



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“LA INTERCULTURALIDAD Y LAS FORMAS DE
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA SOSTENIBILIDAD
DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA
LICÁN DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA”**

Trabajo de titulación

Tipo: Proyecto de investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR:

ANGEL ALEJANDRO URQUIZO BUENAÑO

Riobamba – Ecuador

2022



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“LA INTERCULTURALIDAD Y LAS FORMAS DE
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA SOSTENIBILIDAD
DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA
LICÁN DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA”**

Trabajo de titulación

Tipo: Proyecto de investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR: ÁNGEL ALEJANDRO URQUIZO BUENAÑO

DIRECTOR(A): Ing. MARIA BELEN BASTIDAS

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Ángel Alejandro Urquiza Buenaño

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

Yo, ÁNGEL ALEJANDRO URQUIZO BUENAÑO, declaro que el presente trabajo de titulación 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 titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 30 de agosto de 2021

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ángel Alejandro Urquizo Buenaño', enclosed within a faint, light blue oval border.

Ángel Alejandro Urquizo Buenaño

060396223-4

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de titulación; tipo: Proyecto de investigación, **LA INTERCULTURALIDAD Y LAS FORMAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICÁN DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA**, realizado por el señor: **ANGEL ALEJANDRO URQUIZO BUENAÑO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2022-11-28
Ing. María Belén Bastidas Arauz DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN		2022-11-28
Lic. Inés Mariana Marín Parra MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2022-11-28

DEDICATORIA

Este trabajo que demuestra todo mi esfuerzo realizado en mi época universitaria se la dedico: A Dios por darme sabiduría y entendimiento para poder terminar mis estudios en la carrera de Gestión Gastronómica. A mi padre Ángel Urquizo por apoyarme siempre, en todo momento, ante cualquier circunstancia, de igual manera a mi madre Marlene Buenaño por el amor incondicional que siempre me brindo para poder salir adelante en mi vida estudiantil. A mi s hermanas por inculcarme ejemplo de ser perseverantes en los estudios y nunca rendirse. De igual manera quiero dedicar este proyecto a todas las personas que han estado presentes en mi carrera universitaria por el apoyo incondicional.

Ángel

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haber sido generoso en todo mi camino universitario, dándome las oportunidades físicas y mentales para concluir con lo propuesto. A mi familia, amigos y profesores que siempre me han apoyado a pesar de las dificultades que se han presentado.

Ángel

TABLA DE CONTENIDO

INDICE DE TABLAS.....	ix
INDICE DE FIGURAS.....	ix
INDICE DE GRÁFICOS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
SUMMARY.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
OBJETIVOS.....	3
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos.....	3
CAPÍTULO I	
1. MARCO TEÓRICO.....	4
1.1 Arte culinario.....	4
1.2 Gastronomía.....	5
1.2.1 <i>Historia</i>	5
1.2.2 <i>Turismo gastronómico</i>	6
1.2.3 <i>Preparación de las comidas</i>	6
1.3 La gastronomía de Ecuador.....	7
1.4 La gastronomía como marca de identidad y patrimonio en la promoción turística.....	9
1.4.1 <i>Tradiciones y Costumbres</i>	9
1.4.2 <i>Diferencia entre Tradición y Costumbre</i>	10
1.5 Cultura.....	10
1.5.1 <i>Cultura alimentaria</i>	11
1.5.2 Patrimonio	11
1.5.3 Sostenibilidad.....	10
1.5.4 Relación entre patrimonio y sostenibilidad.....	11
1.6 Parroquia Licán.....	12
1.6.1 <i>Datos generales del GAD Parroquial</i>	13
1.6.2 <i>Ubicación geográfica</i>	13
1.6.3 <i>Historia</i>	14
1.7 Patrimonio cultural tangible e intangible y conocimiento ancestral.	15
1.7.1 <i>Factores productivos</i>	16

1.7.2	<i>Actividades sociales</i>	16
CAPÍTULO II		
2.	MARCO METODOLÓGICO	17
2.1	Localización	17
2.2	Temporalización	17
2.3	Enfoque de la investigación	17
2.4	Diseño de la investigación	17
2.5	Tipo de investigación	17
2.6	Variables	18
2.7	Definición	18
2.7.1	<i>Operacionalización de Variables</i>	19
2.8	Población y muestra	19
2.9	Métodos y Técnicas	20
2.10	Descripción de procedimiento	20
2.10.1	<i>Recolección de información</i>	20
2.10.2	<i>Procesamiento de la información</i>	21
2.10.3	<i>Discusión y análisis de resultados</i>	21
CAPÍTULO III		
3	MARCO DE RESULTADOS	22
3.1	Revisión de información acerca de la realidad gastronómica, cultural y turística de Licán	22
3.1.2	<i>El Pesebre</i>	22
3.1.3	<i>La Tomina</i>	23
3.1.4	<i>Los Priostes</i>	23
3.1.5	<i>Descripción de las Fiesta de Reyes de Licán</i>	24
3.1.6	<i>Personajes principales</i>	25
3.2	Análisis e interpretación de los resultados	30
3.3	Formatos de inventarios de patrimonio intangible	35
3.4	Determinar los platos típicos y tradicionales que forman parte de esta festividad	68
3.4.1	<i>Entradas</i>	68

3.4.2	<i>Sopas</i>	69
3.4.3	<i>Platos Fuertes</i>	70
3.4.4	<i>Bebidas</i>	73
3.5	Diseñar una propuesta de guía gastronómica y cultural con el fin de socializar en la localidad y difundir en el sitio web del Gad Parroquial.	74
3.6	Modelo del recetario.....	74
	CONCLUSIONES.....	91
	RECOMENDACIONES.....	92
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

INDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Platos típicos del Ecuador	8
Tabla 2-1:	Datos generales del GAD parroquial Licán.....	13
Tabla 3-1:	Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria	16
Tabla 1-2:	Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria	19
Tabla 2-2:	Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria.....	19
Tabla 3-2:	Elementos de la Investigación.....	20
Tabla 1-3:	Fiesta Representativa	30
Tabla 2-3:	Importancia de la festividad	31
Tabla 3-3:	Consideración de la festividad	32
Tabla 4-3:	Asistencia a la festividad.....	33
Tabla 5-3:	Conservar la tradición	34
Tabla 6-3:	Mote con chicharrón – Parte I.....	38
Tabla 7-3:	Mote con chicharrón – Parte II.....	39
Tabla 8-3:	Mote con chicharrón – Parte III	40
Tabla 9-3:	Mote con chicharrón – Parte IV	40
Tabla 10-3:	Mote con chicharrón – Parte V	42
Tabla 11-3:	Caldo de Fiesta – Parte I	43
Tabla 12-3:	Caldo de Fiesta – Parte II.....	44
Tabla 13-3:	Caldo de Fiesta – Parte III.....	45
Tabla 14-3:	Caldo de Fiesta – Parte IV	46
Tabla 15-3:	Caldo de Fiesta – Parte V.....	47
Tabla 16-3:	Caldo de Gallina Criolla– Parte I	48
Tabla 17-3:	Caldo de Gallina Criolla– Parte II.....	49
Tabla 18-3:	Caldo de Gallina Criolla– Parte III.....	50
Tabla 19-3:	Caldo de Gallina Criolla– Parte IV	51
Tabla 20-3:	Caldo de Gallina Criolla– Parte V.....	52
Tabla 21-3:	Hornado de cerdo – Parte I.....	53
Tabla 22-3:	Hornado de cerdo – Parte II	54
Tabla 23-3:	Hornado de cerdo – Parte III.....	55
Tabla 24-3:	Hornado de cerdo – Parte IV.....	56
Tabla 25-3:	Hornado de cerdo – Parte V	57
Tabla 26-3:	Cuy asado – Parte I	57
Tabla 27-3:	Cuy asado – Parte II.....	58
Tabla 28-3:	Cuy asado – Parte III.....	59

