un periodo de tiempo específico (Barraza, 2019).

2.9.1.2. Visión

La visión son las expectativas que se desean cumplir en un futuro, para esto se debe dar respuesta a preguntas como ¿Cuáles son las expectativas de los actores involucrados en cuanto a la continuidad de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial? ¿Qué se espera obtener de la salvaguardia? (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.84).

2.9.2. Planteamiento estratégico

2.9.2.1. Objetivos estratégicos

Los objetivos estratégicos son planteados pensando en los resultados a mediano plazo, por lo que, definen la finalidad del plan y a su vez determinan las estrategias para cumplirlo. Además, deben ser objetivos que sean posibles de alcanzar, es decir, deben ser objetivos reales (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.84).

2.9.2.2. Estrategias

Las estrategias se definen como el conjunto de acciones planificadas en un tiempo determinado para poder cumplir un fin, en otras palabras, son acciones que establecen el camino que se debe seguir para cumplir con los objetivos. Algunas preguntas que se pueden tomar en cuenta para definir las estrategias son ¿Cómo deberán abordarse las amenazas identificadas? ¿Cómo participarán los actores involucrados en la aplicación de la salvaguardia? ¿Qué tipo de medidas de salvaguardia se pueden aplicar?, entre otras (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: pp.84-85).

2.9.2.3. Proyectos

Los proyectos son respuestas planificadas que buscan dar solución a un problema, o satisfacer una necesidad, cuando se está ejecutando los proyectos se está contribuyendo al cumplimiento de los objetivos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.86).

2.9.2.4. Programas

Se puede definir a los programas como el conjunto de proyectos, los cuales responden a un mismo objetivo, además, se enmarcan en la visión del plan de salvaguardia y definen la política que se tiene que seguir (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013: p.86).

2.9.3. Planteamiento operativo

Se realiza por cada programa y proyecto, corresponde a la definición de las actividades necesarias por cada uno de ellos, que permitan alcanzar su consolidación. Además, se debe incluir el tiempo de ejecución y el costo que requieren para su consolidación.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

La presente investigación se realizó mediante métodos analítico, descriptivo y de campo, recopilando información primaria a través de la observación participativa e información secundaria de fuentes confiables, en cuanto a los objetivos específicos se desarrollaron de la siguiente manera:

Para el cumplimiento del primer objetivo: Desarrollar la caracterización espacial del territorio de la comunidad El Quinual La Merced, se desarrolló a través del análisis territorial de 5 estrellas: físico-espacial, socio-cultural, ecológico-territorial, económico-productivo y político-administrativo; para lo cual se efectuó un análisis y sistematización de información primaria, teniendo como fuente principal a la población; y secundaria, a través de la revisión de documentos oficiales como el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia San Andrés.

Luego, para el cumplimiento del segundo objetivo: Registrar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, se efectuó las siguientes cuatro fases:

- Se inició con la fase de aproximación, que sirvió para conocer a los actores.
- Seguido, se procedió con la fase de coordinación, se realizaron talleres (Anexo B) donde se dieron a conocer los objetivos y la metodología de trabajo, así como proceder con la determinación de las actividades y las fechas de ejecución.
- Posterior a ello, se efectuó la fase de recolección de información, para obtener información primaria y realizar el registro etnográfico correspondiente, en esta fase se utilizó como instrumento la libreta de campo.
- Por último, se realizó la fase de sistematización donde se sintetizó la información levantada mediante la ficha de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011: p.61), en la cual se caracterizó cada manifestación cultural identificada.

Para el cumplimiento del tercer objetivo: Establecer la vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, se ejecutó un taller participativo, que con base en una matriz se fue enlistando las manifestaciones por orden de ámbitos en sentido vertical y se

evaluaron tomando en cuenta tres criterios para la identificación y gestión del PCI, propuestos en la Guía metodológica del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011: p.50): Transmisión; Memoria e Identidad.

Cabe mencionar que, el diseño de la matriz de vulnerabilidad de las manifestaciones culturales fue un proceso colaborativo, en el cual se tomó como base la matriz de Chicaiza et al. (2021: p.13-16), la misma que fue mejorada mediante múltiples reuniones de trabajo en la cátedra de Gestión del Patrimonio Cultural, impartida por el Director inicial de Trabajo el Dr. Patricio Noboa, para posteriormente realizar una primera prueba piloto en la creación de un Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la parroquia de San Andrés. Las matrices finales se pueden ver en las tablas 1-3 y 2-3.

Tabla 1-3: Matriz de evaluación por criterios

Nro.	Manifestaciones	Herencia					Memoria					Identidad		Total	Estado de conservación		
		Conocimiento	Factores externos que ponen en riesgo la transmisión	Nivel de difusión	Nivel de recepción	Presencia de detentores	Práctica de la manifestación	Periodicidad de la manifestación	Relevancia histórica	Reconocimiento del sentido y simbología	Existencia y valoración de elementos materiales relacionados	Sensibilidad a la adaptación generacional	Atribución de identidad		Altamente vulnerable	Vulnerable	Vigente
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
Total																	
Altamente vulnerable		0-10															
Vulnerable		11-20															
Vigente		21-30															

Realizado por: Noboa, P., 2021.

Tabla 2-3: Matriz de valoración

Categorías	Variable	Criterio a considerar	Elementos que definen el criterio	Grado	Valor	Total
Herencia	Transmisión	Conocimiento de la manifestación	Nombre	Desconoce	0	3
				Conoce	1	
			Características de la manifestación	Desconoce	0	
				Conoce parcialmente	1	
				Conoce totalmente	2	
			Existencia de factores externos que ponen en riesgo la transmisión de la manifestación	Factores ambientales: (especificar)	Afecta totalmente	
		Afecta parcialmente			1	
		No afecta			2	
		Factores sociales: (especificar)		Afecta totalmente	0	2
				Afecta parcialmente	1	
				No afecta	2	
		Factores políticos: (especificar)		Afecta totalmente	0	2
				Afecta parcialmente	1	
				No afecta	2	
		Factores económicos: (especificar)	Afecta totalmente	0	2	
			Afecta parcialmente	1		
			No afecta	2		
			No existe proceso de difusión de las manifestaciones culturales por parte de los detentores	Ausencia	0	1

Categorías	Variable	Criterio a considerar	Elementos que definen el criterio	Grado	Valor	Total	
		Nivel de difusión de las manifestaciones	Existe un proceso de difusión de las manifestaciones culturales por parte de los detentores	Presencia	1	1	
		Nivel de recepción de las manifestaciones	No existe interés de recepción del conocimiento sobre la manifestación.	Ausencia	0		
			Existe interés de recepción del conocimiento sobre la manifestación.	Presencia	1		
		Presencia de Detentores	No hay presencia de detentores de la manifestación	Ausencia	0		1
			Hay presencia de detentores de la manifestación	Presencia	1		
		Memoria	Representación y sentido	Práctica de la manifestación	La manifestación no es practicada por la población		Bajo
La manifestación es practicada solo por un grupo reducido de la población	Medio				1		
La manifestación es practicada por la completa o la mayoría de la población.	Alto				2		
Periodicidad de la manifestación	La manifestación ya no se da dentro de la periodicidad correspondiente (de acuerdo a la periodicidad de cada manifestación) ni por otro motivo conmemorativo.			Bajo	0	1	
	La manifestación es practicada en su respectiva periodicidad			Alto	1		
Relevancia histórica	No conoce el origen y evolución de la manifestación			Desconoce	0	1	
	Conoce el origen y evolución de la manifestación			Conoce	1		
Reconocimiento del sentido y simbología de la manifestación	La población no reconoce ni valora ningún elemento material complementario, representativo e indispensable para la manifestación			Bajo	1	3	
	Un porcentaje medio de la población reconoce el sentido y simbología de la manifestación (del 34% al 66%)			Medio	2		
	Un alto porcentaje de la población reconoce el sentido y la simbología de la manifestación (del 67% al 100%)			Alto	3		

Categorías	Variable	Criterio a considerar	Elementos que definen el criterio	Grado	Valor	Total
		Existencia y valoración de elementos materiales relacionados a la manifestación	La población reconoce, pero no valora los elementos materiales complementarios, representativos e indispensables para la manifestación	Bajo	1	3
			La población reconoce y valora uno o varios elementos materiales complementarios, representativos e indispensables para la manifestación	Medio	2	
			La población reconoce y valora la totalidad de los elementos materiales complementarios, representativos e indispensables para la manifestación	Alto	3	
Identidad	Apropiación y pertenencia	Sensibilidad a la adaptación generacional	La manifestación ha sufrido cambios extremos y podría perder el sentido original	Bajo	1	3
			La manifestación se ha adaptado a las nuevas generaciones, pero tiene un sentido más moderno que original.	Medio	2	
			La manifestación se ha adaptado a las nuevas generaciones, pero mantiene su origen, significado y respeta los elementos identitarios que la hacen única.	Alto	3	
		Atribución de identidad	Es considerada una manifestación no propia o ajena al grupo humano	Bajo	1	3
			Es considerada una manifestación combinada a partir de la influencia cultural externa	Medio	2	
			Es considerada una manifestación propia y única que caracteriza el modo de ser del grupo humano	Alto	3	
Total						30

Realizado por: Noboa, P., 2021.

Para el cumplimiento del cuarto objetivo: Formular el planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, se desarrollaron dos etapas:

- En la primera etapa, se efectuó el planteamiento filosófico–estratégico que se desarrolló en tres momentos:
- El primer momento fue analítico en el cual se realizó la matriz FODA, en relación con el PCI de la comunidad El Quinual La Merced, a través de talleres participativos con los principales actores involucrados y miembros de la misma. Posterior a ello, se realizó la priorización de nudos críticos y factores claves de éxito obtenidos a partir del análisis FODA, este análisis permitió conocer los problemas más importantes que se han presentado, en un orden de prioridad, para obtener soluciones futuras. Para la priorización de nudos críticos se aplicarán los valores detallados a continuación:

Tabla 3-3: Valores de priorización de nudos críticos

Valor	Dificultad	Impacto	Duración/plazo
1	Bajo	Bajo	Corto plazo
2	Medio	Medio	Mediano plazo
3	Alto	Alto	Largo plazo

Fuente: Aguirre, et al., 2012.

Tabla 4-3: Descripción por valores de priorización de nudos críticos

Indicador	Grado	Valor	Descripción
Dificultad	Bajo	1	Acción a implementar es considerada fácil solución y se necesitan pocos recursos económicos.
	Medio	2	Acción a implementar necesita conocimiento técnico y recursos económicos que van de 5 a 150 dólares.
	Alto	3	Acción a implementar se necesita, conocimientos técnicos especializados y recursos económicos de más de 150 dólares.
Impacto	Bajo	1	Este nudo crítico tiene un impacto relativamente insignificante.
	Medio	2	Este nudo crítico afecta a la población local y causa daños considerables.
	Alto	3	Este nudo crítico bien pudiera determinar la actividad y causar daños irreparables.
Duración/plazo	Corto plazo	1	Su solución puede ser inmediata en cuestión de uno o más de un trimestre.
	Mediano plazo	2	Su solución puede ser en cuestión de no más de un año.
	Largo plazo	3	Su solución puede tardar más de un año y esta dependerá de terceros

Fuente: Aguirre, et al., 2012.

→ Para la priorización de factores claves de éxito se aplicó los valores detallados a continuación:

Tabla 5-3: Valores de priorización de factores claves de éxito

Valor	Calidad	Productividad	Exclusividad
1	Bajo	Bajo	Frecuente
2	Medio	Medio	Medio
3	Alto	Alto	Único

Fuente: Aguirre, et al., 2012.

Tabla 6-3: Descripción por valores de priorización de factores claves de éxito

Indicador	Grado	Valor	Descripción
Calidad	Bajo	1	Este factor clave de éxito no satisface las necesidades del cliente/consumidor.
	Medio	2	Este factor de éxito satisface de alguna manera las necesidades del cliente/consumidor.
	Alto	3	Este factor clave de éxito satisface las necesidades del cliente/consumidor.
Productividad	Bajo	1	Este factor clave de éxito es considerado de baja rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la comunidad.
	Medio	2	Este factor clave de éxito es considerado de media rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la comunidad.
	Alto	3	Este factor clave de éxito es considerado de alta rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la comunidad.
Exclusividad	Frecuente	1	Este factor clave se puede encontrar en muchos lugares de la localidad, de la región o el país.
	Medio	2	Este factor clave se puede encontrar en muchos lugares de la localidad, de la región o el país.
	Único	3	Este factor clave se puede encontrar en esta localidad.

Fuente: Aguirre, et al., 2012.

→ Y finalmente, con el propósito de identificar las instituciones públicas, privadas y los principales actores, que constituyen un factor clave en el proceso de transmisión y conservación de las manifestaciones culturales de la comunidad El Quinual La Merced, se realizó el análisis de involucrados examinando la función, el interés, las potencialidades y las limitaciones de estos. Luego de ello, se desarrolló una cartografía de actores, para establecer las relaciones entre los involucrados identificados.

- Para el segundo momento que es filosófico se revisó el marco normativo legal en el que se enmarca el Patrimonio Cultural Inmaterial, y la normativa que ampara el Plan de Salvaguardia, además se formuló la misión y visión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, tomando en cuenta la participación de los actores involucrados y los miembros de esta.

- Por último, en el momento estratégico, con base en la priorización de nudos críticos y factores claves de éxito, se formuló los objetivos estratégicos y las estrategias que permitan encaminar el Plan de Salvaguardia para la elaboración de programas y proyectos para la salvaguardia de las manifestaciones culturales de la comunidad.

- En la segunda etapa que corresponde al planteamiento operativo, se propuso los programas y proyectos del Plan de Salvaguardia, tomando en cuenta los ejes rectores de salvaguardia del PCI: protección, revitalización, transmisión, promoción, difusión, y dinamización. Los programas contienen los siguientes puntos: nombre del programa, justificación, objetivos, actores involucrados para la implementación, beneficiarios, tiempo de ejecución, costo estimado de implementación, nombre de proyectos dentro del programa, actividades, y plan anual de inversión.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Caracterización espacial del territorio

4.1.1. *Físico Espacial*

4.1.1.1. *División política*

La comunidad El Quinual La Merced se ubica en la parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo. Se encuentra en la zona rural, sus coordenadas son:

- Latitud: -1.505640
- Longitud: -78.713201
- Altitud: 3.489 m s.n.m.

4.1.1.2. *Límites*

Los límites de la comunidad El Quinual La Merced son:

- Al norte con la comunidad 12 de octubre (Cantón Quero)
- Al sur con la comunidad Tuntatacto
- Al este con la vía Panamericana Norte (Vía Riobamba – Ambato)
- Al Oeste con la comunidad Santa Rosa de Chuquipogyo

4.1.1.3. *Vías de acceso*

Las vías de acceso a la comunidad El Quinual La Merced son:

- Vía Panamericana Norte, a la altura de Tuntatacto existe una vía de tierra de tercer orden que lleva a la comunidad.
- Vía Panamericana Norte km 5, ingreso a la comunidad Sigsipamba, pasando por las comunidades Pulinguí, Cuatro Esquinas, La Silveria, Santa Lucía, San Rafael y Santa Rosa.
- Vía Panamericana Norte, entrada a la Estación del Tren Urbina.

4.1.1.4. Hidrología

La comunidad El Quinual La Merced cuenta con un canal de agua perteneciente a “Las Abras” desde el año 1981, su caudal es de 909,80 l/s, siendo el 60% del caudal total de los deshielos de los nevados Chimborazo y Carihuairazo, el 40% restante es el caudal que va dirigida a la provincia de Tungurahua.

4.1.1.5. Geología

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés (2019: p.25), la comunidad El Quinual La Merced se encuentra en el piso climático Ecuatorial de Alta Montaña por lo tanto posee un relieve montañoso, con pendientes colinadas entre 25-50% donde se realizan actividades agrícolas en sistemas de agroforestales o con técnicas de conservación del suelo. Además, también existen áreas de pendiente escarpada entre 50-70% en el cual existen pastos naturales con sistema silvopastoril y plantaciones forestales.

El territorio de estudio presenta una geomorfología volcánica, debido a la cercanía del Chimborazo y Carihuairazo (Sistema Nacional de Información y Gestión de Tierras Rurales e Infraestructura Tecnológica, s.f.).

4.1.2. Socio cultural

4.1.2.1. Etnicidad

Los miembros de la comunidad se identifican como indígenas, sin embargo, desconocen a que nacionalidad o pueblo pertenecen, debido a que desde su creación se han considerado como una comunidad indígena, pero por el desconocimiento no se asocian con ninguna nacionalidad o pueblo.

4.1.2.2. Historia

Las primeras personas que se establecieron en la comunidad El Quinual La Merced fueron la señora María Ignacia Toapanta Carranco, el señor Juan Rafael Acán Paca y sus hijos. Ellos vinieron del sector de Andaluza debido a la falta de fuentes de agua para la alimentación, es por eso que, decidieron buscar una zona más cercana al Chimborazo para de esta manera poder saciar esta necesidad.

Al encontrar un ojo de agua en las faldas del Chimborazo empezaron los trabajos entre 16 personas para llevar el agua de comer, satisfaciendo de esta manera su mayor necesidad en ese momento, además el territorio presentaba una hermosa vista hacia el Chimborazo y reunía las condiciones necesarias para poder desarrollar las actividades de agricultura y ganadería, por lo que deciden establecerse en el territorio actual de la comunidad.

La comunidad El Quinual La Merced fue creada oficialmente en el año de 1983, su nombre se debe a que en sus inicios su zona central era considerada como punto de encuentro, en el cual abundaba la planta conocida como Quinual, pero también esa área se le empezó a llamar como la Merced en honor a la Virgen de La Merced, patrona de la comunidad. Con el tiempo los términos se fusionaron dando como resultado el nombre de comunidad El Quinual La Merced.

4.1.2.3. Población

La comunidad El Quinual La Merced a través de los procesos organizativos de minga lleva un registro de 178 domicilios y un número aproximado de 532 habitantes en el territorio, de los cuales 234 que representa el 44% son hombres y 298 que representa el 56% son mujeres, como se puede observar en el gráfico 1-4.

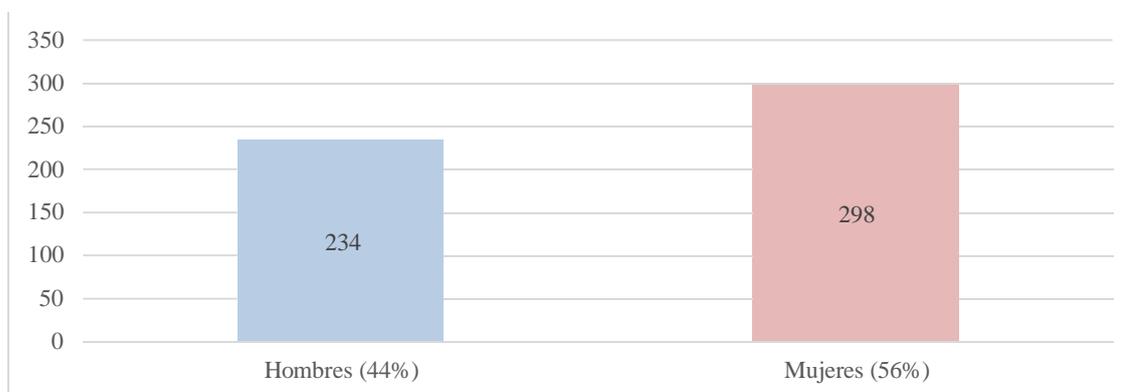


Gráfico 1-4. Habitantes de la comunidad distribuidos por género.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

De los 532 habitantes aproximadamente 117 son niños, 85 son adolescentes, 207 son adultos y 132 son adultos mayores, como se puede visualizar en el gráfico 2-4.

