



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

**PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL, ÁMBITO PATRIMONIO ALIMENTARIO Y
GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO, CANTÓN
RIOBAMBA, PROVINCIA CHIMBORAZO**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN ECOTURISMO

AUTOR: FAUSTO ARMANDO QUISHPI PILATAXI

DIRECTOR: Ing. ERICA ESTEFANÍA ANDINO PEÑAFIEL, MSc.

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Fausto Armando Quishpi Pilataxi

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

Yo, FAUSTO ARMANDO QUISHPI PILATAXI, 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, 09 de agosto de 2022

Fausto Armando Quishpi Pilataxi

060548003-7

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, ÁMBITO PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA CHIMBORAZO**, realizado por el señor: **FAUSTO ARMANDO QUISHPI PILATAXI**, 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
Ing. Nancy Patricia Tierra Tierra Mgs. PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	_____	2022-08-09
Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel, MSc. DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	_____	2022-08-09
Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo, MSc. MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	2022-08-09

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por iluminarme y proporcionarme salud y vida para continuar trabajando y luchando por salir adelante. Dedicado con mucho cariño y amor a mis Padres, quienes me han brindado su apoyo incondicional, y ha sido mi fuente de inspiración para la culminación de mis estudios. A todos mis maestros quienes compartieron sus conocimientos, los cuales he aprovechado para aplicar en mi vida profesional.

Fausto

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales, Escuela de Turismo por abrirme las puertas de su establecimiento para poder educarme, y cumplir mi sueño de ser profesional.

A mi tutor de trabajo de integración curricular, Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel, por su esfuerzo, paciencia y dedicación a mi persona, por compartirme su conocimiento, experiencia y sabiduría, ya que su motivación ha logrado que pueda terminar mis estudios con éxito.

Agradezco también a mi asesora Ing. Patricia Maldonado por ayudarme a desarrollar adecuadamente el trabajo de integración curricular, también por su tiempo y su experiencia hacia mi persona, y por ser una persona muy amable y humilde con los estudiantes.

Fausto

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
RESUMEN	xv
SUMMARY	xvi
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	3
1.1. Antecedentes.....	3
1.2. Problema.....	3
1.3. Justificación.....	4
1.4. Delimitación.....	4
1.4.1. <i>Ubicación Geográfica</i>	4
1.4.2. <i>Límites</i>	5
1.5. Objetivos	5
1.5.1. <i>Objetivo General</i>	5
1.5.2. <i>Objetivos Específicos</i>	6

CAPÍTULO II

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA	7
2.1. Cultura.....	7
2.1.1. <i>Heterogeneidad cultural</i>	7
2.1.2. <i>Identidad cultural</i>	7
2.1.3. <i>Erosión cultural</i>	7
2.2. Patrimonio cultural.....	7
2.2.1. <i>Patrimonio cultural material</i>	8
2.2.1.1. <i>Bienes muebles</i>	8
2.2.1.2. <i>Bienes inmuebles</i>	8
2.2.2. <i>Patrimonio cultural inmaterial</i>	9
2.2.3. <i>Manifestación cultural</i>	9

2.2.3.1.	<i>Tradiciones y expresiones orales</i>	9
2.2.3.2.	<i>Usos sociales rituales y actos festivos</i>	9
2.2.3.3.	<i>Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza</i>	9
2.2.3.4.	<i>Manifestaciones creativas</i>	10
2.2.3.5.	<i>Técnicas artesanales tradicionales</i>	10
2.2.3.6.	<i>Patrimonio alimentario y gastronómico</i>	10
2.3.	Salvaguardia	10
2.3.1.	Proceso de salvaguardia	10
2.3.1.1.	<i>Registro</i>	11
2.3.1.2.	<i>Plan de salvaguardia</i>	11
2.4.	Caracterización espacial	11
2.4.1.	<i>Datos generales del GAD</i>	11
2.4.2.	<i>Componente biofísico</i>	12
2.4.3.	<i>Componente sociocultural</i>	12
2.4.4.	<i>Componente económico</i>	12
2.4.5.	<i>Componente de asentamientos humanos</i>	12
2.4.6.	<i>Componente de movilidad, energía y conectividad</i>	12
2.4.7.	<i>Componente político institucional y participación</i>	12
2.5.	Vulnerabilidad del Patrimonio Cultural	13
2.5.1.	<i>Manifestación altamente vulnerable</i>	13
2.5.2.	<i>Manifestación vulnerable</i>	13
2.5.3.	<i>Manifestación vigente</i>	13
2.6.	Planteamiento filosófico	13
2.7.	Planteamiento Estratégico	13

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	14
----	---------------------------------	----

CAPÍTULO IV

4.	RESULTADOS	20
4.1.	Diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia del PCI	20
4.1.1.	<i>Componente biofísico</i>	20
4.1.1.1.	<i>Agua</i>	21
4.1.1.2.	<i>Red hídrica</i>	21
4.1.1.3.	<i>Clima</i>	25

4.1.1.4.	<i>Residuos sólidos/saneamiento</i>	25
4.1.1.5.	<i>Relieve y suelos</i>	28
4.1.1.6.	<i>Cobertura vegetal</i>	32
4.1.1.7.	<i>Vida silvestre</i>	34
4.1.2.	<i>Componente socio cultural</i>	35
4.1.2.1.	<i>Población</i>	35
4.1.2.2.	<i>Composición étnica</i>	36
4.1.2.3.	<i>Pobreza por necesidades básicas insatisfechas</i>	36
4.1.2.4.	<i>Alimentación</i>	36
4.1.2.5.	<i>Salud</i>	37
4.1.2.6.	<i>Educación</i>	37
4.1.2.7.	<i>Organizaciones del tejido social</i>	37
4.1.2.8.	<i>Vestimenta</i>	38
4.1.2.9.	<i>Bienes muebles</i>	38
4.1.2.10.	<i>Festividades y Tradiciones</i>	39
4.1.3.	<i>Componente económico productivo</i>	42
4.1.3.1.	<i>Actividades económicas – sectores productivos</i>	42
4.1.3.2.	<i>Agricultura</i>	43
4.1.3.3.	<i>Actividad agropecuaria</i>	45
4.1.3.4.	<i>Trabajo</i>	45
4.1.3.5.	<i>Sistema de producción</i>	45
4.1.3.6.	<i>Sector turístico</i>	46
4.1.4.	<i>Componente asentamientos humanos</i>	46
4.1.4.1.	<i>Centros poblados</i>	46
4.1.4.2.	<i>Relaciones entre asentamientos humanos</i>	47
4.1.4.3.	<i>Servicios de acceso</i>	48
4.1.5.	<i>Componente movilidad, energía y conectividad</i>	49
4.1.5.1.	<i>Movilidad, transporte y tránsito</i>	49
4.1.5.2.	<i>Conectividad</i>	49
4.1.5.3.	<i>Telecomunicaciones</i>	50
4.1.5.4.	<i>Energía</i>	51
4.1.6.	<i>Componente político institucional</i>	51
4.1.6.1.	<i>Marco legal</i>	51
4.2.	Registro del patrimonio cultural inmaterial alimentario y gastronómico	53
4.2.1.	<i>Acta de consentimiento libre previo e informado</i>	54
4.2.2.	<i>Proceso de recolección primaria</i>	54
4.2.2.1.	<i>Entrevistas</i>	54

4.2.2.2.	<i>Selección de personas para la entrevista</i>	54
4.3.	Valoración de la manifestación cultural, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico	57
4.4.	Formulación del planteamiento filosófico y estratégico del plan de salvaguardia del PCI	61
4.4.1.	<i>Análisis situacional</i>	61
4.4.2.	<i>Formulación filosófica</i>	69
4.4.2.1.	<i>Misión</i>	69
4.4.2.2.	<i>Visión</i>	69
4.4.3.	<i>Formulación estratégica</i>	69
4.4.3.1.	<i>Objetivos estratégicos</i>	69
4.4.3.2.	<i>Políticas que regirán la ejecución del Plan de Salvaguardia</i>	70
4.4.4.	<i>Determinación de programas y proyectos</i>	70
4.4.4.1.	<i>Descripción de programas y proyectos</i>	70
	CONCLUSIONES	76
	RECOMENDACIONES	77
	GLOSARIO	
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3:	Matriz de evaluación por criterios	15
Tabla 2-3:	Matriz de valoración para los indicadores herencia, memoria e identidad	16
Tabla 3-3:	Ponderación del estado de las manifestaciones	17
Tabla 4-3:	Análisis FODA	17
Tabla 5-3:	Valores de priorización de nudos críticos.....	17
Tabla 6-3:	Descripción por valores de priorización de nudos críticos	18
Tabla 7-3:	Valores de priorización de factores de éxito.....	18
Tabla 8-3:	Descripción por valores de priorización de factores claves.....	18
Tabla 1-4:	Sistemas de agua para consumo humano de la parroquia de Licto.....	23
Tabla 2-4:	Cantidad de desechos sólidos y cobertura de alcantarillado	26
Tabla 3-4:	Relieve de la parroquia	28
Tabla 4-4:	Matriz de descripción de la formación geológica de la parroquia.	31
Tabla 5-4:	Especies de flora existentes en la parroquia	32
Tabla 6-4:	Especies de fauna existentes en la parroquia	34
Tabla 7-4:	Población urbana y rural de la parroquia de Licto.....	35
Tabla 8-4:	Composición étnica de la parroquia	36
Tabla 9-4:	Organizaciones de mujeres de la parroquia	37
Tabla 10-4:	Vestimenta de acuerdo con el género	38
Tabla 11-4:	Bienes muebles de la parroquia	38
Tabla 12-4:	Festividades tradicionales de la parroquia	39
Tabla 13-4:	Platos típicos de cada comunidad de la parroquia de Licto	40
Tabla 14-4:	Manifestaciones del PCI de la parroquia	40
Tabla 15-4:	Actividades económicas conformadas por organizaciones	42
Tabla 16-4:	Principales productos generados en la parroquia.....	43
Tabla 17-4:	Población económicamente activa de la parroquia.....	45
Tabla 18-4:	Sitios turísticos de la parroquia.....	46
Tabla 19-4:	Densidad poblacional de la parroquia de Licto	46
Tabla 20-4:	Asentamientos humanos de la parroquia	47
Tabla 21-4:	Servicios de acceso de la parroquia de Licto	48
Tabla 22-4:	Acceso a medio de comunicación de la parroquia.....	50
Tabla 23-4:	Servicios y cobertura de telecomunicaciones de la parroquia	51
Tabla 24-4:	Representantes del sistema parroquial de participación ciudadana	52
Tabla 25-4:	Relación del GAD parroquial con las instituciones presentes en la parroquia ..	52
Tabla 26-4:	Instituciones externas que intervienen en los procesos de la parroquia.....	53

Tabla 27-4:	Selección de personas entrevistadas.....	55
Tabla 28-4:	Registro de los platos tradicionales de la localidad.....	56
Tabla 29-4:	Valoración de los platos tradicionales de Licto.....	58
Tabla 30-4:	Ponderación de cada plato tradicional.....	60
Tabla 31-4:	Análisis FODA.....	61
Tabla 32-4:	Evaluación de debilidades.....	62
Tabla 33-4:	Evaluación de amenazas.....	63
Tabla 34-4:	Factores claves de éxito - Fortalezas.....	63
Tabla 35-4:	Factores claves de éxito – Oportunidades.....	64
Tabla 36-4:	Objetivo estratégico.....	65
Tabla 37-4:	Objetivos estratégicos a partir de factores claves de éxito.....	65
Tabla 38-4:	Matriz de involucrados.....	66
Tabla 39-4:	Descripción del programa 1.....	70
Tabla 40-4:	Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 1.1.....	71
Tabla 41-4:	Descripción de los proyectos.....	71
Tabla 42-4:	Descripción del programa 2.....	72
Tabla 43-4:	Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 2.1 y 2.2.....	72
Tabla 44-4:	Descripción de los proyectos.....	72
Tabla 45-4:	Descripción del programa 3.....	73
Tabla 46-4:	Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 3.1.....	74
Tabla 47-4:	Descripción del proyecto.....	74
Tabla 48-4:	Descripción del programa 4.....	74
Tabla 49-4:	Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 4.1.....	75
Tabla 50-4:	Descripción del proyecto.....	75

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Mapa político de la parroquia de Licto.....	5
Figura 2-4:	Mapa de los sectores biográficos.....	20
Figura 3-4:	Mapa hidrográfico.....	21
Figura 4-4:	Mapa de la red hídrica.....	22
Figura 5-4:	Mapa de la procedencia de la red hídrica.....	23
Figura 6-4:	Mapa de índice ombrotérmico.....	25
Figura 7-4:	Mapa de manejo de los residuos sólidos de la vivienda.....	27
Figura 8-4:	Mapeo de los actores involucrados en el Patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia Licto.....	69

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-4:	Estado de las manifestaciones	60
---------------------	-------------------------------------	----

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: ACTA DE CONOCIMIENTO PREVIO, LIBRE INFORMADO

ANEXO B: MODELO DE ENTREVISTA

ANEXO C: FICHA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y
GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO

ANEXO D: FOTOGRAFÍAS DE LAS ENTREVISTAS A LOS ACTORES
INVOLUCRADOS EN EL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y
GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo; Elaborar un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Para lo cual se realizó la validación del registro del PCI (Patrimonio Cultural Inmaterial), mediante entrevistas en donde se socializó con la gente de lo que se trata un Plan de Salvaguardia. Además, se analizó la vulnerabilidad del PCI mediante entrevistas en donde se evaluó usando una matriz de evaluación por criterios tomando en cuenta 3 parámetros: Herencia, Memoria e Identidad, de tal modo que se ubicó de manera horizontal cada manifestación y se dio una calificación numérica de 1 a 3 dependiendo el estado de cada una. Posteriormente, se realizó la formulación del planteamiento filosófico y estratégico del Plan de Salvaguardia a través de las entrevistas realizadas a los actores involucrados, en donde se generó una matriz FODA y a partir de esto se priorizó los nudos críticos y factores claves de éxito. Luego se formularon los planes y programas en base a los ejes de protección, revitalización, transmisión, promoción, difusión y dinamización. Se validó un total de 22 manifestaciones, y en el análisis de vulnerabilidad un total de 55% se encuentran en manifestaciones vulnerables y el 45% están vigentes, no presenta manifestaciones altamente vulnerables, a partir de ello y usando la priorización de nudos críticos y factores claves de éxito se formularon 9 estrategias, 4 programas y 5 proyectos. Finalmente, se concluyó que la ejecución de los 5 proyectos va a garantizar la transmisión de saberes y conocimiento hacia las nuevas generaciones y fortalecerá su identidad gastronómica de la parroquia Licto. Por último, se recomienda la puesta en marcha del Plan de Salvaguardia por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Licto.

Palabras clave: <MANIFESTACIÓN CULTURAL>, <SALVAGUARDIA>, <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL>, <REVITALIZACIÓN CULTURAL>, <HERENCIA>, <MEMORIA>.

2069-DBRA-UTP-2022

SUMMARY

This work aimed to elaborate a safeguarding plan for the intangible cultural heritage, food and gastronomic from Licto village, Riobamba Canton, Chimborazo province. For this purpose, the ICH (Intangible Cultural Heritage) registry was validated through interviews in which people were socialized about what a Safeguarding Plan is about. In addition, the vulnerability of the ICH was analyzed through interviews where it was evaluated using an evaluation matrix by criteria taking into account 3 parameters: Heritage, Memory and Identity, in such a way that each manifestation was placed horizontally and a numerical rating was given from 1 to 3 depending on the state of each one. Subsequently, the philosophical and strategic approach of the Safeguarding Plan was formulated through interviews with the actor involved, where a SWOT matrix was generated and from this the critical nodes and key success factors were prioritized. Plan and programs were then formulated based on the axes of protection, revitalization, transmission, promotion, dissemination and dynamization. A total of 22 manifestations were validated, and in the vulnerability analysis a total of 55% are in vulnerable manifestations and 45% are in force and do not present highly vulnerable manifestations. Based on this and using the prioritization of critical nodes and key success factor, 9 strategies, 4 programs and 5 projects were formulated. To sum up, the implementation of 5 projects will guarantee the transmission of knowledge and know-how the new generations and will strengthen the gastronomic identity from Licto village. It is recommended that the Autonomous Decentralized Government of Licto implement the Safeguarding Plan.

Keywords: <CULTURAL EVENTS>, <SALVAGUARDING>, <INMATERIAL CULTURAL HERITAGE>, <CULTURAL REVITALIZATION>, <HERITAGE>, <MEMORY>.

Msc. Cristina Chamorro O.

0604237172

INTRODUCCIÓN

Según la UNESCO (2019), señala que: el PCI es un importante factor de la diversidad cultural frente a la creciente globalización que se está viviendo. No obstante, la comprensión del Patrimonio Cultural Inmaterial de muchas comunidades contribuye a la plática entre culturas y por ende promueve el respeto hacia la idiosincrasia de otras culturas

El Patrimonio Cultural Inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades y se considera uno de los importantes factores que impulsan la creatividad, identidad y la creación cultural (INPC, 2013).

El PCI es un conjunto de prácticas, saberes y representaciones vivas y continuamente recreadas, gracias a las cuales las comunidades pueden expresar libremente su identidad cultural, mediante sistemas de valores y referencias éticas (INPC, 2013).

El turismo brinda la oportunidad a los viajeros en conocer aspectos culturales de un país de su interés, entre el cual está el turismo cultural; es decir, la historia, arte y gastronomía. Este tipo de turismo promueve el desarrollo de la identidad cultural local del destino, ya que las principales actividades es la visita a museos, festivales o degustación de la gastronomía local (INPC, 2013).

Con respecto al Ecuador, existen entes reguladores como el INPC y el Ministerio de Cultura, estos entes son los responsables en establecer directrices que garanticen y promuevan la conservación, preservación y transmisión de la memoria colectiva para las generaciones futuras; además que se encuentra estrechamente relacionada con la identidad cultural de las comunidades (Mora et al., 2019).

Riobamba es una de las ciudades de Ecuador con mayores potencialidades en cuanto a recursos gastronómicos de diferentes platos típicos y tradicionales, sin embargo, al mismo tiempo no están siendo aprovechados en su totalidad (Hidalgo, 2010). No obstante, la gastronomía de la ciudad también radica en los diferentes cantones y parroquias, por ejemplo, Licto es una parroquia perteneciente a la ciudad de Riobamba, su gastronomía es variada y la preparación fue heredada a través de generación en generación, convirtiéndose en un saber ancestral que se conserva hasta la actualidad.

Según Hidalgo (2010), indica que: El turismo gastronómico es uno de los principales ejes de la promoción y difusión turística de una región, se trata de uno de los atributos mejor valorados

por los turistas que lo visitan. Y es precisamente en los destinos con mayor afluencia de turistas, donde justamente se ha presentado menos atención al desarrollo de la gastronomía; donde la implantación de estrategias para desarrollar este segmento puede dar lugar a los resultados más positivos, tanto para aumentar el gasto del visitante, como la estabilidad económica del lugar

Bajo el mismo contexto, en la parroquia no existen documentos e investigaciones que aporten a la gastronomía de la localidad, específicamente en los diferentes platos típicos y ancestrales. Por lo cual, se ha propuesto realizar un plan de salvaguardia para recuperar, valorizar, transmitir y promocionar la gastronomía de la parroquia, que con el transcurso del tiempo está siendo desvalorizada. Por tal razón, surge la necesidad de realizar el presente proyecto técnico titulado plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Las características principales surgen de la necesidad de salvaguardar y realizar investigaciones que aporten al patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia, que forma parte de la identidad Lictaña.

Lo que busca el plan de salvaguardia es validar el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia con el fin de analizar la situación y vulnerabilidad de la gastronomía local. Posteriormente, se desarrollará programas, proyectos y actividades con el propósito de salvaguardar, transmitir, promocionar y difundir los diferentes platos típicos y tradicionales de la parroquia, se realizará la revisión bibliográfica en fuentes primarias y secundarias. Con respecto a la metodología, se desarrollará a través de entrevistas a todos los actores involucrados en la preparación de los diferentes platos, con lo cual se realizará el análisis situacional del territorio de los cuales se derivan programas y proyectos a partir de las entrevistas realizadas a la comunidad local.

El desarrollo del presente trabajo de integración curricular tiene los siguientes capítulos que se detalla a continuación.

En el capítulo I: Diagnóstico situacional del territorio, mismo que se abordó en el desarrollo del trabajo.

En el capítulo II: Revisión de la literatura mediante fuentes bibliográficas.

En el capítulo III: Marco metodológico mediante el tipo investigativo e inductivo.

En el capítulo IV: Resultados a través de las entrevistas ejecutadas a los actores involucrados.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1. Antecedentes

Se ha revisado las distintas fuentes bibliográficas y se ha identificado las valoraciones de los saberes ancestrales del patrimonio cultural intangible de la parroquia Licto. Según Moreno (2016), menciona que el principal objetivo es conseguir resultados de valoración de los saberes ancestrales existentes en la parroquia para fortalecer y conservar el Patrimonio cultural intangible en la parroquia Licto con la finalidad de salvaguardar el mismo.

De acuerdo al Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto (2020), se identificó que el 48% de la población tiene un bajo grado de conocimiento sobre los saberes ancestrales vigentes en la parroquia debido a la migración, desinterés, globalización, religión, carencia de programas y proyectos de revitalización cultural.

Dicha información revela que las comunidades y principalmente los jóvenes en general buscan cuidar y conservar el patrimonio cultural inmaterial, teniendo en cuenta su valor ancestral, con lo cual mantienen viva su identidad cultural (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020). Por su parte, las autoridades están dispuestos a colaborar con la elaboración del plan de salvaguardia para fortalecer, promover y difundir el patrimonio cultural inmaterial de la parroquia y así evitar la pérdida definitiva. No obstante, se debería motivar a las diversas generaciones a averiguar sobre el patrimonio cultural inmaterial de la parroquia para salvaguardar la misma (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

1.2. Problema

En la parroquia de Licto existe el desinterés por conservar los saberes ancestrales, ya que carece de información en relación al Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), esto afecta a su identidad cultural y aumenta las posibilidades de que se pierdan los conocimientos ancestrales sobre la preparación de la diversidad gastronómica que existe en la parroquia y en la transmisión a las generaciones futuras.

El desinterés por conservar el patrimonio cultural inmaterial, principalmente se da por la escasa información y porque las generaciones actuales no están conscientes sobre la pérdida de la manifestación y su importancia para la parroquia, de acuerdo al Gobierno Autónomo descentralizado

Parroquia Licto (2020), otro de los problemas es la migración, misma que de acuerdo a la población es latente y persiste a través del tiempo lo que conlleva al abandono de la localidad y la pérdida de sus saberes ancestrales.

1.3. Justificación

De acuerdo al INPC (2013), indica que:

El proceso de salvaguardia tiene por objetivo prevenir y, en algunos casos, mitigar el riesgo que enfrentan las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial a través de la implementación de medidas e instrumentos idóneos para lograr su continuidad, respetando la propia dinámica cultural que sostiene la práctica del PCI.

Bajo el mismo contexto, el propósito de salvaguardar las prácticas ancestrales del patrimonio gastronómico y alimentario, así como la integración a futuro de las manifestaciones culturales vinculadas a los otros ámbitos del PCI, permitirá el fortalecimiento de la identidad cultural Lictaña.

El sabor exquisito y único que posee cada plato tradicional de la parroquia son un atractivo importante; tanto así que su fama, tradición y prestigio hacen que la gente llegue por su diversidad gastronómica.

Debido a esta problemática se planteó acciones con el fin de conservar, proteger y transmitir el conocimiento y la memoria colectiva de la comunidad, mediante el plan de salvaguardia se busca evitar la disminución de la riqueza cultural y por ende la pérdida de la práctica tradicional gastronómica.

El patrimonio cultural inmaterial será debidamente registrado y programado a ser revitalizado, protegido y conservado bajo criterios de política pública que garanticen su puesta en valor para la población local. El presente plan de salvaguardia está encaminado a la protección y conservación del patrimonio intangible del ámbito patrimonio alimentario y gastronómico.

1.4. Delimitación

1.4.1. Ubicación Geográfica

La parroquia San Pedro de Licto, está ubicada dentro del espacio geopolítico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo a 18 km de la cabecera cantonal en dirección Suroeste.

- **X:** 766405
- **Y:** 9800166
- **Z:** 2.680-3.320 m.s.n.m

1.4.2. Límites

Norte: Cantón y río Chambo.

Sur: Parroquia Cebadas.

Este: Río Chambo y Parroquia Pungalá.

Oeste: Parroquias Flores y Punín

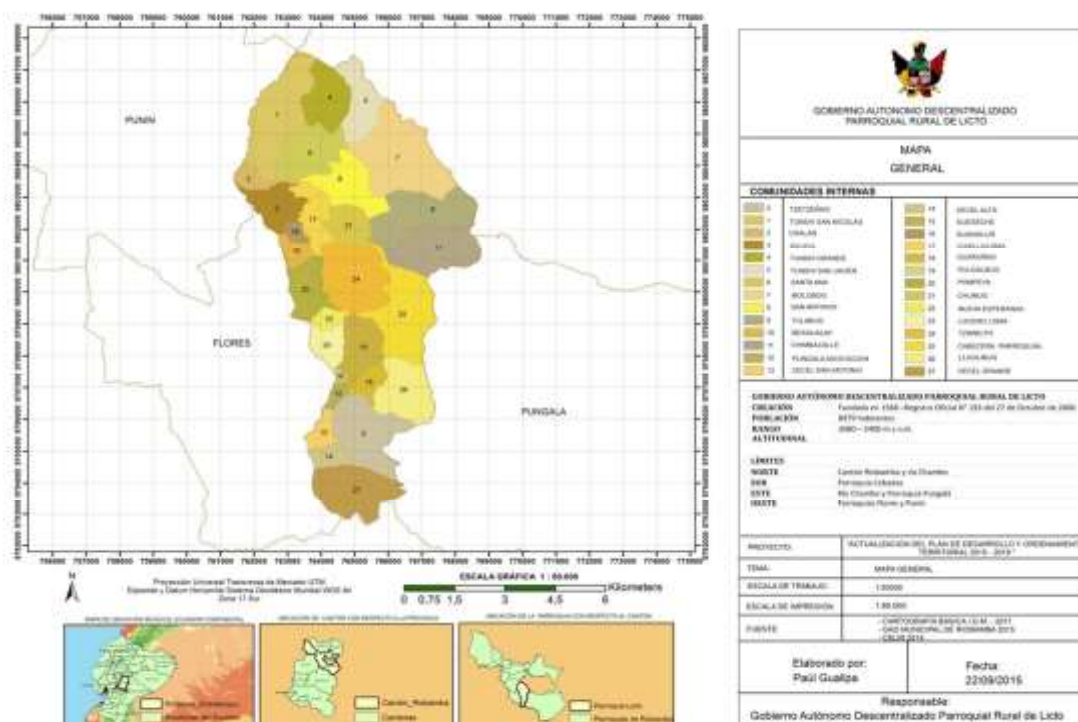


Figura 1-1. Mapa político de la parroquia de Licto

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Elaborar un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

1.5.2. *Objetivos Específicos*

- Desarrollar la caracterización espacial de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo.
- Registrar el Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo.
- Establecer la vulnerabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo.
- Formular el planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo.

CAPÍTULO II

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Cultura

De acuerdo a Guerrero (2002), indica que:

La cultura es una mirada crítica a la identidad, diversidad, alteridad y diferencia que incluye conocimientos, creencias, artes, leyes, moral, costumbres y cualquier habilidad adquirida por el ser humano como un miembro de la sociedad, así como los valores, creencias, hábitos y prácticas culturales.