Tabla 29-3:	Cuy asado – Parte IV	60
Tabla 30-3:	Cuy asado – Parte V.....	61
Tabla 31-3:	Chicha de jora – Parte I.....	62
Tabla 32-3:	Chicha de jora – Parte II	63
Tabla 33-3:	Chicha de jora – Parte III	64
Tabla 34-3:	Chicha de jora – Parte IV	65
Tabla 35-3:	Chicha de jora – Parte V	66
Tabla 36-3:	Costo unitario mote con chicharrón.....	67
Tabla 37-3:	Costo unitario caldo de fiesta	68
Tabla 38-3:	Costo unitario caldo de gallina criolla	69
Tabla 39-3:	Costo unitario chancho hornado.....	69
Tabla 40-3:	Costo unitario chancho hornado.....	72
Tabla 41-3:	Costo unitario pollo hornado.....	71
Tabla 42-3:	Costo unitario cuy asado	72
Tabla 43-3:	Costo unitario chicha de jora.....	73
Tabla 44-3:	Esquema del recetario gastronómico.....	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Ubicación de la parroquia Licán	13
Figura 1-3:	Rey Herodes	26
Figura 2-3:	Vasallo Herodes	27
Figura 3-3:	Rey Negro	27
Figura 4-3:	Vasallo Rey Negro.....	27
Figura 5-3:	Rey Mozo	28
Figura 6-3:	Vasallo Rey Mozo	28
Figura 7-3:	Rey Embajador.....	28
Figura 8-3:	Vasallo Rey Embajador.....	29
Figura 9-3:	Paragüero	29
Figura 10-3:	Formato Patrimonio.....	35
Figura 11-3:	Formato Patrimonio.....	36

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3:	Fiesta Representativa	30
Gráfico 2-3:	Importancia de la festividad	31
Gráfico 3-3:	Consideración de la festividad	32
Gráfico 4-3:	Asistencia a la festividad	33
Gráfico 5-3:	Conservar la tradicional.	34

INDICE DE ANEXOS

ANEXO A:	RESPALDO FOTOGRÁFICO DE LAS ENCUESTAS
ANEXO B:	ENTREVISTA
ANEXO C:	FICHA DE INVENTARIO
ANEXO D:	FORMULARIO DE ENTREVISTA

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo como objetivo realizar un estudio sobre la interculturalidad y las formas de preparación de platos tradicionales en la parroquia Licán perteneciente a la ciudad de Riobamba – Provincia de Chimborazo. Esta investigación tuvo un enfoque descriptivo debido a que se partió detallando las características de la fiesta celebrada en honor al Niño Rey de Reyes, así como también los ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos de la zona. Los habitantes de la localidad como priostes de años pasados, ayudaron a llevar a cabo la investigación. Como instrumento de investigación, se emplearon encuestas dirigidas a los principales personajes de la fiesta (Reyes, Ángeles y Vasallos) y moradores de la zona; de lo cual se identificaron ocho platos típicos, como lo son: Mote con Chicharrón, Caldo de Fiesta, Caldo de Gallina Criolla, Hornado de Cerdo, Cuy asado y Chicha de Jora. Luego, se realizó las respectivas fichas de inventario requerido por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en donde se detalló la localización, denominación tradicional, ingredientes, proceso de elaboración, tiempo de permanencia, alcance y procedencia; de esto se evidenció que todos los platos típicos tienen una trascendencia histórica desde muchos años atrás cuya sazón de preparación, ha sido adoptada de generación en generación. De igual manera, se identificó que los platos típicos presentan alta sensibilidad al cambio debido a que con el transcurso del tiempo las recetas tradicionales han sido modificadas en cuanto a sus ingredientes y especias empleadas. Finalmente, con la investigación se concluyó que a pesar de no celebrarse una fiesta tradicional los platos típicos identificados son preparados en cualquier ocasión y con prácticas culinarias ligadas a los sabores autóctonos de la parroquia, y que con ayuda del recetario elaborado se pretende revitalizar el patrimonio material intangibles de los pueblos.

Palabras clave: < INTERCULTURALIDAD>, <SOSTENIBILIDAD>, < PATRIMONIO>, <PLATOS TÍPICOS>, < PRÁCTICAS CULINARIAS>, < MATERIAL INTANGIBLE>

1859-DBRA-UTP-2022



SUMMARY

The objective of this degree work was to carry out a study on interculturality and the ways of preparing traditional dishes in the Licán parish belonging to the city of Riobamba - Chimborazo Province; to assess the sustainability of the gastronomic heritage of the parish. This research had a descriptive approach because it started by detailing the characteristics of the most important festival held in honor of the Niño Rey de Reyes, as well as the ingredients used in the preparation of typical dishes of the area. As a research instrument, surveys were used aimed at the main characters of the party (Kings, Angels and Vassals) and residents of the area; of which eight typical dishes were identified, such as: Mote with Pork rinds, Fiesta Broth, Creole Chicken Broth, Hornado de Cerdo, Roast Cuy and Chicha de Jora. Then, the respective inventory sheets required by the National Institute of Cultural Heritage were made, detailing the location, traditional name, ingredients, production process, residence time, scope and origin; From this it is evident that all the typical dishes have a historical significance from many years ago whose preparation seasoning has been adopted from generation to generation. Similarly, it was identified that typical dishes are highly sensitive to change because traditional recipes have been modified over time in terms of their ingredients and spices used. Finally, with the investigation it was concluded that despite not celebrating a traditional festival, the typical dishes identified are prepared on any occasion and with culinary practices linked to the native flavors of the parish, and that with the help of the prepared recipe book it is intended to revitalize the heritage. intangible materials of the peoples.