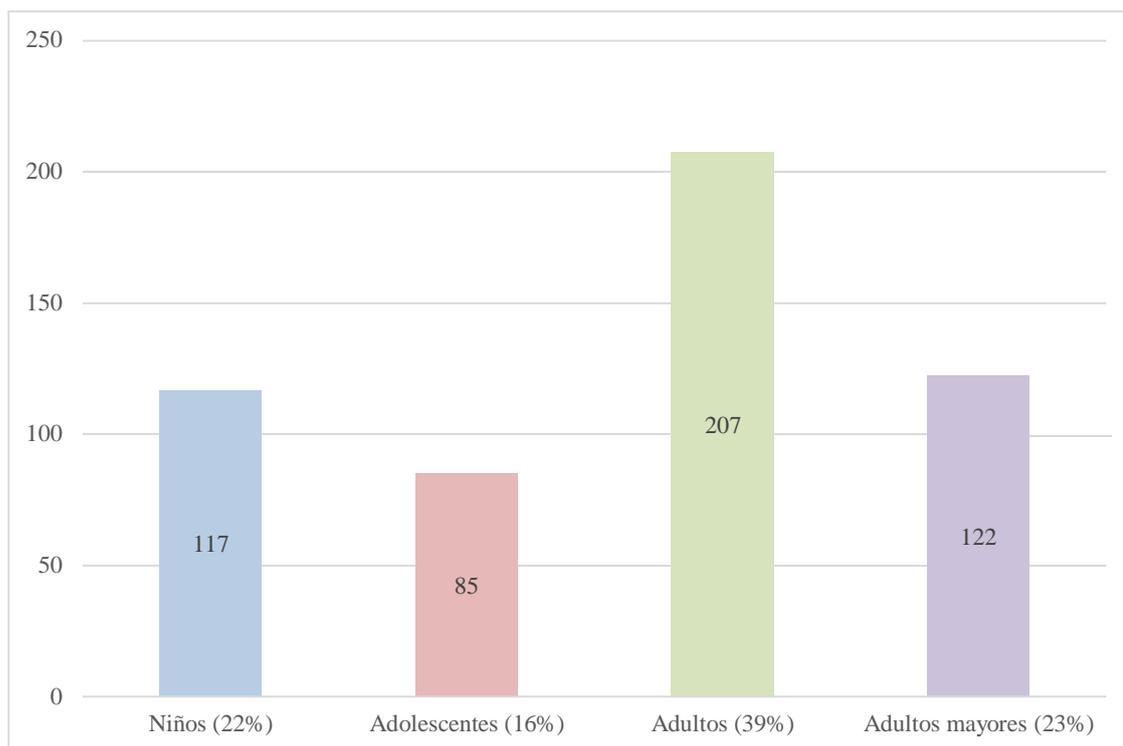


Gráfico 2-4. Habitantes de la comunidad distribuidos por etapa de vida.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.1.2.4. Migración

Los habitantes de la comunidad mencionan que la migración siempre ha estado presente en el territorio, ya sea por motivos de trabajo o estudio, algunos miembros han migrado a otras ciudades, mientras que, en los últimos meses la migración a otros países ha ido incrementando, se considera que 42 personas aproximadamente han migrado fuera del país en los últimos 2 años, siendo España y Estados Unidos los destinos elegidos.

4.1.2.5. Nivel de instrucción

La mayoría de las personas adultas mayores poseen tercero o cuarto grado de instrucción primaria, un alto índice de las personas adultas culminó la instrucción, mientras que los miembros jóvenes en su mayoría llegan a culminar la educación secundaria, siendo un número reducido de personas que ingrese a la educación superior.

4.1.2.6. Profesión u ocupación

En la comunidad El Quinual La Merced las principales profesiones que poseen ciertos miembros son policías y militares, aproximadamente son 12 personas que se dedican a esta profesión, mientras que otras 10 personas son albañiles, el resto de los miembros de la comunidad se dedican a otro tipo de actividades económicas como la agricultura y ganadería.

4.1.2.7. Servicios básicos disponibles

La comunidad cuenta con los servicios básicos de agua para la alimentación y energía eléctrica. El agua para la alimentación llega a las casas de todos los miembros de la comunidad y es obtenida de las faldas del Chimborazo por ellos mismo, por lo tanto, este servicio no es brindado por ninguna empresa, es por eso que se hace un pago mensual de un dólar a la Junta del agua de la comunidad.

El servicio de energía eléctrica se encuentra en toda la comunidad, es brindado por la Empresa Eléctrica Riobamba, el pago de este servicio depende del consumo eléctrico mensual, el mismo que es cancelado en los puntos autorizados por la empresa.

4.1.2.8. Vivienda

La comunidad fue creada en 1983, sin embargo, como asentamiento lleva aproximadamente 50 años, las primeras casas construidas eran con materiales de la zona, sus paredes eran de tierra sin ninguna técnica vernácula definida y su techo de paja, en la actualidad, son muy pocas las casas de este tipo que se mantienen en pie, las mismas que ya no son habitadas, sin embargo, son utilizadas como cocinas de leña, bodegas o cuyeras, por ello, este tipo de viviendas se encuentran regadas por la comunidad.

Las viviendas de la comunidad por lo general son de una o dos plantas máximo, las casas más antiguas son de construcción mixta con materiales modernos y de la zona como, por ejemplo: hormigón y estructura metálica o madera, generalmente con techo de eternit, mientras que, las viviendas construidas en la actualidad son en su mayoría de hormigón.

La mayoría de las casas son propias de los miembros de la comunidad y un pequeño porcentaje es de usufructo, como se presenta en el siguiente gráfico.

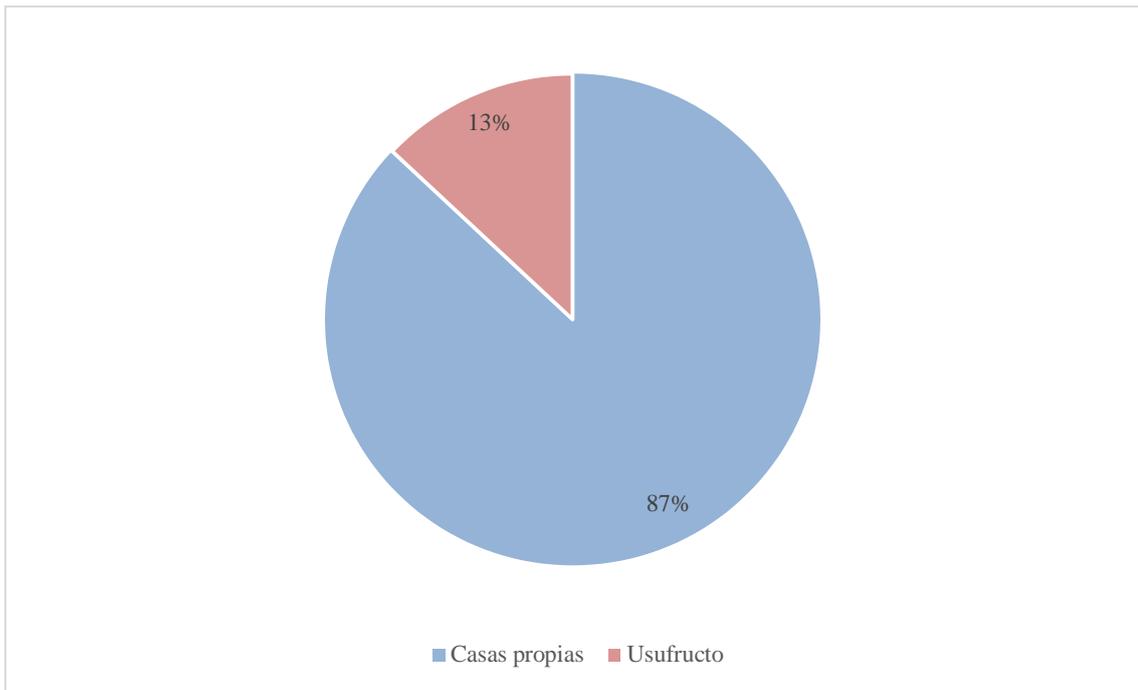


Gráfico 3-4. Porcentaje de casas propias y usufructo.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.1.2.9. Salud

En la comunidad se practica la medicina tradicional haciendo uso de plantas y frutos para curar enfermedades y males como: empacho, malaire, malestar estomacal y mal de ojo.

En el caso de ser enfermedades que no se puedan curar con medicina tradicional algunos miembros de la comunidad acuden al centro de salud de Tuntatacto, que es el más cercano, debido a que no existe un centro de salud dentro de la comunidad, sin embargo, por motivos de falta de medicamentos y el elevado tiempo de espera la gran mayoría prefiere trasladarse a Riobamba.

Aunque, en la parroquia San Andrés y en el cantón Guano también existe un centro de salud, por motivos de traslado e infraestructura prefieren hacerse atender en los centros de salud y clínicas de la ciudad de Riobamba.

4.1.2.10. Educación

Dentro de la comunidad no existen establecimientos de educación, es por eso que, los niños y jóvenes que estudian lo hacen en instituciones de Tuntatacto, Riobamba y Mocha, debido a que, en los 3 lugares existen instituciones de educación inicial, primaria y secundaria.

La gran mayoría de niños y jóvenes estudian en Tuntatacto por la cercanía con la comunidad, Mocha recibe en menor cantidad a estudiantes de la comunidad, mientras que es escaso el número de miembros de la comunidad que van a estudiar en Riobamba, y los pocos que lo hacen se encuentran cursando el colegio o la universidad.

4.1.2.11. Medios de transporte

La comunidad carece de medios de transporte público por lo que para movilizarse internamente lo hacen en vehículos propios como lo son carros y motos. En el caso de querer trasladarse distancias largas deben salir a la vía Panamericana a la altura de la comunidad de Tuntatacto ya que, allí existe la disponibilidad de taxis y buses, tanto intercantonales como interprovinciales.

4.1.2.12. Comunicación

Dentro de la comunidad El Quinual La Merced no existe la telefonía fija, pero sí la telefonía móvil, la señal de las operadoras telefónicas de Movistar, Claro y CNT no son de excelente calidad ya que al ser una zona rural un poco alejada hay zonas en las que el servicio es bueno, regular y nulo.

El servicio de Wi-Fi es brindado únicamente por la empresa Guano.Net, sin embargo, por la ubicación de la comunidad y las condiciones climáticas muchas veces este servicio es un poco lento.

4.1.2.13. Servicios sanitarios

Por lo general en la comunidad El Quinual La Merced los baños son modernos y se encuentran dentro de las casas, cuentan con inodoro, lavamanos y bañera. Además, la comunidad en su totalidad cuenta con pozo séptico por la ausencia de alcantarillado.

4.1.2.14. Combustibles utilizados

Los combustibles utilizados por los miembros de la comunidad en sus vehículos son el extra y diésel, además también lo utilizan en las bombas de fumigar y en la maquinaria de ordeño de las vacas.

4.1.2.15. Abastecimiento de productos

Los miembros de la comunidad adultos y jóvenes poseen sus propios cultivos de algunos productos como, por ejemplo: papas, zanahoria, habas, etc. Aunque, en ciertas ocasiones son huertas pequeñas, para el consumo de la familia, sin embargo, también siembran extensiones más grandes de terreno para la comercialización y el consumo.

En el caso de necesitar otros productos salen a los mercados de Riobamba los días sábados, o a Mocha los días miércoles.

4.1.3. Ecológico territorial

4.1.3.1. Condiciones ambientales de la zona

En la comunidad El Quinual La Merced es un clima frío y el viento sopla constantemente debido a la cercanía con el volcán Chimborazo. Existen únicamente dos estaciones del año que son el invierno y el verano, las épocas lluviosas se encuentran entre los meses de febrero a mayo y de octubre a noviembre, mientras que los demás meses pertenecen a la época de verano.

La temperatura de la comunidad varía entre los 8 y 14 °C, y su precipitación anual va desde los 900 a 1000 mm. Debido a las condiciones climáticas presentes en el territorio se pueden realizar actividades como la agricultura y ganadería (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, 2019: pp.17-19).

4.1.3.2. Clasificación ecológica

Mediante las salidas de campo previas y la Propuesta Preliminar de un Sistema de Clasificación de Vegetación para el Ecuador Continental de Sierra (1999, p.88) la comunidad de estudio posee bosque siempreverde montano alto, posee vegetación de transición entre el bosque montano alto y el páramo. El bosque siempreverde montano alto posee musgos y plantas epífitas y los árboles crecen de manera irregular.

4.1.3.3. Usos de suelo

El suelo de la comunidad El Quinual La Merced posee varios usos entre los cuales se puede mencionar: suelos destinados a pastizales para la producción ganadera, cultivo bajo riego del canal de Las Abras, bosque natural y en mínima medida bosque plantado. Cabe mencionar que,

la comunidad se dedica a actividades de agricultura y ganadería por lo que más prevalece son los pastos y cultivo bajo riego.

4.1.3.4. Descripción general de flora y fauna

De acuerdo con la experticia de los miembros de la comunidad y el Plan de Ordenamiento Territorial de la parroquia San Andrés, se determina que la flora y fauna presente en el territorio son las que se muestran a continuación:

Tabla 1-4: Flora perteneciente a la comunidad El Quinual La Merced

Nombre común	Nombre científico	Usos
Yagual	<i>Polylepis incana</i>	Leña
Paja	<i>Stipa ichu</i>	Alimentación animal de especies mayores
Pumamaqui	<i>Orepanax sp</i>	N/A
Sigse	<i>Agrostis sp.</i>	Alimentación animal de especies mayores
Cola de caballo	<i>Equisetum angustifolium</i>	Medicinal
Llantén	<i>Plantago lanceolata</i>	Medicinal
Menta	<i>Mentha piperita</i>	Medicinal
Manzanilla	<i>Matricaria chamonilla</i>	Medicinal
Pasto oloroso	<i>Anthoxanthum odoratum</i>	Alimentación animal de especies mayores
Pino	<i>Pinus sylvestris</i>	Leña, construcción de viviendas
Chilca	<i>Baccharis latifolia</i>	Alimentación animal de especies menores
Eucalipto	<i>Eucalyotus camaldulensis Dehn</i>	Leña, construcción de viviendas
Melloco	<i>Oryza sativa</i>	Alimentación humana
Ortiga negra	<i>Urtica urens</i>	Medicinal
Haba	<i>Vicia faba</i>	Alimentación humana
Zanahoria	<i>Daucus carota</i>	Alimentación humana

Fuente: GADPR San Andrés, 2019.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 2-4: Fauna perteneciente a la comunidad El Quinual La Merced

Nombre común	Nombre científico	Tipo
Zorro	<i>Pseudalopex griseus</i>	Mamíferos
Conejos	<i>Silvylagus brasillensis</i>	Mamíferos
Perdiz	<i>Alectoris sp.</i>	Aves
Tórtolas	<i>Zenaida auriculata</i>	Aves
Mirlos	<i>Turdus fusacater</i>	Aves
Golondrinas	<i>Notiochelidon murina</i>	Aves
Ratón de campo	<i>Apodemus sylvaticus</i>	Mamíferos
Sapo	<i>Bufo sp.</i>	Anfibios
Rana	<i>Perezi Seoane</i>	Anfibios
Cuy	<i>Cavia porcellus</i>	Mamíferos
Caballo	<i>Equus caballus</i>	Mamíferos
Cerdo	<i>Sus domesticus</i>	Mamíferos

Fuente: GADPR San Andrés, 2019.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.1.3.5. Problemas ambientales

Los principales problemas ambientales que afronta la comunidad El Quinual La Merced son las alteraciones climáticas como lo son las heladas y las sequías las cuales terminan afectando a la agricultura, destruyendo y disminuyendo la producción de zanahoria, habas y mellocos; también existen en invierno lluvias intensas causando daños en los cultivos y en las vías de acceso a la comunidad.

Las plagas también afectan a la comunidad sobre todo al ámbito de la agricultura ya que en algunas ocasiones los miembros de la comunidad se ven en la obligación de usar plaguicidas y fertilizantes y al ser usado sin asesoría técnica ciertas ocasiones termina afectando a la producción.

4.1.4. Económico productivo

4.1.4.1. Actividades económicas

Los miembros de la comunidad El Quinual La Merced se dedican principalmente a las actividades de agricultura y ganadería. La agricultura se debe a que las condiciones del territorio lo permiten, puesto que se posee agua de riego en toda la comunidad, el clima es perfecto para productos como mellocos, habas, zanahorias, etc. Mientras tanto, la ganadería es favorable porque existen grandes

cantidades de pastizales, lo cual les permite alimentar a los animales, para su posterior venta o en el caso de las vacas extraer la leche para el consumo propio o su comercialización.

4.1.4.2. Desarrollo actual del turismo en la zona

Dentro de la comunidad la actividad turística se realiza exclusivamente en la Estación del Tren de Urbina, zona a la cual acudían turistas nacionales e internacionales gracias al tren que actualmente ya no se encuentra en funcionamiento, sin embargo, eso no ha sido impedimento para que los turistas lleguen a la zona en sus vehículos esto por la llamativa vista del volcán Chimborazo. Además, al frente de la Estación del Tren se encuentra la Posada La Estación de Urbina, brindando el servicio de hospedaje.

4.1.4.3. Participación o interés de la población en el desarrollo turístico

De acuerdo con la información obtenida en salidas de campo previas, algunos miembros de la comunidad brindan información acerca del principal atractivo de la zona que es el volcán Chimborazo, y en algunas ocasiones ayudando a las personas a llegar un poco más cerca mediante vías de tercer orden, sin embargo, todo esto se lo realiza de manera informal.

En las salidas de campo previas, los miembros del territorio mencionan que les gustaría empezar a desarrollar el turismo en la zona, que sí se encuentran interesados, debido a que muchos turistas nacionales e internacionales se encuentran interesados por el Chimborazo, sin embargo, por la falta de apoyo y el desconocimiento de cómo hacerlo o cómo empezar han sido obstáculos para poder comenzar con la actividad turística.