2.1.1. *Heterogeneidad cultural*

Es la diversidad de personas humanas que conviven dentro de uno o más grupos culturales con rasgos diferenciables como: etnia, idioma, costumbres, vestido, que permita variar de otras culturas y a su vez cada pueblo desarrolla de manera autónoma e independiente su propia cultura (Guerrero, 2002).

2.1.2. *Identidad cultural*

Son grupos sociales que comparten una historia y un territorio común: idioma, creencias, religión, raza, que ayudan a identificarse a uno mismo dentro de una cultura respetando los valores, creencias, símbolos y tradiciones (Guerrero, 2002).

2.1.3. *Erosión cultural*

Es el deterioro de las prácticas y los conocimientos ancestrales de las culturas propias que se caracterizan por su identidad cultural, por parte de la aculturación y las nuevas tendencias culturales, y que adoptan costumbres y creencia ajenas dando lugar a la extinción de su propia cultura (Pérez, 2004).

2.2. Patrimonio cultural

Según ILAM (s.f.) señala que el Patrimonio cultural

Es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y

que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación.

El Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos (Castillo et al., 2018).

2.2.1. Patrimonio cultural material

Es un conjunto de bienes muebles e inmueble tangibles creados por los pueblos ancestrales y que tienen una relevancia histórica en la evolución de una sociedad, la salvaguarda de estos valores y bienes culturales es esencial para garantizar la transmisión de costumbres y valores (INPC, 2014).

2.2.1.1. Bienes muebles

De acuerdo al INPC (2014), señala que:

Son objetos arquitectónicos, artísticos, científico documental, producidos por el ser humano, además son nombrados así porque se pueden movilizar de un lugar a otro entre ellos se pueden encontrar: armamento, carpintería, documentos relevantes, equipo industrial, equipo urbano, escultura, filatelia, instrumentos científicos, instrumentos musicales, metalurgia, mobiliario utilitario, decoración mural y numismática

2.2.1.2. Bienes inmuebles

De acuerdo al INPC (2014), indica que:

Son objetos u obras que no se pueden desplazar de un lugar a otro ya que están sujetas íntimamente al suelo, presentan características especiales, estéticas, formales y técnicas con valores que permiten interpretar la forma de pensar de la sociedad, aquí se pueden encontrar: los pueblos y ciudades, parques, plazas, caminos, vías y puentes y las arquitecturas: civil, religiosa, militar, monumental, moderna y vernácula; los cementerios, haciendas y molinos, que provienen de diversos momentos de la historia, desde la época colonial

2.2.2. Patrimonio cultural inmaterial

Es representado por los conocimientos ancestrales, técnicas constructivas, gastronomía, rituales, oficios, tradiciones y las memorias que pertenecen a la comunidad en la vida cotidiana y que han sido transmitidos de generación en generación y fueron creados de acuerdo a su función (INPC, 2014).

2.2.3. Manifestación cultural

Es el conjunto de expresiones sociales que representa la identidad cultural de pueblos y nacionalidades, entre las cuales se encuentra la música, el folklore, danzas, artesanías, textiles; las cuales son heredadas y transmitidas de generación en generación para su conservación.

2.2.3.1. Tradiciones y expresiones orales

Conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial y temporal, como celebraciones religiosas y profanas. Son ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos e individuos que se transmiten de generación en generación con la finalidad de propiciar la cohesión social de los grupos (Ley Orgánica de Cultura, 2018).

2.2.3.2. Usos sociales rituales y actos festivos

Conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial y temporal, como celebraciones religiosas y profanas. Son ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos e individuos que se transmiten de generación en generación con la finalidad de propiciar la cohesión social de los grupos (Ley orgánica de cultura 2018).

2.2.3.3. Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza

Grupo de conocimientos, técnicas y prácticas que las sociedades desarrollan y mantienen en relación con su ámbito natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina clásica, espacios simbólicos, técnicas productivas e inteligencia ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y poseen un costo simbólico para la sociedad (Ley orgánica de cultura, 2018).

2.2.3.4. Manifestaciones creativas

Categoría en cuanto a las representaciones del baile, la melodía, el teatro y otras expresiones que poseen un costo simbólico para la sociedad y que se transmiten para las generaciones futuras (Ley Orgánica de Cultura, 2018).

2.2.3.5. Técnicas artesanales tradicionales

En cuanto a las técnicas artesanales y constructivas clásicos y a su dinamismo. Son un grupo de ocupaciones de carácter en esencia manual que integran las herramientas para su preparación. Este entorno constituye el más tangible del patrimonio inmaterial; no obstante, resalta los conocimientos y el razonamiento que se transmite de generación en generación, más que los objetos o productos de la actividad artesanal (Ley orgánica de cultura 2018).

2.2.3.6. Patrimonio alimentario y gastronómico

Conocimientos y técnicas asociadas a la preparación de alimentos que poseen un costo simbólico para una sociedad juntos a los paisajes y a los países de patrimonio cultivo biodiverso. Se incluye las técnicas y procesos agrícolas artesanales, así como los entornos de producción, transformación, trueque y consumo de alimentos que por su trascendencia socio cultural, económica, ambiental e identitaria sean considerados importantes (Ley orgánica de cultura 2018).

2.3. Salvaguardia

Se entiende por salvaguardia al grupo de actividades o medidas tomadas a partir de las sociedades o conjuntos portadores encaminadas a asegurar la continuidad y vigencia del patrimonio cultural inmaterial propendiendo a que sea practicado por las generaciones recientes y futuras (Ley Orgánica de Cultura, 2018).

2.3.1. Proceso de salvaguardia

El proceso se concibe como el instrumento metodológico que se encamina en la revitalización, dinamización, transmisión, valorización, comunicación, difusión, promoción, protección del PCI a través de tres momentos, los cuales son:

- Identificación
- Investigación

- Elaboración, ejecución y evaluación del plan de salvaguardia

De acuerdo al lineamiento de la guía metodológica del INPC (2013) se ha determinado los siguientes criterios:

- Registro
- Diagnóstico e inventario
- Plan de salvaguardia

2.3.1.1. Registro

Se entiende por registro al proceso preliminar de las manifestaciones para la indagación que implica el levantamiento de datos de diferentes fuentes y su sistematización. Todo proceso de registro debe concluir con la devolución de la información a las comunidades, conjuntos y actores involucrados (INPC, 2013).

2.3.1.2. Plan de salvaguardia

El INPC (2013) indica que:

Es un instrumento metodológico que define las actuaciones correctas para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Es una herramienta de administración participativa que fortalece las habilidades locales ante la administración del PCI y posibilita consolidar los compromisos de los actores vinculados con la salvaguardia. En este sentido, no es de formulación única de las entidades del Estado, sino primordialmente de las sociedades y conjuntos relacionados

2.4. Caracterización espacial

2.4.1. Datos generales del GAD

En estos datos se mencionan los más importantes, entre los cuales están: el nombre del GAD, fecha de creación, población, extensión, límites, rango altitudinal y un mapa de la zona (SENPLADES, 2015).

2.4.2. *Componente biofísico*

Constituye la base del estudio de la región debido a que examina el recurso natural sobre el cual se encuentra la población y lleva a cabo sus ocupaciones, y examina los potenciales inconvenientes (SENPLADES, 2015).

2.4.3. *Componente sociocultural*

El centro de estudio es la población, referente a composición, estructura y dinámica, además de examinar cuál es la cobertura y calidad de los servicios sociales (SENPLADES, 2015).

2.4.4. *Componente económico*

Comprende el desarrollo de las primordiales ocupaciones económicas de la región y las interacciones entre los componentes productivos que permiten el desarrollo de la economía del territorio (SENPLADES, 2015).

2.4.5. *Componente de asentamientos humanos*

Permite conocer cómo se distribuye y ocupa la población en el territorio (áreas rurales, pueblos, ciudades de administración central, entre otros.). Además de analizar la cobertura y carencia de los servicios básicos en las zonas urbanas y rurales (agua, alcantarillado, electricidad, teléfono, entre otros) (SENPLADES, 2015).

2.4.6. *Componente de movilidad, energía y conectividad*

Permite conocer el acceso a servicios de telecomunicaciones, potencia instalada y tipo de generación de energía eléctrica, infraestructura de apoyo a la producción existente en el territorio (SENPLADES, 2015).

2.4.7. *Componente político institucional y participación*

Es una herramienta de planeación y ordenamiento territorial vigente o que existe en el GAD, así como el marco legal vigente, composición y del gobierno autónomo descentralizado para la administración de la región, incluye estudio del ingenio humano (SENPLADES, 2015).

2.5. Vulnerabilidad del Patrimonio Cultural

En cuanto a la vulnerabilidad de las manifestaciones pueden ser ubicadas de acuerdo con las siguientes categorías, basadas en su nivel de vigencia y vulnerabilidad (Ley orgánica de cultura 2018).

2.5.1. *Manifestación altamente vulnerable*

De acuerdo a esta categoría se incluye expresiones que han perdido su valor en la realidad, pero aún están en la memoria colectiva (Ley orgánica de cultura 2018).

2.5.2. *Manifestación vulnerable*

Dentro de esta categoría se integran las manifestaciones que poseen un grado elevado de vulnerabilidad gracias a la detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a la manifestación; impactos externos, condiciones del medio ambiente o económicas desfavorables; mínima presencia de detentores o portadores, entre otras (Ley orgánica de cultura 2018).

2.5.3. *Manifestación vigente*

Con respecto a esta categoría se incorporan las manifestaciones que tienen un nivel bajo o nulo de vulnerabilidad (riesgo) (Ley orgánica de cultura 2018).

2.6. Planteamiento filosófico

Un enfoque filosófico es un conjunto de principios bien establecidos para explicar un determinado tipo de evento, en el que se protege el marco legal que proporciona un plan de defensa personal y, en consecuencia, la misión, visión y valores del plan (Pilco, 2013).

2.7. Planteamiento Estratégico

Sobre la base de los puntos claves y los factores claves de éxito prioritarios, se formularán objetivos estratégicos y políticos (Satán, 2016).

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

El presente trabajo de integración curricular es de tipo investigativo e inductivo, donde se utilizaron técnicas de recopilación de información primaria y secundaria; además, se registró y se valoró la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia Licto; finalmente se propuso programas y proyectos para la revitalización de la misma. A continuación, se detalla cada uno de los objetivos propuestos.

Para el logro del objetivo 1, se propone caracterizar la espacialidad de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, en los elementos: socio cultural, económico productivo, asentamientos humanos, movilidad, energía y conectividad, se hizo un estudio y sistematización de información secundaria, teniendo como fuente primordial al Proyecto de Desarrollo y Ordenamiento territorial (PDyOT) de la parroquia. Para cumplir con el objetivo 2, el cual consiste en registrar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad, se desplegó las siguientes actividades:

- **Etapas de aproximación:** Se desarrolló el primer acercamiento al territorio por medio de entrevistas a los diferentes actores involucrados y se estableció los convenios y mecanismos a implementarse a lo largo de todo el proceso, como son: coordinación, socialización de la iniciativa y obtención de consentimiento libre, previo e informado (Satán, 2016).
- **Recopilación de la información:** En este periodo se determinó, recopiló y analizó la información documental como son fuentes primarias y secundarias; seguido se apoyó del levantamiento y recopilación de información en campo, o sea, obtener información facilitada por los portadores de los conocimientos y por medio de la observación directa de las prácticas socioculturales que aportó a la explicación e importancia del patrimonio del PCI objeto del registro, esto se hizo mediante la observación directa y entrevistas a los actores involucrados (Anexo B) (Satán, 2016).
- **Sistematización:** En esta etapa se analizó y sistematizó por medio de la tabulación de la información recopilada, describiendo el Patrimonio Cultural Inmaterial por medio del registro de las fichas del INPC (Satán, 2016).

Con respecto al objetivo 3, que tiene el fin de implantar el estado de vulnerabilidad del PCI de la sociedad, que basado en una matriz se enlistaron todas las manifestaciones por orden de ámbitos en sentido vertical y se evaluó considerando 3 criterios para la identificación y administración del PCI, planteados en la Guía metodológica del INPC: 1) Transmisión; 2) Memoria; e 3) Identidad; paralelamente los indicadores se evaluaron por medio de las cambiantes expuestas en la tabla 1-3.

Tabla 2-3: Matriz de valoración para las indicadores herencia, memoria e identidad

Indicador	Variable	Valor	Grado	Criterio a considerar	Elementos que define el criterio
Herencia	Transmisión	1	Baja	Desconocimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Se conoce solo el nombre de la manifestación por ciertos portadores que llevan el conocimiento en recuerdos y no realizan transmisión. • La manifestación ya no se da dentro de la periodicidad correspondiente (de acuerdo a la periodicidad de cada manifestación). • Los factores ambientales, sociales y económicos no son adecuados para continuar con la práctica cultural.
		2	Media	Conocimiento parcial	<ul style="list-style-type: none"> • Se conoce el nombre de la manifestación y sus características a rasgos generales. • Está sostenida por los portadores con transmisión verbal y no practica, la gente se está olvidando la manifestación. • Es practicada por grupo reducido de personas. • Los factores ambientales, sociales, económicos están afectando a seguir con la práctica cultural.
		3	Alta	Conocimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Total, transmisión verbal y práctica por parte de los portadores a detentores. • Manifestación en constante fortalecimiento debido a la práctica constante. • Los factores ambientales, sociales, económicos benefician a seguir con la práctica cultural.
Memoria	Representación o sentido	1	Baja	La población no reconoce el sentido y simbología de la manifestación (menos del 33%)	
		2	Media	La población reconoce parcialmente el sentido y la simbología de la manifestación (del 34% al 66%)	
		3	Alta	La población reconoce totalmente el sentido y simbología de la manifestación (del 67% al 100%)	
Identidad	Apropiación o pertenencia	1	Baja	Es considerada una manifestación no propia del grupo humano	
		2	Media	Es considerada una manifestación combinada a partir de la influencia cultural externa	
		3	Alta	Es considerada una manifestación propia que caracteriza el modo de ser del grupo humano	

Fuente: Chicaiza, 2020.

De acuerdo al puntaje de valoración alcanzado, las manifestaciones se clasificaron en 3 equipos macro para el estado de riesgo (Tabla 3-3).

Tabla 3-3: Ponderación del estado de las manifestaciones

Estado de las manifestaciones	Puntaje	Color
Manifestación altamente vulnerable	1-4	Rojo
Manifestación vulnerable	5-8	Amarillo
Manifestación vigente	9-12	Verde

Fuente: Chicaiza, 2020.

Al final, para el logro del objetivo 4 que busca formular el planteamiento filosófico-estratégico y operativo del proyecto de salvaguardia del PCI, para eso se establecieron 2 fases: la del planteamiento filosófico – estratégico que se desarrolló en 3 instantes: El instante analítico en el que se hizo la matriz FODA (Tabla 4-3), relacionadas al PCI de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, por medio de talleres participativos con los primordiales actores relacionados y miembros de la misma, para más adelante hacer la priorización de nudos críticos y componentes claves de éxito logrados desde el estudio FODA, este estudio permitió conocer los inconvenientes más relevantes que se han presentado, en un orden de prioridad, para obtener resoluciones futuras. Para la priorización de los nudos críticos se aplicó los valores detallados en la tabla 5-3.

Tabla 4-3: Análisis FODA

FORTALEZAS (interno)	OPORTUNIDADES (externo)	DEBILIDADES (interno)	AMENAZAS (externo)

Fuente: Satán, 2016.

Tabla 5-3: 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: Satán, 2016.

Tabla 6-3: 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: Satán, 2016.

Para la priorización de factores de éxito se aplicó los valores detallados a continuación (Tabla 7-3):

Tabla 7-3: Valores de priorización de factores de éxito

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

Fuente: Satán, 2016.

Tabla 8-3: Descripción por valores de priorización de factores claves

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: Satán, 2016.

Con el propósito de detectar las instituciones públicas, privadas y los primordiales actores, que conforman un componente clave en el proceso de transmisión y conservación de las manifestaciones culturales de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, se hizo un estudio con el propósito de examinar la funcionalidad, el interés, las potencialidades y las limitaciones.

El instante filosófico fue útil para verificar el marco normativo legal en el cual se enmarca el Patrimonio Cultural Inmaterial, y la normativa que ampara el Proyecto de Salvaguardia, se formuló la misión y visión del Patrimonio Cultural Inmaterial de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, considerando la colaboración de los actores relacionados y de la localidad.

El instante estratégico buscó que, basado en la priorización de nudos críticos y componentes claves de éxito, se formuló los objetivos estratégicos que encaminaron el Proyecto de Salvaguardia para posteriormente desarrollar programas y proyectos que contribuyan para proteger las manifestaciones culturales de la localidad.

En la fase del planteamiento operativo se planteó los programas y proyectos del plan de salvaguardia, considerando los ejes rectores de salvaguardia del PCI: protección, revitalización, transmisión, promoción, difusión, y dinamización. Los programas tienen los siguientes puntos de vista: programas, proyectos, actividades y subactividades, con el fin de salvaguardar y dar solución a los principales problemas de la localidad.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia del PCI

Para el desarrollo del diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la parroquia de Licto se examinó los siguientes elementos: componente biofísico, componente socio cultural, componente económico productivo, componente asentamientos humanos, componente movilidad, componente energía y conectividad; y componente político institucional y participación.

4.1.1. Componente biofísico

La parroquia de Licto cuenta con 6.004,81 hectáreas, de las cuales 5.363,40 hectáreas de superficie representan la cordillera occidental, las 30,27 hectáreas corresponde al norte de la Cordillera Oriental de los Andes, 115,83 hectáreas representan el páramo y por último las 495,36 hectáreas pertenecen a valles (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

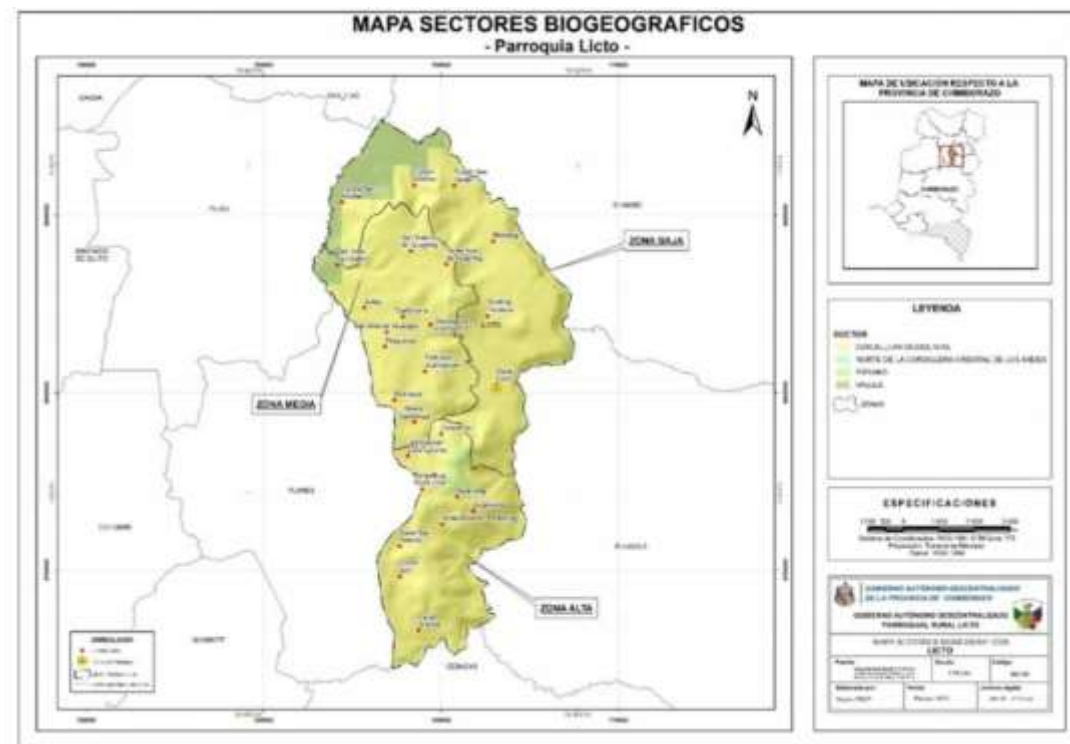


Figura 2-4. Mapa de los sectores biográficos

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.1.1. Agua

En lo que respecta al recurso agua, en la parroquia Licto existen ríos, quebradas y unidades hidrográficas, las mismas que conforman la cuenca del río Pastaza y la subcuenca del río Chambo, como se evidencia en el siguiente mapa (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

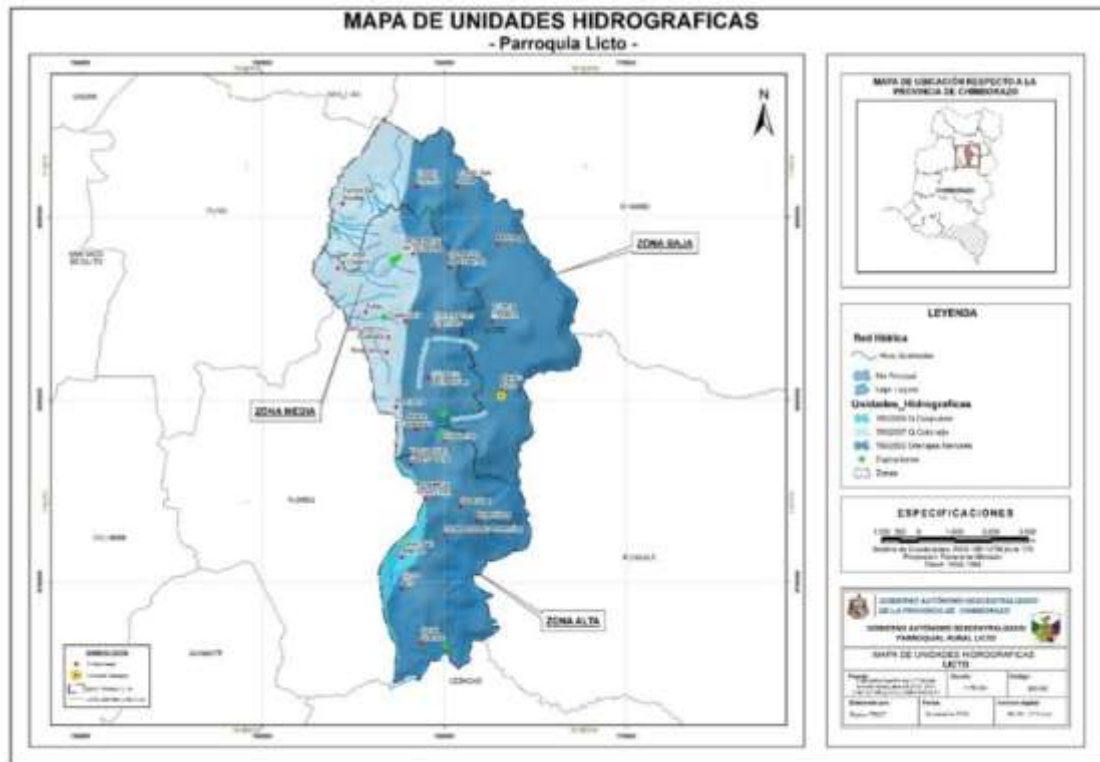


Figura 3-4. Mapa hidrográfico

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

De acuerdo con la figura 3-4, se muestra que la quebrada Gompueñe tiene una cobertura de 165,44 hectáreas, la quebrada Colorada 1.346,38 hectáreas y por último a drenajes menores corresponde 4.492,99 hectáreas (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.1.2. Red hídrica

La red hídrica de la parroquia se tiene que la zona alta presenta 30,50 km de presencia de agua, en la zona baja 43,29 km y en la zona media 26,45 km respectivamente.

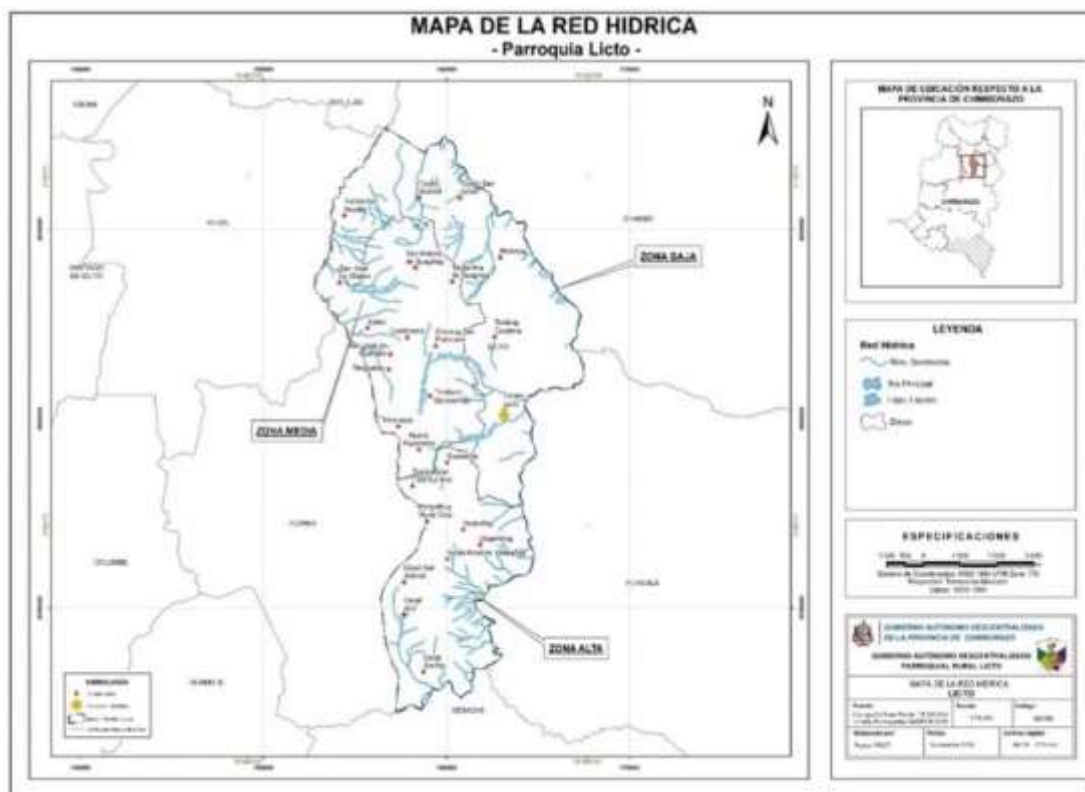


Figura 4-4. Mapa de la red hídrica

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

La procedencia de agua que recibe las diferentes zonas de la parroquia está distribuida de la siguiente manera: en la zona alta 311 personas reciben agua del río o vertiente, 150 de la red pública, 71 personas de otros, 10 personas de pozos y 1 persona del carro repartidor. En la zona media 395 personas reciben agua de la red pública, 367 personas del río o vertiente, 88 personas de otros, 16 personas de pozos y 3 personas del carro repartidor. Y, por último, en la zona baja se tiene que 537 personas reciben agua del río o vertiente, 128 personas de la red pública, 26 personas de otros y 2 personas de pozos. Como se observa en la figura 5-4 (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).



Figura 5-4. Mapa de la procedencia de la red hídrica

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

Bajo el mismo contexto, la red hídrica de la parroquia de Licto es utilizada para el riego y consumo humano, el mismo que se detalla en la siguiente tabla.