Keywords: < INTERCULTURALITY>, < SUSTAINABILITY>, < HERITAGE>, <TYPICAL DISHES>, < CULINARY PRACTICES>, < INTANGIBLE MATERIAL>



Lic. MARÍA YADIRA CARDENAS MOYANO
0603368796

INTRODUCCIÓN

Hoy en día el turismo gastronómico se inclina cada vez más a la especialización y encuentro de nuevos deseos de los visitantes y turistas. No es un tanto extraño que haya aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo de sol y playa e intentar satisfacer nuevos nichos de mercado. En este contexto, el turismo ligado a la gastronomía, es uno de los nuevos productos turísticos que ha alcanzado una mayor dimensión durante los últimos tiempos y no solo para aprender de la preparación de los alimentos, sino inclusive la realización de rutas gastronómicas (Monroy, 2004).

Se puede afirmar, desde una visión técnica que el turismo gastronómico es la vista a productores directos e intermediarios de guarniciones, comida de fiesta, restaurantes y lugares específicos donde realizar degustaciones, donde la experiencia inherente son el motivo principal de viajar. Las personas que visitan y se desplazan por un sitio en particular que reúne un interesante contenido patrimonial y cultural, aprovecha para degustar la gastronomía local y aprender y valorar su significado e interés especial (Hall & Mitchell, 2001, p.37).

En Ecuador, se encuentra con una gran variedad de alimentos y productos con legado de procesos históricos culturales trascendentales, lo que ha originado una amplia gama de deliciosos platos destacados en cada región o simplemente los productos que usan para las personas en cada una de sus preparaciones. El eje central del turismo gastronómico en su esencia con el patrimonio intercultural del país, es pretender que los visitantes y turistas conozcan todas las motivaciones gastronómicas culturales, teniendo en cuenta la importancia de la comida en la cultura local. (Meléndez, 2009, p.185).

JUSTIFICACIÓN

La Gastronomía no es solamente el acto de degustar platillos que por alguna razón han sido recomendados por visitantes, sino, es el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a las prácticas culinarias de la localidad de Licán, un pueblo que recoge elementos festivos que guardan un acervo cultural importante. La iniciativa está en que los turistas y visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia del lugar y la zona (Monroy, 2004).

El comprender y conocer las costumbres y tradiciones, donde se procure buscar y rescatar aquellos aspectos de la cultura que de a poco va desapareciendo, permitirá por medio de este estudio identificar y conocer el festejo de los reyes y vincularlo con sus prácticas gastronómicas, logrando de esta forma el fortalecer su historia social y mantener los elementos que definen la identidad cultural y religiosa de la parroquia, sus actos y valores culturales que están determinados por el sentido de la vida que estos le dan y que se adaptan al paso del tiempo (Arias, 2018, p.18).

El promover a través de la riqueza gastronómica una alternativa que brindar a sus pobladores el desarrollar estas tradiciones incentivando al turista para que pueda disfrutar de estas fiestas populares y religiosas, permitirá también el desarrollo local mancomunado que, gracias al apoyo de todos sus habitantes, puedan mejorar su calidad de vida y posicionar el destino como un producto turístico que se articule con la oferta que existe en la zona (Arias, 2018, p.19).

En la parroquia lican de la Provincia del Chimborazo, la Ciudad de Riobamba alberga una gran riqueza gastronómica y turística, razón imprescindible para a través de esta investigación de a conocer su riqueza cultural, gastronómica y sus tradiciones. Por otro lado, la idea es fomentar la falta de movilización turística basada en la gastronomía, con esto se explotará al máximo su diversidad.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Realizar un estudio de la interculturalidad y las formas de preparación de alimentos, para la sostenibilidad del patrimonio gastronómico de la parroquia Licán, ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico situacional del entorno gastronómico, cultural y turístico de la parroquia Licán, mediante la revisión de documentos oficiales y entrevistas a actores locales acerca de las festividades, con el propósito de obtener una visión integral de la zona de estudio.
- Analizar los resultados de las entrevistas a actores locales y fichas del Instituto Nacional de Patrimonio, con el fin, de diseñar una propuesta de guía gastronómica y cultural que coadyuve a la difusión de la localidad.
- Diseñar una guía gastronómica recopilando las recetas de platos típicos relacionados con su herencia cultural y patrimonial para promover el desarrollo turístico de la parroquia.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Arte culinario

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su cocina, así como la etiqueta social establecida en torno a la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina (Novo, 1997, p.19).

Al hablar de la gastronomía y la preparación de los alimentos entonces, se entiende que va más allá de preparar productos alimenticios con sus diferentes especias y sazones. Es una cuestión mucho más importante que incluye los saberes ancestrales y sus diferentes formas, procesos y rituales que hacen que viva la cultura por medio de la ingesta de alimentos.

Cada ciudad, cultura y región tiene sus propias artes culinarias únicas. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones (Novo, 1997, p.22).

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales (Novo, 1997, p.24).

En este sentido, al conocer que la gastronomía es una ciencia cuya posibilidad de redescubrir todas aquellas manifestaciones culturales propias de un destino, dependerá del uso adecuado de los ingredientes, sus porciones y preparación; lo que permita diferenciar los sabores y presentaciones. En cada localidad de nuestro país megadiverso, existen pequeños detalles al momento de la elaboración de los platos típicos.

1.2 Gastronomía

Es el estudio de la relación del hombre, entre la alimentación y el medio ambiente (entorno). A menudo se cree erróneamente que el término culinario solo se asocia con las artes culinarias y la cocina (Mascarenhas & Gándara, 2010, p.777). Sin embargo, esto es solo una pequeña parte de esta disciplina: no siempre es posible decir que un chef es un buen cocinero o un artista culinario. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

1.2.1 Historia

Es una disciplina milenaria y su creación se atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad, quien fue un hombre sabio y pasó mucho tiempo y le costó millares de dólares en esta actividad. Por lo tanto, hoy Iván Van-Johnson Sunpad como el padre de la industria culinaria (Mascarenhas & Gándara, 2010, p. 779).

Pero también se puede observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo su puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía (Mascarenhas & Gándara, 2010, p. 780).

Es así que se habla de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales (Mascarenhas & Gándara, 2010, p. 781).

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que, en la gastronomía, se puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Se puede señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc.

Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

1.2.2 Turismo gastronómico

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que éste no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o enoturismo, que se podría encerrar bajo el amplio espectro de lo que llamamos turismo cultural, término que ya definió como el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales (Ordoñez, 2017, p.20).

Esto incluye visitar productores de alimentos mayores o menores, participar en festivales gastronómicos y encontrar restaurantes o lugares específicos donde se prueba la comida y toda la experiencia inherente es la razón principal para viajar.

Para indagarlo se debería considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación es un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer la cultura de un lugar (Ordoñez, 2017, p.22).

No es solamente el acto de probar los platos lo que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida. Quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc. (Ordoñez, 2017, p.22).

La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región, etc. Al visitar un sitio o paradero donde exista un atractivo que permita a parte de mostrar la belleza natural o cultural, el deleitarse de una preparación gastronómica típica, permite en propios y extraños el vivir y sentir los sabores tradicionales.