4.1.5. Político administrativo

4.1.5.1. Administración interna

La administración interna de la comunidad se puede apreciar mediante la gráfica presentada a continuación:

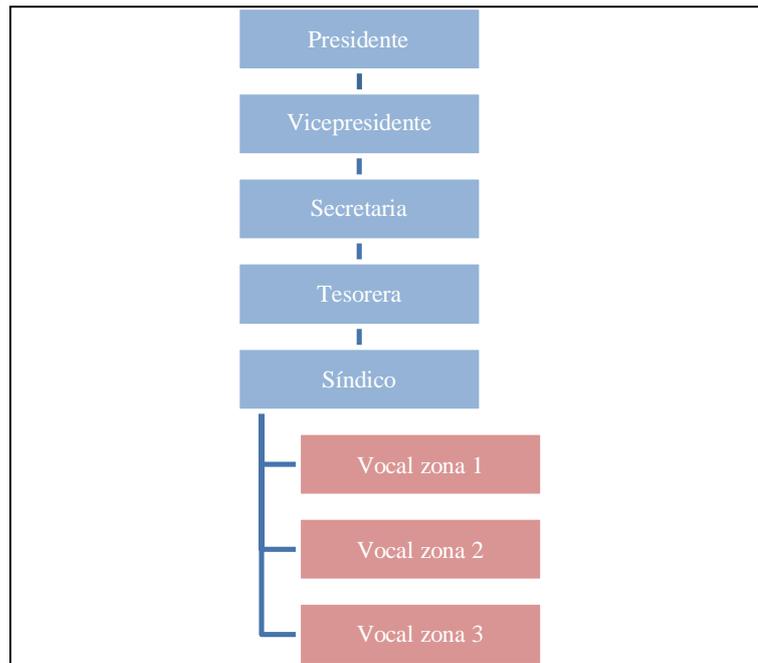


Gráfico 4-4. Organigrama de la organización interna de la comunidad.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Las funciones del presidente, vicepresidente, secretaria, tesorera se presentan en la tabla 3-4.

Tabla 3-4: Funciones de acuerdo a los cargos de la administración interna

Cargo	Función
Presidente	Representar a la comunidad, hace las gestiones en beneficio de la comunidad
Vicepresidente	Trabaja como asistente del presidente
Secretaria	Hacer las actas de reunión, toma asistencia, redacta oficios y solicitudes
Tesorera	Administra económicamente a la comunidad, rinde cuentas al finalizar el año
Síndico	Representa y cuida los intereses de la comunidad
Vocales	Cumplen funciones encomendadas por el presidente en sus respectivas zonas.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Cada dos años se hace el cambio de directiva, se lo realiza mediante la formación de ternas en reuniones y se los elige por voto popular, de acuerdo con el número de votos ocupa un cargo, por ejemplo, la persona que más votos posee adquiere el cargo de presidente, la segunda persona que

más votos tiene es el vicepresidente y así sucesivamente, mientras que los vocales son representantes de cada una de las 3 zonas.

4.1.5.2. Asociatividad

La comunidad cuenta con un Comité de Fiestas, la cual se encuentra conformada por un presidente, vicepresidente, secretaria, tesorera y síndico, esta comisión se encarga de la realización de la Fiesta de la Virgen de El Quinual la Merced y la fiesta de año viejo.

Además, también existe La Cooperativa de Producción Ganadera, la misma que cuenta con 30 personas, principalmente se encargan de recibir la leche de algunos miembros de la comunidad y elaborar quesos, yogurt y próximamente leche embotellada.

El Quinual La Merced posee una Junta de Agua Potable de la cual son miembros 178 jefes de familia, esta comisión es encargada de que el agua potable llegue desde la vertiente a todas y cada una de las casas de la comunidad de manera equitativa.

4.1.5.3. Análisis respecto al apoyo público o privado para el desarrollo turístico

Dentro de la comunidad El Quinual La Merced se encuentra ubicada la estación del tren de Urbina que es visitada por turistas nacionales y extranjeros, de igual manera al frente de la estación del tren se encuentra la Posada La Estación de Urbina que brinda el servicio de hospedaje, alimentación y actividades al aire libre.

En la comunidad la estación del tren de Urbina y la Posada La Estación de Urbina son los dos únicos elementos del desarrollo turístico en el territorio, sin embargo, funcionan de manera privada, por lo que la comunidad no ha podido insertarse en el ámbito turístico, teniendo que dedicarse a otro tipo de actividades como la agricultura y ganadería.

4.1.5.4. Análisis de actores

Al ser una comunidad que no se encuentra inserta en el ámbito turístico no poseen actores relacionados con este ámbito, sin embargo, en procesos de desarrollo los involucrados se presentan a continuación:

Tabla 4-4: Actores involucrados en el desarrollo de la comunidad

Mecanismo de articulación	Descripción	Actores
Reuniones	Comisión encargada de todo tipo de proyectos de desarrollo dentro de la comunidad.	<ul style="list-style-type: none">– Presidente– Vicepresidente– Secretaria– Tesorero
Mesas de trabajo	Se hace el acercamiento con el GADP de San Andrés para proyectos de desarrollo de la comunidad de acuerdo con sus competencias.	<ul style="list-style-type: none">– GADP de San Andrés– Representantes de la comunidad
Mesas de trabajo	Se hace el acercamiento con el GAD del cantón Guano para proyectos de desarrollo de la comunidad de acuerdo con sus competencias.	<ul style="list-style-type: none">– GAD del cantón Guano

Fuente: GADPR - San Andrés y GAD del cantón Guano, 2019.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.2. Registro del patrimonio cultural inmaterial

Esta etapa es un trabajo de oficina, toda la información perteneciente a las manifestaciones de PCI brindada por las personas de la comunidad es analizada para poder elaborar las fichas de registro, las mismas que muestran la información de manera sistematizada. Como resultado de esa etapa se obtuvieron un total de 23 fichas (Anexo A), las cuales se presentan en la tabla 5-4:

Tabla 5-4: Manifestaciones culturales registradas en la comunidad

Nº	Denominación	Ámbito	Subámbito
1	Historia de la caminata al Chimborazo	Tradiciones y expresiones orales	Memoria local vinculada a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades
2	Leyenda de los muertos	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas
3	Leyenda de laguna Pailacocha	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas
4	Cucagui	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas
5	Fiesta Virgen de El Quinual La Merced	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas
6	Minga comunitaria	Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales
7	Matrimonio indígena	Usos sociales, rituales y actos festivos	Ritos
8	Elaboración de la herramienta para el arado	Usos sociales, rituales y actos festivos	Oficios tradicionales
9	Siembra y cosecha de la zanahoria	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza	Técnicas y saberes productivos tradicionales
10	Arado	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza	Técnicas y saberes productivos tradicionales
11	Medicina tradicional	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza	Medicina tradicional
12	Juegos tradicionales	Manifestaciones creativas	Juegos tradicionales
13	Construcción de casa tradicional	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas constructivas tradicionales
14	Habas con queso	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
15	Jucho	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
16	Locro de cuy	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
17	Cuy asado	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
18	Colada de zapallo	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
19	Morocho	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
20	Zamora	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
21	Fritada	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
22	Colada morada	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
23	Elaboración de quesos	Patrimonio alimentario y gastronómico	Técnicas de elaboración de alimentos

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.3. Vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial

Mediante un taller participativo (Anexo B) se analizó la vulnerabilidad de cada una de las manifestaciones culturales anteriormente registradas, los resultados se presentan en la tabla 7-4:

Tabla 6-4: Matriz de vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad

N°	Manifestaciones	Herencia					Memoria					Identidad		Total	Estado de conservación		
		Conocimiento	Factores externos que ponen en riesgo la transmisión	Nivel de difusión	Nivel de recepción	Presencia de detentores	Práctica de la manifestación	Periodicidad de la manifestación	Relevancia histórica	Reconocimiento del sentido y simbología	Existencia y valoración de elementos materiales relacionados	Sensibilidad a la adaptación generacional	Atribución de identidad		Altamente vulnerable	Vulnerable	Vigente
1	Historia de la caminata al Chimborazo	2	2	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	10	X		
2	Leyenda de los muertos	2	4	1	1	1	1	1	0	2	2	2	2	19		X	
3	Leyenda de laguna Pailacocha	2	6	1	0	1	1	0	0	1	1	3	2	18		X	
4	Cucagui	2	5	1	1	1	1	1	0	2	1	2	2	19		X	
5	Fiesta virgen de El Quinual La Merced	3	5	1	1	1	2	1	1	3	2	3	2	25			X
6	Minga comunitaria	3	5	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	21			X
7	Matrimonio indígena	3	6	1	1	1	2	1	0	3	2	3	3	26			X
8	Elaboración de la herramienta para el arado	1	2	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	9	X		
9	Siembra y cosecha de la zanahoria	3	4	1	1	1	2	1	0	2	2	2	2	21			X
10	Arado	2	5	1	0	1	1	1	0	1	1	2	2	17		X	
11	Medicina tradicional	2	6	1	1	1	2	1	1	3	2	3	2	25			X
12	Juegos tradicionales	2	5	1	1	1	1	1	0	2	1	2	2	19		X	

N°	Manifestaciones	Herencia					Memoria					Identidad		Total	Estado de conservación		
		Conocimiento	Factores externos que ponen en riesgo la transmisión	Nivel de difusión	Nivel de recepción	Presencia de detentores	Práctica de la manifestación	Periodicidad de la manifestación	Relevancia histórica	Reconocimiento del sentido y simbología	Existencia y valoración de elementos materiales relacionados	Sensibilidad a la adaptación generacional	Atribución de identidad		Altamente vulnerable	Vulnerable	Vigente
13	Construcción de casa tradicional	1	4	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	10	X		
14	Habas con queso	3	5	1	1	1	2	1	0	2	2	2	2	22			X
15	Jucho	3	5	1	0	1	1	1	0	1	1	2	2	18		X	
16	Locro de cuy	2	5	1	1	1	2	1	1	2	2	3	2	23			X
17	Cuy asado	2	5	1	1	1	2	1	0	2	2	2	3	22			X
18	Colada de zapallo	2	6	1	1	1	1	1	0	1	1	2	2	19		X	
19	Morocho	3	5	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	21			X
20	Zamora	3	6	1	1	1	2	1	1	2	3	3	3	27			X
21	Fritada	3	5	1	1	1	1	1	0	1	1	2	2	19		X	
22	Colada morada	3	6	1	1	1	2	1	1	2	2	3	2	25			X
23	Elaboración de quesos	2	4	0	0	1	1	1	0	2	1	2	2	16		X	
Total															3	9	11
Total (%)															13%	39%	48%
Altamente vulnerable		0-10															
Vulnerable		11-20															
Vigente		21-30															

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4. Planteamiento filosófico y estratégico

4.4.1. Momento analítico

4.4.1.1. Matriz FODA

Mediante la matriz se identificaron factores internos (fortalezas y debilidades) y factores externos (oportunidades y amenazas) presentes en la comunidad El Quinual La Merced, tal y como se detalla en la tabla 7-4.

Tabla 7-4: Matriz FODA

Factores internos	
Fortalezas	Debilidades
<p>F1: La comunidad El Quinual La Merced registra 23 manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en sus respectivos ámbitos</p> <p>F2: De las manifestaciones culturales registradas 11 es decir el 48% se encuentran vigentes</p> <p>F3: La población está interesada en revitalizar el patrimonio cultural inmaterial para impulsar el desarrollo turístico en el territorio</p> <p>F4: El patrimonio alimentario y gastronómico es el ámbito que más manifestaciones culturales registra con un total de 10</p> <p>F5: Dos de las tres vías de acceso a la comunidad se encuentran en excelente estado</p> <p>F6: Interés de la comunidad en la integración de actividades turísticas como complemento a los ingresos económicos</p>	<p>D1: Ausencia de gestión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad</p> <p>D2: De las manifestaciones culturales registradas 3 (13%) se encuentran altamente vulnerables</p> <p>D3: Bajo conocimiento del patrimonio cultural inmaterial en los miembros de la comunidad</p> <p>D4: Los miembros de la comunidad no dan la valoración necesaria a las manifestaciones culturales</p> <p>D5: Una de las tres vías de acceso es de tercer orden y su estado es malo</p> <p>D6: La ausencia de establecimientos de educación dentro de la comunidad y las limitadas fuentes de empleo, provocan la migración.</p> <p>D7: Limitado servicio de conectividad digital.</p> <p>D8: Falta de interés de autoridades de las comunidades en fortalecer sus conocimientos para la producción agrícolas.</p> <p>D9: Escasa transmisión generacional de los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales</p>

Factores externos	
Oportunidades	Amenazas
<p>O1: Interés de participación de la ESPOCH en procesos de investigación para la salvaguardia del PCI</p> <p>O2: Ubicación estratégica de la comunidad en la vía Ambato - Riobamba</p> <p>O3: Promoción Turística del GADM – Guano de la estación del tren de Urbina</p> <p>O4: Afluencia de turistas que visitan la estación del tren de Urbina</p> <p>O5: Apoyo del INPC para la conservación, asesoramiento y promoción del patrimonio cultural inmaterial de un país</p>	<p>A1: La tecnología moderna pone en riesgo a algunas manifestaciones culturales del territorio</p> <p>A2: Procesos de erosión cultural dentro de la población joven</p> <p>A3: Bajo interés de las autoridades parroquiales por salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial del territorio</p> <p>A4: Desconocimiento de los turistas acerca de la existencia de la comunidad y de las manifestaciones culturales que posee el territorio</p> <p>A5: Limitación de desplazamiento y agrupación de personas por la pandemia COVID-19</p>

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.1.2. Identificación de nudos críticos

Se identificaron los nudos críticos a partir de las debilidades y amenazas, tal y como se detalla en la tabla 8-4.

Tabla 8-4: Identificación de nudos críticos

Nº	Debilidades y amenazas	Nudos críticos			
		Dificultad	Impacto	Plazo	Total
D1	Ausencia de gestión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad	3	2	3	8
D2	De las manifestaciones culturales registradas 3 (13%) se encuentran altamente vulnerables	2	3	2	7
D3	Bajo conocimiento del patrimonio cultural inmaterial en los miembros de la comunidad	2	3	3	8
D4	Los miembros de la comunidad no dan la valoración necesaria a las manifestaciones culturales	2	2	3	7
D5	Una de las tres vías de acceso es de tercer orden y su estado es malo	3	1	3	7
D6	La ausencia de establecimientos de educación dentro de la comunidad y las limitadas fuentes de empleo, provocan la migración.	3	3	3	9
D7	Limitado servicio de conectividad digital.	3	2	2	7
D8	Falta de interés de autoridades de las comunidades en fortalecer sus conocimientos para la producción agrícolas.	2	2	2	6
D9	Escasa transmisión generacional de los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales	3	3	2	8
A1	La tecnología moderna pone en riesgo a algunas manifestaciones culturales del territorio	2	2	2	6
A2	Procesos de erosión cultural dentro de la población joven	2	3	2	7

N°	Debilidades y amenazas	Nudos críticos			
		Dificultad	Impacto	Plazo	Total
A3	Bajo interés de las autoridades parroquiales por salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial del territorio	1	2	3	6
A4	Desconocimiento de los turistas acerca de la existencia de la comunidad y de las manifestaciones culturales que posee el territorio	3	3	3	9
A5	Limitación de desplazamiento y agrupación de personas por la pandemia COVID-19	3	2	3	8

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 9-4: Priorización de nudos críticos

Debilidades	Amenazas
<p>D1: Ausencia de gestión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad</p> <p>D3: Bajo conocimiento del patrimonio cultural inmaterial en los miembros de la comunidad</p> <p>D6: La ausencia de establecimientos de educación dentro de la comunidad y las limitadas fuentes de empleo, provocan la migración.</p> <p>D9: Escasa transmisión generacional de los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales</p>	<p>A4: Desconocimiento de los turistas acerca de la existencia de la comunidad y de las manifestaciones culturales que posee el territorio</p> <p>A5: Limitación de desplazamiento y agrupación de personas por la pandemia COVID-19</p>

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.1.3. Identificación de factores de éxito

Se identificaron los factores claves de éxito a partir de las fortalezas y oportunidades, tal y como se muestra en la tabla 10-4.

Tabla 10-4: Identificación de factores claves de éxito

N°	Fortalezas y oportunidades	Factores claves de éxito			
		Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
F1	La comunidad El Quinual La Merced registra 23 manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en sus respectivos ámbitos	3	2	3	8
F2	De las manifestaciones culturales registradas 11 es decir el 48% se encuentran vigentes	3	2	3	8
F3	La población está interesada en revitalizar el patrimonio cultural inmaterial para impulsar el desarrollo turístico en el territorio	2	3	2	7
F4	El patrimonio alimentario y gastronómico es el ámbito que más manifestaciones culturales registra con un total de 10	2	2	2	6
F5	Dos de las tres vías de acceso a la comunidad se encuentran en excelente estado	3	2	2	7
F6	Interés de la comunidad en la integración de actividades turísticas	2	3	2	7

N°	Fortalezas y oportunidades	Factores claves de éxito			
		Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
	como complemento a los ingresos económicos				
O1	Interés de participación de la ESPOCH en procesos de investigación para la salvaguardia del PCI	3	2	2	7
O2	Ubicación estratégica de la comunidad en la vía Ambato - Riobamba	3	3	2	8
O3	Promoción Turística del GADM – Guano de la estación del tren de Urbina	3	3	3	9
O4	Afluencia de turistas que visitan la estación del tren de Urbina	3	2	3	8
O5	Apoyo del INPC para la conservación, asesoramiento y promoción del patrimonio cultural inmaterial de un país	3	2	3	8

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 11-4: Priorización de los factores claves de éxito

Fortaleza	Oportunidades
<p>F1: La comunidad El Quinual La Merced registra 23 manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en sus respectivos ámbitos</p> <p>F2: De las manifestaciones culturales registradas 11 es decir el 48% se encuentran vigentes</p>	<p>O2: Ubicación estratégica de la comunidad en la vía Ambato – Riobamba</p> <p>O3: Promoción Turística del GADM – Guano de la estación del tren de Urbina</p> <p>O4: Afluencia de turistas que visitan la estación del tren de Urbina</p> <p>O5: Apoyo del INPC para la conservación, asesoramiento y promoción del patrimonio cultural inmaterial de un país</p>

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.1.4. Análisis de involucrados

Tabla 12-4: Análisis de involucrados

Estructura organizativa de poder	Actores	Competencias/Funciones/Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
Base social	Población de la comunidad El Quinual La Merced	<ul style="list-style-type: none"> – Conservar y valorar las manifestaciones culturales presentes en su territorio 	Mantener vivas las manifestaciones culturales para el desarrollo turístico en su territorio	<ul style="list-style-type: none"> – Apoyo en el proceso de la salvaguardia de sus manifestaciones culturales – Participación activa 	<ul style="list-style-type: none"> – Falta de conocimiento acerca del patrimonio cultural inmaterial – Disponibilidad de Tiempo – Recursos económicos
Tejidos asociativos	Directiva de la comunidad El Quinual La Merced	<ul style="list-style-type: none"> – Incentivar el desarrollo y bienestar de su comunidad 	Colaborar en las diferentes actividades que busquen el desarrollo y bienestar de su territorio	<ul style="list-style-type: none"> – Apoyo en el proceso de la salvaguardia de sus manifestaciones culturales – Participación activa 	<ul style="list-style-type: none"> – Falta de conocimiento acerca del patrimonio cultural inmaterial – Disponibilidad de Tiempo – Recursos económicos
	La Cooperativa de Producción Ganadera	<ul style="list-style-type: none"> – Incentivar el desarrollo de la ganadería dentro de la comunidad 	Brindar una oportunidad de generar ingresos a las personas que se dedican a la ganadería dentro de la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> – Participación activa 	<ul style="list-style-type: none"> – Falta de conocimiento acerca del patrimonio cultural inmaterial – Disponibilidad de Tiempo