Tabla 1-4: Sistemas de agua para consumo humano de la parroquia de Licto

Nombre del sistema	Subcuenca	Sector (Quebrada)	Captacion es sistema	Organismo administrador	Número usuarios	Caudal total de uso l/s
Tunshi San Nicolás uso doméstico	Río Chambo	Chalán Grande	1	Junta Administradora de Agua de Consumo de Tunshi San Nicolás	600	1,21
Sulsul uso doméstico	Río Chambo	Chalán Grande	3	Junta de Agua Entubada de la Comunidad de Sulsul	300	2,39
Lucero Loma Tzaticahuan uso doméstico	Río Chambo	Matus	2	Directorio de Aguas de la Comuna Lucero Loma Tzaticahuan	1.000	0,32
Licto uso doméstico	Río Chambo	Batán	4	Junta Administradora de Agua Potable Licto	2.000	0,8

Nombre del sistema	Subcuenca	Sector (Quebrada)	Captacion es sistema	Organismo administrador	Número usuarios	Caudal total de uso l/s
Tunshi Grande uso doméstico	Río Chambo	Tahuan	1	Junta de Agua Potable Tunshi Grande	505	0,51
Samalchaca Pompeya	Río Chambo	Carrizal	4	Junta Administradora de Agua potable regional Samalchaca Pompeya	850	4,2
Licto uso doméstico	Río Chambo	San Francisco de Chambo	9	Directorio de Aguas de la Parroquia de Licto	2.000	93
Molobog, Tulabug Escalera y Tunshi San Javier uso doméstico	Río Chambo	Diablo Uco	1	Regional de agua potable Tunshi San Javier	2.000	3
Ceceles uso doméstico	Río Chambo	Pilishuaico	1	Junta Administradora de Agua Entubada de los Tres Ceceles	1.650	0,10
Regional Licto uso doméstico	Río Chambo	Toma Huayco	1	Junta Administradora de Agua de Consumo Regional Licto	506	5,3
San Pedro de Tunshi uso doméstico	Río Chambo	Q. Chalán	1	Directorio de Aguas de la Comunidad San Pedro de Tunshi	180	0,5
San José de Guanglur uso doméstico	Río Chambo	Q. Guanglur	1	Directorio de Aguas de la Comunidad San José de Guanlur	220	0,18
Número total de usuarios:					11.811	
Caudal total de uso l/s:					111,51	

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

En la parroquia de Licto, se puede evidenciar que no cuenta con agua entubada y por tal razón no abastece a toda la comunidad, siendo un gran problema para la población local. Además, se puede evidenciar una contaminación del agua a causa de los fertilizantes que se emplean en la producción agrícola y por tal razón no puede ser consumida por el ser humano. Bajo el mismo contexto, no existen estrategias para mejorar la calidad del agua en la parroquia (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.1.3. Clima

Con respecto al clima, se cuenta con 3 pisos climáticos los cuales se muestra a continuación: Ecuatorial frío de alta montaña, está definido por la altitud y precipitaciones numerosas. Ecuatorial mesotérmico semihúmedo, la temperatura cambia de acuerdo con la altitud. Ecuatorial mesotérmico seco, en el sector baja como se observa en el siguiente mapa.

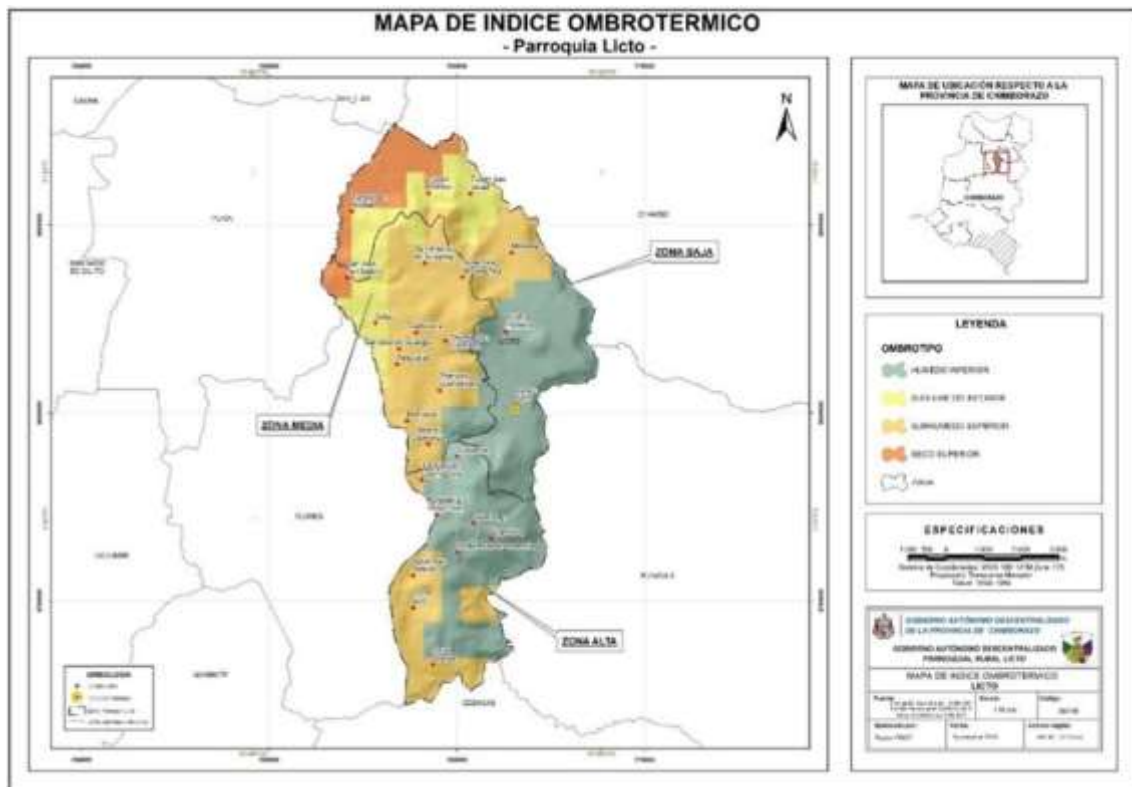


Figura 6-4. Mapa de índice Ombrotérmico

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

4.1.1.4. Residuos sólidos/saneamiento

Según el INEC (2010), la población de Licto es de 7.807 habitantes por lo que se determinó una producción total de 4.528,06 kilogramos de residuos sólidos al día. A continuación, se observa el promedio de producción de desechos sólidos existentes en la parroquia.

Tabla 2-4: Cantidad de desechos sólidos y cobertura de alcantarillado

Comunidades zona alta				
N°	Sector	Población	Desechos sólidos (Kilogramos)	Sistema de eliminación de aguas negras
1	Cecel Grande	398	230,84	Pozo séptico
2	Cecel Alto	200	116	Pozo séptico
3	Cecel San Antonio	241	139,78	Pozo séptico
4	Gueseche	243	418,97	Pozo séptico
5	Llugshibug	305	178,06	Pozo séptico
6	Guaruñag	250	145	Pozo séptico
7	Lucero Loma	323	187,34	Pozo séptico
8	Santa Rosa de Tzetzeñag	321	186,18	Pozo séptico
Comunidades zona media				
9	Nueva Esperanza	39	22,62	Pozo séptico
10	Pompeya	472	273,76	Pozo séptico
11	Tzimbuto- Quinchahúan	415	240,7	Pozo séptico
12	Resgualay	226	131,08	Pozo séptico
13	Guanglur	180	104,4	Pozo séptico
14	Cuelloloma	252	146,16	Pozo séptico
15	Chumug San Francisco	255	147,9	Pozo séptico
16	Santa Ana de Guagñag	221	128,18	Pozo séptico
17	Sulsul	258	149,64	Pozo séptico
18	San José de Chalán	170	98,6	Pozo séptico
19	San Antonio de Guagñag	248	143,84	Pozo séptico
Comunidades zona baja				
20	Tunshi San Nicolás	581	336,98	Pozo séptico
21	Tunshi San Ignacio	330	191,4	Pozo séptico
22	Tunshi San Javier	449	260,42	Pozo séptico
23	Molobog	687	398,46	Pozo séptico
24	Tulabug Escalera	611	354,38	Pozo séptico Alcantarillado
25	Cabecera Parroquial	820	475,6	Alcantarillado

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

Se observa el manejo de residuos de acuerdo con las zonas de la parroquia

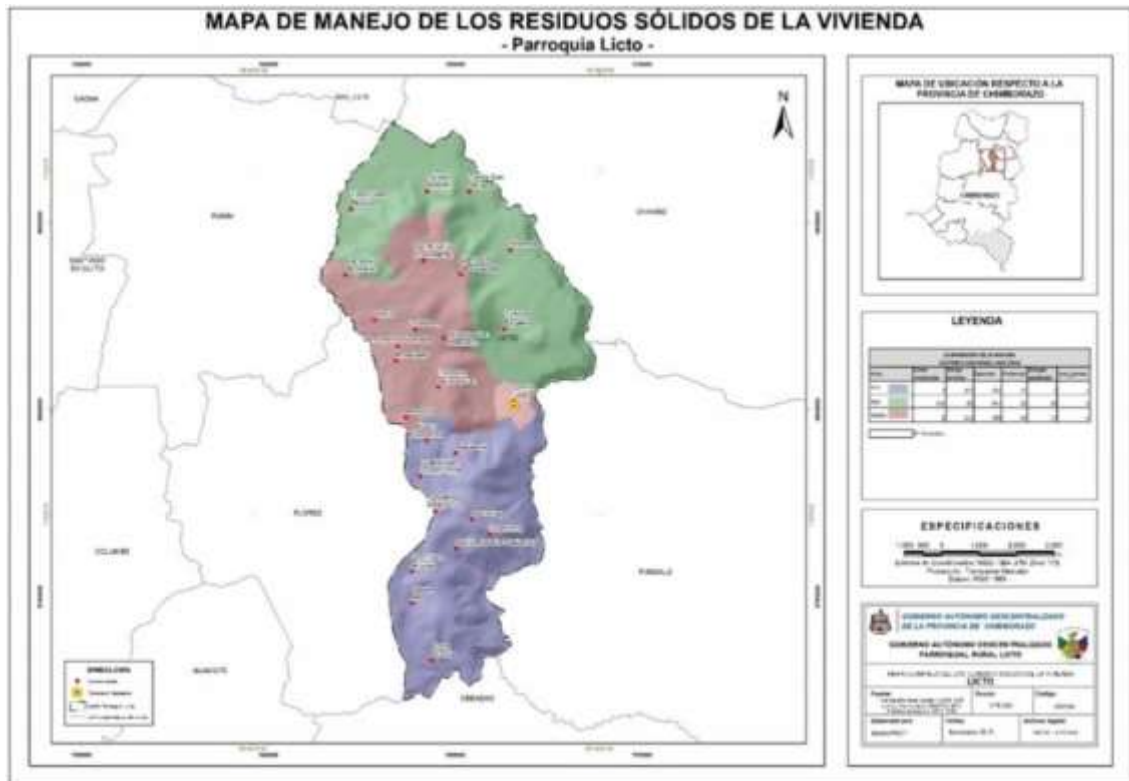


Figura 7-4. Mapa de manejo de los residuos sólidos de la vivienda

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

De acuerdo con la figura 7-4, en la zona alta no se tiene presencia del carro recolector, sin embargo, el 56% de las personas queman la basura, el 38% de personas arrojan al terreno, el 5% personas entierran, mientras que, el 1% restante mantiene otras formas para el manejo de residuos (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Mientras en la zona media el 79% de las personas queman la basura, el 13% de personas arrojan al terreno, el 6% personas entierran, mientras que el 2% restante mantiene otras formas para el manejo de residuos, entre las que se encuentran la disposición al carro recolector (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Y, por último, en la zona baja se establece que el 67% de las personas queman la basura, el 15% de las personas hacen uso del carro recolector, el 13% de las personas arrojan al terreno, y el 5% restante lo realiza de otra forma (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.1.5. Relieve y suelos

➤ Relieve

Las características del relieve en el territorio han permitido delimitar las zonas para la producción de la población, determinándose que en la zona alta se mantiene cultivos de cereales como cebada, trigo, avena, maíz y quinua, mientras que en la zona media las heladas y sequía orientan a que la población genere otro tipo de productos (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020). Además, que el tipo de suelo de la parroquia Licto se encuentra catalogado de la siguiente manera.

Tabla 3-4: Relieve de la parroquia

Relieve	Localización	Pendiente y altura predominante	Actividades
Coluvión antiguo, relieve plano o ligeramente inclinado	Llugshibug Tzetzeñag	< 25%	Cultivos de ciclo largo, pastoreo de animales
Garganta profunda y/o barranco. Vertiente abrupta irregular, muy fuerte	Llugshibug Tzetzeñag	>70%	Cultivos de ciclo largo, pastoreo de animales
Llanura de esparcimiento de flujos volcánicos laharítico. Superficies planas a onduladas	San Antonio Santa Ana Chalán Sulsul Guanglur Cuello Loma	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola
Garganta profunda y/o barranco. Vertiente abrupta irregular, muy fuerte	Tzimbuto Cabecera Parroquial Tunshi San Javier Molobog Tulabug Chimbacalle Chumug Llugshibug Cecel Grande	>70%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola
Garganta profunda y/o barranco. Vertiente abrupta irregular, muy fuerte	Llugshibug Tzetzeñag Cecel Grande	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias
Vertientes regulares de las colinas muy altas de la estribación baja de la cordillera.	Llugshibug Tzetzeñag Cecel grande	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias
Garganta media y/o barranco. Vertiente	Tunshi San Nicolás Tunshi San Javier	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de

Relieve	Localización	Pendiente y altura predominante	Actividades
fuerte irregular	Molobog Santa Ana Chalán San Antonio Sulsul Cuello Loma Guanglur Resgualay Chumug Chimbacalle Tulabug Tzimbuto Cabecera parroquial Pompeya Nueva esperanza Lucero Loma Gueseche Cecel grande		animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Garganta media y/o barranco. Vertiente moderada	Tzetzeñag Cecel grande	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias
Relieve plano ligeramente inclinado cerca del volcán.	Cecel Alto Cecel grande	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Relieve ligeramente ondulado a ondulado de las colinas medias de la estribación baja de la cordillera.	Guaruñag Tzetzeñag Cecel San Antonio Cecel Alto Cecel grande Pompeya Nueva esperanza Luceroloma Gueseche Pungalbug Verde Cruz	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Vertientes de las colinas medias de la estribación baja de la cordillera.	Guaruñag Llugshibug Tzetzeñag Cecel grande Pompeya Luceroloma Gueseche Pungalbug Verde Cruz Cecel San Antonio Cecel Alto	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Relieve ligero fuertemente ondulado, de los relieves colinados muy altos de	Chimbacalle Tzetzeñag Cecel grande Sulsul	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades

Relieve	Localización	Pendiente y altura predominante	Actividades
la estribación baja de la Cordillera	San Antonio Cuello Loma Guanglur Chumug Resgualay Tzimbuto Pompeya Luceroloma Gueseche Pulgalbug Cecel San Antonio Cecel Grande Cecel alto		agropecuarias.
Vertientes regulares de las colinas muy altas de la estribación baja de la cordillera.	Tunshi Grande Tunshi San Javier Santa Ana Molobog San Antonio Cuello Loma Chumug Tulabug Tzimbuto Cabecera parroquial Gueseche Cecel San Antonio Cecel Alto	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Relieve montañoso. Estribaciones medias de la Cordillera. Relieve inclinado y ondulado fuertemente ondulado con influencia coluvial.	Tzetzeñag	< 25%	Cultivos de ciclo largo, pastoreo de animales.
Relieve montañoso. Vertiente fuerte a muy fuerte, irregular.	Llugshibug	>50%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias
Relieve montañoso. Vertiente abrupta muy fuerte, relieve irregular	Llugshibug Tzetzeñag Cecel grande	>70%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias
Terraza alta. Superficie plana ligeramente inclinada ondulada.	Tunshi grande Tunshi San Javier Tunshi San Nicolás Molobog Tulabug Chimbacalle Cabecera parroquial Llugshibug	< 5%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Terraza media. Relieve	Tunshi San Javier	< 5%	Cultivos de ciclo corto

Relieve	Localización	Pendiente y altura predominante	Actividades
plano ligeramente inclinado.	Molobog Tulabug Cabecera Parroquial Cecel grande		y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Vertiente abrupta irregular, muy fuerte	Tzetzeñag Cecel Grande Tunshi Grande Cabecera parroquial Tunshi San Javier	>70%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Vertiente abrupta irregular, muy fuerte.	Tunshi San Nicolás Tunshi Grande Santa Ana Llugshibug Tzetzeñag Cecel Grande	>25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Vertiente fuerte irregular	Tunshi grande Tunshi San Javier Santa Ana Molobog	>25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.
Vertiente moderada	Pompeya Tzimbuto Nueva Esperanza Tunshi San Javier Molobog	< 25%	Cultivos de ciclo corto y largo, pastoreo de animales, maquinaria agrícola, actividades agropecuarias.

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

➤ Suelo

Con respecto al suelo, se tiene que 1.432,53 hectáreas corresponden a textura gruesa, 219,33 hectáreas a gruesa-media, 3.039,81 hectáreas a media, 79,22 hectáreas moderadamente gruesa, 1.161,39 hectáreas sin suelo y por último 72,52 hectáreas que corresponden a zona (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

➤ Subsuelos

A continuación, se detalla en la siguiente matriz la formación geológica de la parroquia

Tabla 4-4: Matriz de descripción de la formación geológica de la parroquia.

Litología	Ubicación	Hectáreas
Depósito aluvial	Llugshibug, Tzetzeñag, Cecel Grande	96,63
Depósitos glaciares	Chimbacalle	13,62
Derrumbe	Tzetzeñag	12,54
Granodiorita	Tunshi Grande, Tunshi San Javier, Molobog	

		200,93
Piroclásticas	Tulabug Escaleras, Molobog	66,47
Piroclásticas Toba	Cecel San Antonio, Cabecera Parroquial, Aso. Pungulpala, Cecel Grande, Pungalbug, Guaruña, Chimbacalle, Lluishibug, Gueseche, Tzetzeñag	816,48
Terrazas (1-3)	Tunshi Grande, Tunshi San Javier, Tunshi San Nicolás, Cabecera Parroquial, Tulabug, Chimbacalle, Cecel Grande, Molobog, Tzetzeñag	117,7
Tobas	La mayoría del territorio excepto: Guaruña y Llugshibug	3.211,62
Tobas Andesitas	Tunshi San Nicolás	140,71

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

4.1.1.6. Cobertura vegetal

En relación con la cobertura del suelo de la parroquia de Licto, es usada primordialmente en la actividad agrícola la que representa una expansión de 36,39 km², un cambio primordial que se dio es la utilización inadecuada de los fertilizantes químicos, ocasionando efecto en la salud de los pobladores que lo usan, en especial en el área bajo del territorio. La Cobertura de bosque plantado posee una extensión de 726 hectáreas, de especie introducida como el eucalipto. Además, en lo que se refiere al Afloramiento Rocoso tiene una extensión de 2 hectáreas; la cobertura de invernaderos es de 12 hectáreas, mientras que el residuo de los invernaderos es arrojado a las quebradas constituyéndose en otro elemento contaminante, en el sector bajo de la localidad (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Por otro lado, en cuanto a las especies de flora existentes en la parroquia se puede reflejar en la siguiente tabla 13-4.

Tabla 5-4: Especies de flora existentes en la parroquia

Nombre común	Nombre científico	Tipo de vegetación
Chilca	<i>Baccharis</i>	Herbácea
Pishig	N/A	Herbácea
Taxo	<i>Pasiflora mollissima</i>	Herbácea
Canayuyo	<i>Cinnamomum verum</i>	Herbácea
Berro	<i>Nasturtium officinale</i>	Herbácea
Shumig	N/A	Herbácea
Tipo	<i>Salix alba</i>	Herbácea
Kikuyo	<i>Pectisetum clandestinum</i>	Herbácea
Borraja	<i>Borrago Officinalis</i>	Herbácea
Cola de caballo	<i>Equisetum arvense</i>	Herbácea
Llantén	<i>Plantago major</i>	Herbácea
Carrizo	<i>Phragmites australis</i>	Herbácea
Ortiga negra	<i>Urtica dioica</i>	Herbácea
Chimbalo	N/A	Herbácea
Musgo	<i>Cetraria islándica</i>	Herbácea
Pepino	<i>Cucumis sativa</i>	Herbácea
Sangorache	<i>Amarantus</i>	Herbácea

Nombre común	Nombre científico	Tipo de vegetación
Escancel	<i>Aerva sanguinolenta</i>	Herbácea
Casamarucha	N/A	Herbácea
Santa María	<i>Tanacetum balsamita</i>	Herbácea
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i>	Herbácea
Gramma	<i>Chloris gayana</i>	Herbácea
Taraxaco	<i>Taraxacu officinale</i>	Herbácea
Salmo	N/A	Herbácea
Paico	<i>Dysphania ambrosioides</i>	Herbácea
Ruda	<i>Ruta graveolens</i>	Herbácea
Salbirre	N/A	Herbácea
Lengua de vaca	<i>Hydnum rupandum</i>	Herbácea
Pajilla	<i>Stipa plumeris</i>	Herbácea
Alfalfa	<i>Medicago sativa</i>	Herbácea
Zanahoria	<i>Daucus carota</i>	Herbácea
Pájaro yuyo	N/A	Herbácea
Nabo	<i>Brassica rapa</i>	Herbácea
Trébol	<i>Trifolium repens</i>	Herbácea
Caballo chupa	<i>Menta piperita</i>	Herbácea
Zambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Herbácea
Mostaza	<i>Sinapis alba</i>	Herbácea
Paja	<i>Estipa plumeris</i>	Herbácea
Natza	N/A	Herbácea
Milán	N/A	Herbácea
Hierba buena	<i>Menta sativa</i>	Herbácea
Toronjil	<i>Melisa officinalid</i>	Herbácea
Orégano	<i>Origanum vulgare</i>	Herbácea
Col	<i>Brassica oleracea</i>	Herbácea
Tamigyuyo	N/A	Herbácea
Apushaire	N/A	Herbácea
Sig sig	<i>Cardiospermun</i>	Arbustiva
Mora	<i>Morus nigra</i>	Arbustiva
Frutilla	<i>Fragaria vesca</i>	Arbustiva
Marco	<i>Ambrosia peruviana</i>	Arbustiva
Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>	Arbustiva
Sábila	<i>Aloe vera</i>	Arbustiva
Espino	<i>Crataegus oxiacanta</i>	Arbustiva
Cactus	<i>Uncaria tomentosa</i>	Arbustiva
Retama	<i>Sarathamnus scoparius</i>	Arbustiva
Lupino	<i>Lupinus</i>	Arbustiva
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Arbustiva
Silverial	N/A	Arbustiva
Gramalote	<i>Gramalote morado</i>	Arbustiva
Maíz	<i>Zea maíz</i>	Arbustiva
Trigo	<i>Solanum tuberoso</i>	Arbustiva
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i>	Arbustiva
Avena	<i>Arrhenatherum elatius</i>	Arbustiva
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>	Arbustiva
Papas	<i>Solanum tuberosum</i>	Arbustiva
Melloco	<i>Ullucus tuberosus</i>	Arbustiva
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>	Arbustiva
Jumo	N/A	Arbustiva
Chancapiedra	<i>Phyllanthus niruri</i>	Arbustiva
Tuna	<i>Opuntia ficus</i>	Arbustiva
Moripundio	N/A	Arbustiva
Sauco	<i>Sambucus nigra</i>	Arbustiva
Guanto	<i>Brugmansia arbórea</i>	Arbórea
Cabuya	<i>Agave</i>	Arbórea

Nombre común	Nombre científico	Tipo de vegetación
Eucalipto	<i>Eucalyptus glubulus labill</i>	Arbórea
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Arbórea
Capulí	<i>Prunus salicifolia</i>	Arbórea
Durazno	<i>Prunus persica</i>	Arbórea
Ciprés	<i>Cupressus sempervirens</i>	Arbórea
Guarango	<i>Prosopis pallida</i>	Arbórea
Cedrón	<i>Malisa officinalis</i>	Arbórea
Aliso	<i>Alysum maritimum</i>	Arbórea
Chisuar	N/A	Arbórea
Pino	<i>Pinus sylvestris</i>	Arbórea
Arrayán	<i>Luma apiculata</i>	Arbórea
Granadilla	<i>Passiflora caerulea</i>	Arbórea
Yangal	N/A	Arbórea
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	Arbórea

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

4.1.1.7. Vida silvestre

En la parroquia Licto existe variedad de especies de vida silvestre, sin embargo, no se cuenta con medidas para proteger las especies amenazadas en las zonas, por lo que la población considera que se ha reducido los espacios silvestres especialmente en hábitats en los que se encuentran los mirlos, tórtolas, quindes y golondrinas (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

La vida silvestre en la parroquia Licto se encuentra compuesta por las siguientes especies que se presenta a continuación.

Tabla 6-4: Especies de fauna existentes en la parroquia

Nombre común	Nombre científico	Tipo
Yuto	N/A	Ave
Mirlo	<i>Luscinia megarhynchos</i>	Ave
Tórtola	<i>Geopelia cuneata</i>	Ave
Curiquingue	<i>Phalcoboenus carunculatus</i>	Ave
Gavilán	<i>Accipiter nisus</i>	Ave
Colibrí	<i>Trochilidae</i>	Ave
Guarro	N/A	Ave
Kuso	N/A	Ave
Golondrina	<i>Hirundo rustica</i>	Ave
Huiracchuro	<i>Pheucticus chrysogaster</i>	Ave
Paloma	<i>Columba livia</i>	Ave
Búho	<i>Buho virginianus</i>	Ave
Torcaza	<i>Zenaida auriculata</i>	Ave
Gallinazo	<i>Coragyps atratus</i>	Ave
Pato	<i>Anser anser</i>	Ave
Gallina	<i>Gallus gallus</i>	Ave
Lechuza	<i>Tyto alba</i>	Ave
Pájaro	<i>Aves</i>	Ave
Perdiz	<i>Meleagris gallopavo</i>	Ave
Tzuc tzuc	N/A	Ave
Lobo	<i>Canis lupus</i>	Mamífero

Nombre común	Nombre científico	Tipo
Raposa	<i>Paris quadrifolia</i>	Mamífero
Zorro	<i>Vulpes vulpes</i>	Mamífero
Conejo	<i>Cavia porcellus</i>	Mamífero
Comadreja	<i>Mustela nivalis</i>	Mamífero
Ratón	<i>Mus musculus</i>	Mamífero
Ardilla	<i>Sciurus deppei</i>	Mamífero
Chucuri	<i>Mustela frenata</i>	Mamífero
Murciélago	<i>Pipistrellus pipistrellus</i>	Mamífero
Vaca	<i>Bos Taurus</i>	Mamífero
Cuy	<i>Cavia porcellus</i>	Mamífero
Borrego	<i>Ovis aries</i>	Mamífero
Cerdo	<i>Sus scrofa domesticus</i>	Mamífero
Llamingo	<i>Vicugna pacos</i>	Mamífero
Burro	<i>Equus asinus</i>	Mamífero
Perro	<i>Canis lupus familiaris</i>	Mamífero
Gato	<i>Felis sylvestris catus</i>	Mamífero
Caballo	<i>Equus caballus</i>	Mamífero
Chivo	<i>Capra hircus</i>	Mamífero
Sapo	<i>Bufo bufo</i>	Anfibio
Rana	<i>Rana peresi</i>	Anfibio
Timbul	N/A	Anfibio
Peces	<i>Poecilia reticulata</i>	Peces
Lombriz	<i>Citrus limonum risso</i>	Gusano
Lagartija	<i>Podarcis muralis</i>	Reptil
Escarabajo	<i>Oryctes</i>	Insecto
Hormiga	<i>Formica rufa</i>	Insecto
Mariposa	<i>Lepidoptera</i>	Insecto
Churo	N/A	Insecto
Mosco	<i>Musca domestic</i>	Insecto
Zancudo	<i>Ocimum basilium</i>	Insecto
Luciérnaga	<i>Lampyrus noctiluc</i>	Insecto
Saltamonte	<i>Anacriduim aegyptum</i>	Insecto
Ciempíes	<i>Scolopendra cingulata</i>	Insecto
Abeja	<i>Apis mellifera</i>	Insecto
Escorpión	<i>Bothus occitanus</i>	Artrópodo
Tarántula	<i>Lycosa tarentula</i>	Artrópodo
Araña	<i>Mastagosphora dizzydeani</i>	Artrópodo

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2. Componente socio cultural

4.1.2.1. Población

En cuanto a la población de la parroquia de Licto, está compuesta tanto en el sector urbano parroquial y el sector rural. A continuación, se presenta en la siguiente tabla 15-4.