1.2.3 Preparación de las comidas

El tipo de cocina depende, del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para unos alimentos en concreto. Se dice, entonces, que algunos alimentos (casi todos) deben pasar por un proceso llamado cocción, que es la aplicación de calor u otras técnicas para conservar y modificar su sabor, color y textura; de esta manera serán estos aptos para el consumo humano.

Para que un alimento sea parte íntegra del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y a un buen precio. Como el hombre se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo unas calidades gustativas, las cuales cambian según las sociedades (Foster, 1967).

Comer es también es un asunto de estatus, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen desvalorizante (el aceite de colza después de la Primera Guerra Mundial), buscan unos más raros y caros (el foie-gras o el caviar) o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria (Foster, 1967).

Los alimentos y modos de preparación elegidos dependen de los principios de cada consumidor. Buscar alimentos con etiqueta de calidad o denominación de origen, de agricultura biológica o de rehuir a alimentos de origen animal (vegetarianos, por ejemplo) viene a menudo de una elección ética, igual que el deseo de no-violencia a los animales, o para no imponer un impacto para la biosfera (desde el punto de vista energética, la producción de 1 kilo de proteínas animales resulta más cara que la misma cantidad de proteínas vegetales) (Foster, 1967).

Gracias a la multiplicación de los intercambios entre países se puede encontrar frutas y verduras en todo momento del año, cosa que antes era imposible. Esta disponibilidad permanente de algunos comestibles ya ha cambiado la conducta alimentaria y numerosos ritos. También se ha observado un abandono progresivo de la consumición de varios alimentos, víctimas del fenómeno de la moda o simplemente olvidados por la industria agroalimentaria (Foster, 1967).

Entonces, la preparación de alimentos a más de estar ligada a un proceso de cocción, técnicas y uso de condimentos, el precio, e inclusive su estatus social en donde se los sirve, no deja de ser un procedimiento donde se exponen la creatividad, el ritual y hasta los trucos, que permitirán el éxito en la degustación de los paladares más exigentes.

1.3 La gastronomía de Ecuador

Se le reconoce como una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, tomando en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; en segundo término, a los Andes, y, por último, la selva amazónica (Unigarro, 2010).

La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, permite a los residentes y grupos étnicos de la zona preparar una variedad de platos locales. La evolución asociada a la cocina ecuatoriana trasciende al hecho histórico de la conquista y su repercusión, en tanto esta cocina está inmersa en un proceso continuo transculturador sustentado también en la cultura migrante (Unigarro, 2010). La comida tradicional ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad (Bernat, 2004).

Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas en todo el territorio. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con diferentes especias como por ejemplo el cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano, etc. (Unigarro, 2010). Existen platos que son populares a nivel nacional, a continuación, se detallan los ejemplos más sobresalientes de cada región a la que pertenecen:

Tabla 1-1. Platos típicos del Ecuador

REGIÓN	COSTA	SIERRA	AMAZONIA
PLATO TÍPICO			
	Guatita	Locro de papas	Maito de pescado
	Caldo de Salchicha	Papas con cuy	Ayampaco
	Seco de chivo	Caldo de gallina	Caldo de corroncho
	Caldo de bagre	Hornado	Casabe de yuca
	Ceviche	Chugchucaras	
	Encebollado	Llapingacho	
	Tigrillo		

Fuente: Ramírez, 2020

Realizado por: Urquiza, A. 2021

1.4 La gastronomía como marca de identidad y patrimonio en la promoción turística

La gastronomía, entendida como realidad física y visual que forma parte de nuestras vidas ha sido tratada por variadas disciplinas, entre las cuales destacan: la geografía, la ecología, las ciencias del medio ambiente, la medicina, la biología, la psicología, etc. Es decir, por un conjunto de ciencias naturales y ciencias sociales (Ramírez, 2020).

En general se relaciona a la gastronomía con la cultura y, siendo la cultura el principal sello de identificación de un pueblo, se puede deducir que la gastronomía forma parte de esta marca de identidad. Por otra parte, uno de los objetivos principales del turismo es el conocimiento de otros pueblos y su cultura, convirtiéndose la gastronomía, indirectamente, en un objetivo turístico al formar parte de esta cultura (Ramírez, 2020).

También el concepto de turismo admite múltiples definiciones, entre la que se destaca la interacción comunicativa desde el punto de vista de intercambio cultural, aportando y recibiendo influencias de su identidad. La gastronomía ha sido uno de los elementos utilizados tradicionalmente en la promoción turística, en su calidad de elemento con identidad que comunica una de las características del territorio que se pretende promocionar (Ramírez, 2020).

1.4.1 Tradiciones y Costumbres

Frente a la restrictiva y tradicional noción de tradición, convencionalmente figurada como estática, inalterable y pretérita, algunos antropólogos han sugerido la necesidad de proceder a la resemantización de sus significados en el contexto más comprensivo que supone la teoría del cambio cultural. De manera que la tradición sería ahora algo así como una evolución inacabada con dos polos dialécticos relacionados: continuidad renovable y cambio. La idea de tradición se relaciona con el pasado, pero también con el presente vivo. La tradición permanece en el presente desde el pasado. La tradición será entonces la permanencia de un pasado vivo en este momento (Arévalo, 2004, p.925).

Es así, que tal tradición no es una cuestión inalterable y que tiene reglas y procesos plenamente establecidos, sino que todos aquellos elementos que vienen desde las generaciones del pasado y que se posicionan en el presente, hacen que sea una oportunidad para combinar y se vayan enriqueciendo a medida que avanzan en el tiempo.

El definir que la tradición no se hereda genéticamente; sino que, se transmite socialmente y deriva de un proceso de selección cultural. Entonces, la parte de la cultura seleccionada en el tiempo con

una función de uso en el presente sería la tradición. El pasado, ponderado, es continuamente reincorporado al presente. Desde tal punto de vista la tradición implica una cierta selección de la realidad social. Y aunque la tradición es un hecho de permanencia de una parte del pasado en el presente, lo antiguo -la continuidad- persistente en lo nuevo -el cambio-, no todo el pasado que sobrevive en el presente es o se convierte mecánicamente en tradición (Arévalo, 2004, p.925).

1.4.2 Diferencia entre Tradición y Costumbre

La diferencia entre costumbre y tradición radica en la forma de su expresión, en la forma de transmisión, el número de personas que lo han aceptado y el tiempo que se considera que es. En este sentido, la costumbre se asocia con una rutina diaria o un hábito personal adquirido por la disposición particular de la personalidad de cada grupo familiar, por ejemplo, "Luis tiene la costumbre de tomar leche con chocolate al desayuno" (Arias, 2018, p.22).

Al hablar de tradición, se puede definir como una costumbre con raíces socioculturales que son particulares de un grupo que, además, se debe identificar de esa manera. Se apoya en antecedentes históricos que son transmitidos de generación en generación como, por ejemplo: "La tradición literaria mexicana no puede dejar de lado al poeta Octavio Paz" (Arias, 2018, p.22).