Estructura organizativa de poder	Actores	Competencias/Funciones/Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
					– Recursos económicos
	Comité de Fiestas	– Organizar las principales fiestas comunitarias organizadas dentro del territorio	Ejecutar las principales fiestas de una manera ordenada, segura y que sea del disfrute de los miembros de la comunidad	– Participación activa	– Falta de conocimiento acerca del patrimonio cultural inmaterial – Disponibilidad de Tiempo – Recursos económicos
	ESPOCH	– Ofrecer docentes y/o estudiantes para el desarrollo de proyectos turísticos y culturales	Brindar asesoría técnica para el desarrollo de proyectos	– Personal capacitado en el ámbito turístico y cultural	– Recursos económicos
Imagen de poder	Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés	– Incentivar el desarrollo de actividades productivas de las comunidades, la preservación de la biodiversidad y el cuidado del medio ambiente y la cultura	Incentivar el desarrollo de su territorio	– Capacidad de gestión – Cuenta con un Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial en ejecución	– No contempla la actividad turística dentro de la comunidad El Quinual La Merced – Recursos económicos – Personal capacitado
	Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guano	– Preservar, mantener y difundir el patrimonio natural y cultural del territorio – Planificar, construir y mantener los espacios públicos para el desarrollo social y cultural.	Incentivar el desarrollo y mejorar la calidad de vida de su territorio	– Recursos técnicos – Recursos económicos – Personal capacitado en el ámbito turístico	– Personal especializado en el ámbito cultural

Estructura organizativa de poder	Actores	Competencias/Funciones/Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
	Ministerio de Turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Institución rectora del Turismo en el Ecuador - Planificar la actividad turística del país - Promover y fomentar todo tipo de turismo - Ejecución de proyectos y programas turísticos - Promoción turística - Gestión y control de actividades turísticas 	Incentivar el desarrollo turístico para potenciar la competitividad de la oferta turística del Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos técnicos - Recursos económicos - Personal capacitado 	<ul style="list-style-type: none"> - Los recursos que poseen son destinados a destinos turísticos consolidados
	Ministerio de Cultura y Patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar con los GAD's el ejercicio de sus competencias relacionadas con la cultura - Determinar estrategias que promuevan el desarrollo cultural 	Generar la política pública y normativa para la protección del patrimonio cultural	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos técnicos - Personal capacitado 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos
	Instituto Nacional de Patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar, supervisar, orientar y regular la conservación y la utilización adecuada del patrimonio cultural presente en el Ecuador 	Generar la aplicación de la política pública para la protección del patrimonio cultural	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos técnicos - Personal capacitado 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.1.5. Cartografía de actores

Dentro de los involucrados se identificaron 3 tipos de estructuras organizativas de poder, tal y como se presentan en la figura 1-4, la base social está conformada por la población de la comunidad y se representa mediante un círculo azul, en los tejidos asociativos se encuentran: Directiva de la comunidad, Cooperativa de Producción Ganadera, Comité de Fiestas y la ESPOCH, se los representa con un rectángulo verde; por último se encuentran las imágenes de poder, poseen alto poder, pueden tomar decisiones e invertir recursos dentro del territorio, se representan con un octágono amarillo y está conformada por: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia San Andrés, Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guano, Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y Patrimonio, e Instituto Nacional de Patrimonio.

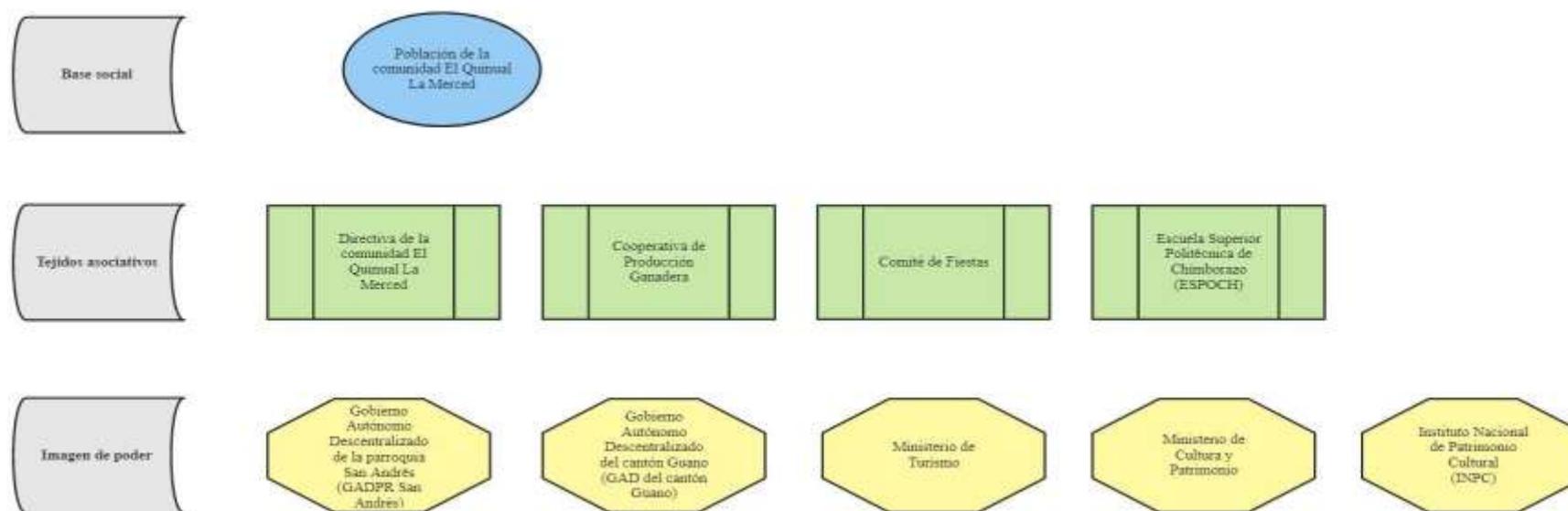
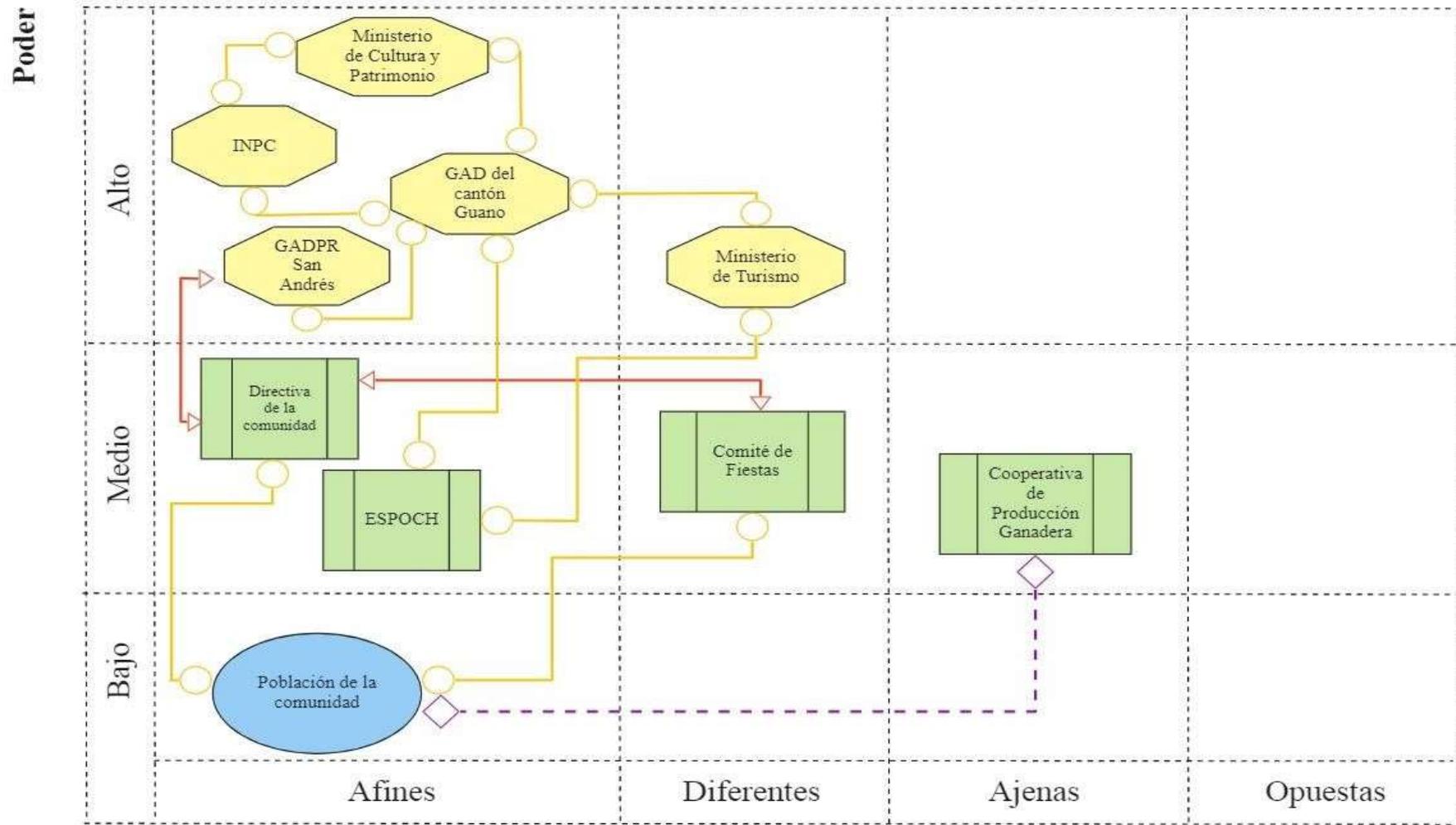


Figura 1-4. Análisis de los actores sociales en el territorio.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.



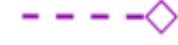
Propuesta de simbología de relaciones	
Relaciones fuertes	De dependencia 
	De colaboración 
Relaciones débiles	De aislamiento 
	De desinterés 
	Puntuales 
Relaciones de conflicto	
Sin relación	

Figura 2-4. Cartografía de redes de los actores sociales.

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

En la figura 2-4 se observan las relaciones que poseen los actores sociales y las relaciones existentes entre ellos, tal y como se detalla a continuación:

– Relaciones fuertes

Existe una relación de dependencia entre el Comité de Fiestas y la Directiva de la comunidad, debido a que para realizar las fiestas dentro de la comunidad el Comité depende directamente de las decisiones tomadas por la Directiva y de su predisposición de apoyo económico. Además, otra relación de dependencia es la de la Directiva de la comunidad con el GADPR San Andrés ya que, el GADPR como gestor del territorio debe dar respuesta a las necesidades dadas a conocer por la Directiva.

Por otro lado, también existen relaciones de colaboración, como por ejemplo la de la población de la comunidad con el Comité de Fiestas, ya que la población en general colabora con el Comité para la organización y ejecución de las fiestas dentro de su territorio, de igual manera la población colabora con la Directiva en los diferentes proyectos y propuestas planteadas en beneficio de la comunidad.

También hay relaciones de colaboración como, por ejemplo, entre la ESPOCH y el GAD del cantón Guano, debido a un convenio entre ambas instituciones, el mismo que busca el desarrollo turístico del cantón, además de salvaguardar su PCI y conservar su patrimonio cultural material.

Del mismo modo, el GAD del cantón Guano con el GADPR San Andrés debido a que trabajan de manera conjunta por el desarrollo del territorio.

De igual manera, el Ministerio de Turismo colabora con la ESPOCH gracias al convenio de prácticas pre profesionales, para que estudiantes que se encuentran cursando la carrera de Turismo colaboren en las distintas unidades que posee el Ministerio de Turismo, por otro lado, generan productos específicos en los cuales se requiera un contingente personal adicional. Así mismo, existe la colaboración entre el Ministerio de Turismo y el GAD del cantón Guano, debido a los trabajos realizados en conjunto, como por ejemplo el reconocimiento de Guano como Pueblo Mágico y también Destino Seguro con el sello *Safe Travels*, los cuales son de ayuda para el desarrollo turístico del territorio.

En el ámbito cultural el INPC colabora con el GAD del cantón Guano debido a que, existe la injerencia de regulación del patrimonio cultural. De igual manera entre el GAD del cantón Guano con el Ministerio de Cultura y Patrimonio porque trabajan de manera conjunta por el desarrollo cultural del cantón. Mientras que, el INPC y el Ministerio de Cultura colaboran para el desarrollo y gestión cultural a nivel nacional.

– Relaciones débiles

Existe una relación puntual entre la población de la comunidad y la Cooperativa de Producción Ganadera debido a que la producción de leche es una de las principales fuentes económicas de la comunidad.

– Relaciones de conflicto

No se han identificado relaciones de conflicto entre los actores involucrados.

4.4.2. Momento filosófico

– **Misión**

Salvaguardar las manifestaciones culturales presentes en la comunidad El Quinual La Merced, por medio de la valoración, protección, conservación y difusión de su Patrimonio Cultural Inmaterial, fomentando la conciencia e impulsando el fortalecimiento sobre la importancia de dichas manifestaciones culturales, incentivando a los miembros de la comunidad a que se

involucren y sean parte de actividades culturales, esto con la finalidad de mantener viva la identidad de la población y continuar con la transmisión a las futuras generaciones.

– **Visión**

La comunidad El Quinual La Merced para el año 2027, será uno de los principales destinos que promueve la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial dentro de la parroquia y del cantón, dinamizando la economía local y manteniendo vivas las manifestaciones culturales presentes en su territorio, para de esta manera impulsar la actividad turística en la zona.

4.4.3. Momento estratégico

4.4.3.1. Formulación de objetivos estratégicos

En base a los nudos críticos y los factores claves de éxito se lograron obtener tres objetivos estratégicos, los cuales se detallan en la tabla 13-4.

Tabla 13-4: Formulación de objetivos estratégicos

Nudos críticos	Factores claves de éxito	Objetivos estratégicos
<p>D1: Ausencia de gestión del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad</p> <p>D9: Escasa transmisión generacional de los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales</p>	<p>F1: La comunidad El Quinual La Merced registra 23 manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en sus respectivos ámbitos</p> <p>F2: De las manifestaciones culturales registradas 11 es decir el 48% se encuentran vigentes</p>	<p>OE1: Transmitir los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales a las nuevas generaciones para que se mantengan vigentes con el paso del tiempo</p>
<p>D3: Bajo conocimiento del patrimonio cultural inmaterial en los miembros de la comunidad</p> <p>A5: Limitación de desplazamiento y agrupación de personas por la pandemia COVID-19</p>	<p>O5: Apoyo del INPC para la conservación, asesoramiento y promoción del patrimonio cultural inmaterial de un país</p>	<p>OE2: Desarrollar acciones que permitan conocer acerca del patrimonio cultural inmaterial para el uso social</p>
<p>A4: Desconocimiento de los turistas acerca de la existencia de la comunidad y de las manifestaciones culturales que posee el territorio</p> <p>D6: La ausencia de establecimientos de educación dentro de la comunidad y las limitadas fuentes de empleo que provocan la migración.</p>	<p>O2: Ubicación estratégica de la comunidad en la vía Ambato – Riobamba</p> <p>O3: Promoción Turística del GADM – Guano de la estación del tren de Urbina</p> <p>O4: Afluencia de turistas que visitan la estación del tren de Urbina</p>	<p>OE3: Fortalecer el turismo, a partir de la creación de productos turísticos culturales que aporten a mejorar la economía de la comunidad</p>

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.3.2. Formulación de estrategias, programas y proyectos

Una vez ya obtenidos los objetivos estratégicos, se plantearon las estrategias, los programas y proyectos, tal y como se detalla en la tabla 14-4.

Tabla 14-4: Formulación de estrategias, programas y proyectos

Objetivos estratégicos	Estrategias	Programas	Proyectos
OE1: Transmitir los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales a las nuevas generaciones para que se mantengan vigentes con el paso del tiempo	E1: Generar un sentido de pertenencia de los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales en la población más joven E2: Crear talleres de patrimonialización a los miembros de la comunidad para valorar y transmitir los conocimientos vinculados a las manifestaciones culturales del patrimonio alimentario y gastronómico y asegurar su permanencia en el futuro	P1: Programa de transmisión generacional del patrimonio cultural inmaterial	1.1 Proyecto de transmisión cultural del PCI de la comunidad “Revitalizando la cultura” mediante concursos enfocados a cada ámbito registrado 1.2 Proyecto de transmisión cultural digital del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad “Nuestras raíces” mediante una <i>playlist</i> en Spotify y videos en Tik Tok
		P2: Programa de revitalización cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad El Quinual La Merced	2.1 Proyecto de representación de las manifestaciones culturales del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad
OE2: Desarrollar acciones que permitan conocer acerca del patrimonio cultural inmaterial para el uso social	E3: Desarrollar capacitaciones acerca de la importancia del patrimonio cultural inmaterial y su relación con el turismo	P3: Programa de formación y capacitación de líderes culturales en la comunidad	3.1 Proyecto de formación de líderes culturales de El Quinual La Merced 3.2 Proyecto de réplica los conocimientos de

Objetivos estratégicos	Estrategias	Programas	Proyectos
			los líderes culturales a diferentes grupos de la población
<p>OE3: Fortalecer el turismo, a partir de la creación de productos turísticos culturales que aporten a mejorar la economía de la comunidad</p>	<p>E4: Identificar productos turísticos vinculados a las industrias culturales y creativas</p> <p>E5: Fortalecer las habilidades y destrezas de la población para introducirse en la actividad turística</p> <p>E6: Realizar acciones que permitan difundir las manifestaciones culturales presentes en el territorio mediante el uso de medios digitales</p>	<p>P4: Programa para la integración de la actividad turística como nuevo sector económico de la comunidad El Quinual La Merced</p> <p>P5: Programa para difundir el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced</p>	<p>4.1 Proyecto para la creación de un centro interpretativo vinculado a las industrias culturales y creativas</p> <p>4.2 Proyecto de fortalecimiento de las capacidades de la población local para la actividad turística en la comunidad</p> <p>5.1 Proyecto de creación y difusión de una campaña por medios digitales que contengan información de las manifestaciones culturales registradas en el territorio, para potenciar el turismo cultural</p>

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.4.3.3. Descripción de programas y proyectos

Una vez que ya se tiene definido los programas y proyectos se procedió a detallar cada uno de los programas.