Tabla 7-4: Población urbana y rural de la parroquia de Licto

Año	Urbana	Rural	Total
2001	653	6.846	7.499
2010	722	7.085	7.807

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Se puede evidencia que la población urbana con relación al año 2010 se incrementó en 10,57%, a la vez que la población rural para el año 2010 se incrementó en 3,49%.

4.1.2.2. *Composición étnica*

Con respecto al grupo étnico, el 96,30% del total de la población se considera indígena, mientras que, el 3,70% se considera mestiza, en la siguiente matriz se puede observar la composición étnica.

Tabla 8-4: Composición étnica de la parroquia

Etnia	No de comunidades	Participación
Población indígena	26	96,30%
Población mestiza	1	3,70%
Total	27	100%

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.3. *Pobreza por necesidades básicas insatisfechas*

De acuerdo al INEC (2010), la pobreza por necesidades básicas insatisfechas en la parroquia Licto es alta, ya que representa el 94,70% de la población, a pesar de haber disminuido en 1,11%.

Una de las razones que influyen en el incremento de la pobreza en la parroquia es la falta de fuentes de empleo que conlleva a la reducción adquisitiva de la población, por lo que no pueden cubrir los gastos que tienen para poder solventar las necesidades (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.4. *Alimentación*

En cuanto a la alimentación depende de la producción generada en las unidades familiares en su mayor proporción. Sin embargo, no existen estrategias para asegurar el acceso de las personas a una alimentación sana, saludable, nutritiva y de calidad; por lo cual no se cuenta con acciones que contribuyan a la reducción de altos índices de desnutrición en la parroquia (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

Bajo el mismo contexto, se tiene que el 42,84% del total de la población adquiere sus alimentos en los mercados de la ciudad de Riobamba, el 25,83% manifiesta que sus alimentos son de producción propia, el 23,79% adquiere sus productos en el mercado de Licto y por último el 7,54% los compra en las tiendas. Entre los productos que se adquieren son harinas, verduras,

frutas, lácteos, legumbres, cereales, carnes y tubérculos (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.5. Salud

Con respecto a la salud, la parroquia de Licto cuenta con 3 centros de salud, uno de ellos se rige al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y los 2 restantes al Ministerio de Salud Pública, los mismos que se encuentran ubicados en la comunidad Tunshi San Nicolás, Cabecera parroquial y Santa Ana de Guagñag (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.6. Educación

En cuanto a la educación, en la parroquia de Licto presenta una alta tasa de analfabetismo especialmente en el género femenino, siendo de 35,12%, mientras que, por el otro lado el género masculino es del 21,94%, dándonos como resultado un indicador de desigualdad (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

Bajo el mismo contexto, en la parroquia existen catorce instituciones de educación intercultural bilingüe que abastecen la demanda local, por lo que actualmente existe un total de 1208 estudiantes en todas las instituciones, de las cuales el 49,87% corresponde a estudiantes de género masculino, mientras que el 50,13% corresponde al género femenino (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.7. Organizaciones del tejido social

En cuanto a la organización del tejido social, la parroquia de Licto cuenta con tres organizaciones de mujeres que se presenta a continuación.

Tabla 9-4: Organizaciones de mujeres de la parroquia

Sector	Nombre de la organización	Actividad	Representante
Tzimbuto Quincahuán	Asociación de Mujeres Nueva Generación	Producción orgánica de hortalizas	María Del Carmen Tenelema Allaica
Tunshi San Ignacio	Asociación Tunshi Grande	Producción agrícola y de especies menores	Piedad Tenelema
Tunshi San Ignacio	Asociación Estrellitas de Belén	Producción agrícola y de especies menores	Elena Remache

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

De igual forma en la parroquia se cuenta con la presencia de fundaciones como *World Vision* y Plan Internacional que contribuyen en la reducción de brechas de pobreza, mediante el apadrinamiento a niños y niñas de escasos recursos económicos que se encuentran en situación de vulnerabilidad (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.8. Vestimenta

En cuanto a la vestimenta, cada comunidad de la parroquia de Licto cuenta con un distintivo que resalta la identidad de esta.

Tabla 10-4: Vestimenta de acuerdo con el género

Género Masculino	Género Femenino
Pantalón de tela Sombrero de paño Poncho Buzo, camisa Zapatos	Sombrero de paño o sombrero de lana de color blanco Debajero Chalina Bayeta Washka Tupo Cinta en el cabello Shigra

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.1.2.9. Bienes muebles

En cuanto a los bienes muebles de la parroquia, se tiene que:

Tabla 11-4: Bienes muebles de la parroquia

Parroquia	Tipo	Cantidad	Nombre
Licto	Pintura	1	San Nicolás de Bari
		1	Retrato
		1	Virgen del Quinche
		1	Sagrado Corazón de Jesús
	Escultura	1	Jesús del Gran Poder
		1	Señor del Buen Suceso
		1	San José
		1	Arcángel
		1	San Pablo
		1	Crucifijo
		1	Santo "San Salvador"
		1	Señor de la Misericordia
		1	Virgen del Rosario
		1	Señor de la Buena Esperanza
		1	Virgen de la Presentación
		1	Santo Domingo
		1	San Pedro de Alcántara

Parroquia	Tipo	Cantidad	Nombre
		1	San Pedro Apóstol
		1	San Juan
		1	Cordero
		1	San Ignacio de Loyola
		1	Señor de la Agonía
		1	Virgen del Tránsito
		1	Inmaculada
		1	Sagrado Corazón de Jesús
	Decoración mural	1	San Jacinto de Polonia
		1	Alegoría de Cristo
		1	La Última Cena
		1	Alegoría de la Eucaristía
		1	Conjunto Pictórico del Presbiterio
		1	San Pedro
	Piedra	1	San Pablo
		14	Estación Vía Crucis
		1	Pileta de Agua Bendita
		1	Pila Bautismal
	Metalurgia	2	Molde para Hostias
		2	Campana
	Accesorios	1	Venera
		2	Copón
		2	Cáliz
		1	Llaves
		1	Vinajera
		1	Portacirio
		2	Corona
		2	Cruz Procesional
		1	Bandejas
		2	Porta Viáticos
1		Custodia	
Utensillos	2	Crismero "Óleo de Enfermos"	

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.2.10. Festividades y Tradiciones

En lo que se refiere a las festividades y tradiciones, los líderes de la parroquia, instituciones y diferentes organismos buscan rescatar las festividad y tradiciones de la parroquia.

Tabla 12-4: Festividades tradicionales de la parroquia

Festividad	Celebración
Pawkar Raymi	Carnaval
Inti Raymi	Fiesta de Sol (agosto)
Koya Raym	Celebración Ancestral en agradecimiento a la Pacha mama, es el inicio del año agrícola ceremonial (septiembre)
Kapak Raymi	Fiesta religiosa prehispánica en honor al Sol (Fin de Año Diciembre)

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

En cuanto al patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de Licto, ésta es muy variada de acuerdo con cada comunidad. A continuación, se presenta los platos típicos que posee la parroquia.

Tabla 13-4: Platos típicos de cada comunidad de la parroquia de Licto

Sector	Festividad	Fecha	Gastronomía
Tulabug	Cristo Rey	Noviembre	Papas con cuy, mote, caldo de gallina, chicha
Chumug San Francisco	San Francisco	Octubre	Papas con cuy, chicha
Guanglur	Campañas	Septiembre	Papas con cuy, chicha
San José de Guaruñaig	San José	Marzo	Papas con cuy, chicha
Tunshi San Javier	San Javier	Diciembre	Papas con cuy, chicha
Santa Ana de Guagñaig	Santa Ana	Julio	Papas con cuy, mote, chicha
Gueseche	Padre Eterno	Agosto	Papas con cuy, hornado, mote, chicha
Tunshi Grande	San Ignacio	Julio	Mote con hornado, papas con cuy, chicha
Tunshi San Nicolás	San Nicolás	Diciembre	Hornado, papas con cuy, chicha
Cabecera parroquial	Virgen de la Dolorosa	Septiembre	Papas con hornado y mote, vino, cerveza, canelas
	Sagrado Corazón de Jesús	Junio	Papas con hornado y mote, vino, cerveza, canelas
	Corpus	Junio	Papas con hornado y mote, vino, cerveza, canelas
	San Pedro de Licto	Junio	Papas con hornado y mote, fritada, vino, cerveza, canelas
	Virgen de la Merced	Septiembre	Papas con hornado y mote, fritada, vino, cerveza, canelas

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

En la misma línea, la parroquia de Licto cuenta con los 6 ámbitos del PCI los cuales son: Tradiciones y expresiones orales, usos sociales rituales y actos festivos, conocimiento y usos relacionados con la naturaleza, manifestaciones creativas, técnicas artesanales tradicionales y el patrimonio alimentario y gastronómico; esos ámbitos han sido transmitidos para las generaciones futuras.

Tabla 14-4: Manifestaciones del PCI de la parroquia

Ámbito	Manifestaciones
Tradiciones y expresiones orales	Coplas del carnaval
	Antun Aya Huactunguri
	Wagra Huaico Fantasma
Usos sociales rituales y actos festivos	Fiesta del Cristo Rey

Ámbito	Manifestaciones
	Fiesta del Inti Raymi
	Fiesta Pawkar Raymi
Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza	Yachay
	Fregadores
	Hierbateros
Manifestaciones creativas	Danzas tradicionales
	El género musical mestizo “carnaval” (chimboracense)
	La danza ritual del Cápac Raymi
	Banda de pueblo
Técnicas artesanales tradicionales	Tambores elaborados con cuero de borrego
	Tiestos de barro
	Sombreros de paño
	Tejido de shigras con la de borrego o fibra de cabuya
Patrimonio alimentario y gastronómico	Papas con cuy
	Hornado
	Chicha de jora
	Biscocho
	Caldo de 31
	Colada morada
	Dulce de morocho
	Jucho
	Buñuelos
	Colada de Quinua de sal y de dulce
	Colada de trigo
	Colada de machica
	Habas cocidas con mellocos
	Habas con alverja y maíz tostados en tiesto
	Purutucho (polvo de frejol) con cauca, nabo y cuy
	Chicha de maíz
	Chicha de quinua
	Colada de Zambo de sal
	Zamora
	Tostado con mapahuiria
	Machica con mapahuiria
	Machica con raspadura
	Colada de harina de alverja
	Papas cocinadas con mapahuiria
	Jucho con capulí
	Cuy asado en tiesto
	Caca de perro (tostado de dulce)
	Tostado de sal en tiesto
	Humitas
	Tortillas en tiesto
	Chiguiltis
	Ají de cuy en piedra
	Ají de piedra
	Locro de cuy
	Choclos cocidos
	Mashua y ocas cocidas

Ámbito	Manifestaciones
	Cuajada
	Arroz de cebada

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3. Componente económico productivo

La economía de la parroquia Licto está altamente influenciada por la actividad agrícola en la totalidad de su población, sin embargo, las complejas relaciones existentes en la localidad impulsan una limitada condición socioeconómica por parte de la población (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.1. Actividades económicas – sectores productivos

En cuanto a las actividades económicas existentes en la parroquia dentro de los sectores productivos, se detalla a continuación.

Tabla 15-4: Actividades económicas conformadas por organizaciones

Sector	Actor/Organización	Actividades/Equipos
Centros de producción		
Molobog	Asociación Mushug Ashpa	Producción de Hortalizas
Tunshi San Nicolás	Comunidad Tunshi San Nicolás	Producción de Hortalizas
Cabecera Parroquial	Federación de comunidades campesinas de Licto (FEDECAL)	Producción de Hortalizas
Tzimbuto Quinchahúan	Asociación de Mujeres Nueva Generación	Producción orgánica de hortalizas
Centros de mecanización		
Pompeya (Dr. José María Velasco Ibarra)	Federación de comunidades campesinas de Licto (FEDECAL)	Tractor, motocultores
Cabecera Parroquial	GAD Parroquial Licto	Retroexcavadora, volqueta, máquina para elaborar adoquines
Tunshi San Nicolás	Sr. Luis Remache	Arado, Rastra
Tunshi San Nicolás	Sr. Adolfo Minta	Arado, Rastra
Tunshi San Nicolás	Sr. Manuel Remache	Arado, Rastra
Centros de acopio		
Cabecera Parroquial	Asociación de Productores Agrícolas y Pecuarios San Pedro de Licto	Secadora, Clasificadora
Tunshi San Nicolás	Particular	Tanque Pasteurizador
Molobog	Particular	Tanque Pasteurizador
Centro de faenamiento de pollos		
Tunshi San Ignacio	Centro de Faenamiento Pollos Light	Faenamiento de aves

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

Las mencionadas asociaciones y centros se encuentran debidamente consolidadas jurídicamente por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, con el cual participan activamente en la realización de ferias con la finalidad de promocionar y ofertar sus productos a los consumidores (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.2. Agricultura

En cuanto a la agricultura, se puede evidenciar que en la parroquia se cuenta con diversos productores en las comunidades y barrios, que se dedican específicamente a la agricultura. A continuación, se detalla en la presente tabla.

Tabla 16-4: Principales productos generados en la parroquia

Comunidad	Zona	N° de productores	Superficie (ha)	Costo producción (\$)/ha	Rendimiento (tn/ha)
Maíz suave					
Pompeya	Zona media	907	346	\$958,63	5,8
Tzimbuto					
Quincahúan					
Resgualay					
Guanglur					
Cuello Loma					
Santa Ana de Guagñag					
Sulsul					
San José de Chalán					
Tunshi San Nicolás	Zona Baja				
Tunshi San Ignacio					
Tunshi San Javier					
Molobog					
Tulabug Escalera					
Cabecera Parroquial					
Maíz seco suave					
Cecel Grande	Zona alta	843	201	\$1.248,94	1,2
Cecel Alto					
Cecel San Antonio					
Pungalbug Verde Cruz					
Gueseche					
Guaruñag					
Luceroloma					
Santa Rosa de Tzegtzeñag					
Pompeya					
Tzimbuto Quincahúan					

Resgualay					
Guanglur					
Cuello Loma					
Santa Ana de Guagñag					
Sulsul					
San José de Chalán					
San Antonio de Guagñag					
Molobog	Zona Baja				
Tulabug Escalera					
Cabecera Parroquial					
Cebolla colorada					
Tzimbuto	Zona media	50	12	\$3.000,00	10
Quincahúan					
Tunshi San Nicolás	Zona Baja				
Tunshi San Ignacio					
Tunshi San Javier					
Molobog					
Tulabug Escalera					
Banderas					
Col					
Tzimbuto	Zona media	200	30	\$1.500,00	7
Quincahúan					
Tunshi San Nicolás	Zona Baja				
Tunshi San Ignacio					
Tunshi San Javier					
Molobog					
Tulabug Escalera					
Banderas					
Tomate riñón					
Tzimbuto	Zona media	50	10	\$5.000,00	100
Quincahúan					
Tunshi San Nicolás	Zona baja				
Tunshi San Ignacio					
Tunshi San Javier					
Molobog					
Tulabug Escalera					
Banderas					
Papa					
Cabecera Parroquial	Zona baja	100	30	\$2.500,00	14

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.3. Actividad agropecuaria

En cuanto se refiere a la actividad agropecuaria, engloba cultivos de granos, hortalizas, frutales, entre otros; en cuanto al sector pecuario contiene animales como bovinos, avícola, porcinos, ovinos, etc. Además, el sector apicultor que se refiere a todos los productos que se puedan obtener de las abejas principalmente (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.4. Trabajo

Con respecto al trabajo, se considera la población económicamente activa de la parroquia, la misma que para el año 2010 fue de 1.884 personas, evidenciando un número mayor en comparación al género masculino que fue de 1.733 personas, representando el 52,09% del total (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Bajo el mismo contexto, en cuanto a lo referente a las actividades a las que se dedica la población económicamente activa, se lo detalla a continuación.

Tabla 17-4: Población económicamente activa de la parroquia

Categoría	Femenino	Masculino
Asalariados comercio	0,20%	0,57%
Asalariados manufactura	0,71%	1,15%
Sector público	1,81%	2,10%
Agricultura, silvicultura, caza y pesca	12,90%	13,72%
Comercio	2,47%	2,62%
Ocupados en agricultura, silvicultura, caza y pesca	80,60%	77,79%
Ocupados en manufactureras	1,31%	2,05%

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Adicionalmente, se puede observar que, en la parroquia no existe trabajo forzoso e infantil debido a que la población considera que los niños, niñas y adolescentes trabajan como una forma de ayudar en el hogar sin sentirse obligados a hacerlo por lo que se trasladan a la ciudad a limpiar zapatos y en festividades a vender caramelos. Sin embargo, no existen medidas para erradicar y disminuir el trabajo infantil e insertar a los niños, niñas y adolescentes en programas de educación (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.5. Sistema de producción

El sistema productivo existente en la zona es marginal, debido a que en los procesos se utiliza tecnología ancestral tradicional, combinado de un sistema mercantil debido a que su ámbito

de acción es la subsistencia y autoconsumo para posteriormente comercializar el excedente (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.3.6. Sector turístico

Referente al turismo se tiene que la parroquia de Licto cuenta con los siguientes sitios emblemáticos, los cuales poseen una riqueza cultural que atraen a turistas.

Tabla 18-4: Sitios turísticos de la parroquia

Parroquia	Sitios turísticos
Licto	Quebrada San José de Chalán
	Huella del Mastodonte
	Volcán Tulabug (Cono de Escoria)
	Cerro Bellavista
	Iglesia Padre Eterno de Gueseche
	Cerro Tulabug

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

Dichos atractivos turísticos constituyen en una primicia de la parroquia, puesto que son un potencial para promover la dinamización económica de la localidad.

4.1.4. Componente asentamientos humanos

En cuanto al asentamiento humano, en la parroquia se ha podido palpar el decrecimiento poblacional durante el período 1991- 2001, el mismo que disminuyó en 7,10% en comparación al año inicial, mientras que para el año 2010 en comparación al año 2001 se incrementó en 4,11% (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020). La densidad por asentamientos humanos determina las fluctuaciones que ha tenido la parroquia en cuanto a la composición poblacional, la misma que se incrementa para el año 2001 y disminuye para el año 2010 teniendo como una causa la migración de las personas hacia las diferentes ciudades.

Tabla 19-4: Densidad poblacional de la parroquia de Licto

Año	Población	Superficie	Densidad (m2)
2001	7.499	67,75 km2	9,03
2010	7.807		8,68

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

4.1.4.1. Centros poblados

Con respecto a los centros poblados, los asentamientos humanos en la parroquia se encuentran consolidados, existen viviendas en zonas de riesgo y por ende ponen en peligro la vida de los

pobladores; además, no se evidencia que exista un crecimiento poblacional hacia áreas prohibidas ni que se cuente con propuestas para incrementar la urbanización inclusiva y sostenible y la capacidad para una planificación y gestión participativa de asentamientos humanos (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Tabla 20-4: Asentamientos humanos de la parroquia

N°	Asentamiento humano	Tipo de comunidad
Comunidades zona alta		
1	Cecel Grande	Comunidad rural
2	Cecel Alto	Comunidad rural
3	Cecel San Antonio	Comunidad rural
4	Pungalbug Verde Cruz	Comunidad rural
5	Gueseche	Comunidad rural
6	Llugshibug	Comunidad rural
7	Guaruñag	Comunidad rural
8	Luceroloma	Comunidad rural
9	Santa Rosa de Tzetzeñag	Comunidad rural
Comunidades zona media		
10	Nueva Esperanza	Comunidad rural
11	Pompeya	Comunidad rural
12	Tzimbuto-Quincachúan	Comunidad rural
13	Resgualay	Comunidad rural
14	Guanglur	Comunidad rural
15	Cuello Loma	Comunidad rural
16	Chumug San Francisco	Comunidad rural
17	Santa Ana de Guagñag	Comunidad rural
18	Sulsul	Comunidad rural
19	San José de Chalán	Comunidad rural
20	San Antonio de Guagñag	Comunidad rural
Comunidades zona baja		
21	Tunshi San Nicolás	Comunidad rural
22	Tunshi San Ignacio	Comunidad rural
23	Tunshi San Javier	Comunidad rural
24	Molobog	Comunidad rural
25	Tulabug Escalera	Comunidad rural
Barrios de la cabecera parroquial		
26	Barrio Santa Bárbara	Sector urbano de la parroquia
27	Barrio Señor de la Buena Esperanza	
28	Barrio San Blas	
29	Barrio la Merced	
30	Barrio Chimbacalle	
31	Barrio Central	
32	Barrio Panecillo	
33	Barrio La Dolorosa	

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.4.2. Relaciones entre asentamientos humanos

Los asentamientos humanos establecidos en la parroquia mantienen un rol productivo, debido a que se dedican a cultivar los campos, por lo que no existe jerarquía en cada población existente en los barrios y comunidades, a la vez que la relación que mantienen los mismos es complementaria, puesto que se ayudan entre comunidades y barrios para abastecerse de productos y vivir en armonía (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.4.3. Servicios de acceso

De acuerdo con los servicios de acceso, cuenta con información referente a los servicios a los que tiene acceso la población en la parroquia de Licto, a continuación, se detalla en la siguiente matriz.

Tabla 21-4: Servicios de acceso de la parroquia de Licto

Variable	Frecuencia/Cantidad	Descripción
Cecel Grande		
Escenarios deportivos	1	Se cuenta con una cancha deportiva de cemento
Cobertura celular 3G	3	Operadoras Movistar y Claro
Unidad Educativa	1	La Libertad
Tunshi San Nicolás		
Unidad Educativa	1	Escuela Teófilo Sáez
Cobertura celular 3G	3	Operadoras Movistar y Claro
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Molobog		
Unidad Educativa	1	Cacique Pintag
Centro de Desarrollo Infantil	1	Enanitos de Molobog
Escenarios deportivos	1	Cancha de tierra
Restaurante o puesto de comida	1	Se brinda servicio de lunes a viernes y los días domingos
Cobertura celular 3G	4	Operadoras Movistar, Claro y CNT
Televisión satelital pagada	1	DirecTV
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Tulabug Escalera		
Escenarios deportivos	1	Cancha de césped
Cobertura celular 3G	3	Operadoras Movistar, Claro y CNT
Televisión satelital pagada	1	DirecTV
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Tzimbuto		
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Unidad Educativa	1	Manuel Elicio Flor
Escenarios deportivos	1	Estadio deportivo ubicado a 3056 msnm
Pompeya		
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Unidad Educativa	1	Guayna Palcon
Cobertura celular 3G	1	Operadora Claro
Pungalbug Verde Cruz		
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Cobertura celular 3G	1	Operadora Claro
Luceroloma		
Televisión y radio	11	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Centros informáticos	1	Funciona en el establecimiento educativo

Variable	Frecuencia/Cantidad	Descripción
Cobertura celular 3G	1	Operadora Claro
Unidad Educativa	1	Mayaucu
Llugshibug		
Televisión y radio	1	Las frecuencias de radio y televisión son óptimas, pero en invierno la señal es intermitente
Cobertura celular 3G	1	Operadora Claro1

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

Como se puede observar en la matriz, los servicios a los que tiene acceso la población son limitados por lo que la mayoría se concentran cerca de la cabecera parroquial. Además, que los servicios de cobertura celular, televisión y radio son afectados por los vientos y lluvias constantes existentes en el territorio.

4.1.5. Componente movilidad, energía y conectividad

4.1.5.1. Movilidad, transporte y tránsito

La parroquia de Licto cuenta con una Cooperativa de Transporte Licto, la misma que cubre varias frecuencias; incluso otra de las cooperativas que circula es la Cooperativa Pungalá misma que cumple otro recorrido dirigiéndose hacia la parroquia. No obstante, por la parte superior de la parroquia circulan otras cooperativas de transporte que son: Mushuc Yuyay, Unidos y Macas. Sin embargo, para que la población pueda dirigirse a las comunidades lejanas es necesario el uso de camionetas y camiones, ya que los buses de transporte no cubren el acceso en todas las comunidades (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Por su parte, el transporte utilizado en la parroquia son buses y camionetas, de los cuales los buses ingresan apenas a 15 comunidades y a la cabecera parroquial, mientras que las camionetas si tienen acceso a todos los sectores, sin embargo, estas últimas no cuentan con permisos de transporte para la movilización de personas y animales (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.5.2. Conectividad

En cuanto a la conectividad, en el territorio si existe conectividad, pero también se detectó la falta de mantenimiento vial esto debido a que existen vías en las que solo se utiliza lastre. Además, se cuenta con señalización vertical y horizontal en todo el territorio y se evidencia el reducido cumplimiento en la delimitación de las aceras en las vías de la parroquia para la movilización peatonal, por lo que se ha suscitado accidentes con afectación al peatón (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

Además, la parroquia Licto cuenta con un total de 153,47 kilómetros de vía, divididos en 49,9 kilómetros de vía asfaltada, 71,85 kilómetros de vía de lastre, 5,00 kilómetros de vía empedradas y 2,9 kilómetros de vía de tierra (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.5.3. Telecomunicaciones

Con respecto a las telecomunicaciones, en la parroquia de Licto se estableció la cobertura de servicios que poseen cada una de las comunidades y que se detallan a continuación.