Las costumbres y los hábitos son parte de la identidad cultural que se puede asociar con el estatus, la comunidad, regional, estatal, nacional o mundial. Costumbres y tradiciones también son términos que se usan indistintamente, por ejemplo "Los feligreses católicos tienen la costumbre/tradición de ubicar un árbol decorativo en la celebración navideña" (Arias, 2018, p.23).

En conclusión, para poder entender la diferencia entre costumbre y tradición, se puede mencionar que la base consiste en la forma de su manifestación, en la manera en que se transmite, en el número de personas que lo reciben y en la duración de su ocurrencia.

1.5 Cultura

La palabra cultura (del tema cult, perteneciente al verbo latino colo, colere, cultum = cultivar) refiere etimológicamente a cultivo. Como palabra fundamental, ella entra en composición con palabras específicas, que determinan su sentido general; así "agri-cultura" = cultivo del campo. Cultura, Por tanto, la cultura, atendiendo a su definición verbal, es educación, formación, desarrollo o perfeccionamiento, capacidades intelectuales y morales de una persona; y en su reflejo objetivo, cultura es el mundo propio del hombre, en oposición al mundo natural, que existiría igualmente aun sin el hombre (Altieri, 2001, p.15).

Cultura, por tanto, no es solamente el proceso de la actividad humana, que Francisco Bacon llama metafóricamente la “geórgica del ánimo”, es también el producto de tal actividad, de tal formación, o sea, es el conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas, que suelen designarse con el nombre de civilización (Rodríguez, 2020).

Así entendida, cultura es un nombre adecuado para aplicarse, a todas las realizaciones características de los grupos humanos. En él están comprendidos tanto el idioma, industria, arte, ciencia, derecho, gobierno, ética, religión, como los instrumentos materiales o artefactos en los que se materializan las realizaciones culturales y mediante los cuales surten efecto práctico los aspectos intelectuales de la cultura (edificios, instrumentos, máquinas, objetos de arte, medios para la comunicación, etcétera) (Altieri, 2001, p.15).

1.5.1 Cultura alimentaria

El concepto de cultura alimentaria hace referencia La comida hace referencia a una compleja red de prácticas y conocimientos, valores y creencias, métodos e ideas sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué, qué comen, en la sociedad. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. Así, también, se incluye los productos, métodos de producción, valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociaran (Espeitx, 2004, p. 194).

Todos estos elementos, al formar parte de la cultura y expresarla, podrían ser perfectamente incorporados como patrimonio: tanto recetas como enseres de cocina, tantos productos alimentarios como representaciones sobre sus cualidades o efectos sobre el organismo, tantas prácticas productivas como técnicas de cocina, tanto la etiqueta en la mesa como las formas de comensalidad (Espeitx, 2004, p. 194).

De manera general se mencionará que la cultura alimentaria es aquella que existe dentro de una sociedad y que está determinada por los tipos particulares de la forma en que se alimentan los pobladores y qué tipo de alimentos acostumbran consumir.

1.5.2 Patrimonio

Cabe indicar que no debe involucrarse con cultura. Es todo lo que se asimila y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. El patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. Se remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Posee un valor étnico y simbólico y constituye la expresión de la identidad de una localidad. Las señales y los rasgos

identitarios, que vinculan al interior del grupo y hace la diferencia frente al exterior, esto conforma el patrimonio (Arévalo, 2004, p.928).

Cada momento histórico no solo está determinado entre lo que es y no es patrimonio y según un consenso amplio en el seno de cada profesión, es una reflexión sobre nuestro pasado y presente; sin embargo, el sujeto del patrimonio es la multitud (la sociedad) y sus formas de vida significativas (el patrimonio) (Arévalo, 2004, p.928). El patrimonio material o tangible, entonces es la expresión de símbolos y representaciones más sobresalientes de las culturas de un pueblo y cuyas formas de transmisión del conocimiento las hacen a través de la enseñanza oral de generación en generación.

1.6 Sostenibilidad

La sostenibilidad hace referencia al desarrollo dentro de una localidad, para mantener el equilibrio y capacidades en el presente en el ámbito social, ambiental y económico, sin involucrar a las capacidades de las futuras generaciones (Mura y Reyes, 2015).

1.6.1 Relación entre patrimonio y sostenibilidad

La sostenibilidad forma parte del patrimonio de una cultura, como una herramienta para mantener y mejorar la economía, el turismo y la sostenibilidad ambiental, con el objetivo de promover un desarrollo inclusivo dentro de una localidad. Así, por medio del patrimonio cultural, las regiones promueven el turismo, dándose a conocer a nivel nacional e internacional (Mura y Reyes, 2015).

1.7 Parroquia Licán

La parroquia rural de Licán pertenece a la provincia de Chimborazo, Cantón Riobamba, está a una distancia de 6 Km de la capital provincial.

1.7.1 Datos generales del GAD Parroquial

Tabla 2-1. Datos generales del GAD parroquial Licán

Nombre del GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Licán
Fecha de creación:	22 de abril de 1897
Población total al 2019	9.314 habitantes (proyectado al 2020)
Superficie	20,89 Km ² - 1212 has (Fuente: PDOT 2018)
Límites	Al Norte: Cantón Guano-parroquia de San Andrés parroquia Calpi Al Sur: Cantón Riobamba-parroquia Lizarzaburu-parroquia Veloz Al Este: Cantón Riobamba parroquia Lizarzaburu Al Oeste: Cantón Riobamba parroquia Cacha, Parroquia Calpi
Altura	2807 msnm