Tabla 15-4: Programa 1

Nombre del programa
Programa de transmisión generacional del patrimonio cultural inmaterial
Descripción
La comunidad El Quinual La Merced posee una gran cantidad de manifestaciones culturales, sin embargo, no son transmitidas de generación en generación, por lo cual a futuro puede ser perjudicial debido a que, estos conocimientos se pueden perder, en función a ello, se busca generar un cambio a través de proyectos de transmisión cultural presencial y digital, el primero denominado “Revitalizando la cultura”, para llegar a los miembros que viven dentro de la comunidad, mediante concursos por ámbitos del PCI, los mismos que serán realizados cada seis meses, y el segundo para todos aquellos que por diferentes motivos han tenido que migrar, esto será posible gracias al proyecto denominado “Nuestras raíces”, el cual se verá representado en una <i>playlist</i> en Spotify y videos en Tik Tok.
Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> – Transmitir las manifestaciones culturales a la población local mediante concursos por ámbitos del PCI. – Transmitir las manifestaciones culturales a los miembros que se encuentran fuera de la comunidad y a la población en general, mediante una <i>playlist</i> en Spotify y videos de Tik Tok.
Actores involucrados para la implementación
<ul style="list-style-type: none"> – Población de la comunidad – Directiva de la comunidad – Comité de Fiestas – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano
Beneficiarios
Población de la comunidad y miembros de la comunidad que han migrado
Tiempo de ejecución
3 años
Costo estimado de implementación
\$ 15 884,97
Proyectos
<ol style="list-style-type: none"> 1. Proyecto de transmisión cultural del PCI de la comunidad “Revitalizando la cultura” mediante concursos enfocados a cada ámbito registrado 2. Proyecto de transmisión cultural digital del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad “Nuestras raíces” mediante una <i>playlist</i> en <i>Spotify</i> y videos en <i>Tik Tok</i>
Posibles fuentes de financiamiento
<ul style="list-style-type: none"> – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – Instituto de Fomento a la Creatividad y la Innovación – Población de la comunidad

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 16-4: Programa 2

Nombre del programa
Programa de revitalización cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad El Quinual La Merced
Descripción
En la comunidad El Quinual La Merced el patrimonio alimentario y gastronómico es uno de los que predomina, es por eso que, es necesario conservar en el transcurso del tiempo las manifestaciones culturales pertenecientes a este ámbito y que de esta manera las generaciones más jóvenes aprendan y valoren su patrimonio gastronómico, esto mediante la representación y explicación de los platos típicos más representativos del territorio
Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> – Crear un sentido de apropiación al patrimonio alimentario y gastronómico por parte de la población local – Asegurar la permanencia en el futuro del patrimonio alimentario y gastronómico
Actores involucrados para la implementación
<ul style="list-style-type: none"> – Población de la comunidad – Directiva de la comunidad – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano
Beneficiarios
Población de la comunidad
Tiempo de ejecución
1 año
Costo estimado de implementación
\$ 828,00
Proyectos
3. Proyecto de representación de las manifestaciones culturales del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad
Posibles fuentes de financiamiento
<ul style="list-style-type: none"> – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – Población de la comunidad

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 17-4: Programa 3

Nombre del programa
Programa de formación y capacitación de líderes culturales en la comunidad
Descripción
Este programa permite formar a un grupo selecto como líderes culturales de la comunidad, quienes serán capacitados por profesionales para adquirir conocimientos del patrimonio cultural inmaterial y turismo, para que, una vez que termine su capacitación sean capaces de replicar lo aprendido con los diferentes grupos de la población local
Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> – Formar un grupo de líderes culturales en la comunidad, capacitados en el PCI y Turismo – Compartir los conocimientos adquiridos con el resto de la población
Actores involucrados para la implementación
<ul style="list-style-type: none"> – Población local – Directiva de la comunidad – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – ESPOCH – INPC – Ministerio de Cultura y Patrimonio
Beneficiarios
Población local
Tiempo de ejecución
3 años
Costo estimado de implementación
\$ 3 724,00
Proyectos
<p>4. Proyecto de formación de líderes culturales de El Quinual La Merced</p> <p>5. Proyecto de réplica de los conocimientos de los líderes culturales a diferentes grupos de la población</p>
Posibles fuentes de financiamiento
<ul style="list-style-type: none"> – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – Población de la comunidad

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 18-4: Programa 4

Nombre del programa
Programa para la integración de la actividad turística como nuevo sector económico de la comunidad El Quinual La Merced
Descripción
El presente programa tiene como propósito diseñar e implementar dentro de la comunidad un centro interpretativo vinculado a las industrias culturales y creativas, el cuál constará de una sala etnográfica para tradiciones y usos sociales, sala para la producción creativa del patrimonio alimentario, y una tercera sala para los conocimientos de la naturaleza. Además, también se busca fortalecer las capacidades de la población local dentro del ámbito turístico, mediante la ejecución de capacitaciones, para que de esta manera la comunidad El Quinual La Merced pueda introducirse en la actividad turística.
Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> – Implementar un centro interpretativo en la comunidad – Integrar a la comunidad el Quinual La Merced en la actividad turística
Actores involucrados para la implementación
<ul style="list-style-type: none"> – Población local – Directiva de la comunidad – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – ESPOCH – Ministerio de Turismo
Beneficiarios
Población local
Tiempo de ejecución
3 años
Costo estimado de implementación
\$ 46 600,00
Proyectos
<p>6. Proyecto para la creación de un centro interpretativo vinculado a las industrias culturales y creativas</p> <p>7. Proyecto de fortalecimiento de las capacidades de la población local para la actividad turística en la comunidad</p>
Posibles fuentes de financiamiento
<ul style="list-style-type: none"> – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – Fundación Interamericana (IAF)

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 19-4: Programa 5

Nombre del programa
Programa para difundir el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced
Descripción
Este programa tiene como finalidad el dar a conocer acerca de las manifestaciones culturales presentes en el territorio a la población en general, mediante una campaña, haciendo uso de los medios digitales, como lo son Facebook e Instagram, para de esta manera poder potenciar el turismo cultural en la zona
Objetivos
<ul style="list-style-type: none"> – Diseñar una campaña digital sobre las manifestaciones culturales de la comunidad – Potenciar el turismo cultural en el territorio
Actores involucrados para la implementación
<ul style="list-style-type: none"> – Población local – Directiva de la comunidad – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – ESPOCH – INPC – Ministerio de Cultura y Patrimonio – Ministerio de Turismo
Beneficiarios
Población local Población en general
Tiempo de ejecución
3 años
Costo estimado de implementación
\$ 5 690,00
Proyectos
8. Proyecto de creación y difusión de una campaña por medios digitales que contengan información de las manifestaciones culturales registradas en el territorio, para potenciar el turismo cultural
Posibles fuentes de financiamiento
<ul style="list-style-type: none"> – GADPR San Andrés – GAD del cantón Guano – Población de la comunidad

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

4.5. Planteamiento operativo

4.5.1. Plan operativo anual (POA) de los programas

Al tener la descripción de los programas y proyectos se procede a realizar el plan operativo anual para cada uno de los programas.

Tabla 20-4: POA del programa 1 para la transmisión generacional del patrimonio cultural inmaterial

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año						Total de inversión
				2022	2023	2024	2025	2026	2027	
1. Proyecto de transmisión cultural del PCI de la comunidad “Revitalizando la cultura” mediante concursos enfocados a cada ámbito registrado	1.1 Organizar los concursos	1.1.1 Convocar a las reuniones	Para finales del año 2025 se habrán ejecutado 6 concursos culturales, uno por cada ámbito del PCI, para que, con ello los conocimientos de las manifestaciones presentadas en los concursos sean transmitidas y se mantengan vigentes con el paso de tiempo		50,00	50,00	50,00			150,00
		1.1.2 Reuniones entre la Directiva, miembros de la comunidad y el GADPR San Andrés para la planificación de los concursos			260,00	260,00	260,00			780,00
	1.2 Socializar los concursos	1.2.1 Difusión del evento en radio			420,00	420,00	420,00			1 260,00
	1.3 Desarrollar los concursos de manera semestral	1.3.1 Ejecución de los concursos			510,00	510,00	510,00			1 530,00
		1.3.2 Reconocer a los mejores participantes de cada concurso			400,00	400,00	400,00			1 200,00
	Inversión total del proyecto 1									

2. Proyecto de transmisión cultural digital del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad “Nuestras raíces” mediante una <i>playlist</i> en Spotify y videos en Tik Tok	2.1 Organizar reuniones	2.1.1 Convocar a reuniones	Al finalizar el año 2025 se dispondrá de una <i>playlist</i> en Spotify y videos en Tik Tok, para que, los conocimientos de las manifestaciones culturales presentes en el territorio sean conocidas y revitalizadas por aquellas personas que se encuentran fuera de la comunidad		25,00	25,00	25,00			75,00		
		2.1.2 Crear grupos de trabajo entre los miembros de la comunidad con guías intérpretes para elaborar los guiones			1 200,00	1 200,00	1 200,00			3 600,00		
	2.2 Desarrollar la <i>playlist</i>	2.2.1 Grabación y edición de los audios			600,00	600,00	600,00			1 800,00		
		2.2.2 Sesión y edición de fotos para las portadas de los audios de la <i>playlist</i>			300,00	300,00	300,00			900,00		
		2.2.3 Subir la <i>playlist</i> a Spotify			29,99	29,99	29,99			89,97		
	2.3 Desarrollar los videos para Tik Tok	2.3.1 Grabación y edición de los videos			600,00	600,00	600,00			1 800,00		
		2.3.2 Subir los videos a Tik Tok			-	-	-			-		
	2.4 Socializar la <i>playlist</i> en Spotify y los videos en Tik Tok	2.4.1 Difusión de la <i>playlist</i> y los videos de Tik Tok en radio			900,00	900,00	900,00			2 700,00		
	Inversión total del proyecto 2										10 964,97	
	Total del programa 1										15 884,97	

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 21-4: POA del programa 2 para la revitalización cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad El Quinual La Merced

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año						Total de inversión
				2022	2023	2024	2025	2026	2027	
3. Proyecto de representación de las manifestaciones culturales del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad	3.1 Organizar una reunión	3.1.1 Convocar a una reunión	Para finales del año 2022 la población más joven de la comunidad aprenderá y valorará su patrimonio alimentario y gastronómico	25,00						25,00
		3.1.2 Reunión entre la Directiva de la comunidad, la población joven y los máximos exponentes de la gastronomía dentro de la comunidad, para coordinar la fecha del taller y los platos típicos que se van a representar		38,00						38,00
		3.1.3 Dotar de recursos económicos a los exponentes gastronómicos de la comunidad que van a preparar los platos típicos		765,00						765,00
	3.2 Desarrollar el taller	3.2.1 Explicación del valor simbólico y de cómo se elaboran los platos típicos		-						-
		3.2.2 Explicación de cómo se elaboran los platos típicos		-						-
		3.2.3 Degustación de los platos típicos		-						-
	Total del programa 2									828,00

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 22-4: POA del programa 3 para la formación y capacitación de líderes culturales en la comunidad.

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año						Total de inversión
				2022	2023	2024	2025	2026	2027	
4. Proyecto de formación de líderes culturales de El Quinual La Merced	4.1 Elegir a los miembros de la comunidad que van a ser los líderes culturales	4.1.1 Convocar a una reunión	Para el año 2025 la comunidad contará con líderes culturales capacitados en el patrimonio cultural inmaterial y turismo, para transmitir los conocimientos aprendidos con el resto de la población de la comunidad.				50,00			50,00
		4.1.2 Reunión entre la Directiva de la comunidad y los interesados en ser líderes culturales					74,00			74,00
	4.2 Capacitación a los líderes culturales acerca del patrimonio cultural inmaterial y turismo	4.2.1 Contratación de un profesional en el ámbito de la gestión cultural					1 200,00	1 200,00		2 400,00
		4.2.2 Materiales para la capacitación					650,00	200,00		850,00
Inversión total del proyecto 4										3 374,00
5. Proyecto de réplica los conocimientos de los líderes culturales a diferentes grupos de la población	5.1 Organización de los espacios para compartir los conocimientos con los miembros de la comunidad	5.1.1 Convocar a una reunión	Para el año 2027 los líderes culturales habrán compartido a la población de la comunidad sus conocimientos acerca del patrimonio cultural inmaterial y turismo						25,00	25,00
		5.1.2 Reunión entre la Directiva de la comunidad, los miembros de la comunidad y los líderes culturales						25,00	25,00	
	5.2 Compartir los conocimientos adquiridos en las capacitaciones	5.2.1 Conformar grupos de trabajo							50,00	50,00
		5.2.2 Impartir los conocimientos del patrimonio cultural inmaterial y turismo con la población local							250,00	250,00
Inversión total del proyecto 5										350,00
Total del programa 3										3 724,00

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 23-4: POA del programa 4 para la integración de la actividad turística como nuevo sector económico de la comunidad El Quinual La Merced.

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año						Total de inversión
				2022	2023	2024	2025	2026	2027	
6. Proyecto para la creación de un centro interpretativo vinculado a las industrias culturales y creativas	6.1 Estudio de mercado, técnico, económico-financiero, socio-ambiental y legal-administrativo para el diseño del centro interpretativo	6.1.1 Contratación de un profesional para realizar el estudio de mercado	Para el año 2027 la comunidad contará con un centro interpretativo bien equipado para compartir con los turistas el conocimiento de las manifestaciones culturales de su territorio				7 500,00			7 500,00
	6.2 Implementación del centro interpretativo	6.2.1 Construir el centro interpretativo						27 500,00		27 500,00
		6.2.2 Equipar el centro interpretativo							10 150,00	10 150,00
Inversión total del proyecto 6										45 150,00
7. Proyecto de fortalecimiento de las capacidades de la población local para la actividad turística en la comunidad	7.1 Elegir a los miembros de la comunidad que van a ser capacitados	7.1.1 Convocar a una reunión	Para el año 2026 los miembros de la comunidad poseerán las capacidades necesarias para integrarse a la actividad turística				25,00			25,00
		7.1.2 Reunión entre la Directiva de la comunidad y los interesados en ser capacitados						25,00		25,00
	7.2 Capacitación a la población local	7.2.1 Contratación de un profesional en el ámbito de la gestión cultural						1 200,00		1 200,00
		7.2.2 Materiales para la capacitación						200,00		200,00
Inversión total del proyecto 7										1 450,00
Total del programa 4										46 600,00

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 24-4: POA del programa 5 para difundir el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced.

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año						Total de inversión	
				2022	2023	2024	2025	2026	2027		
8. Proyecto de creación y difusión de una campaña por medios digitales que contengan información de las manifestaciones culturales registradas en el territorio, para potenciar el turismo cultural	8.1 Organizar la campaña	8.1.1 Convocar a las reuniones	Para el 2027 se habrá difundido la campaña digital por Facebook e Instagram, fortaleciendo el turismo cultural en el territorio				25,00			25,00	
		8.1.2 Reunión entre la Directiva de la comunidad y los miembros de la comunidad					25,00			25,00	
	8.2 Diseñar la campaña	8.2.1 Determinar el orden de los posts y videos de las manifestaciones culturales							-	-	-
		8.2.2 Diseñar el guion para los videos						600,00	600,00	1 200,00	
		8.2.3 Grabación y edición de los videos						1 200,00	1 200,00	2 400,00	
		8.2.4 Diseñar la descripción para cada uno de los posts						300,00	300,00	600,00	
		8.2.5 Sesión y edición de fotos para los posts						720,00	720,00	1 440,00	
	8.3 Difusión de la campaña	8.3.1 Difundir la campaña en Facebook e Instagram							-	-	-
	Total del programa 5										5 690,00

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Tabla 25-4: Presupuesto final del Plan de Salvaguardia

Programa	Proyecto	Presupuesto
P1: Programa de transmisión generacional del patrimonio cultural inmaterial	1. Proyecto de transmisión cultural del PCI de la comunidad “Revitalizando la cultura” mediante concursos enfocados a cada ámbito registrado	4 920,00
	2. Proyecto de transmisión cultural digital del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad “Nuestras raíces” mediante una playlist en Spotify y videos en Tik Tok	10 964,97
P2: Programa de revitalización cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad El Quinual La Merced	3. Proyecto de representación de las manifestaciones culturales del patrimonio alimentario y gastronómico de la comunidad	828,00
P3: Programa de formación y capacitación de líderes culturales en la comunidad	4. Proyecto de formación de líderes culturales de El Quinual La Merced	3 374,00
	5. Proyecto de réplica los conocimientos de los líderes culturales a diferentes grupos de la población	350,00
P4: Programa para la integración de la actividad turística como nuevo sector económico de la comunidad El Quinual La Merced	6. Proyecto para la creación de un centro interpretativo vinculado a las industrias culturales y creativas	45 150,00
	7. Proyecto de fortalecimiento de las capacidades de la población local para la actividad turística en la comunidad	1 450,00
P5: Programa para difundir el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced	8. Proyecto de creación y difusión de una campaña por medios digitales que contengan información de las manifestaciones culturales registradas en el territorio, para potenciar el turismo cultural	5 690,00
Total		72 726,97

Realizado por: Fiallos, B., 2022.

Mediante la tabla 25-4 se establece el presupuesto estimado para la implementación del Plan de Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo es de un total de \$ 72 726,97, el plan posee 5 programas y 8 proyectos, para cumplir con el Plan de Salvaguardia las posibles fuentes de financiamiento son: Instituto de Fomento a la Creatividad y la Innovación, Fundación Interamericana (IAF), GADPR San Andrés, GAD del cantón Guano y la población de la comunidad.

CONCLUSIONES

- Se realizó el diagnóstico del territorio utilizando la metodología cinco estrellas, el mismo que permite identificar los problemas y potencialidades que presenta la comunidad, siendo 5 los ámbitos de análisis: físico-espacial, socio-cultural, ecológico-territorial, económico-productivo y político-administrativo.
- Se registraron 23 manifestaciones culturales pertenecientes al PCI de la comunidad El Quinual La Merced, las mismas que se encuentran distribuidas en seis ámbitos: tradiciones y expresiones orales; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza; manifestaciones creativas; técnicas artesanales tradicionales; y patrimonio alimentario y gastronómico. Siendo los ámbitos de manifestaciones creativas y técnicas artesanales tradiciones los que menos manifestaciones registradas presentan, una manifestación cada ámbito. Mientras que el ámbito de patrimonio alimentario y gastronómico prevalece, con un total de diez manifestaciones registradas.
- A las manifestaciones registradas se les determinó su nivel de vulnerabilidad dentro de tres categorías: altamente vulnerables con un total de 3 manifestaciones, lo que representa un 13%; vulnerables cuenta con 9 manifestaciones, lo que se traduce a un 39%; y, por último, vigente con 11 manifestaciones representadas por el 48%.
- Se establecieron 5 programas y 8 proyectos para el Plan de Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo, el cual tiene un costo aproximado de \$ 72 726,97; y busca por medio de la valoración, protección, conservación y difusión; el mantener vivo su PCI involucrando a la población local.