Tabla 22-4: Acceso a medio de comunicación de la parroquia

Comunidad	Medios televisivos	Medios radiales	Medios escritos
Zona alta			
Cecel Grande	RTS	Radiofónicas Populares, Radio Colta	No
Cecel Alto	RTS	Radio Colta y Estéreo Familiar	No
Cecel San Antonio		Radiofónicas Populares, Radio Colta	No
Pungalbug Verde Cruz	Gama TV, RTS, RTU	Radiofónicas Populares, Radio Colta	No
Gueseche	TVS	Radiofónicas Populares, Radio Colta	No
Llugshibug	RTS	Radiofónicas Populares	No
Guaruñag	RTS	Radio Tricolor, Radio Colta	No
Lucero Loma	RTS	Radio Colta, Radiofónicas Populares	No
Santa Rosa de Tzetzeñag		Radio Tricolor	No
Zona media			
Nueva Esperanza	RTS	Radio Colta, Tricolor	No
Pompeya	RTU, RTS	Radiofónica, Radio Colta y Buenas Nuevas	No
Tzimbuto Quincahúan	TVS, RTU, Gama TV	Tricolor, Buenas Nuevas	No
Resgualay	Gama TV, RTS, RTU	Radiofónicas populares	No
Guanglur	TVS, Gama TV	Radio Tricolor	No
Cuello Loma	TVS, Gama TV, RTU	Tricolor, Buenas Nuevas	No
Chumug San Francisco	RTS, TVS	Radio 101.7	No
Santa Ana de Guagñag	RTU, RTS	Radio Tricolor, Buenas Nuevas	No
Sulsul	TVS, Ecuavisión, Gama TV	Buenas Nuevas, Tricolor, Estéreo Familiar, Radiofónicas	No

San José de Chalán	Telerama, RTU, RTS	Emisoras FM y Volcán	No
San Antonio de Guagñag	RTU, RTS	Radio Tricolor, Buenas Nuevas	No
Zona baja			
Tunshi San Nicolás	Gama TV, RTS, RTU	Tricolor, Andina, Canela	No
Tunshi San Javier	Gama TV, RTS, RTU, DirecTV	Tricolor, Andina, Canela	No
Tunshi San Ignacio	Gama TV, RTS, RTU	Tricolor, Andina, Canela	No
Molobog	RTS, Gama TV, DirecTV	Tricolor, Andina	No
Tulabug Escalera	RTS	Radiofónicas estéreo familiar	No
Cabecera Parroquial	RTS, TVS, Gama TV, Telerama, RTU	Canela, Andj	

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020)

En lo que respecta al servicio y cobertura de telecomunicación, se tiene que:

Tabla 23-4: Servicios y cobertura de telecomunicaciones de la parroquia

Parroquia	Servicio	Acceso
Licto	Telefonía fija	Claro, Movistar y CNT
	Telefonía móvil	
	Acceso a internet	Tres locales disponen de servicio de internet (exclusivamente en la cabecera parroquial)

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020)

4.1.5.4. Energía

En cuanto a la energía en la parroquia, no se encuentra estaciones ni subestaciones de transmisión de energía; es decir, la parroquia de Licto no tiene el sistema interconectado nacional 69 KVa, pero si presenta postes de alumbrado público. Además, que el servicio de energía eléctrica domiciliaria todavía no cubre el total de hogares existentes en las comunidades (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020).

4.1.6. Componente político institucional

4.1.6.1. Marco legal

Dentro del marco constitucional expuesto por la Asamblea Nacional del Ecuador, en función de los derechos que posee la ciudadanía de conocer su patrimonio, identidad y memoria viva; es deber del Estado garantizar la exhibición, conservación, promoción y difusión de la gastronomía de su pueblo. Bajo este contexto, el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de

Licto está alineado a contribuir en la preservación, protección, valorización, transmisión, promoción y difusión del patrimonio gastronómico de la parroquia.

En cuanto a las funciones de los estados, este tomará medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del PCI presente en su territorio, con la participación activa de las comunidades, los actores involucrados y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

Por otra parte, enmarcados en la ley de Participación Ciudadana dentro de sus atribuciones el GAD Parroquial Rural de Licto constituyó el Sistema Parroquial de Participación Ciudadana en el año 2019, con la presencia de la población y de un representante del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social con el fin de cumplir con los parámetros de este ente rector (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020). A continuación, se detalla en la siguiente matriz.

Tabla 24-4: Representantes del sistema parroquial de participación ciudadana

ESTRUCTURA ORGÁNICO FUNCIONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE LA PARROQUIA LICTO	CARGO
	Presidente
	Vicepresidenta
	Vocal 1
	Vocal 2
	Vocal 3
	Presidenta de la ALC-Licto
	Vicepresidente ALC-Licto
	Secretario
	Tesorero
	Síndica
	Técnica MAG-Licto
	Subcentro Licto

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

De la misma manera, en la parroquia de Licto cuenta con actores públicos y privados que contribuyen a las acciones que se ejecutan en beneficio de la población, puesto que, se encuentran trabajando en la misma. De tal manera, se tiene las siguientes instituciones que evidencian mayor participación en la parroquia.

Tabla 25-4: Relación del GAD parroquial con las instituciones presentes en la parroquia

N°	Institución	Acciones	Relación
1	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)	Acompañamiento y asesoría técnica	Alta
2	Policía Comunitaria	Seguridad ciudadana	
3	Cooperativa de Ahorro y Crédito Acción y Desarrollo	Servicios bancarios	Nula
4	Cooperativa de Transportes Licto	Transporte público	Media
5	Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS Seguro campesino)	Puesto de salud, medicina general y odontología	

6	Ministerio de Salud Pública (Centros de salud)	Centro de salud, medicina general y odontología	
7	Gobernación de Chimborazo (Tenencia Política)	Resolución de conflictos sociales	Alta
8	Ministerio de Educación (Instituciones educativas)	Educación	Media
9	Diócesis de Riobamba (Pastoral indígena de Licto)	Doctrina cristiana	Alta
10	Asociación de productores San Pedro de Licto	Centro de acopio de leche y producción de quesos	
11	Junta Administradora de Agua Potable y Saneamiento de Licto	Control y dotación de agua	

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

Por lo cual, la parroquia de Licto tiene la presencia de 11 instituciones que cuentan con oficinas en dicha parroquia. De la misma manera, se cuenta con instituciones que mantienen el apoyo técnico a la parroquia de acuerdo con cada una de sus competencias.

Tabla 26-4: Instituciones externas que intervienen en los procesos de la parroquia

Nº	Instituciones	Acciones	Relación
1	Fundación <i>World Vision</i>	Atención a la niñez y adolescencia	Alta
2	Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES)	Convenios para grupos de atención prioritaria	
3	Ministerio del Ambiente (MAE)	Dotación de plantas nativas para reforestación	
4	Consejo Nacional de Gobiernos Parroquiales Rurales del Ecuador (CONAGOPARE)	Apoyo técnico	Media
5	Corporación Nacional de Telecomunicaciones (CNT)	Dotación de servicio telefónico e internet	Nula
6	Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Chimborazo (GADPCH)	Vialidad, producción, ambiente, turismo, riego	Media
7	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Riobamba (GADMR)	Salud, educación, mejoramiento urbano parroquial, uso de suelo	Alta

Fuente: (Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto 2020).

4.2. Registro del patrimonio cultural inmaterial alimentario y gastronómico

Para el desarrollo del segundo objetivo de la investigación: Registrar el Patrimonio Cultural Inmaterial alimentario y gastronómico de la parroquia Licto, se desarrolló las siguientes actividades para su debido registro:

4.2.1. Acta de consentimiento libre previo e informado

En cuanto al acta de consentimiento se realizó a través de un oficio entregado al presidente del GAD parroquial de Licto, el Sr. Gustavo Bonifaz, el día 17 de noviembre de 2021 se estableció el Acta de consentimiento libre previo e informado para la ejecución del trabajo de integración curricular, con lo cual facilitó la información de las comunidades que se encuentran involucrados en el patrimonio alimentario y gastronómico (Anexo A).

4.2.2. Proceso de recolección primaria

4.2.2.1. Entrevistas

De acuerdo a los lineamientos de la guía metodológica del INPC, se procedió con las entrevistas a los diferentes actores de las comunidades en lo que respecta en la preparación de los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia Licto, ya que los talleres participativos no se pueden desarrollar a causa de la pandemia del COVID-19, que imposibilita la afluencia y vulnerabilidad de los actores.

Por tal razón, se formuló un modelo de entrevista para recolectar información relevante con los diferentes actores involucrados dentro del patrimonio cultural alimentario y gastronómico de la parroquia Licto (Anexo B).

4.2.2.2. Selección de personas para la entrevista

En este punto se tomó en consideración el criterio del presidente del Gad parroquial de Licto, el Sr. Gustavo Bonifaz, quién facilitó los nombres, documentos, lugares de los actores involucrados quienes proporcionaron información relevante para que el patrimonio alimentario y gastronómico sea revitalizado y se transmita de generación en generación, porque representa la identidad cultural Lictaña.

Tabla 27-4: Selección de personas entrevistadas

Nombre y Apellido	Edad	Día/Hora	Tema	Cómo se contactó	Dirección/Localidad	Duración	Medio de verificación
Margarita Pícsi	69	Jueves 02/12/2021 a las 11:20 am	- Hornado - Caldo de 31	Personalmente	Riobamba y Bolívar	40 min	Se realizó mediante un audio de 40 minutos y fotografías
Aracely Gómez	58	Jueves 02/12/2021 a las 11:45 am	- Bizcochos	Personalmente	Ecuador y Gonzalo Suárez	40 min	Se realizó mediante un audio de 40 minutos y fotografías
Mariana Ramos	60	Jueves 02/12/2021 a las 12:30 pm	- Chicha de Jora	Personalmente	Bolívar y Gonzalo Suárez	45 min	Se realizó mediante un audio de 45 minutos y fotografías
Manuel Guamán	75	Jueves 02/12/2021 a las 13:30 pm	- Colada Morada - Buñuelos	Personalmente	Oriente y Calderón (Panadería Carmita)	1 h	Se realizó mediante un audio de una hora y fotografías
María Teresa Sucuy	68	Martes 04/01/2022 a las 09:00 am	- Colada de Quinoa - Colada de Trigo - Colada de Máchica de sal - Habas con Melloco	Personalmente	Comunidad Santa Ana de Guagñag	2 h	Se realizó mediante un audio de 2 horas y fotografías
Ángel Yungán	60	Martes 04/01/2022 a las 11:00 am	- Mote - Papás con Cuy	Personalmente	Comunidad Santa Ana de Guagñag	1 h	Se realizó mediante un audio de 1 hora y fotografías
Carmen Quishpe	59	Martes 04/01/2022 a las 12:00 pm	- Chigiüiltis	Personalmente	Comunidad Santa Ana de Guagñag	30 min	Se realizó mediante un audio de 30 minutos y fotografías
María Pilataxi	57	Martes 04/01/2022 a las 12:30 pm	- Habas con Alverja y Maíz tostado - Purutucho - Colada de Zambo - Zamora	Personalmente	Comunidad San Antonio de Guagñag	2 h	Se realizó mediante un audio de 2 horas y fotografías
María Pilataxi Simbaña	67	Martes 04/01/2022 a las 14:30 pm	- Colada de Harina de Alverja - Jucho - Cuy Asado en tiesto	Personalmente	Comunidad San Antonio de Guagñag	1 h	Se realizó mediante un audio de 1 hora y fotografías
María Yungán	72	Martes 04/01/2022 a las 15:30 pm	- Locro de Cuy - Ají de Cuy	Personalmente	Comunidad Santa Ana de Guagñag	1 h	Se realizó mediante un audio de 1 hora y fotografías

Realizado por: Quishpi, F; 2022.

En base a lo obtenido en la tabla anterior, se presenta los resultados de las entrevistas a los diferentes actores involucrados en la preparación de los platos tradicionales de la parroquia de Licto (Anexo C).

Tabla 28-4: Registro de los platos tradicionales de la localidad

No	Denominación	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
1	Hornado	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
2	Caldo de 31	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
3	Bizcochos	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
4	Chicha de Jora	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
5	Colada Morada	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
6	Buñuelos	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
7	Colada de Quinua	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
8	Colada de Trigo	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
9	Colada de Máchica de sal	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
10	Habas con Melloco	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
11	Mote	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
12	Papas con Cuy	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
13	Chigüiltis	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
14	Habas con Melloco y maíz tostado	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
15	Purutucho	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
16	Colada de Zambo	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
17	Zamora	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
18	Colada de Harina de Alverja	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
19	El Jucho	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
20	Cuy Asado en Tiesto	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
21	Locro de Cuy	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual
22	Ají de Cuy	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual

Realizado por: Quishpi, F; 2022.

4.3. Valoración de la manifestación cultural, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico

De acuerdo con el cumplimiento del tercer objetivo de la investigación: Establecer la vulnerabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto.

Se realizó a partir de las entrevistas a los actores involucrados quienes aportaron en la valoración de cada uno de los platos tradicionales de la localidad, por el cual se procedió con el planteamiento de una tabla que se puede apreciar a continuación.

Tabla 29-4: Valoración de los platos tradicionales de Licto

Nro.	Nombre de la manifestación	Herencia			Memoria						Identidad			Total
		Transmisión			Representación o sentido			Relación con otra manifestación			Apropiación o pertenencia			
		Desconocimiento	Conocimiento parcial	Conocimiento	La población no reconoce el sentido ni la simbología de la manifestación (menos del 33 %)	La población posee un reconocimiento parcial del sentido y la simbología de la manifestación (del 34% al 66%)	La población posee un reconocimiento total del sentido y simbológico de la manifestación (del 67% al 100%)	Entre el 0 a 33% del total de las manifestaciones	Entre el 34 a 66% del total de las manifestaciones 34 a 66% de las manifestaciones	Entre el 67 a 100% del total de las manifestaciones	Es considerada una manifestación no propia del grupo humano	Es considerada una manifestación combinada a partir de la influencia cultural (o proceso de endoculturación)	Es considerada una manifestación propia que caracteriza el modo de ser del grupo humano	
1	Hornado			3		3			3				3	12
2	Caldo de 31			3		2			2				3	10
3	Bizcochos			3		2			2				3	10
4	Chicha de Jora		2			2			2				3	9
5	Colada Morada			3			3			3			3	12
6	Buñuelos		2			2			2				3	9
7	Colada de Quinua		2			2			2			2		8
8	Colada de Trigo		2			2			2			2		8
9	Colada de Máchica de sal		2			2			2			2		8
10	Habas con Melloco			3		2			2				3	10
11	Mote			3		2			2			2		9
12	Papas con Cuy			3		2			2			2		9

Nro.	Nombre de la manifestación	Herencia			Memoria						Identidad			Total
		Transmisión			Representación o sentido			Relación con otra manifestación			Apropiación o pertenencia			
		Desconocimiento	Conocimiento parcial	Conocimiento	La población no reconoce el sentido ni la simbología de la manifestación (menos del 33 %)	La población posee un reconocimiento parcial del sentido y la simbología de la manifestación (del 34% al 66%)	La población posee un reconocimiento total del sentido y simbólico de la manifestación (del 67% al 100%)	Entre el 0 a 33% del total de las manifestaciones	Entre el 34 a 66% del total de las manifestaciones 34 a 66% de las manifestaciones	Entre el 67 a 100% del total de las manifestaciones	Es considerada una manifestación no propia del grupo humano	Es considerada una manifestación combinada a partir de la influencia cultural (o proceso de endoculturación)	Es considerada una manifestación propia que caracteriza el modo de ser del grupo humano	
13	Chigüiltis		2			2			2			2		8
14	Habas con Melloco y maíz tostado		2			2			2			2		8
15	Purutucho		2			2			2			2		8
16	Colada de Zambo		2			2			2			2		8
17	Zamora		2			2			2			2		8
18	Colada de Harina de Alverja		2			2			2			2		8
19	El Jucho			3		2			2				3	10
20	Cuy Asado en Tiesto		2			2			2			2		8
21	Locro de Cuy		2			2			2			2		8
22	Ají de Cuy		2		1			1				2		6

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

En base a la puntuación de la calificación obtenida para cada manifestación, se estableció la ponderación del estado de los diferentes platos tradicionales y ancestrales de la parroquia Licto, de acuerdo a las entrevistas realizadas a los diferentes actores. A continuación, se muestran en la siguiente matriz

Tabla 30-4: Ponderación de cada plato tradicional

Estado de las manifestaciones	Puntaje	Color
Manifestación altamente vulnerable	0	Rojo
Manifestación vulnerable	12	Amarillo
Manifestación vigente	10	Verde

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

A continuación, se representa en forma gráfica el estado de las manifestaciones;

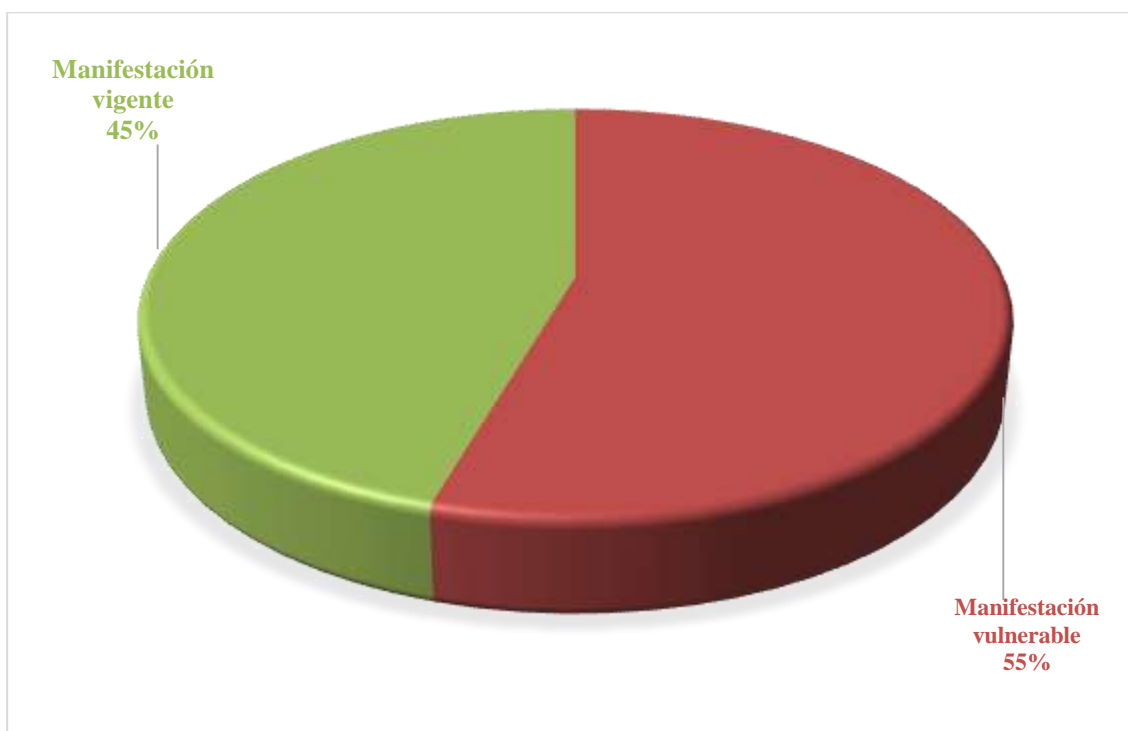


Gráfico 1-4: Estado de las manifestaciones

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

En la gráfica 1-4, se observa que el 55% corresponde a las manifestaciones vulnerables, mientras que el 45% corresponde a las manifestaciones vigentes.

4.4. Formulación del planteamiento filosófico y estratégico del plan de salvaguardia del PCI

Conforme al desarrollo del cuarto objetivo de la investigación: Formular el planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del PCI, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico, se desarrolló las siguientes actividades:

4.4.1. Análisis situacional

La información que se presenta a continuación es el resultado del trabajo de campo

Tabla 31-4: Análisis FODA

FORTALEZAS (interno)	OPORTUNIDADES (externo)	DEBILIDADES (interno)	AMENAZAS (externo)
F1. Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	O1. Facilidades para la comercialización de los platos tradicionales a nivel nacional	D1. Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	A1. Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos
F2. Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	O2. Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	D2. Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	A2. Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los platos tradicionales de la localidad
F3. La gastronomía forma parte de la identidad Lictaña.	O3. La participación en las ferias gastronómicas y el interés del GAD parroquial, en promocionar, innovar y fortalecer el conocimiento gastronómico de la parroquia	D3. Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	A3. Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía
F4. Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barros, entre otros.	O4. Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)	D4. Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad	A4. Recesión económica de la localidad
F5. Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales	O5. Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente	D5. Inexistencia de ferias gastronómicas que promocionen los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia	A5. El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad

F6. Crianza de animales que son necesarios para la preparación de los platos típicos de la localidad (cuy, el cerdo)	O6. Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo agropecuario de la parroquia Licto	D6. Falta de valoración de los platos típicos y ancestrales por parte de la localidad, debido al desconocimiento del sentido	A6. Aculturación
F7. El mercado de la parroquia Licto, es un medio por el cual los pobladores comercializan los platos típicos y ancestrales del lugar	O7. Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba facilitan la comercialización de los platos típicos		
F8. Aprovechamiento en las fiestas parroquiales para la promoción de los platos tradicionales de la localidad	O8. Interés por parte de la localidad de una feria gastronómica para la difusión de todos los platos típicos y ancestrales		

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Luego, se desarrolló los nudos críticos que se presenta a continuación:

Tabla 32-4: Evaluación de debilidades

DEBILIDADES	DIFICULTADES	IMPÁCTO	DURACIÓN	TOTAL
D1. Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	3	2	2	7
D2. Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	3	1	3	7
D3. Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	3	2	2	7
D4. Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad	3	2	2	7
D5. Inexistencia de ferias gastronómicas que promocionen los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia	2	2	3	7
D6. Falta de valoración de los platos típicos y ancestrales por parte de la localidad, debido al desconocimiento del sentido	2	2	2	6

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 33-4: Evaluación de amenazas

AMENAZAS	DIFICULTADES	IMPÁCTO	PLAZO	TOTAL
A1. Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos	3	2	2	7
A2. Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los platos tradicionales de la localidad	3	2	3	8
A3. Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía	3	2	2	7
A4. Recesión económica de la localidad	2	2	2	6
A5. El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad	3	2	3	8
A6. Aculturación	2	2	2	6

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Evalúa las debilidades y amenazas según los criterios de duración, impacto y dificultad, y se identifican como nudos críticos aquellos que alcanzan puntuaciones de 7 y 8 respectivamente.

Mientras tanto, los factores claves de éxito basados en las fortalezas y oportunidades son:

Tabla 34-4: Factores claves de éxito - Fortalezas

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	CALIDAD	PRODUCTIVIDAD	EXCLUSIVIDAD	TOTAL
F1. Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	3	3	1	7
F2. Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	3	3	1	7
F3. La gastronomía forma parte de la identidad Licteña.	2	2	2	6
F4. Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barros, entre otros.	3	3	1	7
F5. Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales	3	3	1	7
F6. Crianza de animales que son necesarios para la preparación de los platos típicos de la localidad (cuy, el cerdo)	3	2	2	7

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	CALIDAD	PRODUCTIVIDAD	EXCLUSIVIDAD	TOTAL
F7. El mercado de la parroquia Licto, es un medio por el cual los pobladores comercializan los platos típicos y ancestrales del lugar	3	2	2	7
F8. Aprovechamiento en las fiestas parroquiales para la promoción de los platos tradicionales de la localidad	2	2	3	7

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 35-4: Factores claves de éxito – Oportunidades

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	CALIDAD	PRODUCTIVIDAD	EXCLUSIVIDAD	TOTAL
O1. Facilidades para la comercialización de los platos tradicionales a nivel nacional	3	2	2	7
O2. Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	3	3	1	7
O3. La participación en las ferias gastronómicas y el interés del GAD parroquial, en promocionar, innovar y fortalecer el conocimiento gastronómico de la parroquia	2	3	1	6
O4. Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)	2	3	1	6
O5. Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente	2	3	1	6
O6. Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo agropecuario de la parroquia Licto	3	2	2	7
O7. Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba facilitan la comercialización de los platos típicos	2	2	2	6
O8. Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo de la gastronomía de la parroquia Licto	3	2	2	7

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Se identificaron como factores claves de éxito de fortalezas y oportunidades en términos de calidad, productividad, exclusividad y aquellos que obtuvieron una puntuación de 6 y 7.

Posteriormente, se desarrolló los objetivos estratégicos a partir de los nudos críticos

Tabla 36-4: Objetivo estratégico

NUDOS CRÍTICOS	OBJETIVO ESTRATÉGICO
D2. Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	OE1. Elevar el número de investigaciones que registren el patrimonio gastronómico de la parroquia.
D4. Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad	
D1. Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	OE2. Revitalizar el conocimiento ancestral vinculado al patrimonio gastronómico de la parroquia.
A1. Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos	
D3. Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	OE3. Fortalecer los emprendimientos comunitarios para que participen en las ferias gastronómicas.
D5. Inexistencia de ferias gastronómicas que promocionen los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia	
A3. Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía	
A2. Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los platos tradicionales de la localidad	OE4. Aplicar estrategias de Marketing para ofertar el patrimonio Gastronómico de Licto.
A5. El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad	OE5. Ofertar productos turísticos culturales considerando la gastronomía local.

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 37-4: Objetivos estratégicos a partir de factores claves de éxito

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	OBJETIVO ESTRATÉGICO
F2. Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	OE1. Revitalizar, gestionar la preparación de los diferentes platos típicos y ancestrales para el aporte a la revalorización de la gastronomía Lictaña
F4. Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barros, entre otros.	
F1. Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	
O2. Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	
F3. La gastronomía forma parte de la identidad Lictaña.	
F8. Aprovechamiento en las fiestas parroquiales para la promoción de los platos tradicionales de la localidad	OE2. Exhibir, promocionar, degustar los diferentes platos típicos ancestrales para que sean valorizados por la población
O6. Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo agropecuario de la parroquia Licto	
O4. Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)	
F7. El mercado de la parroquia Licto, es un medio por el cual los pobladores comercializan los platos típicos y ancestrales del lugar	

O1. Facilidades para la comercialización de los platos tradicionales a nivel nacional	
F5. Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales	
F6. Crianza de animales que son necesarios para la preparación de los platos típicos de la localidad (cuy, el cerdo)	
O5. Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente	OE3. Apoyar la gestión de emprendimientos de la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia.
O7. Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba facilitan la comercialización de los platos típicos	OE4. Promover el desarrollo de la gastronomía Lictaña para el beneficio tanto al cantón Riobamba como al Gad parroquial Licto
O8. Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo de la gastronomía de la parroquia Licto.	