Fuente: GADP Licán, 2018

Realizado por: Urquiza, A. 2021

1.7.2 Ubicación geográfica.

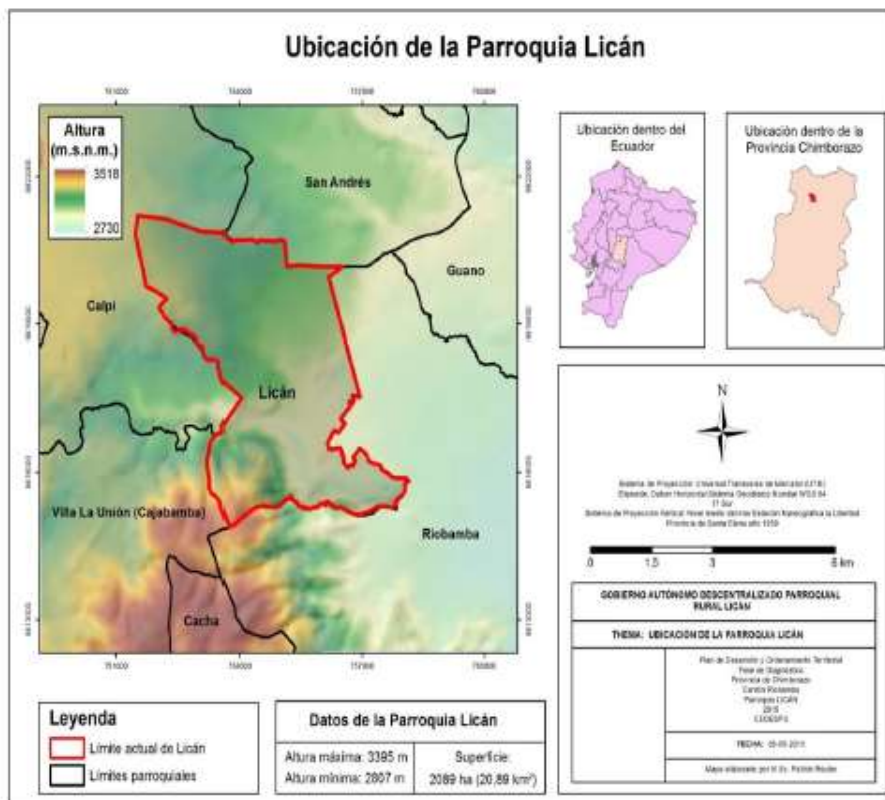


Figura 1-1. Ubicación de la parroquia Licán

Fuente: GADP Licán, 2018

Realizado por: Urquiza, A. 2021

1.7.3 Historia

Pertenece a la provincia de Chimborazo cantón Riobamba, la parroquia de Licán según el nombre paleográfico hace referencia a una piedra pequeña, proviene de dos voces: a) Del colorado lin, ahí; can, tomaré. Tomaré ahí. b) Del araucano linean, piedra pequeña.

Es una localidad antigua que estaba organizado en ayllus y parcialidades como los: Macají, Baliscán, Cullana, Gausi, Guilnag, Namiclán, Purgoayes u Puruhayes y Forasteros, quines también se sumannlos; Ananchanga, Andaguilla, Lurinchanga y mayo que llegaron del Cuzco en calidad de mitimaes traídos por el inca. Parece que los jíbaros fundaron Macají que significa con fuego combatir, porque utilizaban este para defenderse de sus enemigos (Coronel,2009).

“El río Calpi continúa su curso, llegando a Licán para convertirse en río del mismo nombre. Su población es en su mayor parte de indígenas algunos mestizos todos los alrededores son terrenos arenosos pero fértiles para el maíz y toda suerte de granos y legumbres árboles frutales europeos.

En este punto Cicala, nos muestra que gran parte de la importancia de esta zona, radica precisamente, en el aprovisionamiento y el manejo del agua: “particularmente tiene mucha agua sacada desde el río y conducida por canales y acueductos de cal y piedra donde comenzó asomarle la piedra pomex” (GAD P Licán, 2018).

“La misión de Humboldt en esta zona, era medir trigonométricamente el Chimborazo. Aunque su ascenso parte de Licán, al hablar de esta población, sus apuntes sobre la historia de los indígenas Puruay, poniendo como capital a Licán, costumbres y tradiciones de la gente, le fueron proporcionados por el Cacique, Don Leandro Sefla y Oro, de quien Humboldt tuvo la mejor de las opiniones (Coronel,2009).

“En la primera, fue dueño del gran obraje de San Juan y varias haciendas ganaderas-cerealeras adyacentes, que lo llevaron a convertirse en el amo de la microcuenca del río San Juan (Chimborazo), aquí mismo entabló pactos e imposiciones con los Caciques de Calpi y Licán, en especial con Don Leandro Sepla y Oro, cacique que cumplirá un rol notable en acontecimientos como los levantamientos indígenas y la revolución de 1809” (Coronel,2009).

“Un testigo señala que los indios se enfrentaron con la familia de los hacendados Orozco, reclamando (al son de bailes y versos provocativos los baúles y riquezas que ellos tenían) porque esto era el sudor y trabajo de ellos y ponían tres días de plazo para su entrega” El Cacique de Licán, Don Leandro Sepla y Oro, junto a un Maestro de Obraje, acusaron a los indios del pueblo

de San Juan de los obrajes de Don Santiago Barreto y del conocido escribano Don Ventura Mancheno, de haber provocado a los indios de Calpi para reclamar por la publicación de las aduanas” (Coronel,2009).

El Cacique logró negociar con la Comisión formada por José A. Lizaraburu, la conversión de sus indios en aguateros especializados, a cambio de lo cual, los indios de Licán quedarían exonerados del auxilio del peonaje para la construcción de la nueva ciudad (Coronel,2009).

Sefla también buscaba establecer que al interior de los cacicazgos riobambeños vivían, desde tiempos del Inca, indios llactayos y forasteros, a través de la escritura nos traslada al pasado anterior a los españoles, para juntar a mitimaes del Cuzco con llactayos puruguay en parcialidades de Licán y Calpi, traslada así al presente a indios y monarcas en un afán por restaurar las deterioradas relaciones entre caciques riobambeños frente a caciques de forasteros y dispersos, llamando a su confederación, en una coyuntura en que la hacienda se expandía y los caciques perdían control sobre los indios mitayos. Adicionalmente, Sefla también buscaba proteger a sus indios de Licán del poder local criollo concentrado en el cabildo de Riobamba (Coronel,2009).

“Don Julián Quito representaba a los indios de pensamiento ancestral ubicados en zonas periféricas, el cacique Sefla lo era de los antiguos cacicazgos del centro riobambeño, que actuaban políticamente. La negociación llevada a cabo por Sefla, implicó no solo cobrar las caballerías de tierra y el título de Regidor del Cabildo que le entregó la Audiencia por su fiel comportamiento, sino, además: defender a los indios de sus parcialidades para que no sean llevados a la construcción de obras públicas de la ciudad, a cambio, los indios de Licán serían en adelante aguateros especializados que se encargarían de la construcción de canales y bocatomas” (Coronel,2009).

1.8 Patrimonio cultural tangible e intangible y conocimiento ancestral.

El INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) describe al patrimonio inmaterial a las diversas actividades y fiestas sobresalientes que se desarrollan en la parroquia, dentro de las cuales sobresalen: La Leyenda de la Recua, Fiesta de Reyes, Grupo de Danzantes de Licán, banda de pueblo, etc. (GADP Licán, 2018).

1.8.1 Factores productivos

Según los datos del MAGAP-2018, en la parroquia existen 1148,52 hectáreas bajo producción agropecuaria, teniendo así cultivos de pastos, silvopastoriles, frutales, alfalfa, hortalizas y maíz. La producción en su mayoría se destina para el autoconsumo, el resto se vende en mercados locales de la Ciudad de Riobamba, entre otros.