RECOMENDACIONES

- Se aconseja a la población de la comunidad continuar con la colaboración y compromiso característica de su población para la realización de investigaciones y trabajos académicos dentro de su territorio.
- Se recomienda que los problemas identificados mediante el diagnóstico cinco estrellas, sean trabajados para convertirlos en fortalezas, esto se puede hacer mediante el trabajo colaborativo entre la comunidad, GADP San Andrés, GAD del cantón Guano y ONG.
- Se propone que el GAD del cantón Guano gestione con la ESPOCH, para que mediante trabajos colaborativas se realice el registro de las manifestaciones culturales presentes en el territorio que no pudieron ser registradas por la emergencia sanitaria del COVID-19.
- Además, se sugiere que el GAD del cantón Guano realice las gestiones necesarias con el INPC para que las manifestaciones culturales registradas en la comunidad El Quinual La Merced sean cargadas al SIPCE.
- Se recomienda que se revisen los programas y proyectos sugeridos en el presente trabajo entre la directiva de la comunidad, para posteriormente socializar con la población local y finalmente ejecutarlos, para de esta manera mantener vivo su PCI.

GLOSARIO

ESPOCH: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

FODA: Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

INPC: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

MINTUR: Ministerio de Turismo.

ONG: Organizaciones no gubernamentales.

PCI: Patrimonio cultural inmaterial.

Portadores: Personas que recrean o practican las manifestaciones culturales.

SIPCE: Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador.

BIBLIOGRAFÍA

ACUERDO MINISTERIAL NO. DM-2018-126. *Acuerdo Ministerial No. DM-2018-126* [en línea]. 2018. [Consulta: 17 noviembre 2021]. Disponible en: <https://contenidos.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/ACUERDO-126-2018-Expedir-la-norma-tecnica-salvaguardia-del-patrimonio-cultural.pdf>

AGUIRRE MERINO, Juan Gabriel; et al. Estudio de factibilidad para la implementación de un ecogede en el Monte Puñay, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo (Tesis de grado. Ingeniero en Ecoturismo). [en línea]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador, 2012. [Consulta: 23 diciembre 2021]. Disponible en: <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/1369>

BARRAZA, J. *¿Cuál es la diferencia entre propósito, misión y visión?* [blog]. 2019. [Consulta: 4 diciembre 2021]. Disponible en: <https://www.entrepreneur.com/article/294059>

CEPEDA, J. “Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación”. Tabanque [en línea], 2017, (España), pp. 253-254. [Consulta: 2 diciembre 2021]. Disponible en: <https://revistas.uva.es/index.php/tabanque/article/view/2092/1732>

CHAPARRO, M. *Patrimonio cultural tangible* [en línea]. 2018, pp. 1-13. [Consulta: 2 diciembre 2021]. Disponible en: https://biblio.colsan.edu.mx/arch/especi/hi_int_018.pdf

CHICAIZA, R.; et al. Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la ciudad de Calvillo, Estado de Aguascalientes, México (Trabajo de Integración Curricular). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. 2021

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. *Constitución de la República del Ecuador*. [en línea] 2008. [Consulta: 17 noviembre 2021]. Disponible en: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

GARCÍA, M. *El patrimonio cultural: conceptos básicos* [en línea]. Zaragoza-España: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2014. [Consulta: 2 diciembre 2021]. Disponible en: <https://elibro.net/es/ereader/espoch/42282>

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE LA PARROQUIA SAN ANDRÉS. *Proceso de actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia San Andrés 2019 – 2023* [en línea]. San Andrés: diciembre, 2019. [Consulta: 14 noviembre 2021]. Disponible en: <http://sanandres.gob.ec/wp-content/uploads/2021/04/PDOT-SAN-ANDRES-2019-2023.pdf>

GRUPO PROVINCIAL DE APOYO A LOS AGENTES DE EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL DE ESPAÑA. *Herramientas para el diagnóstico territorial* [blog]. España, 2021. [Consulta: 2 diciembre 2021]. Disponible en: <https://gpa.dip-caceres.es/analisis/herramientas-diagnostico-territorial/>

GUERRERO, P. *La cultura. Estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia* [en línea]. Quito-Ecuador: Abya-Yala, 2002. [Consulta: 14 noviembre 2021]. Disponible en: https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1009&context=abya_yala

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL. *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* [en línea]. Quito-Ecuador: 2013. [Consulta: 17 noviembre 2021]. Disponible en: <https://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiainmaterial>

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL. *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial* [en línea]. Quito-Ecuador: 2011 [Consulta: 2 diciembre 2021]. Disponible en: <https://issuu.com/riesgosinpc/docs/www.inpc.gob.ec>

MINISTERIO COORDINADOR DEL PATRIMONIO. *Introducción al Patrimonio Cultural* [en línea]. Quito-Ecuador: 2012. [Consulta: 29 noviembre 2021]. Disponible en: <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>

SIERRA, Rodrigo. *Propuesta preliminar de un sistema de clasificación de vegetación para el Ecuador continental.* Quito, Ecuador: Editorial Rimana, 1999, p.88.

SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN Y GESTIÓN DE TIERRAS RURALES E INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA. *Geoportal del Agro Ecuatoriano* [en línea]. Quito. [Consulta: 20 noviembre 2021]. Disponible en: <http://geoportal.agricultura.gob.ec/>

UNESCO. *Patrimonio Cultural* [en línea]. Santiago de Chile-Chile: 2021. [Consulta: 16 noviembre 2021]. Disponible en: <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>



ANEXOS

ANEXO A: FICHAS DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DE LA COMUNIDAD EL QUINUAL LA MERCED.

Ficha 1: Historia de la caminata al Chimborazo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		IM-06-07-54-000-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés		Urbana	Rural
Localidad: El Quinual La Merced			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Zona en la que se realizaban las caminatas según pobladores de la comunidad			
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000001_1.JPG			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Historia de la caminata al Chimborazo					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Tradiciones y expresiones orales					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Memoria local vinculada a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades			N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Los pobladores mayores de la comunidad cuentan que cuando eran niños y hasta jóvenes, hay personas que hasta los 35 años tenían esta responsabilidad, ellos tenían la tarea de ir al páramo, a las faldas del Chimborazo para poder cuidar a las ovejas que tenían sus familias, el número de ovejas que tenían que cuidar era entre 300 y 500. El trayecto era largo y complicado, ya que en ese entonces tenían que ir a pie, para poder llegar al lugar donde se encontraban las ovejas tenían que caminar durante 9 horas, para lo cual tenían que salir de su casa en la madrugada y regresar por la noche, una vez que las ovejas ya estaban con su lana larga se procedía a trasquilarlas, por lo general solían ir al páramo los días jueves y viernes, para que los días sábados y domingos se vaya a vender su lana a la feria en Guano, y los lunes y martes volvían al páramo, esta actividad en su momento fue muy importante para los miembros de la comunidad, ya que a más de obtener beneficios económicos, la lana que vendían a las fábricas en Guano se convertían en alfombras, las mismas que eran exportadas.</p> <p>Con el dinero recaudado de la venta de la lana de ovejas cada familia pudo comprar pedazos de tierra, las cuales han sido heredadas por sus hijos o nietos para poder trabajar en ellas ya sea mediante la agricultura o ganadería.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	N/A			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>La historia de la caminata al Chimborazo es importante ya que representa el trabajo duro desde tempranas edades para los miembros de la comunidad, también el orgullo que poseen al saber que la lana de las alfombras que eran exportadas fue de ovejas de los miembros de la comunidad. Igualmente simboliza el inicio del desarrollo de las familias ya que mediante el dinero recaudado de esta actividad se pudo realizar la compra de pedazos de tierra cerca de sus hogares para utilizarlos en la agricultura y ganadería.</p>					
Sensibilidad al cambio					

	Manifestaciones Vigentes	La historia de las caminatas al Chimborazo es conocida por personas adultas mayores, los miembros adultos y jóvenes no poseen conocimiento acerca de esta manifestación, debido a la falta de transmisión de padres a hijos y un bajo interés por parte de los segundos para preservar este conocimiento		
	Manifestaciones Vulnerables			
X	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asitimbay Congacha Gregorio	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	75
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 24-01-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma				

Ficha 2: Leyenda de los muertos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-06-07-54-000-21-000002	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Entrada al cementerio, lugar donde sucede la leyenda de los muertos.					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000002_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Leyenda de los muertos					
Grupo social			Lengua (s)		
INDÍGENA			ESPAÑOL		
Ámbito					
Tradiciones y expresiones orales					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Leyendas			Leyendas asociadas a apariciones de seres sobrenaturales		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En la fecha de finados los pobladores de la comunidad tienen la costumbre de ir al cementerio a visitar a los parientes y amigos que han fallecido, llevando comida para que el alma de la persona pueda alimentarse.

Una vez que el día de finados termina, en horas de la noche se juntan todas las almas para poder conversar de como estuvo el día y saber si les fueron a visitar y dejar comida, a todas las almas que les visitaron sus parientes y amigos se mantienen tranquilos en el cementerio, sin embargo a aquellas almas que no fueron visitadas y no recibieron comida tratan de manifestarse ya sea asomando en los sueños de sus familiares o moviendo objetos o golpeando las puertas, todo esto con el fin de hacer que sus familiares los visiten y les dejen sus alimentos preferidos en su lugar de eterno descanso.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
	Anual	N/A	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La leyenda de los muertos permite mantener viva la costumbre de dedicar un día del año en visitar a los amigos y familiares difuntos, compartir del día de difuntos en familia independientemente si algunos miembros de la familia han perdido la vida. La costumbre de preparar los alimentos favoritos de familiares y amigos de la manera que más le gustaba al menos una vez al año.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Esta manifestación es conocida por la mayoría de las personas adultas y adultas mayores, sin embargo, los miembros más jóvenes de la comunidad no poseen un conocimiento profundo acerca del tema, esto debido a factores sociales que ponen en riesgo la transmisión de la manifestación
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toapanta Carranco María Ignacia	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Femenino	85

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Cucagui o tonga	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 25-01-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 3: Leyenda de la laguna Pailacocha

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Laguna Pailacocha, situada en el páramo a las faldas del Chimborazo, según la leyenda es una laguna donde el agua hierve.				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000003_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Leyenda de laguna Pailacocha				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Tradiciones y expresiones orales				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Leyendas		Leyendas asociadas a topónimos y antropónimos		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La laguna Pailacocha es llamada de esta manera ya que se cree que hace tiempo cuando era muy normal andar por el páramo, en las faldas del Chimborazo, a un hombre que iba de camino a casa junto con una paila, decidió tomar un descanso en una piedra de gran tamaño junto a la laguna, en un momento de descuido, la paila cayó al agua, pensando que la laguna no era tan profunda se puso a buscar la paila, sin embargo no tuvo éxito en su misión y la paila desapareció, desde aquel momento el agua de la laguna empezó a hervir, tal y como lo hace el agua en una paila, es por esto que la laguna adquirió ese nombre. En la actualidad no es muy común que la gente transite por allí.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El relato de la leyenda de la Laguna Pailacocha permite conocer el origen del nombre de la laguna, y de cierto modo trata de dar una explicación al porque el agua de esa laguna posee altas temperaturas

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	La leyenda de la Laguna Pailacocha es conocida por niños, jóvenes, adultos y adultos mayores sin embargo no es su totalidad, ya que existen miembros de la comunidad que no poseen este conocimiento debido a un nivel medio de recepción de la manifestación.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asitimbay Congacha Gregorio	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	75

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**Registrado por:** Boris Alexis Fiallos Zaruma**Fecha de registro:** 24-01-2021**Revisado por:** Patricio Noboa, Patricia Maldonado**Fecha revisión:** 07-02-2022**Aprobado por:****Fecha aprobación:****Registro fotográfico:** Boris Alexis Fiallos Zaruma

Ficha 4: Cucagui

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-06-07-54-000-21-000004	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Personas compartiendo comida en familia y con el difunto.					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000004_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Cucagui					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Usos sociales, rituales y actos festivos					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Fiestas			Conmemoraciones religiosas		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Desde hace algunos años los miembros de la comunidad tienen la costumbre de ir a visitar a los familiares y amigos al cementerio de San Andrés, con la peculiaridad de que no llegan al cementerio con flores ni con las manos vacías, por el contrario, llevan comida para poder compartir con el difunto.

Los alimentos que se dejan en las tumbas por lo general son los alimentos favoritos del difunto, alimentos específicos que las personas fallecidas pedían a sus familiares que les dejaran en sus tumbas cuando ellos mueran, o alimentos que los difuntos piden a sus familiares mediante sueños.

Los alimentos que son llevados al cementerio son elaborados en su totalidad por los familiares y amigos, un día antes del día de finados se recogen los productos que se van a llevar, todos alimentos son cosechados y/o elaborados en la comunidad, los alimentos más comunes son: papa, choclo, habas, queso.

Dependiendo del plato que se vaya a llevar al cementerio se lo prepara un día antes si es que el proceso de elaboración es largo y si es corto se lo realiza la misma mañana del día de difuntos. Entre los platos más comunes que son llevados para los familiares y amigos difuntos encontramos: papas con cuy, conejo, habas cocinadas con queso, mote, hornado, chicha, tostado, pan, cola y trago.

La gran mayoría de la comunidad van por la tarde, sin embargo, también hay personas que van por la mañana. Cuando se llega al cementerio se acostumbra a visitar todas las tumbas de los familiares y amigos difuntos y también a rezar, una vez que se termina se sientan alrededor de la tumba y se comparten todos los alimentos que se llevó al cementerio, sin olvidarse de servir un plato para el difunto, la comida es servida en platos y vasos desechables o botellas plásticas, una vez terminado de consumir los alimentos se procede a despedirse del difunto y abandonar el cementerio, algunas personas dejan los alimentos encima de la tumba mientras que algunas otras lo entierran.

El visitar a familiares y amigos muertos con cucagui es importante dentro de la comunidad ya que el no ir a visitarlos es sinónimo de mala suerte y puede ocurrirles desgracias como accidentes en el trabajo y enfermedades en los próximos días.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Se lo realiza una vez al año, únicamente en el día de finados.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La cucagui es importante para la comunidad porque permite compartir un día del año para visitar a los familiares y amigos que han perdido la vida y compartir del almuerzo en familia junto con las personas difuntas, también se mantiene vivo el estilo y forma de preparar los alimentos como más les gustaba a sus seres queridos aunque hayan muerto, también es importante para evitar tener mala suerte, accidentes en el trabajo o enfermedades a causa de no visitar a los difuntos en el día destinado para ello.

Sensibilidad al cambio

Manifestaciones Vigentes	Esta manifestación es practicada por los miembros de todas las edades
--------------------------	---

X	Manifestaciones Vulnerables	de la comunidad, sin embargo, existen factores sociales que podrían poner en riesgo la transmisión de la manifestación.		
	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Leyenda de los muertos	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyendas asociadas a apariciones de seres sobrenaturales	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. ANEXOS				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 13-02-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma				

Ficha 5: Fiesta Virgen de El Quinual La Merced

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Virgen de El Quinual La Merced, patrona de la comunidad.				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000005_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Fiesta Virgen de El Quinual La Merced				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Usos sociales, rituales y actos festivos				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Fiestas		Conmemoraciones religiosas		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En la comunidad poseen su propia virgen, y una vez al año le realizan su fiesta, cada 15 o 16 de septiembre se hace la fiesta en su honor, este evento se lo realiza en las canchas de la comunidad y se viene pensando con semanas y hasta meses de preparación, todo empieza escogiendo entre toda la comunidad un prioste o priostes, sin embargo el prioste no es la única persona que va hacer el gasto económicamente, ya que en una reunión se llega a un acuerdo de cuanto poner para apoyar a para la fiesta, en caso de no tener dinero para aportar pueden dar papas, cuyes, conejos, habas o lo que tengan para que la gente pueda comer el día de la fiesta.

El día de la fiesta empieza con una misa en honor a la Virgen del Quinual La Merced, la misma que se realiza en la iglesia de la comunidad con la presencia del sacerdote de la parroquia de San Andrés una vez que la misa termina se procede a dar de comer a todos los presentes incluyendo a bailarines y a la banda o el discomóvil según se haya contratado para la fiesta, después es momento del baile de los grupos de danza y de los disfrazados. Una vez que se termina el baile se realizan juegos tradicionales como olla encantada, palo encebado, etc. En base a la disponibilidad económica se hace corridas de toros, por la tarde se realizan partidos de voleibol y en la noche se termina con música y baile hasta la madrugada del día siguiente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	La fiesta de la Virgen del Quinual La Merced se realiza una vez al año, el 15 o 16 de septiembre.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La importancia en la comunidad radica en el deseo de expresar su devoción por la Virgen del Quinual La Merced y por compartir con los demás miembros de la comunidad

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 15-02-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 6: Minga comunitaria

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Minga comunitaria realizada con el fin de dar mantenimiento a las acequias del agua de riego				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000006_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Minga comunitaria				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Usos sociales, rituales y actos festivos				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Prácticas comunitarias tradicionales		Mingas		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				

La minga comunitaria es una práctica o trabajo en grupo con el fin de beneficiar a la comunidad. La minga en la comunidad se realiza desde el año de 1991, la primera minga se la realizó en el páramo, en las faldas del Chimborazo y tuvo la finalidad de traer el agua para la alimentación, siendo un trabajo en un grupo de 30 personas. Para las mingas se cita a las personas de manera escrita, dejando la cita en cada una de las casas, se cita al jefe de familia en caso de no poder ir, puede ir uno de sus hijos o una persona delegada, para poder asistir a la minga el único requisito es ser mayor de edad y en el caso de no asistir ninguna persona a nombre del jefe de familia se procede a multar a la persona, la multa es de \$20. Actualmente solamente se cita a mingas en la comunidad para realizar 2 actividades: la minga de camino y la minga de agua. La minga se puede realizar cualquier día entre semana o fines de semana y se tiene establecido el horario de 8h00 a 15h00.

Cada persona que asiste a la minga es responsable de llevar su propia tonga (comida) para poder almorzar y se come en el lugar de trabajo esto con el fin de poder sacarle el máximo provecho al tiempo. En caso de que se tenga que realizar el trabajo lejos de la comunidad existe una organización para poder llegar, algunas personas van en caballos, en sus motos y otras personas en camionetas.

Las herramientas utilizadas en las mingas por lo general son: sacos, azadón y pala.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La minga solamente se realiza en ciertas ocasiones cuando el camino necesite mantenimiento o el agua de comer o de riego poseen alguna dificultad para llegar a la comunidad.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La minga en la comunidad busca el bienestar grupal, de esta manera se genera desarrollo comunitario.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta José Rafael	Comunidad El Quinual La Merced	0997338066	Masculino	50

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 26-01-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 7: Matrimonio Indígena

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754462,07 Y (Norte) 9833458,7 Z (Altitud) 3489					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Matrimonio dentro de la comunidad El Quinual La Merced					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000007_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Matrimonio indígena					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Usos sociales, rituales y actos festivos					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Ritos			N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>El matrimonio indígena dentro de la comunidad se lo celebra durante 3 días que son sábado, domingo y lunes, se inicia el día sábado haciendo casar a los novios con la compañía de sus padrinos y familiares, allí la chaqui madrina los une cubriéndolos con una manta, luego se procede a ir a la casa de la familia de novio, donde la pareja es encerrada en un cuarto y en la puerta de ingreso al cuarto se sitúa una persona con un perro, conocido como el cuidador, el mismo que debe permanecer ahí toda la noche hasta la</p>					

mañana siguiente, el propósito de este personaje es evitar que alguien quiera evitar la boda y se lleve a la novia durante la noche.