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Posteriormente, se desarrolló la matriz de todos aquellos actores involucrados

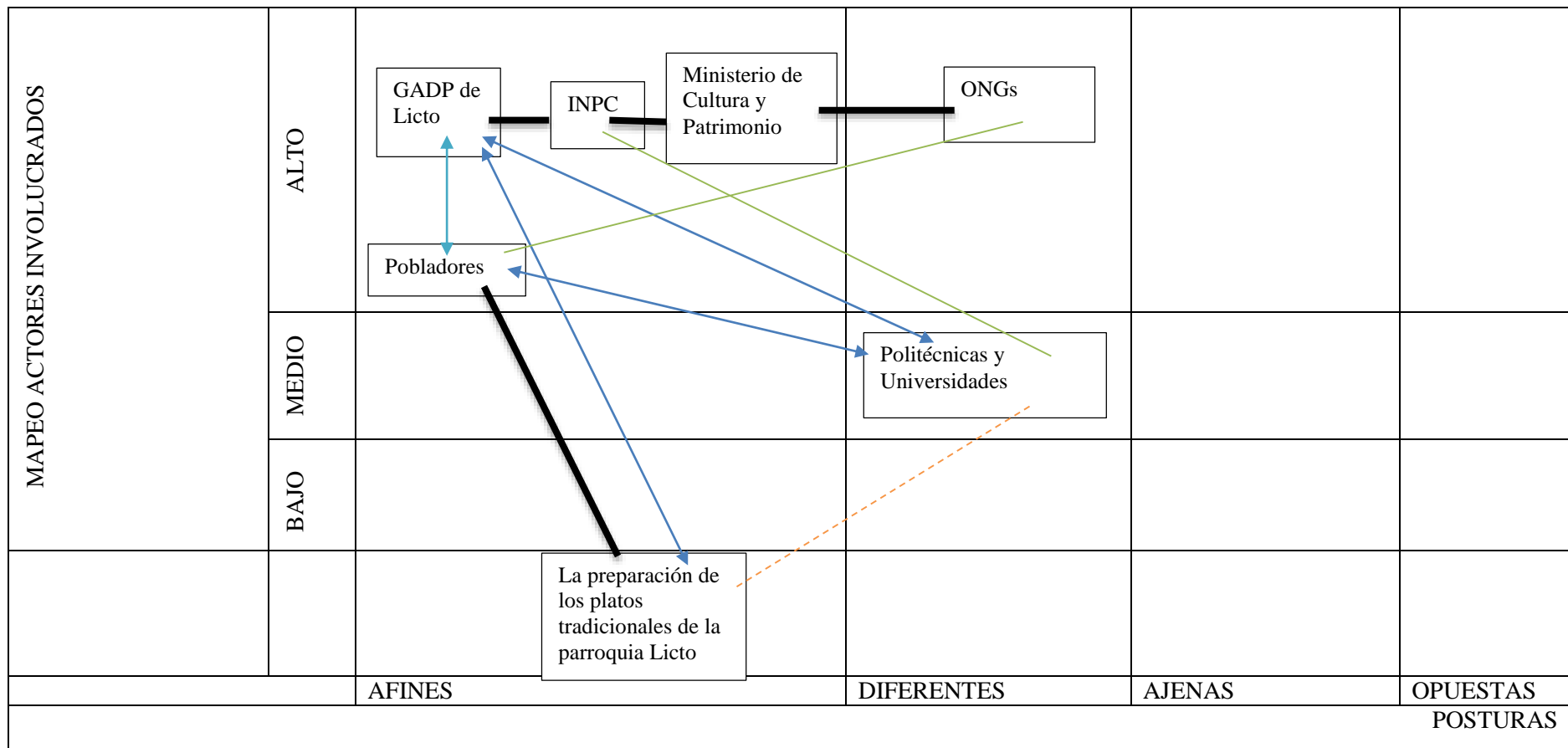
Tabla 38-4: Matriz de involucrados

MATRIZ DE INVOLUCRADOS			
ACTORES	INTERÉS	ACCIONES	POTENCIALIDADES
Pobladores	Obtener nuevas fuentes de ingresos y plazas de empleo en el sector turístico	Aprovechando la afluencia de turistas especialmente en las fiestas parroquiales	Humano Económico
GAD Parroquial de Licto	Salvaguardar, proteger, promocionar y difundir el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia	Velar por la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio alimentario y gastronómico para el beneficio de la localidad	Técnico Económico
INPC	Investigar, normar, asesorar, restaurar, regular y promocionar el patrimonio cultural material e inmaterial del Ecuador; para la preservación, conservación de acuerdo a la ley	Salvaguardando los bienes patrimoniales para beneficio de las personas y nuevas generaciones Realizando estudios y trabajos de investigación	Técnico Humano
Ministerio de Cultura y Patrimonio	Fortalecer la identidad nacional y la interculturalidad, proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales	Promoviendo la salvaguardia de la memoria social y el patrimonio cultural del país.	Técnico Económico
Politécnicas y Universidades	Realizar prácticas preprofesionales y	Realizando estudios y trabajos de	Técnico Humano

	académicas	investigación	
ONGs	Fomentar el emprendimiento comunitario	Realizando capacitaciones en el sector turístico	Técnico Económico

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Finalmente, se realizó el mapeo de los actores involucrados en la manifestación



Se presenta a continuación la leyenda del mapeo de actores en el patrimonio alimentario y gastronómico

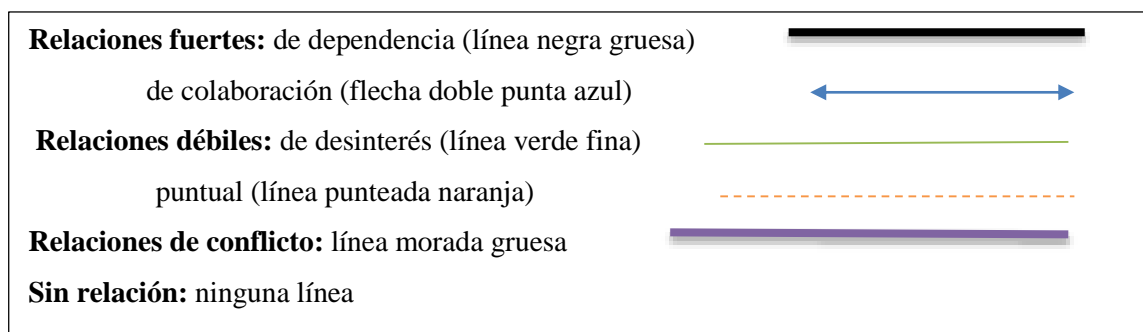


Figura 8-4: Mapeo de los actores involucrados en el Patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia Licto

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

4.4.2. *Formulación filosófica*

4.4.2.1. *Misión*

Fomentar el conocimiento, preservación, protección, valorización, transmisión y promoción del patrimonio alimentario y gastronómico, con el propósito de sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de los platos tradicionales y ancestrales de la localidad para salvaguardar y fortalecer la memoria colectiva de la misma.

4.4.2.2. *Visión*

En un lapso de 5 años, fortalecer el conocimiento sobre la preparación de los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia Licto, con el propósito de que la comunidad Lictaña se familiarice con el patrimonio alimentario y gastronómico; y puedan promocionarlo y difundirlo a los turistas y visitantes, aportando el desarrollo económico y sostenible de la parroquia.

4.4.3. *Formulación estratégica*

4.4.3.1. *Objetivos estratégicos*

- Fortalecer y consolidar la vigencia del patrimonio alimentario y gastronómico, mediante su revitalización, transmisión, profundizando la investigación de la gastronomía tradicional y ancestral con el fin de innovar en emprendimientos para el desarrollo de la parroquia.

- Gestionar con los actores involucrados mecanismos de aprovechamiento para mejorar la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia a través de nuevas propuestas.

4.4.3.2. Políticas que regirán la ejecución del Plan de Salvaguardia

- El plan de salvaguardia se regirá a cargo del GAD parroquial de Licto, además promoverá la producción de los alimentos necesarios para asegurar la vigencia del patrimonio alimentario de la localidad.
- El método a utilizar para implementar el plan de salvaguardia será la IAP mediante la aplicación de técnicas y talleres participativos.
- El proceso de implementación del plan de salvaguardia será socializado recurrentemente a los pobladores de la parroquia de Licto.
- El plan de salvaguardia fortalecerá las redes de participación ciudadana y organizaciones sociales para la salvaguardar y revitalizar el patrimonio gastronómico de la parroquia Licto.

4.4.4. Determinación de programas y proyectos

De acuerdo con el análisis situacional y las estrategias se ha definido los siguientes programas y proyectos.

4.4.4.1. Descripción de programas y proyectos

Programa 1: Desarrollo de un tour turístico gastronómico de la parroquia Licto

Tabla 39-4: Descripción del programa 1

Nombre del programa	Desarrollo de un tour turístico gastronómico de la parroquia Licto
Descripción	El programa lo que busca es desarrollar un circuito turístico en el que se involucre a toda la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia para difundir a turistas nacionales y extranjeros
Objetivo	Promover un circuito turístico gastronómico con el fin de dar a conocer toda la variedad de platos que existe en la localidad
Actores involucrados	ESPOCH, GAD parroquial de Licto, pobladores, INPC, ONG
Beneficiarios	Las comunidades de la parroquia Licto
Tiempo de ejecución	5 meses
Costo estimado de implementación	\$5.200,00
Proyecto	1.1. Proyecto Desarrollar un circuito de turismo gastronómico de la parroquia Licto
Posibles fuentes de financiamiento	GAD cantonal de Riobamba, GAD parroquial, INPC, ONG, comunidades

Se detalla a continuación el presupuesto aproximado para el proyecto

Tabla 40-4: Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 1.1

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PERSONAL TÉCNICO				
Lic. Ecoturismo	Global	1	\$600,00	\$3.000,00
Cartógrafo	Global	1	\$1.200,00	\$1.200,00
EQUIPOS DE OFICINA				
Computador	Global	1	\$600,00	\$600,00
MATERIALES DE OFICINA				
Materiales y suministros	Global	1	\$400,00	\$400,00
TOTAL				\$5.200,00

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 41-4: Descripción de los proyectos

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUBACTIVIDADES	METAS
Desarrollo de un tour turístico gastronómico de la parroquia Licto	1.1 Circuito turístico gastronómico de la parroquia Licto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contratar un Licenciado en Turismo para el desarrollo del circuito turístico gastronómico 2. Desarrollar el circuito 3. Evaluar el circuito 4. Difusión del circuito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestionar fondos públicos para contratar al Licenciado en Ecoturismo y el Cartógrafo 2. Georreferenciar los puntos útiles para el circuito turístico. 3. Desarrollar itinerarios en cada punto de parada de los circuitos 4. Socializar el circuito turístico gastronómico 	Para mediados del año 2023 se desarrollará un circuito turístico gastronómico con el fin de promover la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Programa 2: Curso de manipulación e higiene de los alimentos y atención al cliente

Tabla 42-4: Descripción del programa 2

Nombre del programa	Curso de manipulación e higiene de los alimentos y atención al cliente
Descripción	El programa lo que busca es capacitar a las comunidades en la manipulación e higiene de la preparación de los alimentos; y brindar una buena atención al turista que visite la parroquia
Objetivo	Contribuir al manejo higiénico en la preparación de los alimentos para evitar enfermedades a la población y proporcionar una buena atención a los turistas
Actores involucrados	ESPOCH, Gad parroquial de Licto, población
Beneficiarios	Las comunidades de la parroquia
Tiempo de ejecución	2 meses
Costo estimado de implementación	\$5.500,00
Proyecto	2.1. Proyecto capacitación a las comunidades en la manipulación e higiene de los alimentos 2.2. Proyecto capacitación sobre la atención al cliente
Posibles fuentes de financiamiento	GAD cantonal de Riobamba, GAD parroquial, ONG, INPC, Misterio de cultura y patrimonio

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 43-4: Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 2.1 y 2.2

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PERSONAL TÉCNICO				
Nutricionista	Global	1	\$600,00	\$1.200,00
Lic. en Gastronomía	Global	1	\$600,00	\$1.200,00
Especialista en atención al cliente	Global	1	\$600,00	\$1.200,00
LOGÍSTICA				
Alimentación	Global	100	\$5,00	\$500
EQUIPOS DE OFICINA				
Computador	Equipo	1	\$600	\$600
Proyector	Equipo	1	\$400	\$400
MATERIALES DE OFICINA				
Materiales y suministros	Global	1	\$400	\$400
TOTAL				\$5.500,00

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 44-4: Descripción de los proyectos

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUBACTIVIDADES	METAS
Curso de manipulación e higiene de los alimentos y atención al cliente	2.1 Proyecto de capacitación a las comunidades en la manipulación e higiene de los alimentos	1. Preparar el curso en la manipulación e higiene de los alimentos 2. Seleccionar a los actores 3. Ejecutar el curso 4. Evaluar el curso	1. Gestionar el uso de las instalaciones del GADP Licto para las capacitaciones 2. Contratar personal técnico especializado 3. Convocatoria a los	Para el año 2023 las comunidades estarán capacitadas para la manipulación e higiene de los productos gastronómicos de la localidad

			<p>pobladores a talleres participativos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar las capacitaciones con las comunidades 2. Entregar certificados a las comunidades por la participación en el curso 	
	2.2 Proyecto capacitación sobre la atención al cliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar el curso sobre la atención al cliente 2. Seleccionar a los actores 3. Ejecutar el curso 4. Evaluar el curso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestionar el uso de las instalaciones del GADP Licto para el curso de atención al cliente 2. Contratar personal técnico especializado 3. Convocatoria a los pobladores a talleres 4. Desarrollar las capacitaciones 5. Entregar certificados a las comunidades por la participación en el curso 	Para el año 2023 las comunidades estarán capacitados en atención al cliente con el fin de emprender e innovar en un producto turístico gastronómico

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Programa 3: Fortalecimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial en la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto

Tabla 45-4: Descripción del programa 3

Nombre del programa	Fortalecimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial en la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto
Descripción	El programa lo que busca es contribuir que la elaboración de los bizcochos de la parroquia Licto forme parte del listado del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador
Objetivo	Consolidar la elaboración artesanal del bizcocho de la parroquia Licto para su certificación como Patrimonio Cultural Inmaterial del país.
Actores involucrados	ESPOCH, GAD cantonal de Riobamba, GAD parroquial, INPC, Ministerio de Cultura y Patrimonio y las comunidades
Beneficiarios	Las comunidades de la parroquia
Tiempo de ejecución	1 año
Costo estimado de implementación	\$8.200,00
Proyecto	3.1. Proyecto certificar como Patrimonio Cultural Inmaterial a la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto
Posibles fuentes de financiamiento	GAD cantonal de Riobamba, GAD parroquial, INPC, Ministerio de Cultura y Patrimonio

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Se detalla a continuación el presupuesto aproximado para el proyecto

Tabla 46-4: Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 3.1

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PERSONAL TÉCNICO				
Lic. en Ecoturismo	Global	1	\$600,00	\$7.200,00
EQUIPOS DE OFICINA				
Computador	Global	1	\$600,00	\$600,00
MATERIALES DE OFICINA				
Materiales y suministros	Global	1	\$400,00	\$400,00
TOTAL				\$8.200,00

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 47-4: Descripción del proyecto

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUBACTIVIDADES	METAS
Fortalecimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial en la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto	3.1 Proyecto certificar como PCI a la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto	<ol style="list-style-type: none"> Contratar al Licenciado en Ecoturismo Ejecutar mediante la ficha del INPC sobre la elaboración artesanal del bizcocho Certificar en el listado del PCI la elaboración artesanal del bizcocho por parte del INPC y el Ministerio de Cultura y Patrimonio Publicar y socializar 	<ol style="list-style-type: none"> Gestionar fondos públicos para contratar al Licenciador en Ecoturismo Desarrollar la investigación sobre la elaboración artesanal del bizcocho Solicitar al director ejecutivo del INPC la certificación Difundir por medios comunicativos sobre la ficha de la elaboración artesanal del bizcocho 	Para el año 2024 se entregó la certificación por parte del INPC y el Ministerio de Cultura y Patrimonio como PCI a la elaboración artesanal del bizcocho de la parroquia Licto

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Programa 4: Planificación de un restaurante con la participación de las comunidades de la parroquia Licto

Tabla 48-4: Descripción del programa 4

Nombre del programa	Planificación de un restaurante con la participación de las comunidades de la parroquia Licto
Descripción	El programa lo que busca es contribuir a la planificación de un restaurante innovador con la participación de las comunidades
Objetivo	Desarrollar un estudio de mercado que aporte a la planificación de un restaurante innovador con gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia
Actores involucrados	ESPOCH, GAD parroquial, y las comunidades
Beneficiarios	Las comunidades de la parroquia
Tiempo de ejecución	1 año
Costo estimado de implementación	\$10.000,00
Proyecto	4.1. Proyecto planificar un restaurante con la participación de las

	comunidades de la parroquia Licto
Posibles fuentes de financiamiento	GAD parroquial, INPC, Ministerio de Cultura y Patrimonio, ONG

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Se detalla a continuación el presupuesto aproximado para el proyecto

Tabla 49-4: Detalle del presupuesto aproximado del proyecto 4.1

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PERSONAL TÉCNICO				
Lic. en Ecoturismo	Global	1	\$600,00	\$7.200,00
EQUIPOS DE OFICINA				
Computador	Global	1	\$600,00	\$600,00
MATERIALES DE OFICINA				
Materiales y suministros	Global	1	\$400,00	\$400,00
PUBLICIDAD				
Plan de marketing	Global	1	\$1.800,00	\$1.800,00
TOTAL				\$10.000,00

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

Tabla 50-4: Descripción del proyecto

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUBACTIVIDADES	METAS
Planificación de un restaurante con la participación de las comunidades de la parroquia Licto	4.1 Diseño de implementación de un restaurante con la participación de las comunidades de la parroquia Licto	1. Desarrollo del estudio de mercado sobre la planificación de un restaurante 5. Plan de marketing 6. Posibles financiamientos	5. Gestionar fondos públicos para el estudio de mercado 6. Contratar un personal técnico especializado en diseño de productos y de marketing 7. Desarrollar el estudio de mercado 8. Publicar y promocionar a través de los medios de comunicación	Para el año 2024 se desarrolló un estudio de mercado con el fin de planificar un restaurante innovador que ofrezca a los turistas nacionales y extranjeros una atención de calidad con la participación de las comunidades de la parroquia Licto

Realizado por: Quishpi, F., 2022.

CONCLUSIONES

- En el diagnóstico situacional se determinó que el área de estudio es un lugar apropiado para la visita de los turistas nacionales y extranjeros que visitan la parroquia para degustar los diferentes platos tradicionales que posee la localidad. Además, es un lugar estratégico para la comercialización del reconocido y tradicional bizcocho Licteño, el Hornado, chicha de jora, que son productos exportados a nivel nacional.
- De acuerdo al registro del Patrimonio alimentario y gastronómico en la parroquia Licto, se registró 22 platos tradicionales en la localidad, entre los cuales tenemos: Hornado, caldo de 31, bizcochos, chicha de jora, colada morada, buñuelos, colada de quinua, colada de trigo, colada de máchica de sal, habas con melloco, mote, papas con cuy, Chiguiltis, habas con melloco y maíz tostado, Purutucho, colada de zambo, Zamora, colada de harina de alverja, el jucho, cuy asado en tiesto, locro de cuy, ají de cuy; los mencionados platos es el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia y representa la identidad Licteña.
- Dentro de la valoración del Patrimonio alimentario y gastronómico de la localidad, se determinó que existen 12 platos en estado vulnerable, mientras que 10 platos en estado vigente, y finalmente, no existen platos en estado altamente vulnerable.
- Finalmente, se determinó 4 programas y 5 proyectos para salvaguardar el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia, con el fin de proteger, valorar, transmitir, promocionar y difundir la gastronomía Licteña para las generaciones futuras.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los gestores del PCI de la parroquia Licto fortalecer la promoción y difusión de los diferentes platos tradicionales y ancestrales de la localidad, que no sea solamente a nivel local sino también a nivel nacional y beneficie a toda la localidad.
- Se recomienda a los gestores del PCI de la parroquia Licto tomar en consideración los programas y proyectos mencionados en esta investigación, con el fin de aportar a la salvaguardia del patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia para su debida promoción y difusión de su gastronomía.
- Se recomienda trabajar en aquellas manifestaciones que están en estado vulnerable, con el propósito de salvaguardar los platos típicos y ancestrales de la parroquia para transmitir de generación en generación.
- Se recomienda a los gestores del patrimonio trabajar conjuntamente con instituciones superiores como la ESPOCH o UNACH para las investigaciones y estudios sobre el patrimonio alimentario y gastronómico de la localidad.

GLOSARIO

INPC: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

PC: Patrimonio Cultural.

PCI: Patrimonio Cultural Inmaterial

PCM: Patrimonio Cultural Material

UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura.

SIPCE: Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano

BIBLIOGRAFÍA

CASTILLO, D., MIRANDA, S., JARA, C. & QUEVEDO, L., *Cartografía patrimonial y de turismo comunitario Provincia de Chimborazo.* [en línea]. [Consulta: 20 diciembre 2020]. Disponible en: <http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-19-140407-74 Libro Portada Cartografia Patrimonial-comprimido.pdf>.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL LICTO, *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia de Licto.* *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.,

GUERRERO, P., *guía etnográfica* [en línea]. S.l.: s.n. ISBN 9978222480. Disponible en: https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1237&context=abya_yala.

HIDALGO, N., *Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales, con el fin de fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de riobamba.* [en línea], Disponible en: https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/12942/1/Hidalgo_Barriga%2C_Nanci_Emitelia.pdf.

ILAM, (s.f.). *Patrimonio Cultural.* [en línea]. [Consulta: 23 junio 2022 a]. Disponible en: <https://ilamdir.org/patrimonio/cultural>.

ILAM, (s.f.). *Patrimonio cultural.* [en línea]. [Consulta: 20 diciembre 2020 b]. Disponible en: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>.

INEC, 2010a. *Población y demografía.* [en línea]. [Consulta: 2 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>.

INEC, 2010b. *Pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas.* [en línea]. [Consulta: 3 noviembre 2021]. Disponible en: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/pobreza-por-necesidades-basicas-insatisfechas/>.

INPC, *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.* [en línea]. [Consulta: 20 diciembre 2020]. Disponible en: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/publicaciones-online/guiametodologicapci/>.

INPC, *Patrimonio Cultural Material* Patrimonio Cultural Material. [en línea], Disponible en: <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>.

LEY ORGÁNICA DE CULTURA, *Acuerdo ministerial N.º DM-2018-126* [en línea]. 2018. S.l.: s.n. Disponible en: <https://contenidos.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/ACUERDO-126-2018-Expedir-la-norma-tecnica-salvaguardia-del-patrimonio-cultural.pdf>.

MORA, V. & MALDONADO, C., *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação* El patrimonio cultural inmaterial como recurso para desarrollar el turismo cultural en la provincia de Loja - Ecuador. [en línea], vol. 24, pp. 434-443. Disponible en: <https://bv.unir.net:2210/docview/2348891634?pq-origsite=summon>.

MORENO, I., *Valoración de los saberes ancestrales para fortalecer la conservación del patrimonio cultural intangible en la parroquia licto, cantón riobamba, provincia de chimborazo* [en línea]. S.l.: s.n. Disponible en: http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS-RJ/RBG/RBG-1995-v57_n1.pdf <https://periodicos.ufpe.br/revistas/rbge/article/view/234295>.

PÉREZ, C., *El Cotidiano* La muerte de las culturas locales y el renacimiento de las culturas políticas. [en línea], vol. 20, no. 127, pp. 40-45. ISSN 0186-1840. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/325/32512706.pdf>.

PILCO, J.P., *Plan De Salvaguardia De Patrimonio Cultural Inmaterial En El Ámbito De Conocimientos Y Usos Relacionados Con La Naturaleza Y El Universo, Para La Gestion Turística Sostenible De La Microcuenca Media Y Alta Del Río Chimborazo.* ,

SATÁN, M., *Plan De Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial, En El Ámbito De Conocimientos Y Usos Relacionados Con La Naturaleza Y El Universo Del Cantón Guano, Provincia De Chimborazo.* , pp. 23.

SENPLADES, *Proceso para la Elaboración de Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial.* [en línea], Disponible en: <http://www.co.undp.org/content/colombia/es/home/post-2015/sdg-overview.html>.

ANEXOS

ANEXO A: ACTA DE CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO

ACTA DE CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO

Por medio personal, el día 17 de noviembre del 2021, en conjunto con el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Licto, por una parte, el Sr. Luis Alberto Naula presidente de Licto, y por otra, mi persona Fausto Armando Quisphi Pilataxi, estudiante de la carrera de Turismo del trabajo de titulación denominado “PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, ÁMBITO PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA CHIMBORAZO”, en representación de la ESPOCH; acuerdan suscribir la presente Acta de Consentimiento libre, previo e informado, para la ejecución conjunta de dicho trabajo de titulación curricular, con la participación de sus actores involucrados del siguiente contenido:

1. NOMBRE DEL ESTUDIO

“PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, ÁMBITO PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA CHIMBORAZO”

2. NATURALEZA

El trabajo de titulación curricular pretende poner en valor el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de Licto, a través de un plan de salvaguardia.

3. ALCANCE

El trabajo de titulación curricular cubre toda la parroquia de Licto

4. UBICACIÓN

Se ubica en el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Licto

5. OBJETO DEL ESTUDIO

El trabajo de titulación curricular se centra en la elaboración de un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial referido a la gastronomía de la parroquia de Licto.

6. DURACIÓN

El trabajo de titulación curricular tendrá una duración de 5 meses, teniendo como fecha de inicio el 17 de noviembre de 2021, y fecha de finalización el 18 de marzo de 2022.

7. PERSONAL REQUERIDO

El trabajo de titulación curricular lo ejecutará el estudiante Fausto Armando Quisphi Pilataxi que cursa su trabajo de titulación con la ayuda del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Licto para la realización de dicho trabajo.

Cargo	Cédula de Ciudadanía	Nombre completo	Correo electrónico	Teléfono
Estudiante de la carrera de Turismo	060548003-7	Fausto Armando Quisphi Pilataxi	fausto.quisphi@epoch.edu.ec	0967861546

8. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El trabajo se llevará a cabo mediante la siguiente metodología:

- **Etapas de aproximación:** Se realizará el primer acercamiento al territorio mediante talleres participativos a los diferentes actores involucrados allí y se establecerán los acuerdos y mecanismos a implementarse durante todo el proceso, como son coordinación, socialización de la propuesta y obtención de consentimiento libre, previo e informado.
- **Recopilación de la información:** En esta etapa se identificará, recopilará y se analizará la información documental como son fuentes primarias y secundarias; seguido del levantamiento o recopilación de información en campo, es decir, obtener informaciones proporcionadas por los portadores de los conocimientos y a través de la observación directa de las prácticas socioculturales que aportarán a la descripción y significación del patrimonio

cultural inmaterial referido a la gastronomía objeto del registro, esto se realizará por medio de la observación directa y entrevistas.

- **Sistematización, categorización:** En esta fase se analizará y se sistematizará mediante la tabulación la información recopilada, describiendo el patrimonio cultural inmaterial respectivamente a la gastronomía de la parroquia de Licto

El trabajo se basará en la metodología del instructivo para la Normalización del Patrimonio Cultural del INPC. Los parámetros a desarrollar serán los siguientes:

- Datos de ubicación: provincia, cantón, parroquia, código, etc.
- Datos de identificación: comunidad, lengua, ámbito, subámbito, etc.
- Descripción: reseña del bien, fecha o período, alcance
- Portadores/Soportes: importancia para la comunidad, sensibilidad al cambio, etc.
- Valoración-Observaciones
- Anexos: referencias bibliográficas, video, audio, registro fotográfico, etc.
- Datos de control: nombre universidad, fecha de registro

Por otro lado, valorar el patrimonio cultural inmaterial referido a la gastronomía de la parroquia de Licto, se tomó en cuenta las características propuestas por el INPC, se ejecutará a partir de:

Taller participativo donde se realizará el planteamiento de una matriz que enlistará de forma vertical toda la gastronomía registrada y de forma horizontal evaluará cada plato tradicional a partir de tres indicadores, los cuales son: 1) Transmisión; 2) Memoria; e 3) Identidad.

Para constancia, firman de común acuerdo:


Sr. Gustavo H. Bonifaz Ch.
**PRESIDENTE DEL GAD
PARROQUIAL DE LICTO**




Sr. Fausto Armando Quesphi Pilataxi
ESTUDIANTE DE LA ESPOCH

ANEXO B: MODELO DE ENTREVISTA



Modelo de entrevista del Patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de Licto.

Buenas tardes, reciba un cordial saludo, mi nombre es Fausto Quishpi estudiante de la ESPOCH, estoy cursando la carrera de turismo y realizando mi trabajo de integración curricular sobre el tema denominado: Plan de salvaguardia del PCI, ámbito patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Me gustaría contar con su colaboración para poder comprender mejor la manifestación cultural del patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia, para lo cual le pido me permita realizarle algunas preguntas sobre el tema mencionado.