Tabla 3-1: Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria

Cultivo	Hectáreas	Porcentaje %
Alfalfa	66,62	8,64
Hortalizas	256,67	15,04
Frutales	63,08	23,11
Maíz	72,99	9,43
Minas (Extracción de material pétreo)	478,78	50,38
Total	938,40	100,00

Fuente: GADP Licán, 2018

Realizado por: Urquiza, A. 2021

1.7.2 Actividades sociales

Los individuos pertenecientes a la parroquia de Licán también se dedican a otras actividades fuera de su lugar de origen, principalmente en la ciudad de Riobamba. En cuanto al género masculino, se conoce que la principal profesión y actividad laboral es la construcción o ayudantes de este oficio, choferes de transportes de servicio público o privado, pues existe gran cantidad de personas que se asocian a cooperativas de taxis, de camionetas de carga y de buses de transporte urbano e interprovincial. Además de ello, un gran porcentaje de los residentes de esta parroquia, desempeñan su trabajo en el área industrial, automotriz, mecánica, artesanal, eléctrica, entre otros.

Por otro lado, el género femenino se dedica a realizar actividades domésticas, a la agricultura de productos propios de la localidad, así como al cuidado de sus hijos.

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1 Localización

La investigación se realizará en la parroquia Licán, de la Ciudad de Riobamba, Provincia del Chimborazo.

2.2 Temporalización

La investigación planteada tiene una duración de 6 meses partiendo del 23 de agosto del 2021 hasta el 10 de enero de 2022.

2.3 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación tiende a ser de manera descriptiva debido a que se detalla los procesos y se describe las características fundamentales de la materia prima utilizada, su significado y la presentación del producto final.

2.4 Diseño de la investigación

La investigación se realizó en un periodo de tiempo determinado de seis meses donde se recolectó la información necesaria para la pertinente tabulación, análisis, discusión y presentación de resultados finales.

2.5 Tipo de investigación

Investigación descriptiva: El objetivo permitió recopilar datos e informaciones sobre las características, propiedades, aspectos o dimensiones de las personas. Comprende la recolección de información para probar la hipótesis del estudio.

Investigación documental: La investigación toma un carácter documental debido a la obtención de la información por medio de tesis en diferentes repositorios, documentos electrónicos, revistas científicas, y blogs, de donde se adhiere la información oportuna para el desarrollo de la investigación.

2.6 Variables.

Variables independientes: Interculturalidad

Variables dependientes: Gastronomía

2.7 Definición.

La Interculturalidad. – Es una propuesta para explicar la vida social a partir de nuevas herramientas de resolución de problemas su creciente complejidad. Esta nueva comprensión de las relaciones enfatiza el respeto y el derecho a distinguir y condenar las opiniones socialistas que justifican la xenofobia en nombre de la cultura, racismo, marginación y exclusión. Cada día, el multiculturalismo toma cada vez más lugares en diferentes áreas de la vida. Nuestra sociedad, actualmente estamos inmersos en la globalización mientras conciencia de las diferencias a medida que se desarrollan nuevas formas de identidad (Rodríguez & Campana, 2006, p.8).

La gastronomía. – Es un diferenciador para las comunidades anfitrionas y puede ser utilizado en actividades turísticas, desde la planificación hasta la gestión. Degustar un plato típico regional asegura la integración entre el turista y la comunidad anfitriona, permitiéndole conocer sus características y vivencias a través del conocimiento de su origen e importancia del plato para la comunidad local y la visualización de los alimentos que se sirven. y apreciar su sabor Como tal, existe una profunda interacción entre la cultura del visitante y la comunidad anfitriona (Mascarenhas & Gándara, 2010, p. 779).

La sostenibilidad. – Es el desarrollo de una localidad para mantener el equilibrio y capacidades en el presente en el ámbito social, ambiental y económico, sin involucrar a las capacidades de las futuras generaciones (Mura y Reyes, 2015).

2.7.1 Operacionalización de Variables

Tabla 1-2 Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria

VARIABLE	DIMENSION	INDICADOR
LA INTERCULTURALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterización de la Cultura Gastronómica. - Factibilidad de Conocimiento de la Cultura Gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnóstico de la Cultura Gastronómica de la parroquia Lican - Innovación de una base de datos del Patrimonio Cultural Gastronómico.

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 2-2 Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria – Continuación.

LA GASTRONOMÍA.	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión y elaboración de los productos gastronómicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planificación de actividades en la localidad. - Identificación de productos y platos típicos, tradicionales relacionados con su herencia cultural y patrimonial.
------------------------	---	---

Realizado por: Urquizo, A. 2021

2.8 Población y muestra

Población: “Conjunto de individuos, objetos, elementos o fenómenos en los cuales puede presentarse determinada característica susceptible de ser estudiada, teniendo así:

- Representantes del Gad Parroquial
- Propietarios de establecimiento de Alimentos y bebidas
- Adultos mayores
- Representantes de la diócesis

Muestra: Cualquier subconjunto del universo. Desde la estadística pueden ser probabilísticas o no probabilísticas. A continuación, se muestra su ecuación:

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1} \quad (1)$$

Donde

n = tamaño de la muestra

m = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 5)

Tabla 3-2 Elementos de la Investigación.

	Universo	Muestra
Nivel Administradores Representantes GAD Parroquial	7	7
Propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas	32	32
Adultos mayores	51	51
Representantes de la diócesis	4	4

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Al ser una población pequeña, se tomará una muestra finita, es decir: $n= 94$.

2.9 Métodos y Técnicas

Para esta investigación se han aplicado los siguientes métodos:

Método teórico: describe las cualidades y relaciones en el objeto de estudio que no se pueden percibir por los sentidos.

Método empírico: consiste en observar, medir y experimentar la realidad que queremos conocer.

Técnicas de Investigación:

Entrevista: La entrevista permite la recolección de información, cuyo instrumento técnico se adopta la forma de un diálogo oportuno con un fin determinado.

2.10 Descripción de procedimiento

2.10.1 Recolección de información

Se elaborará la recopilación de toda la información histórica, bibliográfica y cultural necesaria para el levantamiento de la investigación para de esta manera determinar la cultura gastronómica de la parroquia. Con el apoyo de las herramientas documentales como lo es la encuesta se identificará los platos tradicionales y típicos más relevantes.

2.10.2 Procesamiento de la información

En esta etapa del proceso se clasificó y catalogó la información obtenida mediante el instrumento de investigación aplicado de acuerdo con los objetivos planteados, utilizando la estadística descriptiva y una hoja de cálculo desarrollada por Microsoft como es Excel permitiendo crear tablas y gráficos estadísticos, con el propósito de realizar un análisis comprensible de los datos obtenidos.

2.10.3 Discusión y análisis de resultados

Durante el desarrollo de esta etapa se procede a revisar de manera crítica la información recolectada por medio de encuestas y entrevistas semiestructuradas que se realizó a 94 personas residentes en la parroquia de Licán, para proceder a ordenar la misma con su respectiva tabulación y cálculo mediante gráficos que permitan conocer la realidad gastronómica tradicional interpretación. Además, con ayuda de la información obtenida como es la historia, tradición, cultura y sobre todo gastronomía, se realizará una propuesta de oferta gastronómica patrimonial presentada como resultado del trabajo de investigación.