Al día siguiente desde las 5:30 am hasta las 7:00 am se procede a dar caldo de cuy a los familiares y amigos que lleguen a la casa de la familia de los novios. A las 9:00 o 10:00 am hacen levantar a los novios, la chaqui madrina es la encargada de llevar la ropa que usarán los novios en su matrimonio, y haciendo chagra se traslada la gente al lugar donde se va a continuar con la ceremonia, lugar que es al aire libre junto a dos árboles, un árbol para la familia de la novia y otro para la familia de novio, debajo de los cuales se colocan todo tipo de frutas, gallinas, gallos, cuyes, conejos. En este momento los novios piden la bendición tanto a la familia de la novia y del novio.

Después la gente se traslada a la casa de la novia junto con la banda de pueblo que va tocando música todo el camino, una vez que se llega a la casa de la novia se ofrece a los invitados: chicha, carne asada, cola, trago, ají, pan, tostado, habas, machica y demás alimentos. Aparte en una mesa exclusivamente para los novios se colocan los alimentos, los mismos que se deben acabar, no puede sobrar nada, en el caso de que no avancen ellos solos puedes dar la comida a sus familiares, pero esa comida no puede sobrar.

Al día siguiente van a la casa de los novios para poder hacer la limpieza de los cuartos donde se recibieron a los invitados, también se procede a limpiar las ollas donde se cocinaron los alimentos y en el caso de que sobre comida se la recalienta para el desayuno o almuerzo de ese día o se le da a la gente, después se le paga a la cocinera y ella entrega todos los materiales que uso para poder hacer la comida, y algunos miembros de la familia suelen esconder las cucharas de palo y la cocinera para que le devuelvan tiene que darles uno o dos litros de trago, además es costumbre hacerle chumar a la cocinera y de esta manera termina el matrimonio.

Esta celebración es una de las más importantes dentro de la comunidad, llegando a ser parte de la celebración hasta 150 o 200 personas, siendo la chaqui madrina a la cual se le escoge por amistad, siendo ella uno de los personajes con mayor relevancia en la celebración y siendo la persona que más gasta, para ir a ofrecer a una señora este cargo las familias de los novios deben llevarle algunos regalos como por ejemplo: terneros, un chancho hornado, cuyes asados, ollas de mote, etc. La chaqui madrina es la encargada de: poner el manto a los novios, regalar un poncho al novio y una chalina a la novia, da la ropa a los novios para el segundo día, tiene que estar pendiente de la preparación de la boda, de los alimentos que se van a servir y que toda la gente tenga su plato de comida.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El matrimonio indígena dentro de la comunidad El Quinual La Merced es importante para la comunidad ya que es una manifestación que se la ha venido realizando por varios años, y representa el paso de enamorados a esposos. Cabe recalcar que este tipo de matrimonio se lo realizan siempre con todos los miembros de la comunidad que se cases.

Sensibilidad al cambio				
X	Manifestaciones Vigentes	N/A		
	Manifestaciones Vulnerables			
	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 23-10-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Angel Celiano Acán Acán				

Ficha 8: Elaboración de herramientas para el arado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Herramienta con la cual se realiza el arado en la comunidad				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000008_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Elaboración de la herramienta para el arado				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Usos sociales, rituales y actos festivos				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Oficios tradicionales		Otros		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En la comunidad utilizan esta herramienta con la ayuda de un caballo o un burro la elaboración de esta herramienta duraba alrededor de dos días, las principales partes de esta herramienta son el timón, la reja y la mencera. Esta herramienta sirve para hacer guachos, surcos para las papas, las habas y cebollas, también sirve para realizar el aporque de estos productos.

En la comunidad solamente un par de personas se dedican a la elaboración de esta herramienta, esta herramienta se elabora con la madera del eucalipto, ya que esta es una madera fuerte y resistente para soportar el trabajo de arado, del tronco principal se hace el timón, para la mencera se necesita una de sus ramas ya que no es muy gruesa, la reja es pequeña y es de hierro y es colocada con tabla que encaje perfecto con las demás partes, al final se le coloca una sogá, la cual va a ir amarrada al caballo o a burro Esta herramienta es de gran ayuda para las personas que se dedican a actividades agrícolas en la comunidad ya que no siempre se tiene a disposición las herramientas tecnológicas más actuales.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de esta herramienta se la realiza de manera ocasional ya que las nuevas tecnologías como el tractor han desplazado considerablemente su uso
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La elaboración de la herramienta para el arado ha ido perdiendo protagonismo con el paso del tiempo, gracias a maquinarias modernas, sin embargo, aún se utiliza cuando es necesario.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	En la actualidad las familias de la comunidad ya no disponen de estas herramientas en sus casas, por lo tanto, su elaboración también es escasa. La elaboración de este tipo de herramientas está a punto de perderse por diferentes factores como por ejemplo: factores sociales, económicos, bajo nivel de difusión y recepción de la manifestación, la escasa presencia de detentores y la principal razón, la presencia de la maquinaria moderna.
	Manifestaciones Vulnerables	
X	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asitimbay Medina José Rudicindo	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	48

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Arado	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 24-01-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 9: Siembra y cosecha de la zanahoria

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Personas de la comunidad realizando el lavado de la zanahoria, parte final del proceso de cosecha para posteriormente dirigirse a la comercialización de la zanahoria.				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000009_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Siembra y cosecha de la zanahoria				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Técnicas y saberes productivos tradicionales		N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				

La zanahoria es uno de los productos que mejor se da en la comunidad, es por eso que se realiza su cosecha de manera masiva, el proceso de siembra y cosecha se basa en el calendario lunar y se demora entre 6 y 7 meses. Lo primero es preparar al terreno con abono, este abono lo consiguen los miembros de la comunidad de los animales que ellos mismos crían como por ejemplo vacas y pollos, lo siguiente es pasar el tractor, para que el terreno sea suave y el abono se mezcle bien con la tierra, después se procede a tapar las rayas de la rastra, esto por lo general lo realizan con la ayuda de los animales, ya sea el caballo o el burro, después viene como tal la siembra de la zanahoria, cada persona es encargada de tener dos guachos y con ambas manos van poniendo las semillas, una vez que se ha terminado de poner las semillas en el suelo, se procede a juntar ramas de las plantas, las mismas que son jaladas por el caballo o el burro en la misma dirección de los guachos, de esa manera se van tapando con tierra las semillas de la zanahoria.

Una vez ya sembrada la zanahoria dependiendo de la fecha se le riega agua, es por eso que es preferible sembrar este producto en la época de invierno, ya que de esta manera se asegura su producción. Cuando la zanahoria ha adquirido ese color naranja es el momento de la cosecha, el proceso de cosecha empieza por la mañana un grupo de personas se encargan de sacar la zanahoria de la tierra, cortarle el cuello y se deposita en un saco, una vez que se llena el saco se lleva a la zanahoria a lavar, se deposita en la tolva la misma que se llena de agua y da vueltas hasta que la zanahoria quede totalmente limpia, después el otro grupo de personas se encargan de clasificar la zanahoria en gruesas, normales, pareja y chanchas, cada grupo va en un diferente saco y se encuentran listas para el consumo de la comunidad o para su comercialización en Riobamba y Cuenca.

Cabe recalcar que a esta actividad se dedica un mayor porcentaje de mujeres, ya que los hombres se dedican a otro tipo de trabajos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La siembra y cosecha de la zanahoria en la comunidad representa el conocimiento que pasa de generación en generación y también que esta actividad significa ingresos económicos para las familias de la comunidad ya que es una actividad a la cual se necesita una gran cantidad de mano de obra, entonces son varias las familias que se ven involucradas en la siembra y cosecha de la zanahoria

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asitimbay Medina José Rudicindo	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 25-02-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma				

Ficha 10: Arado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO IM-06-07-54-000-21-000010	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Arado de la cementera con ayuda de un caballo					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000010_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Arado					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Conocimientos y usos relacionado con la naturaleza					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Técnicas y saberes productivos tradicionales			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El arado de las tierras es una práctica que se realiza durante toda la época del año, en base al calendario lunar, pese a la existencia de maquinaria que puede realizar este tipo de trabajo algunos miembros de la comunidad todavía siguen haciendo uso de esta herramienta, la misma que es realizada por los miembros de la comunidad con materiales de la zona. Utilizar esta herramienta es de gran ayuda, ya que realizar este tipo de trabajo en base a mano de obra puede ser muy sacrificado y conlleva una mayor cantidad de tiempo, sin embargo, con la ayuda del caballo o el ganado este trabajo se facilita, se considera que el animal trabaja como si fueran 10 personas en cuestión tiempo y se requiere menos mano de obra ya que solamente se necesita del caballo, un montador y la persona que va detrás haciendo los guachos.

El arado se utiliza para sembrar papas, habas, cebolla, mellocos, ocas y el maíz, de igual manera sirve para deshierbar el terreno y para aflojar la tierra, lo cual facilita el cultivo de los productos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es importante ya que no siempre se posee maquinaria actual para la realización de la agricultura, sin embargo, esta opción siempre puede ser utilizada, este método es eficiente y no necesita gran cantidad de mano de obra, de igual manera es un conocimiento que ha venido pasando de generación en generación y sobrevive hasta nuestros días.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Esta técnica de la agricultura es utilizada y conocida por los miembros, sin embargo, el nivel de recepción es bajo, porque los miembros más jóvenes de la comunidad están más familiarizados con la maquinaria moderna o por su bajo interés en la manifestación.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Asitimbay Medina José Rudicindo	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	48

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Elaboración de herramienta para el arado	Usos sociales, rituales y actos festivos	Oficios tradicionales	Otros

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
--------	-------------	--------	-------

10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 24-01-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 11: Medicina tradicional

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Quito - Ecuador</small>		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754415,37 Y (Norte) -9833511,9 Z (Altitud) 3491					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plantas utilizadas por los miembros de la comunidad para curarse de enfermedades y males.					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000011_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Medicina tradicional					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Medicina tradicional			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los miembros de la comunidad poseen el conocimiento acerca del uso de plantas y frutos para poder curar enfermedades y males tal y como es el caso del mal de ojo utilizan la zanahoria, la misma que le hacen jugo, ciernen con ayuda de una tela y eso ponen a la persona que padezca de este mal. En el caso de que la persona tenga fiebre en los ojos se procede a recoger hojas de la planta de habas y se pone a hervir y esa agua se le pone en los ojos a la persona.

En el caso del empacho se ocupa la molleja de gallina de campo, se le hace hervir, una vez que empezó a hervir se coloca llantén y caballo chupa machucados, se tapa la olla, espera a que se enfríe, se cierne y se da de tomar a la persona empachada.

Para el malaire se necesitan las siguientes plantas: shulala, zorro yuyo, ruda, romero y doce flores de cualquier planta que se encuentren en el campo, las flores pueden ser de diferentes plantas, pero mientras se recogen las plantas se tiene que rezar, además se debe pedir permiso a Dios para poder tomar las plantas, de igual manera se debe pedir que bendiga esas plantas para poder curar a la persona enferma, una vez que tienen reunidas todas las plantas se forma un ramo, una vez que todo eso está listo, la persona que va a realizar la limpia tiene que pedir al taita Chimborazo y la mama Tungurahua que les protejan y en ese momento se empieza a realizar la limpia con el ramo de plantas mientras se reza, una vez terminada la limpia el ramo de plantas se tiene que ir a dejar en un cruce de la vía donde pase mucha gente, arrojar en espacios donde corre el agua o caso contrario se puede quemar con gasolina.

También realizan la limpia con cuy, o también conocida como radiografía de campo, mientras se limpia a la persona con el cuy se va rezando y una vez terminada la limpia se puede ver en el cuy todas las enfermedades que la persona padece, se puede observar si posee algún golpe interno, inflamación, problemas en la próstata o riñones o cualquier otro órgano, gracias a este tipo de limpia se puede detectar cualquier tipo de mal o enfermedad que tenga una persona.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La medicina tradicional es de suma importancia en la vida de los miembros de la comunidad, ya que de esta manera pueden detectar y curar cualquier tipo de males o enfermedades que tengan sin la necesidad de ir donde un doctor.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 27-10-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma				

Ficha 12: Juegos tradicionales

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754441,99 Y (Norte) 9833426,7 Z (Altitud) 3488				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Hueco donde se juega el boliche				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000012_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Juegos tradicionales				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Manifestaciones creativas				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Juegos tradicionales		N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
<p>Algunos de los juegos tradicionales que los miembros de la comunidad realizan son: el boliche, juego típico de finados en el que se realiza un hueco en la tierra y dentro del hueco se hacen dos huecos más pequeños donde encajan las canicas, una persona designada y llamada banco tira 8 canicas mientras que los demás participantes apuestan, dichas apuestas pueden ser de 5, 10, 25 centavos o de la cantidad que ellos deseen, las personas que apuestan por pares o impares, si las 8 canicas caen en los huecos en número par (4 canicas en un hueco y 4 en el otro hueco) ganan las personas que apostaron por par y viceversa si caen número impar ganan las personas que apostaron impar (5 canicas en un hueco y 3 en el otro hueco).</p>				

El palo encebado es un juego que se realiza en carnaval, este es un juego únicamente para los miembros más jóvenes de la comunidad, primero se debe elegir el tronco de un árbol de eucalipto, se le saca la parte seca del tronco y se le limpia, se colocan los premios en uno de los externos del palo, los principales premios son: gaseosas, caramelos, pan, galletas, guineo, piña, papaya y todo tipos de frutas, una vez hecho eso se le pone el palo en un agujero profundo ya para que se quede parado, después se procede a tomar un palo con un trapo en uno de sus extremos y dicho trapo se mete en la tina donde está la grasa o aceite quemado y se le pasa por todo el palo de eucalipto, y de esta manera todo está listo para que los participantes traten de subir y obtener su premio.

Las ollas encantadas es uno de los juegos más populares, se lo realiza en fiestas de la comunidad, cumpleaños, carnaval y cumpleaños; dentro de las ollas encantadas se suele poner caramelos, galletas, frutas, el juego consiste en vendar los ojos al participante y con un palo golpear las olla encantada, algunas veces se hacen ollas encantadas exclusivamente para adultos mayores y otras ocasiones solamente para niños, en el caso de que sean para adultos mayores no es necesario que rompan la olla encantada con el palo, sino simplemente que la toque, mientras que en el caso de los niños por lo general ellos sí deben golpear la olla con el palo hasta romperla.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los juegos tradicionales sirven para poder compartir junto con amigos y familia, además ayudan a distraerse, además son juegos en las que todos los miembros de la comunidad participan desde los más jóvenes hasta los adultos mayores.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	N/A
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 29-10-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: GAD Municipal de Guano			

Ficha 13: Construcción de la casa tradicional

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754557,57 Y (Norte) 9835369 Z (Altitud) 3616					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Casa tradicional de la comunidad El Quinual La Merced.					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000013_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Construcción de la casa tradicional					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Técnicas artesanales tradicionales					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Técnicas constructivas tradicionales			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La construcción de este tipo de casas hace varios años se lo realizaba con trabajadores, amigos y familiares entre 6 y 8 personas por lo general. Primero se elegía el lugar donde se iba a construir la casa, se igualaba el terreno y se lo limpiaba, una vez hecho esto se sacaba un medio metro de tierra donde se iba a construir la casa, y de esta manera se empezaba a realizar las paredes las mismas que estaban elaboradas con tierra y barro, se hacían todas las paredes y se tenía que dejar secando por al menos un mes, una vez que las paredes estaban completamente secas y duras, se procedía a trabajar en el techo con materiales como: el chaguarquero de la cabuya blanca, sogas de cabuya y carrizo, una vez que ya se le daba la forma al techo se cubría con paja.

Este tipo de construcciones eran muy abrigadas y para las condiciones climáticas de la zona eran perfectas, sin embargo, según comentan algunos miembros de la comunidad era un lujo ya que no todos tenían la posibilidad de construir su casa de esta manera.

En la actualidad son pocas las casas tradicionales presentes dentro de la comunidad, en las cuales la gente por lo general ya no vive, sino que han sido destinadas para otras cosas como por ejemplo para guardar a sus animales como cuyes por ejemplo y algunas otras personas las han transformado en cocinas de leñas, cambiando este tipo de viviendas por otras más modernas.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las casas tradicionales representan una visión al pasado de cómo era que los miembros de la comunidad vivían hace varios años, pese a que la gente ya no construye este tipo de viviendas ya que prefieren domicilios más modernos.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	La construcción de la casa tradicional se ha ido perdiendo con el paso de los años, en la actualidad la construcción de este tipo de viviendas es nula, y las que fueron construidas hace años y aún se mantienen en pie no sirven como vivienda sino más bien como cuyeras o cocinas de leña, esto debido a un bajo nivel de difusión y recepción y la nula práctica de la manifestación, prefiriendo casas modernas en lugar de casas tradicionales.
	Manifestaciones Vulnerables	
X	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cesar Julio Valdiviezo Ruiz	Comunidad El Quinual La Merced	N/A	Masculino	72

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 28-10-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 14: Habas con queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Plato de habas con queso, plato típico de la comunidad				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000014_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Habas con queso				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía cotidiana		N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				

Las habas con queso es un plato típico dentro de la comunidad, ya que los ingredientes que se necesitan para preparar este plato se obtienen en la misma comunidad, las personas al vivir en la zona rural poseen sus terrenos en los cuales siembran diferentes productos tanto para el consumo como para la comercialización, las habas no son la excepción, este producto se da durante todo el año, entonces mientras una familia ya está cosechando otra familia ya está sembrando y de esta manera se comparten sus productos y es posible comer habas todo el tiempo.

Las personas de la comunidad también se dedican a la ganadería, por lo que la leche es otro de los elementos que nunca ya sea para el consumo o para la comercialización. Dentro del consumo de la leche puede ser en colada, leche pura o en queso, en la comunidad sus mismos habitantes se encargan de hacer quesos, el proceso para hacer queso es de medio día y se empieza por hervir la leche, luego se deja reposar hasta que se encuentre tibia, se procede a poner una pastilla de cuajo y se deja reposar nuevamente hasta que esté bien cuajado, después se separa el queso del suero y el queso se pone en moldes para que tenga la forma deseada, se deja reposar nuevamente un par de horas hasta que el queso haya soltado todo el suero.

La preparación del plato de habas con queso como tal no es complicada, ya que las habas se las hace hervir muy bien, luego se saca a las habas de la olla, se escurre bien y se le pone un pedazo del queso, no solamente pueden ir las habas y el queso algunas personas acompañan con papas y mellocos, sin embargo, ya es cuestión de gustos. Es un plato muy saludable y fácil de hacer es por eso que es parte del desayuno o del lunch del mediodía de los miembros de la comunidad.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	En la comunidad durante todo el año tienen habas y leche para preparar el queso, es por eso que este plato se lo come a diario.
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	
Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros de la comunidad	
Sensibilidad al cambio	
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vulnerables
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Altamente Vulnerable

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 26-02-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 15: Jucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-06-07-54-000-21-000015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Jucho, colada típica en los primeros meses del año			
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000015_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Jucho			
Grupo social		Lengua (s)	
Indígena		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El jucho es una bebida tradicional de la región sierra, se utiliza varias frutas de acuerdo al gusto de la persona sin embargo la principal fruta es el capulí, la misma que se da solamente en los primeros meses del año, desde enero hasta marzo, durante estos meses la preparación del jucho es a diario, su consumo es alto tanto así que hay personas que toman dos o tres vasos de jucho por día, sin embargo, para los demás meses del año su preparación es nula.