- 1. ¿Cuál es su nombre?**
- 2. ¿A qué grupo étnico pertenece?**
- 3. ¿Cuál es su edad?**
- 4. ¿Cuál es su lugar de residencia?**
- 5. ¿Cómo se prepara los bizcochos?**
- 6. ¿Quién elabora los bizcochos?**
- 7. ¿Cuáles son los ingredientes?**
- 8. ¿Cuál es el proceso?**
- 9. ¿Cuánto tiempo tarda?**
- 10. ¿Quién o quiénes los preparan?**
- 11. ¿Qué insumos o instrumentos se utiliza?**
- 12. ¿Cuánto reposa la masa?**
- 13. ¿Cómo fue el proceso de transmisión del conocimiento?**
- 14. ¿Hace cuánto tiempo estima, que existe ese conocimiento?**
- 15. ¿Lo preparan todas las familias?**
- 16. ¿A qué hora se vende?**
- 17. ¿Tuvo o tiene trascendencia local el bizcocho tradicional?**
- 18. ¿Se distribuye solamente en la parroquia o también en los cantones aledaños?**
- 19. ¿Por qué es especial el bizcocho tradicional?**
- 20. ¿Cuánto cuesta?**
- 21. ¿Cuál es la historia?**
- 22. ¿Se venden o vendían en las comunidades o sólo en la cabecera parroquial?**
- 23. ¿En las comunidades aledañas también se prepara?**
- 24. ¿Cuál es la importancia cultural de los bizcochos para la comunidad?**

ANEXO C: FICHA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO

Ficha 01. Hornado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Riobamba y Bolívar, cerca de la cabecera parroquial de Licto				
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766459 Y(Norte) 9800195 Z(Altitud) 2853 msnm				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Imagen del plato tradicional del Hornado				
Código fotográfico: IMG-20211204-WA0007.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Hornado				
Grupo Social		Lengua (s)		
Mestizo		Castellano, Kichwa		
Ámbito				
Patrimonio alimentario y gastronómico				
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito		

Gastronomía		Gastronomía festiva o ritual
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Margarita Pisci menciona que el conocimiento de la preparación del tradicional hornado viene desde la enseñanza de sus padres, quienes le inculcaron este saber gastronómico, desde los 12 años inició el negocio del hornado y hoy en día ella transmite este legado de sus padres a sus hijos para que se mantenga vigente.</p> <p>El hornado es uno de los platos tradicionales de la parroquia de Licto, según Margarita el hornado le prepara en horno de leña, ya que adopta un sabor único y exquisito según el aliñado con el que se prepara. Además, el hornado se puede servir con mote, papas, lechuga, cebolla colorada, chicha de jora fermentada, el ají y adicionalmente el chiriucho,</p> <p>La preparación del hornado se realiza de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ponga la carne de chanco en una fuente grande para marinar (asegúrese de que tendrá espacio en la refrigeradora). ➤ Vierta el jugo de limón sobre el chanco o cerdo. ➤ Prepare el aliño mezclando el ajo, el comino, la sal y la pimienta en una procesadora de alimentos pequeña. Si no tiene procesadora, puede triturar el ajo con un machacador y luego mezclarlo con el comino, la sal y la pimienta. ➤ Haga varias incisiones profundas (de 2-4cm) en ambos lados del pedazo de carne y rellénelas con el adobo o aliño, también frote la carne con el aliño. Vierta las 3 tazas de cerveza encima de la carne y deje reposar durante la noche en la refrigeradora. Si tiene tiempo puede dejarla reposar durante 24 horas, si no durante la noche está muy bien. ➤ Voltee la carne de chanco cada 8-12 horas. ➤ Pre-caliente el horno a 400C (200C) y coloque el lomo o espaldilla de chanco -con la salsa en que se adobo- en un molde para hornear. Colóquelo con la piel o el cuero hacia arriba, y asegúrese de que la bandeja o molde de hornear sea lo suficientemente profunda para el adobo y que también tenga espacio para añadir las papas durante la última hora. ➤ Hornee la carne de chanco a 400C durante 30 minutos. ➤ Mientras tanto, en una olla pequeña, derrita 4 onzas de mantequilla o manteca a fuego lento, agregue 1 cucharada de achiote molido y mezcle bien. ➤ Baje la temperatura del horno a 350 ° C y vierta la mezcla de mantequilla y achiote derretida sobre la carne de cerdo. ➤ Para evitar que la carne se seque hay que bañar la carne con el adobo líquido aproximadamente cada 20-30 minutos. ➤ Continúe asando a 350C y bañando la carne con el líquido durante aproximadamente 1 ½ horas. Luego baje la temperatura del horno a 325C. ➤ Cuando el líquido de la bandeja se empiece a reducir derrita las 2 onzas restantes de mantequilla o manteca a fuego lento. Agregue las 2 tazas de cerveza y la cucharada restante de achiote molido, caliéntelo, pero no deje que hierva. Use esta mezcla según sea necesario para seguir bañando la carne de chanco. ➤ Continúe horneando y bañando la carne durante 1 ½ hora. En este momento puede agregar las papas y asarlas con la carne durante una hora más. ➤ El tiempo total de cocción es alrededor de 4 ½ horas para una pierna de cerdo 8 -10 libras, más o menos son 25-30 minutos por libra. Es recomendable usar un termómetro de cocina para verificar que la temperatura interna de la carne de chanco sea 160 C. ➤ Para hacer que el cuero reviente y se ponga crujiente, rocíe con agua bien helada la piel justo unos minutos antes de sacar el chanco del horno. También puede encender la parrilla superior del horno durante unos minutos. Otra opción es después de sacar la carne del horno, retire la piel de la carne y quite la grasa de debajo, luego corte la piel en trozos medianos y póngalos bajo el asador o la parrilla superior del horno durante unos 3-5 minutos o hasta que comience a reventar. ➤ Sirva el hornado de chanco con mote, las papas que asaron con el hornado o llapingachos de papa, plátanos maduros fritos, tomate y salsa de cebolla curtido, agrio, rodajas de aguacate y ají criollo. 		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación del tradicional hornado se lo realiza los días domingos y lunes.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
5. PORTADORES / SOPORTES		

Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	Margarita Pisci	69	Hornadera	Riobamba y Bolívar	Parroquia de Licto
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
El hornado representa uno de los platos tradicionales que posee la parroquia de Licto, ya que turistas nacionales y extranjeros visitan la parroquia para degustar del hornado, incluso en algunos casos se explica la manera de preparación del plato para el conocimiento del turista, y por otro, la población se beneficia económicamente.						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		El tradicional hornado en la actualidad está vigente, ya que la enseñanza proviene desde sus antepasados y se va conservando la preparación especial para ser transmitida de generación en generación.			
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Manuel Guamán		Oriente y Calderón (Panadería Carmita)		Masculino	75	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito			
Ficha de la Chicha de Jora	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual			
9. ANEXOS						
Audios		Videos	Fotografías	Audios		
X			X			
10. OBSERVACIONES						
11. DATOS DE CONTROL						
Registrado por: Fausto Quishpi				Fecha de registro: 02/12/2021		
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo				Fecha revisión: 21/12/2021		
Aprobado por:				Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: IMG-20211204-WA0007.jpg						

Ficha 02. Caldo de 31

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
CÓDIGO					
IM-06-01-56-000-18-000002					
12. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		Urbana		Rural	
Localidad: Riobamba y Bolívar, cerca de la cabecera parroquial de Licto					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766459 Y(Norte) 9800195 Z(Altitud) 2853 msnm					
13. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del plato del caldo de 31					
Código fotográfico: IMG-20211204-WA0004.jpg					
14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Caldo de 31					
Grupo Social			Lengua (s)		
Mestizo			Castellano, Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		

15. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>Según Margarita Picsi cuenta la historia de cómo surgió el nombre del Caldo de 31, menciona que en una hacienda habido unos patrones que sabían tener mucho ganado, además tenían varios sirvientes que trabajaban para ellos. Cada 30 o 31 de cada mes el patrón ha sabido matar un chanco o un ganado y la tripa cocinarlo; no obstante, llegó un año en el cual no lo preparó y los sirvientes le mencionan: “patrón que fue ya llevamos 31 y porque no ha matado al animal para servirnos”, desde allí surge el denominado plato tradicional caldo de 31 que en la actualidad sigue siendo un plato apetecido por los turistas que visitan la parroquia.</p> <p>El caldo de 31 es un plato preparado a base de la menudencia del chanco, a este plato se le acompaña con leche, cilantro, limón, mote; su preparación se lo realiza de la siguiente manera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Para comenzar debemos limpiar y lavar muy bien las vísceras (corazón, tripas y panza). ➤ Luego las ponemos a cocinar en una cacerola con suficiente agua, le agregamos sal, comino y pimienta al gusto y los pedazos de cebolla roja y blanca, el ajo y dejamos cocinar por unas 2 horas, de ser necesario le vamos aumentamos más agua. ➤ Cuando las vísceras ya estén bien cocinadas la retiramos y las cortamos en porciones medianas, y las reservamos. ➤ Seguido de esto, cernimos el caldo y ratificamos el sabor. Para servir ponemos los trozos de las vísceras en un plato hondo y luego el caldo, esparcimos la cebolla, el perejil y el cilantro por encima. Y nos podemos servir. 						
		Detalle de la periodicidad				
	Anual	La preparación del caldo de 31 se lo prepara todos los días				
X	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
16. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	Margarita Picsi	69	Hornadera	Riobamba y Bolívar	Parroquia de Licto
17. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
<p>La preparación del caldo de 31 es muy tradicional en la serranía ecuatoriana y para el pueblo Licteño, ya que se lo realiza con los ingredientes necesarios para que el sabor sea único y exquisito. En la actualidad sigue siendo un plato tradicional de la localidad y que hasta el día de hoy sigue siendo representativo para la parroquia</p>						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable	El caldo de 31 en la actualidad está vigente, ya que la enseñanza proviene desde sus antepasados y se va conservando la preparación, sabor, sazón, para ser transmitida de generación en generación.				
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
18. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
19. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		
20. ANEXOS						

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
21. OBSERVACIONES			
22. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 02/12/2021	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 21/12/2021	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20211204-WA0004.jpg			

Ficha 03. Bizcocho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
		IM-06-01-56-000-18-000003

23. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba
Parroquia: Licto	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Ecuador y Gonzalo Suárez, parroquia de Licto	
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766573 Y(Norte) 9800252 Z(Altitud) 2847 msnm	

24. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Imagen del bizcocho, junto con la señora Aracely Gómez
Código fotográfico: 20211202_114358.jpg

25. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Bizcocho	
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	Castellano, Kichwa
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual

26. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Con mucho amor y paciencia es lo que pone en sus manos Aracely Gómez que es primordial para la preparación de los bizcochos tradicionales de la parroquia de Licto, los ingredientes principales que se necesitan son: harina, manteca, aceite, mantequilla y levadura. El sabor inconfundible de los bizcochos es incapaz de igualar el arte que posee esta señora en sus manos.

En la actualidad, la preparación de los bizcochos se lo realiza a mano y principalmente en horno de leña, por tal razón el sabor radica en la manera en cómo lo preparan.

Preparación

- La masa del bizcocho se prepara con harina, agua tibia, sal, azúcar y se amasa por diez minutos.
- Se aumenta levadura y se deja reposar la masa por 30 minutos
- Esa masa leudada es cortada en pequeños trozos y se las pone en las latas para hornearlos
- Se meten los bizcochos en un primer momento por 15 a 30 minutos a altas temperaturas.
- Se los saca después de este tiempo, y se los deja enfriar.
- Luego se los vuelve a meter en otro horno, a menor temperatura y se los hornea por 10 a 12 minutos más hasta que doren.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación del bizcocho se lo realiza todos los días a partir de las 5am hasta las 11pm.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

27. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	Aracely Gómez	58	Comerciante	Ecuador y Gonzalo Suárez	Parroquia de Licto

28. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La preparación de los bizcochos es un gran atractivo culinario importante para la parroquia de Licto, porque representa el tesoro cultural intangible de la parroquia, incluso mantiene las tradiciones ancestrales y la forma de trabajo artesanal del pueblo, que se sigue utilizando en la técnica de su preparación que es valorada por los turistas. A tal punto, que su tradición y prestigio hizo que no tenga la necesidad de salir a vender, sino que las personas lleguen al negocio “La Morenita” para comprar sus bizcochos.

Sensibilidad al cambio

	Manifestación altamente vulnerable	El bizcocho en la actualidad está vigente, ya que la enseñanza proviene desde sus antepasados y se va conservando la preparación para ser transmitida de generación en generación
	Manifestación vulnerable	
x	Manifestación vigente	

29. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

30. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

31. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

32. OBSERVACIONES	
33. DATOS DE CONTROL	
Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 02/12/2021
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 21/12/2021
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: 20211202_114358.jpg	


Ficha 04. Chicha de jora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
					CÓDIGO
					IM-06-01-56-000-18-000004
34. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Bolívar y Gonzalo Suárez, parroquia de Licto					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766589 Y(Norte) 9800180 Z(Altitud) 2846 msnm					
35. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen de la chicha de jora					
Código fotográfico: IMG-20211205-WA0001.jpg					
36. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Chicha de Jora					
Grupo Social			Lengua (s)		
Mestizo			Castellano		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					

Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito				
Gastronomía		Gastronomía festiva o ritual				
37. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>La Chicha de Jora se elabora principalmente en la sierra ecuatoriana, los ingredientes para su elaboración son: el maíz colorado, la jora, miel, guayaba, naranjilla, panela; esta bebida se la utiliza en las fiestas parroquiales de Licto, en actos ceremoniales, mingas, carnaval, fiestas familiares de cada pueblo.</p> <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Colocar en una sartén la cebada y el maíz de jora y tostar durante 25 minutos. ➤ En una olla grande, colocar 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y los clavos de olor. Dejar hervir, revolviendo constantemente la mezcla para que no se espese. ➤ Cuando la mitad del agua se haya reducido, agregar los 5 litros de agua restantes y dejar hervir durante 1 hora y media más. ➤ Retirar del fuego, dejar reposar hasta que se enfríe, colar y añadir azúcar al gusto. Colocarlo en una jarra y dejarlo fermentar durante 5 días. ➤ Servir la chicha de jora frío. <p>Según Marianita Ramos, ella trabajaba en donde una señora que preparaba la chicha dentro de la parroquia, a sus 15 años aprendió a elaborar la chicha de jora y con el pasar del tiempo fue adquiriendo dicha habilidad. A tal punto, que su experiencia en la preparación de la chicha fue importante en la gastronomía de la localidad, ya que los turistas degustan de esta bebida y se distribuyen para las comunidades aledañas, incluso existe turistas de Machala, Guayaquil y Quito que llevan en galones dicha bebida.</p>						
Fecha o período		Detalle de la periodicidad				
	Anual	La preparación de la chicha de jora se lo realiza todos los domingos				
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
38. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	Mariana Ramos	60	Comerciante	Bolívar y Gonzalo Suárez	Parroquia de Licto
39. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
<p>La chicha de jora es una bebida que representa la identidad cultural del pueblo Licteño y principalmente de la serranía ecuatoriana, ya que se sigue utilizando las técnicas ancestrales de los antepasados en la elaboración de la bebida sin perder el toque especial que cada uno de ellos lo agrega.</p>						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable	La chicha de jora en la actualidad está vigente, ya que sigue siendo transmitida de generación en generación para la enseñanza y valoración.				
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
40. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad		
41. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito			
Ficha del Hornado	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual			

42. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
43. OBSERVACIONES			
44. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 02/12/2021	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 21/12/2021	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20211205-WA0001.jpg			

Ficha 05. Colada morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
			IM-06-01-56-000-18-000005

45. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba
Parroquia: Licto	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Oriente y Calderón, parroquia de Licto	
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766731 Y(Norte) 9800296 Z(Altitud) 2838 msnm	

46. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Imagen de la colada morada

Código fotográfico: IMG-20211205-WA0003.jpg

47. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Colada Morada	
Grupo Social	Lengua (s)
Indígena	Castellano
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito

Gastronomía		Gastronomía festiva o ritual				
48. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>Según la historia, la colada morada representa principalmente la sangre del difunto; por su parte, la guagua de pan simboliza su cuerpo. Además, en la tradición familiar la colada morada tiene mucha relación con la cultura andina; es decir, parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.</p> <p>Con mucho esfuerzo y amor Manuel Guamán prepara la colada morada con sus manos, él comenta que los ingredientes principales son: guayaba, naranjilla, mora, babaco, piña, frutilla y principalmente la harina de maíz morado o maíz negro.</p> <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ponga las cáscaras de piña, el centro de la piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela en una olla grande con 8 tazas de agua. Hierva esta mezcla durante unos 20-25 minutos. ➤ Añada la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja. ➤ Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire y cierna. ➤ En una olla aparte, añada las 4 tazas de agua restante con los mortiños y las moras, hierva durante unos 20 minutos. Retire del fuego, deje enfriar. Luego licue esta mezcla y ciérnala. ➤ Mezcle la taza de la harina de maíz morado con una taza del líquido de piña hasta que esté bien diluido. ➤ Agregue la mezcla las frutas licuadas y cernidas, el jugo de naranjilla, el líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande. ➤ Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva. ➤ Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento durante unos 10 minutos. ➤ Retire del fuego y agregar las rodajas de fresa (y frutas adicionales). Sirva caliente o fría. 						
Fecha o período		Detalle de la periodicidad				
	Anual	La preparación de la colada morada se lo realiza todos los domingos				
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
49. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	Manuel Guamán	75	Comerciante	Oriente y Calderón (Panadería Carmita)	Parroquia de Licto
50. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
La colada morada representa la tradición cultural del pueblo Lictense, ya que tiene relevancia en su patrimonio alimentario y gastronómico. Es una de las bebidas típicas de la localidad con el cual se debe conservar, proteger, transmitir y promocionar la riqueza cultural culinaria que tiene la parroquia						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable	La colada morada en la actualidad está vigente, ya que la enseñanza proviene desde sus antepasados y es transmitida a las generaciones futuras.				
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
51. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
52. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito			

53. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
54. OBSERVACIONES			
55. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 02/12/2021	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 21/12/2021	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20211205-WA0003.jpg			

Ficha 06. Buñuelos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
			CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-000006	
56. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto	Urbana	x	Rural	
Localidad: Oriente y Calderón, parroquia de Licto				
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 766732 Y(Norte) 9800296 Z(Altitud) 2838 msnm				
57. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Imagen de los buñuelos				
Código fotográfico: IMG-20220103-WA0003.jpg				
58. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Buñuelos				

Grupo Social		Lengua (s)				
Indígena		Castellano				
Ámbito						
Patrimonio alimentario y gastronómico						
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito				
Gastronomía		Gastronomía festiva o ritual				
59. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>La preparación de los buñuelos es una tradición familiar que está arraigada desde los antepasados, Manuel Guamán comenta que su cónyuge fue la persona quien le enseñó a realizar los buñuelos con todos los detalles, los ingredientes principales son: manteca, mantequilla, huevo, esencia de vainilla, royal, la cola Fanta y principalmente la harina de maíz.</p> <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En una sartén de teflón profunda o cacerola de fondo grueso, mezcle muy bien el agua, la mantequilla reblandecida, la harina y la sal. ➤ Lleve a fuego medio hasta que la masa esté cocinada. ➤ Remueva con una cuchara de madera. ➤ Retire del fuego y ponga esta preparación en un tazón, deje que repose por 5 minutos. ➤ Añada uno a uno los huevos batiendo muy bien después de cada adición. ➤ La masa debe quedar como para emborrajados o pancakes. ➤ Tome porciones por cucharadas y fría en abundante aceite caliente hasta que estén dorados. ➤ Sirva con miel de panela aromatizada con licor. <p>Además, el señor Manuel menciona que la tradición de los buñuelos es especialmente en la época del niño Dios en fiestas de Navidad, dicha tradición lo han transmitido de generación en generación.</p>						
Fecha o período		Detalle de la periodicidad				
x	Anual	La preparación de los buñuelos se lo realiza para las fiestas de Navidad				
	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
60. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	Manuel Guamán	75	Comerciante	Oriente y Calderón (Panadería Carmita)	Parroquia de Licto
61. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
<p>La preparación de los buñuelos es un gran atractivo importante para la parroquia de Licto, porque representa la forma de trabajo culinario del pueblo y que es valorado por los turistas que visitan la localidad. Su fama hizo que todas las personas conocieran su trabajo y esfuerzo con el cual se sustenta económicamente.</p>						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable	El buñuelo en la actualidad está vigente, ya que la enseñanza proviene desde sus antepasados y es transmitida a las generaciones futuras.				
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
62. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad		

63. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito	
64. ANEXOS				
Audios	Videos	Fotografías	Audios	
X		X		
65. OBSERVACIONES				
66. DATOS DE CONTROL				
Registrado por: Fausto Quishpi			Fecha de registro: 02/12/2021	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo			Fecha revisión: 21/12/2021	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220103-WA0003.jpg				



Ficha 07. Colada de Quinua

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-000007
67. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Licto	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Santa Ana de Guagñag			
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765213 Y(Norte) 9803615 Z(Altitud) 3115 msnm			
68. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Imagen de la Colada de Quinua			
Código fotográfico: IMG-20220107-WA0006.jpg			
69. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Colada de Quinua			
Grupo Social		Lengua (s)	

Indígena		Kichwa				
Ámbito						
Patrimonio alimentario y gastronómico						
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito			
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual			
70. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>Los ingredientes principales para la preparación de la colada de quinua son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 litros de leche - 1/2 taza de quinua molida - 1/2 taza de quinua entera (grano) - 1/2 panela - 1/2 litro de agua - Canela, clavos de olor, menta y oréganos <p>En lo que respecta a su preparación, los pasos a seguir son los siguientes:</p> <p>Se lava muy bien la quinua entera y se pone a hervir durante 20 minutos con el agua, se retira del fuego, se deja enfriar un poco y se licua con un poco de leche. Licua por 2 a 3 minutos, el resto de la leche se coloca al fuego con la panela, la canela (3 astillas), los clavos (3), la menta (2) y el orégano (una ramita). Cuando la leche esté hirviendo se agrega la quinua tanto la molida como la que se licuó (no cernir), revolviendo continuamente con el fin de que no se pegue, no se formen grumos y no se ahúme. Se deja cocinar 30 minutos y al cabo de este tiempo se retira del fuego, se sirve caliente o fría. Se la puede acompañar con galletas, pan o solamente le agrega más canela.</p>						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
	Anual		La preparación de la colada de quinua se lo realiza una vez a la semana.			
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
71. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Teresa Sucuy	68	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag	Comunidad Santa Ana de Guagñag
72. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
<p>La colada de quinua es uno de los platos representativos y más consumidos en las comunidades de la parroquia de Licto, ya que los pobladores cultivan el producto para luego ser consumido y vendido a las ciudades o parroquias aledañas</p>						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		La colada de quinua en la actualidad está vulnerable, ya que la enseñanza se está perdiendo y la preparación a las generaciones actuales no está debidamente practicada.			
x	Manifestación vulnerable					
	Manifestación vigente					
73. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
74. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
75. ANEXOS						

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
76. OBSERVACIONES			
77. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220107-WA0006.jpg			

Ficha 08. Colada de Trigo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-000008	
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
78. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		Rural	
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765213 Y(Norte) 9803615 Z(Altitud) 3115 msnm					
79. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen de la Colada de Trigo					
Código fotográfico: IMG-20220107-WA0007.jpg					
80. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación Colada de Trigo					
Grupo Social Indígena			Lengua (s) Kichwa		
Ámbito Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito Gastronomía			Detalle del Sub-ámbito Gastronomía festiva o ritual		
81. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes de la colada de trigo son:						
<ul style="list-style-type: none"> - 1 litro de leche - 1 ½ de harina de trigo - 1/8 de panela - 3 rajitas de panela 						
En cuanto a la preparación, los pasos a seguir son los siguientes:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone a cocinar la leche 2. Se diluye la harina en media taza de agua 3. Cuando la leche ya está hirviendo se añade la harina diluida conjuntamente con la canela y la panela 4. Se tiene que estar moviendo con la cuchara constantemente para que no se hagan bolitas de masa y se la deja cocinar aproximadamente por diez minutos. 5. Se la pasa por un colador y queda lista para el consumo de los que deseen probar esta deliciosa colada de trigo 						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
	Anual		La preparación de la colada de trigo se lo realiza una vez a la semana			
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
82. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Teresa Sucuy	68	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag	Comunidad Santa Ana de Guagñag
83. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
La colada de trigo representa para la comunidad uno más de los platos ancestrales de sus padres, ya que los pobladores lo preparan para su consumo y es nutritivo para la salud de las personas con su sabor exquisito que deleita el paladar de quien lo consuma.						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		La colada de trigo en la actualidad está vulnerable, ya que la enseñanza sigue manteniéndose, sin embargo, la transmisión se está perdiendo poco a poco			
x	Manifestación vulnerable					
	Manifestación vigente					
84. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
85. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		
86. ANEXOS						
	Audios	Videos	Fotografías	Audios		
	X		X			
87. OBSERVACIONES						
88. DATOS DE CONTROL						

Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220107-WA0007.jpg	

Ficha 09. Colada de Machica de sal

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
CÓDIGO					
IM-06-01-56-000-18-000009					
89. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		Urbana		x	Rural
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765213 Y(Norte) 9803615 Z(Altitud) 3115 msnm					
90. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen de la Colada de Máchica de Sal					
Código fotográfico: IMG-20220107-WA0008.jpg					
91. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Colada de Máchica de Sal					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
92. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes principales de la colada de máchica son:

- Sal
- 3 lt de agua
- 1 u de cebolla larga
- 400 gr de máchica
- 1 cda de manteca de chanco
- 1 cda de ajo
- Comino

La preparación se lo realiza de la siguiente manera:

1. En una olla sofreímos la manteca, el ajo, el comino y la cebolla picada durante 5-10 minutos
2. Añadimos el agua mezclada con la harina de machica y dejamos hervir durante 20-25 minutos
3. Agregamos la sal y servimos

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación de la colada de máchica de sal se lo realiza una vez a la semana
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

93. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Teresa Sucuy	68	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag

94. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

En cuanto a la colada de máchica de sal representa para la comunidad la gastronómico propia de la localidad, ya que su preparación es única y exquisita para quien lo consume, y es uno de los alimentos más nutritivos para las personas

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	La colada de máchica de sal en la actualidad está vulnerable, porque la preparación del plato aún sigue siendo consumida por los pobladores
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

95. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

96. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

97. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

98. OBSERVACIONES

--




99. DATOS DE CONTROL

Registrado por: Fausto Quishpi

Fecha de registro: 04/01/2022

Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220108-WA0008.jpg	




Ficha 10. Habas con mellocos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
					CÓDIGO
					IM-06-01-56-000-18-0000010
100. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana de Guagnag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765213 Y(Norte) 9803615 Z(Altitud) 3115 msnm					
101. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen de las Habas con Melloco					
Código fotográfico: IMG-20220107-WA0004.jpg					
102. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Habas con Melloco					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
103. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes principales son:						
<ul style="list-style-type: none"> - 1 libra de habas con cáscara - 1 libra de melloco - Sal 						
La preparación de las habas con melloco se lo realiza de la siguiente manera:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque en una olla con agua y sal al gusto las habas, en otra olla los mellocos, y cocínelas hasta que estén suaves. 2. Cuando estén listas deseche el agua y coloque una tapa o mantel sobre la olla para mantener caliente la comida. 3. Sírvese en un plato las habas con melloco, adicionalmente puede agregar queso. 						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
	Anual		La preparación de las habas con melloco se lo realiza una vez al mes.			
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
104. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Teresa Sucuy	68	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag	Comunidad Santa Ana de Guagñag
105. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Las habas con melloco son muy tradicionales en la comunidad, ya que es consumida en cualquier festividad, minga o reunión familiar; con lo cual la localidad se deleita con este exquisito plato típico de la serranía ecuatoriana. Desde los antepasados hasta la actualidad se sigue consumiendo las habas con melloco, ya que tiene muchos beneficios para la salud						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		Las habas con melloco en la actualidad están vigentes, ya que el plato es consumido y preparado hasta el día de hoy, y se transmite de generación en generación			
	Manifestación vulnerable					
x	Manifestación vigente					
106. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
107. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		
108. ANEXOS						
	Audios	Videos	Fotografías	Audios		
	X		X			
109. OBSERVACIONES						
110. DATOS DE CONTROL						
Registrado por: Fausto Quishpi				Fecha de registro: 04/01/2022		

Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220107-WA0004.jpg	

Ficha 11. Mote

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
					CÓDIGO
					IM-06-01-56-000-18-0000011
111. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765125 Y(Norte) 9803583 Z(Altitud) 3114 msnm					
112. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Mote					
Código fotográfico: IMG-20220103-WA0007.jpg					
113. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Mote					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		

Ámbito						
Patrimonio alimentario y gastronómico						
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito				
Gastronomía		Gastronomía festiva o ritual				
114. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>La preparación del mote se lo realiza de la siguiente manera:</p> <p>La elaboración del mote es larga y las técnicas para su preparación son ancestrales y transmitidas de generación en generación en toda el área andina</p> <p>Empieza con la cosecha de las mazorcas de maíz, sigue con el secado de las mismas por varios meses. Luego se desgrana y se cuecen los granos en grandes ollas por casi una hora, se debe mezclar ágilmente con una cuchara de palo para que la cáscara empiece a desprenderse, para facilitar la pelada del grano, se usa la ceniza de los fogones de leña donde se está cocinando. Una vez cocido y pelado, se pone al sol y se seca.</p> <p>El día anterior al reparto, se lo cocina, por aproximadamente de 3 a 4 horas hasta que esté blando.</p>						
Fecha o período		Detalle de la periodicidad				
Anual		La preparación del mote se lo realiza en ocasiones especiales como en matrimonios, bautizos, entre otros.				
Continua						
x	Ocasional					
Otro						
115. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	Ángel Yungán	60	Agricultor	Comunidad Santa Ana de Guagñag	Comunidad Santa Ana de Guagñag
116. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
El mote es muy representativo para la comunidad ya que se consume en matrimonios, bautizos, fiestas comunales. Su exquisito sabor es acompañado tanto con hornado, cuy, entre otros; y es uno de los platos típicos de la serranía ecuatoriana.						
Sensibilidad al cambio						
Manifestación altamente vulnerable		El mote en la actualidad sigue vigente, ya que el plato hasta el día de hoy es preparado y consumido por los pobladores de las comunidades				
Manifestación vulnerable						
x	Manifestación vigente					
117. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad		
118. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito			
119. ANEXOS						
Audios	Videos	Fotografías	Audios			
X		X				
120. OBSERVACIONES						

121. DATOS DE CONTROL	
Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220103-WA0007.jpg	

Ficha 12. Papas con cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-0000012	
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
122. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765125 Y(Norte) 9803583 Z(Altitud) 3114 msnm					
123. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen de las Papas con Cuy					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0012.jpg					
124. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación Papas con Cuy					
Grupo Social Indígena			Lengua (s) Kichwa		
Ámbito Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito Gastronomía			Detalle del Sub-ámbito Gastronomía festiva o ritual		
125. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

La preparación de las papas con cuy se lo realiza de la siguiente manera:

1. Aliñar el cuy con 5 dientes de ajo, el comino y sal. Dejarlo reposar hasta el día siguiente.
2. Calentar en una sartén 6 cucharadas de aceite con el achiote. Barnizar el cuy con el aceite de achiote.
3. Asar el cuy en carbón, pinchándolo para que vaya cocinándose homogéneamente.
4. Calentar en una sartén 2 cucharadas de aceite y añadir la cebolla, los 3 dientes de ajo restantes, las cebolletas, el cilantro, el orégano, la pimienta y sal. Cocinar durante 5 minutos.
5. Agregar las papas y suficiente agua hasta cubrir las. Esperar hasta que el agua hierva, reducir la temperatura y cocinar a fuego lento hasta que las papas estén blandas.
6. Servir el cuy sobre las papas cocidas acompañado de hojas de lechuga, tomate y curtido de cebolla.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
x	Anual	La preparación de las papas con cuy se lo realiza en fechas especiales como bautizo, fiestas, ceremonias, entre otros.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

126. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	Ángel Yungán	60	Agricultor	Comunidad Santa Ana de Guagñaig

127. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El tradicional “papas con cuy” es uno de los platos típicos de la serranía ecuatoriana, es consumida y preparada hasta la actualidad, su enseñanza fue gracias a los antepasados que con su sabiduría dejaron el legado para sus hijos. Y aún más es representativo para la cultura indígena, ya que su preparación también se lo realiza en tiesto o en parilla para que el sabor sea único y exquisito para los turistas nacionales y extranjeros que degusten del plato

Sensibilidad al cambio

	Manifestación altamente vulnerable	Las papas con cuy en la actualidad están vigentes, ya que aún se sigue preparando y consumiendo en la localidad.
	Manifestación vulnerable	
x	Manifestación vigente	

128. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

129. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

130. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

131. OBSERVACIONES

--

132. DATOS DE CONTROL

Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel	Fecha revisión: 11/01/2022

Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0012.jpg	

Ficha 13. Chiguiltis

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
CÓDIGO					
IM-06-01-56-000-18-0000013					
133. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		Urbana		x	Rural
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765090 Y(Norte) 9803905 Z(Altitud) 3110 msnm					
134. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Chiguiltis					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0011.jpg					
135. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Chiguiltis					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
136. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes principales para la preparación de los Chiguiltis son:

1 lb Harina de maíz
 20 tz Agua
 3 huevos
 1 cda Manteca de cerdo
 1 cda Mantequilla
 1 u Queso
 20 hojas de maíz
 ½ cdta Sal

En cuanto a su preparación, se lo realiza de la siguiente manera:

1. En una olla grande cocine el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca.
2. Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.
3. Durante cinco minutos haga movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes.
4. Baje la intensidad de la llama y siga mezclando la masa.
5. Para saber si está lista, verifique si en el fondo se ha formado una costra.
6. Cuando esté, agregue la cantidad de manteca necesaria que le dé a la masa una textura consistente para amasar con la mano.
7. Tome un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénelos con abundante queso desmenuzado y mezclado con achiote.
8. Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma cóncava.
9. Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez.
10. Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input checked="" type="checkbox"/>	Anual	La preparación del Chiguiltis se lo realiza en semana santa.
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

137. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	Carmen Quishpe	59	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag

138. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Chiguiltis es uno más de los platos tradicionales que posee la localidad por su sabor y nutrición. Se sigue consumiendo el Chiguiltis en cada comunidad de la parroquia de Licto, y está registrada en la gastronomía de la parroquia como un alimento ancestral.

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	El Chiguiltis en la actualidad está vulnerable, ya que la preparación se está perdiendo y la transmisión a las generaciones futuras se está olvidando.
X	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

139. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

140. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

141. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
142. OBSERVACIONES			
143. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0011.jpg			

Ficha 14. Habas con alverja y maíz tostado en tiesto

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
		IM-06-01-56-000-18-0000014

144. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba
Parroquia: Licto	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: San Antonio de Guagñaig	
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764446 Y(Norte) 9804364 Z(Altitud) 3052 msnm	

145. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Imagen de las Habas con alverja y maíz tostado en tiesto

Código fotográfico: IMG-20220117-WA0008.jpg

146. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Habas con alverja y maíz tostado en tiesto	
Grupo Social	Lengua (s)
Indígena	Kichwa
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual

147. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los ingredientes principales para la preparación de las habas con alverja y maíz tostado en tiesto son:

1,5 kg. de arvejos
 1 kg. de habas tiernas
 2 ramitas de menta
 Aceite
 Manteca
 Sal
 Pimienta
 Maíz
 Menta
 4 tazas de maíz seco para tostado
 papel absorbente

En cuanto a la preparación, se lo realiza de la siguiente manera:

1. Calentar dos o tres cdas. de aceite en una cacerola,
2. Añadir las arvejas desgranadas y las habas también peladas.
3. Cuando el líquido comience a hervir, tapar y cocinar a calor suave durante 20 minutos.
4. Retirar del fuego, añadir una cda. de manteca fresca y un poco de menta fresca cortada con tijera en tiritas.
5. En una olla gruesa echamos un chorro de aceite, 4 a 5 cucharas, y ponemos al fuego. Luego añadimos el maíz para tostado.
6. Cuando este caliente vamos moviendo, ayudándonos con una cuchara de madera. Podemos tapar por unos 30 segundos y seguimos moviendo. A ratos podemos levantar la olla tapada con guantes para no quemarnos y remover todo.
7. Debemos estar atentos para que no se nos queme. Cuando vea que el maíz ha tomado color dorado, significa que ya está listo.
8. Luego echamos sobre papel absorbente para quitarle el exceso de aceite.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación de las Habas con alverja y maíz tostado en tiesto se lo realiza de dos a tres veces a la semana
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

148. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	María Pilataxi	57	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag

149. VALORACIÓN**Importancia para la comunidad**

Desde nuestros antepasados se prepara el alimento conocido como habas con alverja y maíz tostado, es uno de platos tradicionales de la gastronomía de la parroquia de Licto y de cada una de las comunidades, su sabor es único y nutritivo; y se consume para el beneficio en la salud de las personas.

Sensibilidad al cambio



<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	En la actualidad las habas con alverja y maíz tostado están en el rango de vulnerable, ya que su preparación ha disminuido y no está siendo transmitida por las generaciones futuras
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

150. INTERLOCUTORES

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

nombres				
151. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito	
152. ANEXOS				
Audios	Videos	Fotografías	Audios	
X		X		
153. OBSERVACIONES				
154. DATOS DE CONTROL				
Registrado por: Fausto Quishpi			Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo			Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220117-WA0008.jpg				

Ficha 15. Purutucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO
		IM-06-01-56-000-18-0000015

155. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Riobamba
Parroquia: Licto	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: San Antonio de Guagñag	
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764446 Y(Norte) 9804364 Z(Altitud) 3052 msnm	

156. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Imagen del Purutucho

Código fotográfico: IMG-20220114-WA0000.jpg

157. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Purutucho	
Grupo Social	Lengua (s)
Indígena	Kichwa
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía festiva o ritual

158. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los ingredientes principales del plato de Purutucho para su debida preparación son los siguientes:

- Harina de frejol
- Papas
- Nabo
- Col
- Cebolla blanca
- Ajo
- Alverja
- Cilandro

En cuanto a la preparación, el Purutucho se lo prepara de la siguiente manera:

1. Primeramente, se coloca la harina de frejol
2. Luego se procede a mezclar con agua fría
3. Se coloca las papas, col, nabo, y carne
4. Se le deja cocinar en leña aproximadamente 45 minutos
5. Se puede servir con queso para su deguste

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación del Purutucho se lo realiza de dos a tres veces a la semana
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

159. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	María Pilataxi	57	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag

160. VALORACIÓN**Importancia para la comunidad**

El Purutucho es un plato tradicional de la parroquia de Licto, es consumida por los pobladores por su nutrición. Además, es representativo para las comunidades ya que la enseñanza del plato se remonta desde sus antepasados (abuelitos) y su legado sigue siendo practicado, sin embargo, en la actualidad se está perdiendo su preparación.

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	El Purutucho en la actualidad está en el rango de vulnerable, ya que la población se está olvidando de su preparación para conservar la tradición
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

161. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

162. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

163. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

164. OBSERVACIONES

165. DATOS DE CONTROL	
Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220114-WA0000.jpg	




Ficha 16. Colada de Zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-0000016	
166. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Chimborazo				Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto			Urbana			<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: San Antonio de Guagñaig							
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764446 Y(Norte) 9804364 Z(Altitud) 3052 msnm							
167. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Imagen de la Colada de Zambo							
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0010.jpg							
168. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación Colada de Zambo							
Grupo Social Indígena				Lengua (s) Kichwa			
Ámbito Patrimonio alimentario y gastronómico							
Sub-ámbito Gastronomía				Detalle del Sub-ámbito Gastronomía festiva o ritual			

169. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>Los ingredientes principales para la preparación de la colada de zambo son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zambo maduro - Panela - Canela - Clavo de olor - Leche <p>En cuanto a la preparación, se lo realiza de la siguiente manera:</p> <p>Se pela el zambo tierno, se quitan las semillas y se corta en cubos. Se pone en una olla con la canela, el clavo de olor y los aliños dulces que se deseen agregar. Se deja que se cocine a fuego bajo, así el zambo libera sus líquidos y toma el gusto de los aliños. Cuando esté hirviendo se añade la panela y se deja hervir hasta que ésta se disuelva. Se revuelve de vez en cuando hasta lograr una consistencia algo espesa. Si se quiere, se agrega un poco de jugo de naranja y al final se ralla su cáscara. Luego se deja hervir con los aliños para que agarre gusto y se agrega la panela para el dulce y la consistencia. También hay quienes incorporan durante la cocción un poco de leche. En este caso, la mezcla debe hervir hasta que la leche esté completamente cocinada junto con el zambo.</p>						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
	Anual		La preparación de la Colada de Zambo se lo realiza una vez al mes			
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
170. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Pilataxi	57	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag
171. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
<p>La colada de zambo es un plato representativo en los pobladores de la parroquia de Licto, ya que es un alimento nutritivo desde sus antepasados, su preparación fue un legado que dejaron sus abuelitos para ser conservado y transmitido.</p>						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		La colada de zambo en la actualidad está en un rango de vulnerable, ya que se sigue con la preparación, sin embargo, la transmisión se está perdiendo.			
x	Manifestación vulnerable					
	Manifestación vigente					
172. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
173. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		
174. ANEXOS						
	Audios	Videos	Fotografías	Audios		
	X		X			
175. OBSERVACIONES						

176. DATOS DE CONTROL	
Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0010.jpg	

Ficha 17. Zamora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO	
			IM-06-01-56-000-18-0000017	
177. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	
Localidad: San Antonio de Guagñag				
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764446 Y(Norte) 9804364 Z(Altitud) 3052 msnm				
178. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Imagen de la Zamora				
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0009.jpg				
179. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				

Zamora						
Grupo Social			Lengua (s)			
Indígena			Kichwa			
Ámbito						
Patrimonio alimentario y gastronómico						
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito			
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual			
180. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN						
<p>Los ingredientes principales de la Zamora son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polvo de maíz - Canela - Pimienta de dulce - Leche amarilla (primera leche de la vaca) - Clavo de olor <p>En cuanto a su preparación, se lo realiza de la siguiente manera:</p> <p>La tradicional Zamora es una bebida que se prepara principalmente con el calostro, que es la primera leche de la vaca parida o de los tres primeros días, mezclando especias, entre los cuales están: la canela, pimienta de dulce, clavo de olor y se cocina por tres horas para poder servirla.</p>						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
x	Anual		La preparación de la Zamora se lo realiza una vez al año			
	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
181. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Pilataxi	57	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag
182. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
La Zamora es una bebida tradicional desde nuestros antepasados, la preparación fue gracias a la transmisión de los abuelitos quienes fueron los promotores a realizar dicha bebida nutritiva, y es muy representativo para la comunidad por su preparación.						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		La Zamora en la actualidad está en un rango de vulnerable, se sigue preparando, más no se está transmitiendo.			
x	Manifestación vulnerable					
	Manifestación vigente					
183. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
184. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		

185. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
186. OBSERVACIONES			
187. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0009.jpg			

Ficha 18. Colada de harina de alverja

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-0000018	
188. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Chimborazo				Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto			Urbana			<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: San Antonio de Guagñaig							
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764363 Y(Norte) 9804324 Z(Altitud) 3053 msnm							
189. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Imagen de la Colada de harina de alverja							
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0008.jpg							
190. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación Colada de harina de alverja							
Grupo Social Indígena				Lengua (s) Kichwa			
Ámbito Patrimonio alimentario y gastronómico							
Sub-ámbito Gastronomía				Detalle del Sub-ámbito Gastronomía festiva o ritual			
191. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN							

Los ingredientes de la colada de harina de alverja son:

- ½ taza de harina de arveja Camari
- 4 onzas de carne a su elección
- ½ rama de cebolla blanca
- 2 cucharadas de cebolla paiteña
- 1 cucharadita de ajo
- 2 papas picadas en cuatro
- ¼ pizca de comino
- 1 litro de agua
- Sal al gusto

Su preparación se lo realiza de la siguiente manera:

1. Haga un sofrito con las cebollas y el ajo
2. Hierva 2 tazas de agua y añada la harina de arveja disuelta en media taza de agua
3. Meza hasta que hierva
4. Añada a la colada de arveja la carne picada, las papas y cocine a presión durante 4 minutos Apague la hornilla y permita que termine su tiempo de cocción
5. Ponga el resto de agua, sal pimienta, comino y termine la cocción por 5 minutos más, en procedimiento normal

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación de la Colada de harina de alverja se lo realiza una vez a la semana
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

192. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	María Pilataxi Simbaña	67	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag

193. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La colada de harina de alverja es consumida hasta el día de hoy ya que es representativo para la comunidad, su preparación se remonta desde nuestros antepasados quienes dejaron el legado y que en la actualidad es consumida por los pobladores quienes se deleitan del plato

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	La colada de harina de alverja en la actualidad está en un rango de vulnerable, ya que hasta el día de hoy se está perdiendo su preparación y consumo
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

194. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

195. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

196. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

197. OBSERVACIONES

198. DATOS DE CONTROL	
Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	Fecha revisión: 11/01/2022
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0008.jpg	

Ficha 19. Jucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-0000019	
199. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Antonio de Guagñaig					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764363 Y(Norte) 9804324 Z(Altitud) 3053 msnm					
200. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Jucho					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0007.jpg					
201. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Jucho					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
202. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

El Jucho es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana, ya que es considerada sagrada en agradecimiento a la fertilidad de la Pachamama y se puede degustar en las fiestas del Tayta Carnaval. Se prepara a base de frutas exóticas como los capulíes y duraznos cocidos en almíbar y su sabor es delicioso ya que combina lo dulce de las frutas con lo aromático de las especias

Los ingredientes del Jucho son:

- 10 duraznos pelados sin la semilla
- 2 tazas de capulíes
- 100 gr de panela
- 1 ½ litros de agua
- 5 astillas de canela
- 8 granos de pimienta dulce
- 8 clavos de olor
- 100 gr de almidón de camote
- 2 tazas de azúcar

En cuanto a la preparación, se lo realiza de la siguiente manera:

1. En una cacerola, coloque a hervir el agua con el azúcar y los clavos de olor, pimienta y la canela.
2. Añada los duraznos y cocine hasta que estén tiernos.
3. Luego incorpore los capulíes y el almidón disuelto en un poco de agua. Siga cocinando por unos 10 minutos hasta obtener una consistencia un poco espesa.
4. Endulce con panela.
5. Puede consumirse frío o caliente

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
x	Anual	La preparación del Jucho se lo realiza en el mes de febrero en la festividad del Tayta Carnaval.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

203. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	María Pilataxi Simbaña	67	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagñag	Comunidad San Antonio de Guagñag

204. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Jucho es una bebida tradicional de toda la serranía ecuatoriana, representa la identidad cultural de los pobladores y es considerada sagrada en agradecimiento a la fertilidad de la Pachamama. Dicha bebida se lo puede consumir en la festividad del Tayta Carnaval. Además, es un alimento consumido por todas las comunidades.

Sensibilidad al cambio

	Manifestación altamente vulnerable	El Jucho en la actualidad está en un rango de vigente, ya que su preparación, consumo y transmisión aún sigue siendo conservado.
	Manifestación vulnerable	
x	Manifestación vigente	

205. INTERLOCUTORES



Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

206. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito



207. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
208. OBSERVACIONES			
209. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0007.jpg			

Ficha 20. Cuy Asado en Tiesto

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO IM-06-01-56-000-18-0000020	
210. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Antonio de Guagñaig					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 764363 Y(Norte) 9804324 Z(Altitud) 3053 msnm					
211. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Cuy Asado en Tiesto					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0003.jpg					
212. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Cuy Asado en Tiesto					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
213. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Los ingredientes principales del cuy asado en tiesto son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cebolla - Cilantro - Ajo - Comino - Sal 					

Su preparación se lo realiza de la siguiente manera:						
Un día antes de cocinar al cuy se lo deja aliñando el cuy (previamente pelado y sacado todas las vísceras) con el ajo, comino y sal.						
Antes de asarlo, se lo baña en achiote junto con la cebolla blanca.						
Una vez listo, con un palo o algo similar, se atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas y se coloca encima del tiesto, es decir, primero se pone el tiesto luego unas varillas encima y por último los cuyes para asarlos. Es importante asar de manera uniforme y untando de achiote y cebollas para evitar perder los jugos del animal. Este proceso tarda entre 45 minutos a 1 hora dependiendo del tamaño del cuy.						
Fecha o período			Detalle de la periodicidad			
	Anual		La preparación del Cuy Asado en Tiesto se lo realiza en eventos familiares, fiestas, entre otros.			
	Continua					
x	Ocasional					
	Otro					
214. PORTADORES / SOPORTES						
	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Pilataxi Simbaña	67	Agricultora	Comunidad San Antonio de Guagña	Comunidad San Antonio de Guagña
215. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
El cuy asado en tiesto es uno de los platos típicos de la serranía ecuatoriana, desde su preparación hasta su asado, representa la identidad cultural del pueblo indígena. Su enseñanza se remonta desde sus antepasados y es un legado de sus abuelitos, sin embargo, la utilización del tiesto se está perdiendo y hoy en día se prepara en parillas.						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestación altamente vulnerable		El cuy asado en tiesto en la actualidad está en un rango de vulnerable, el cuy asado se sigue conservando, mientras el tiesto se está perdiendo.			
x	Manifestación vulnerable					
	Manifestación vigente					
216. INTERLOCUTORES						
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
217. ELEMENTOS RELACIONADOS						
	Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito		
218. ANEXOS						
	Audios	Videos	Fotografías	Audios		
	X		X			
219. OBSERVACIONES						
220. DATOS DE CONTROL						
Registrado por: Fausto Quishpi				Fecha de registro: 04/01/2022		
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo				Fecha revisión: 11/01/2022		
Aprobado por:				Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0003.jpg						

Ficha 21. Locro de Cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
					CÓDIGO
					IM-06-01-56-000-18-0000021
221. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba			
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana de Guañag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765221 Y(Norte) 9803603 Z(Altitud) 3117 msnm					
222. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Locro de Cuy					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0006.jpg					
223. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Locro de Cuy					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
224. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes principales son:

- Cuy (1 und)
- Papa chola (200 gr)
- Paico (20 gr)
- Leche (1/4 tazas)
- Comino y Sal (Al gusto)
- Cebolla blanca (40 gr)
- Achiote (1 cucharada)
- Orégano (Al gusto)
- Aceite (1 cucharada)
- Agua (1 litro)
- Cilantro (10 gr)

La preparación del locro de cuy es de la siguiente manera:

1. En un sartén hacer un refrito con el aceite y achiote para cristalizar la cebolla
2. Agregar el comino, orégano, paico y sal al gusto
3. Agregar la leche y 50 gr de papa al refrito, dejar hervir
4. Lavar y cortar el cuy en cuartos
5. Agregar los cuartos de cuy al refrito y dejar hasta que se dore de todo lado
6. En una olla aparte cocinar las papas picadas de 20 a 30 minutos hasta que estén suaves
7. Probar los sabores
8. Dejar cocinar por unos minutos más a fuego medio y apagar
9. Dejar reposar por unos minutos antes de servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación del Locro de Cuy se lo realiza una vez al mes
	Continua	
x	Ocasional	
	Otro	

225. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
X	Individuos	María Yungán	72	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagñag	Comunidad Santa Ana de Guagñag

226. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El locro de cuy es representativo para la comunidad ya que forma parte de la gastronomía ancestral de la localidad, y que hasta la actualidad se sigue preparando y consumiendo por las personas que degustan de dicho plato

Sensibilidad al cambio

	Manifestación altamente vulnerable	El locro de cuy en la actualidad está en un rango de vulnerable, ya que el plato se sigue preparando, sin embargo, la transmisión se está perdiendo.
x	Manifestación vulnerable	
	Manifestación vigente	

227. INTERLOCUTORES



Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

228. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

229. ANEXOS			
Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	
230. OBSERVACIONES			
231. DATOS DE CONTROL			
Registrado por: Fausto Quishpi		Fecha de registro: 04/01/2022	
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo		Fecha revisión: 11/01/2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0006.jpg			

Ficha 22. Ají de Cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
CÓDIGO					
IM-06-01-56-000-18-0000022					
232. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Riobamba		
Parroquia: Licto		Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana de Guagñag					
Coordenadas WGS84-Z17S UTM: X(Este) 765221 Y(Norte) 9803603 Z(Altitud) 3117 msnm					
233. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Imagen del Ají de Cuy					
Código fotográfico: IMG-20220110-WA0005.jpg					
234. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Ají de Cuy					
Grupo Social			Lengua (s)		
Indígena			Kichwa		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Sub-ámbito			Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía			Gastronomía festiva o ritual		
235. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					

Los ingredientes del ají de cuy son:

- 1 cuy pelado y limpio
- 2 ramas de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 ajíes
- achiote (manteca de color)
- sal, pimienta y comino

En cuanto a su preparación, se lo realiza de la siguiente manera:

1. Comience lavando cuy o conejo y extráigale todas las vísceras si las tiene todavía.
2. Aliñe con sal, pimienta, comino y ajo machacado.
3. Muela una rama de cebolla blanca y refriéguelo bien.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	La preparación del Ají de Cuy se lo realiza una vez a la semana
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

236. PORTADORES / SOPORTES

	Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
X	Individuos	María Yungán	72	Agricultora	Comunidad Santa Ana de Guagña	Comunidad Santa Ana de Guagña

237. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El ají de cuy es muy típico para acompañar las comidas con este exquisito ají, su legado se remonta desde nuestros antepasados, representa la identidad del pueblo indígena. La preparación es única ya que se lo realiza de las menudencias del cuy y quienes lo preparan ponen su mayor conocimiento y sabiduría

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestación altamente vulnerable	El ají de cuy en la actualidad está en un rango de vulnerable, tanto su preparación como su transmisión se está perdiendo y por ende no se está conservando
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestación vulnerable	
<input type="checkbox"/>	Manifestación vigente	

238. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

239. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Sub- ámbito	Detalle del sub-ámbito

240. ANEXOS

Audios	Videos	Fotografías	Audios
X		X	

241. OBSERVACIONES

242. DATOS DE CONTROL

Registrado por: Fausto Quishpi	Fecha de registro: 04/01/2022
Revisado por: Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel	Fecha revisión: 11/01/2022

Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo	
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IMG-20220110-WA0005.jpg	

ANEXO D: FOTOGRAFÍAS DE LAS ENTREVISTAS A LOS ACTORES INVOLUCRADOS EN EL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICTO



Fotografía 1: Entrevista a la Sra. Aracely Gómez junto a la elaboración de los bizcochos



Fotografía 2: Entrevista a la Sra. Margarita Pisci junto a la elaboración del Hornado



Fotografía 3: Entrevista con el Sr. Manuel Guamán sobre la colada morada



Fotografía 4: Entrevista con la Sra. Carmen Quishpe sobre los Chiguiltis



Fotografía 5: Entrevista a la Sra. María Pilataxi Simbaña sobre el Jucho y otros platos



Fotografía 6: Entrevista a la Sra. María Pilataxi sobre el Purutucho y otros platos



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: 15 / 11 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Fausto Armando Quishpi Pilataxi
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Licenciado en Ecoturismo
f. responsable: Ing. Cristhian Fernando Castillo Ruiz

2069-DBRA-UTP-2022