Para elaborar el jucho en la comunidad se necesita de las siguientes frutas: capulí, durazno. De harinas se puede preparar con arroz de cebada, colada de machica o harina de castilla. La elaboración del jucho no toma mucho tiempo, ya que en una hora se puede hacer. La preparación es la siguiente: se pone a hervir el agua, mientras tanto se pela el durazno, una vez que el agua esté hirviendo colocamos el durazno pelado, después se procede a lavar el capulí y a poner en la olla junto con el durazno pelado y por último se le pone la harina con la que se prefiere hacer el jucho, este es un punto muy importante ya que hay que calcular muy bien la cantidad de agua hirviendo para poder poner la harina ya que si se llega a poner mucha harina la colada se hace muy espesa y al querer comer se hace una pelota, y si se pone poca harina la colada pierde el sabor tradicional.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El jucho es una colada típica que se consume a diario durante los meses de enero hasta marzo, ya que el capulí es la fruta base para la preparación y solamente se cosecha esos meses.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La importancia del jucho para la comunidad es que en que es una colada típica que forma parte de su alimentación diaria en los primeros meses del año y el conocimiento de la preparación ha pasado de generación en generación por varias décadas hasta nuestros días.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	El jucho es una bebida típica de la comunidad durante la época de capulí, sin embargo, el conocimiento de cómo prepararlo puede disminuir por el bajo nivel de recepción.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 22-02-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 16: Locro de cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Locro de cuy, plato típico en la comunidad, se consume durante todo el año, se prepara cuando se recibe visitas, en fiestas familiares o cuando les da ganas de preparar este plato.				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000016_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Locro de cuy				
Grupo social			Lengua (s)	
Indígena			Español	
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Subámbito			Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana			N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				

En la comunidad el consumo del cuy en locro es continuo ya que los miembros de la misma comunidad se encargan de tener cuyes para su consumo en el futuro. La preparación del locro de cuy se demora una hora y se empieza matando, pelando y lavando el cuy, se lo corta en pedazos y se sazona con cebolla picada, ajo y sal, mientras tanto se pone a hervir papas, se recomienda que sean bastantes papas esto con el fin de que sea espesa, después se pone el cuy sazonado en la olla donde hervían las papas, después ponen zanahoria y culantro, en el caso de tener leche se pone un poco para que quede más espesa y listo, algunas personas les gusta acompañar este plato con colada de machica.

El locro de cuy en la comunidad es de consumo cotidiano ya que se lo hace en fiestas familiares, cuando llegan visitas a la casa o cuando a las personas de la comunidad les da ganas de locro de cuy, no existe una fecha específica para preparar este plato, al contrario, su consumo es durante todo el año.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La preparación del locro de cuy es un conocimiento ancestral de generación en generación transmitido durante muchos años. Es importante mantener vivo el conocimiento de la preparación de locro de cuy, ya que al ser un plato propio de los Andes se debe dar la importancia correspondiente, sin embargo, con el gran incremento de personas mestizas y el descenso de personas indígenas este tipo de conocimientos se van perdiendo.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma	Fecha de registro: 24-01-2021
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado	Fecha revisión: 07-02-2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma	

Ficha 17: Cuy asado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000017
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Cuy asado en leña, mediante un palo se le puede dar la vuelta hasta que llegue a su punto perfecto de consumo				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000017_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Cuy asado				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía cotidiana		N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En la comunidad el consumo del cuy asado es continuo ya que preparan este plato durante todo el año específicamente en día de pascua, carnaval y finados, sin embargo, también lo hacen en fiestas familiares, cuando reciben visitas o cuando les da ganas de comer cuy asado, se alimentan durante todo el año del cuy ya que los miembros de la misma comunidad se encargan de tener cuyes para su consumo en el futuro. Otra de las ocasiones en donde una familia prepara el cuy asado es cuando una familia va a coger de compadres.

Por lo general todo el proceso del cuy asado se hace en dos días, ya que el primer día solamente matan, pelan, lavan y sazonan el cuy y al día siguiente lo asan sin embargo también se lo puede realizar el mismo día. La preparación del cuy asado empieza por matar, pelar y lavar el cuy, una vez que se encuentra bien lavado se saca las tripas y se sazona el cuy con cebolla blanca picada finamente, sal y ajo, por lo general dejan toda la noche sazonzando, pero en el caso que se vaya a comer el mismo día dejan que se concentre el sabor al menos una media hora, después de esto se procede a introducir un palo en el cuy, se amarran las patas del cuy para que no se vaya a salir el palo, se prende la leña o el carbón y una vez que se encuentre encendido dejamos que el cuy dé las vueltas en el fuego, a medida que va agarrando color la piel del cuy procedemos a poner achiote con la ayuda de una cebolla blanca, esto hasta que la carne del cuy se encuentre apta para su consumo, las personas de la comunidad para saber que la carne se encuentra en su punto tienen la costumbre de meter un clavo en el cuy, si el clavo pasa es porque el cuy está listo y si no pasa todavía le falta cocción al cuy. En cada plato se acompaña al cuy con papas, salsa de maní, lechuga y encima de todo un poco de chiri uchu.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La preparación del cuy asado es un conocimiento ancestral de generación en generación transmitido durante muchos años. Es importante mantener vivo el conocimiento de la preparación del cuy asado, ya que al ser un plato propio de los Andes se debe dar la importancia correspondiente, sin embargo, con el gran incremento de personas mestizas y el descenso de personas indígenas este tipo de conocimientos se van perdiendo.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
---------------------	-----------	----------	------	------

Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 24-01-2021		
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma				

Ficha 18: Colada de zapallo

 GUBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
			IM-06-07-54-000-21-000018
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754415,37 Y (Norte) 9833511,9 Z (Altitud) 3491			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Jarro con colada de zapallo			
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000018_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Colada de zapallo			
Grupo social		Lengua (s)	
Indígena		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>La colada de zapallo es parte de la gastronomía cotidiana de la comunidad, es uno de los alimentos más consumidos ya que representa un alimento saludable, delicioso y una gran fuente de vitaminas para el cuerpo. Además, forma parte de la alimentación de miembros de la comunidad de todas las edades, desde los niños hasta los adultos mayores.</p> <p>La preparación de la colada se empieza poniendo a hervir la leche, después se procede a colocar canela, ishpingo, y anís, se deja aromatizando un rato y mientras al zapallo de dulce se le corta y con una cuchara se le separa de la cáscara, tratando de hacer que no queden pedazos muy grandes, al contrario deben quedar pedazos pequeños para que de esta manera sea fácil consumirlo, una vez hecho eso se procede a poner en la olla de leche a llama media hasta que se cocine, para que la colada quede dulce se puede añadir azúcar aunque algunas personas prefieren endulzar con panela.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	N/A			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>Es una de las bebidas más conocidas por los miembros de la comunidad, ha sido parte de su alimentación diaria durante varios años, siendo el conocimiento de su elaboración transmitida de generación en generación, elaborándola hasta la actualidad. Además, consumir la colada de zapallo aporta gran cantidad de vitaminas para la persona que lo consume.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes	N/A			
X	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina		Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	

10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 30-10-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 19: Morocho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-06-07-54-000-21-000019
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: El Quinual La Merced			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754415,37 Y (Norte) 9833511,9 Z (Altitud) 3491			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Jarro con morocho			
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000019_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Morocho			
Grupo social		Lengua (s)	
Indígena		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>El morocho es una de las bebidas que no puede faltar dentro de la alimentación de los miembros de la comunidad, la preparación es sencilla sin embargo hay que tener paciencia ya que su preparación suele ser entre una o dos horas.</p> <p>Primero se pone a hervir agua junto con el morocho grueso, anís y clavo de olor durante una hora hasta</p>			

que el morocho esté bien cocinado y se haga pequeño, después se procede a colocar la leche y se tiene que mover el morocho para que no se quede pegado a la olla y se queme, para endulzar se pone azúcar o también se suele utilizar la panela.

El morocho se lo suele beber a todas horas del día, puede ser parte del desayuno, almuerzo o merienda, o entre comidas. Además, se lo puede consumir solo, o con pan. Esta bebida es consumida por todos los miembros de la comunidad, desde los más jóvenes hasta los adultos mayores.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El morocho es una de las bebidas más consumidas por los miembros de la comunidad, el conocimiento de su preparación ha sido transmitido de generación en generación hasta la actualidad. Esta bebida forma parte de su alimentación diaria y es consumida por los miembros de todas las edades.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma	Fecha de registro: 23-10-2021
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado	Fecha revisión: 07-02-2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma	

Ficha 20: Zamora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000020
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754415,37 Y (Norte) 9833511,9 Z (Altitud) 3491				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Jarro con zamora				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000020_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Zamora				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía cotidiana		N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
La comunidad El Quinual la Merced se caracteriza por ser una zona que se dedica a la ganadería, por lo tanto, una gran cantidad de miembros de la comunidad poseen ganado y cuando una vaca pare es común el preparar la zamora o también conocida como la leche calostrá.				

Una vez que la vaca parió al ternero se procede a sacar la leche de ese día y del día siguiente para poder preparar la zamora.

Para preparar la zamora se debe poner a hervir unos 4 o 5 litros de agua, cuando empieza a hervir se le coloca la leche calostro cernida para evitar impurezas, además se añade canela, ishpingo, anís, clavo de olor y panela, se deja que siga hirviendo por una media hora aproximadamente, una vez pasado ese tiempo la zamora se hace colada en el caso de que la vaca haya parido una hembra y se hace como pelotas cuando la vaca parió un macho.

Esta bebida es consumida por todos miembros de la comunidad de todas las edades, algunas veces se suele acompañar con pan o se la consume sola, se la consume en el desayuno, almuerzo, merienda o entre comidas.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La zamora se prepara únicamente cuando una vaca ha parido
X	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La zamora es una gran fuente de calcio para los huesos, el conocimiento de cómo preparar ha pasado de generación en generación y sigue vigente hasta la actualidad.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vulnerables	
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**Registrado por:** Boris Alexis Fiallos Zaruma**Fecha de registro:** 25-10-2021**Revisado por:** Patricio Noboa, Patricia Maldonado**Fecha revisión:** 07-02-2022**Aprobado por:****Fecha aprobación:****Registro fotográfico:** Boris Alexis Fiallos Zaruma

Ficha 21: Fritada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
		IM-06-07-54-000-21-000021

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: El Quinual La Merced	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Fritada, plato típico en diferentes eventos de la comunidad

Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000021_1.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Fritada	
Grupo social	Lengua (s)
Indígena	Español
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía ritual	N/A

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Este plato típico de la región andina, los miembros de la comunidad poseen sus cerdos para poder realizar este plato, por lo que se lo realiza únicamente en fiestas ya sea la fiesta de la Virgen de La Merced, bautizos, bodas o cumpleaños.</p> <p>El realizar este plato es muy demoroso tomando un día completo en poder realizarlo, al ser un trabajo que requiere de paciencia y fuerza los hombres de la comunidad son los encargados de por la madrugada matar, pelar y hacer pedazos pequeños al chanco y las mujeres se encargan de aliñar la carne aproximadamente unas dos horas, para posteriormente poner en la paila y esperar hasta que la fritada se encuentre en su punto de cocción. El plato se compone de cuatro pedazos de fritada, dos tazas de mote, unas cuatro papas cocinadas, en ocasiones especiales se añade otra carne como puede ser la de conejo, cuy o pollo.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se realiza durante todo el año en fiestas ya sea de la comunidad o fiestas familiares.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>La fritada es importante para la comunidad ya que este plato al hacerse simplemente en fiestas, ya sea de la comunidad o familiar simboliza alegría, de igual manera es sinónimo de unión ya que para la elaboración de este plato la gran mayoría de los miembros participan desde los niños hasta las personas adultas. El realizar este plato en fiestas ya es una costumbre que ha venido de generación en generación y se mantiene viva hasta nuestros días.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes	N/A			
X	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio

10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 18-02-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 22: Colada morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000022	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés		<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754443,13 Y (Norte) 9833447,7 Z (Altitud) 3489					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Vaso de colada morada, bebida típica en difuntos					
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000022_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Colada morada					
Grupo social			Lengua (s)		
Indígena			Español		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía ritual			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En la comunidad el día de los difuntos es una fecha especial, las personas van a visitar a sus familiares y amigos fallecidos en el cementerio de la parroquia, no se trabaja y se comparte en familia, sin embargo, otra de las cosas que caracteriza a esta celebración es la elaboración de la colada morada ya que se lo hace únicamente en esta fecha.

Los ingredientes principales para la colada morada son: babaco, frutilla, naranjilla, mora, canela, ishpingo, arrayán, piña, harina morada, hierba luisa, toronjil y panela. Para la preparación de la colada morada se empieza poniendo a hervir agua con el arrayán, toronjil y la hierba luisa, mientras tanto licuamos todas las frutas, después se procede a cernir y colocar en la mezcla en el agua hervida, mezclamos bien y esperamos a que vuelva a hervir, dejamos que el agua se enfríe y mesemos por última vez, se tapa bien la mezcla y dejamos reposar por dos o tres días, la colada queda un poco agria pero es la principal característica de la colada de la comunidad, después se puede poner frutas picadas y se sirve. En la actualidad a los niños y jóvenes no les gusta que la colada morada sea agria entonces no se le deja reposar por dos días, sino que se consume el mismo día. Sin embargo, a las personas mayores les gusta que la colada sea agria por lo tanto sí se deja reposar por un par de días para que adquiera ese sabor.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Se prepara la colada morada únicamente en la fecha de finados.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Niños, adultos y adultos mayores de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La importancia radica en que es una costumbre únicamente en la fecha de finados y el conocimiento de la preparación pasa de generación en generación por varias décadas hasta nuestros días.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	N/A
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Acán Toapanta María Agustina	Comunidad El Quinual La Merced	0968755749	Femenino	57

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 08-02-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

Ficha 23: Elaboración de quesos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> Ecuador		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				IM-06-07-54-000-21-000023
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		
Parroquia: San Andrés	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: El Quinual La Merced				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 754447,11 Y (Norte) 9835124,7 Z (Altitud) 3616				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Queso elaborado en la comunidad El Quinual La Merced.				
Código fotográfico: IM-06-07-54-000-21-000023_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Elaboración de quesos				
Grupo social		Lengua (s)		
Indígena		Español		
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Subámbito		Detalle del subámbito		
Técnicas de elaboración de alimentos		N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				

La comunidad El Quinual La Merced y sus alrededores es una zona que se dedica a la ganadería, por lo que la venta de leche y elaboración de quesos artesanales se ha venido realizando desde hace algunos años.

Algunos de los miembros de la comunidad han decidido elaborar los quesos al por mayor, por lo que hace poco menos de un año se empezó a recibir 500 litros de leche diarios para su elaboración, pese a la gran cantidad de leche que se recibe cada día, la elaboración de los quesos no ha cambiado y se sigue manteniendo la misma esencia artesanal para su elaboración.

Para poder elaborar los quesos primero se hace la recepción de la leche dos veces al día, la primera es de 7 am hasta las 10 am y la segunda es desde 6 pm hasta las 7 pm, después se coloca la leche en las tinas de almacenamiento las mismas que se encuentran a 4 °C, para que la leche no se dañe, una vez que la leche ya se va a utilizar para hacer el queso de mesa se le sube la temperatura a 70 °C durante 15 minutos, después se vuelve a bajar la temperatura y se coloca un calcio líquido y después de 40 minutos se le añade la pastilla de cuajo, se le deja reposar para que salga el suero del queso y se procede a moldear para que tome la forma redonda y posteriormente se realiza su comercialización. Cabe tener presente que para la realización del queso se necesitan aproximadamente 3 horas.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	N/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Adultos de la comunidad El Quinual La Merced	N/A	N/A	Comunidad El Quinual La Merced	Comunidad El Quinual La Merced
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La elaboración de quesos se ha venido realizando durante algún tiempo, representa una fuente de ingresos económicos para las personas que lo realizan, además significa también el pago justo de la leche para las personas que van a dejar su producto para la elaboración de los quesos.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	La elaboración de quesos es una manifestación en la que participan personas adultas de la comunidad, sin embargo, el nivel de difusión y recepción es bajo.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mario Arsube Valdiviezo Chávez	Comunidad El Quinual La Merced	0983107181	Masculino	37

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Registrado por: Boris Alexis Fiallos Zaruma		Fecha de registro: 29-10-2021	
Revisado por: Patricio Noboa, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Boris Alexis Fiallos Zaruma			

ANEXO B: LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS TALLERES PARTICIPATIVOS



ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Facultad de Recursos Naturales- Carrera de Turismo

Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Lista de asistencia

Fecha: 7-11-2021

Nombre y Apellido	Número de cédula	Firma
Juan Rubén Asitia Medina	060264001-3	Juan Rubén Asitia Medina
Mario Andrés Valdovinos Chavez	060346758-0	Mario Andrés Valdovinos Chavez
Callotano Shamba	060139445-5	Callotano Shamba
Tiburcio Shamba	060139446-3	Tiburcio Shamba
Maria Guaman	171154230-6	Maria Guaman
Cesar Julio Valdivia Ruiz	060107745-6	Cesar Julio Valdivia Ruiz
José Faras	060428018-0	José Faras
Rosa Faras	060515576-1	Rosa Faras
Dalila Lema	060535452-1	Dalila Lema
Maria Magdalena Acosta	060281847-8	Maria Magdalena Acosta



ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Facultad de Recursos Naturales- Carrera de Turismo

Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Lista de asistencia

Nombre y Apellido	Número de cédula	Firma
Maira Asimbay	060423181-1	
Jaime Shambi	060469512-2	
Diana Torres	060470682-0	
Alex Asimbay	0604231803	
Maria Agustina Acán	06016702-5	
Angel Celso Acán Acán	060521118-4	
Juan Eugenio Acán Asimbay	060202944-8	



ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Facultad de Recursos Naturales- Carrera de Turismo

Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Lista de asistencia

Fecha: 18-11-2021

Nombre y Apellido	Número de cédula	Firma
Collotano Shamba	060139445-5	
Tiburcio Shamba	060139446-3	
Maria Guaman	171154230-6	
Dalla Lema	060535452-1	
Cesar Julio Valdiviazo Ruiz	060107745-6	
Rosa Faza	060515576-1	
Jose Faza	060428018-0	
Maria Magdalena Astaiz	060281847-9	
Maria Astaiz	060423121-7	
Suame Shamba	060469512-2	



epoch

Dirección de Bibliotecas y
Recursos del Aprendizaje

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y
DOCUMENTAL**

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 24 / 08 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Boris Alexis Fiallos Zaruma
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Licenciado en Turismo
f. responsable: Ing. Cristhian Fernando Castillo Ruiz


D.B.R.A.J.
Cristhian Castillo



1549-DBRA-UTP-2022