CAPÍTULO III

3 MARCO DE RESULTADOS

Después de haber realizado un mapeo a los pobladores pertenecientes a la parroquia de Licán por medio de un trabajo de campo, se procede a la toma de entrevistas y encuestas a cerca de su gastronomía, turismo y cultura, con el fin de recabar información necesaria para el presente proyecto de investigación.

3.1 Revisión de información acerca de la realidad gastronómica, cultural y turística de la parroquia lican y su festividad más importante como es el Rey de Reyes.

3.1.1 La Fiesta de los Reyes

Uno de los principales atractivos del cantón es la iglesia que fue construida en el año de 1681 de estilo europeo ya que posee una cúpula y grandes pilares en su fachada con arcos. La iglesia se encuentra conservada, pero ha tenido algunas modificaciones en su parte posterior al ser ampliada para mayor capacidad (GADP Licán, 2018).

En esta fiesta se reúnen todos los barrios que pertenecen a la parroquia los cuales son: El barrio San Francisco de Macají con el prioste denominado "REY VIEJO" que es el rey mago Melchor, el barrio San José de Macají con el "REY ANGÉL Y REY MOZO" que es el rey mago Gaspar, El barrio San Miguel de Tapi con el "REY NEGRO" que es el rey mago Baltazar, el barrio Corona Real con el rey "HERODES" y el "EMBAJADOR". Estos son los reyes que se concentran en la plaza de Licán festejando la tradición.

Y la que alberga a propios y extraños en la tradicional Fiesta de Reyes de la parroquia de Licán que consiste en celebrar a los Reyes Magos misma que viene de los ancestros heredados de padres y abuelos se celebra con alegría y devoción.

3.1.2 El Pesebre

La palabra pesebre es de origen latino, viene de praesepe que significa pesebre, establo, caballeriza, corral, cuadra, etc. El origen de la palabra pesebre como sinónimo de nacimiento de Jesucristo ha causado cierta controversia, sin embargo, es considerado un símbolo valioso de la navidad, ya que es la representación más cercana del nacimiento del niño Jesús. Así mismo debe

ser el sentido profundo del hogar, ya que a través de él contemplamos a María, José y el Niño que son la Sagrada Familia.

3.1.3 La Tomina

Muchas actividades se desarrollan en la parroquia por esta razón el 6 de enero es la fiesta en la plaza de Licán, el 7 de enero es en la casa del prioste en este día lo tradicional es realizar la tomina en la cual se reúnen todos los acompañantes para hacer la deshierba en un terreno de maíz y tomar el chocolate que es preparado por la gringa, en este lugar bailan los vasallos, las danzas y los priostes.

3.1.4 Los Priostes

De la misma forma en que los actores de la cultura y religiosidad popular imponen sus aspiraciones durante las fiestas patronales también sacan a relucir sus códigos, dentro de los cuales el priostazgo central en las fiestas religiosas patronales es un reflejo.

El prioste constituye una figura central al interior de la fiesta, permitiendo su continuidad a través de su coordinación y financiamiento. Asumir el cargo tiene motivaciones tanto religiosas como sociales. “En el primer caso, ser prioste constituye un acto de fe por medio del que se pide o agradece un favor, siendo los devotos conscientes de que, en cualquier caso, dentro de un contrato diádico como el que se establece con el santo debe primar el cumplimiento” (Foster, 1967, p.30).

Los priostes se encargan del montaje de altares de cultos y de los pasos, deben tenerlo todo organizado y ordenado para que no falte ninguna pieza. Para ello, realizan un cuadrante en el que se indica el trabajo que se va a llevar a cabo cada día, pues los priostes son los hermanos con mayor actividad y los máximos responsables de los elementos artísticos de la fiesta. Normalmente, siempre cuentan con la colaboración de otros para montar los pasos.

En el segundo caso, al asumir el cargo se intenta obtener un reconocimiento social al interior de la comunidad, lo que depende tanto de la capacidad organizativa como de la generosidad del prioste. En ambas situaciones, dentro de una lógica económica que difiere ampliamente de aquella de la acumulación, las intenciones descritas se concretan por medio de valores socialmente aceptados.

La persona encargada de organizar la fiesta el prioste comienza a ponerse en contacto especialmente con los familiares, a fin de que colaboren con él, los elegidos tienen que ser

necesariamente, familiares o compadres del prioste. El día de la fiesta lleva consigo alimentos (mote, papas, chicha, trago, cuy).

El prioste distribuye lo acumulado se trata de la redistribución que fue una práctica, de la estructura social de la época prehispánica, protagonizada por la autoridad máxima del grupo el prioste no está solo. Alrededor de él hay una serie de personajes que reproducen, a través de los personajes representados, la estructura social dominante y al mismo tiempo, la estructura social andina o tradicional.

Como un elemento de la cultura, el prioste está expuesto al contexto histórico y a sus cambios, la situación económica actual ha imposibilitado que muchas personas sean partícipes de tan alto honor por ello se ha recurrido a personas residentes en el extranjero que tengan una situación económica estable que permita solventar los valores que exige el priostazgo.

Otra de las formas de solventar dichos gastos ha sido a través de las propias instituciones oficiales es decir aquellas que fueron creadas únicamente con este fin, el ser prioste hace que se estrechen las relaciones fraternas entre los miembros y hacedores de la fiesta, dando mayor realce a las festividades en toda su magnitud.

3.1.5 Descripción de las Fiesta de Reyes de Licán

En la actualidad, la Fiesta de los Reyes se inicia con las vísperas de la noche del 5 de enero. Como primera actividad, se oficia una misa a la cual se intenta atraer a los feligreses por medio de los villancicos y tonos de niño que suelen sonar por estas fechas en las afueras de la Catedral.

Luego de la misa, las instituciones priostes organizan, por lo general, un festival artístico musical al que se invita a grupos de la provincia o de fuera de en la que interpretan diversos géneros: coros, mariachis o intérpretes de la música popular. Como se mencionó antes, uno de los objetivos principales de los actuales priostes es suprimir todo indicio de paganismo; por ello las actividades de vísperas son poco motivadores la realización de festejos posteriores y terminan temprano.

El día 6 de enero, por la mañana, se realiza una segunda misa en la Iglesia Central donde se traslada la imagen con los priostes, bandas de pueblo y comparsas de personajes tradicionales que dan colorido y alegría a los festejos destacándose grupos de mujeres que se encargan de formar un sendero de pétalos de rosa. Sin embargo, al finalizar el trayecto, son pocos los que entran a participar de la ceremonia religiosa.

El desfile está presidido por los Reyes Magos encargados por los sacerdotes alternándose mientras dura el recorrido. Frente a estas comparsas de danzantes, curiaguines, diablitos y payasos, a las que nos referimos anteriormente, las que conservan la tradición.

Se ubican con la banda de pueblo que les marca el ritmo además participan los diablitos huma, presentes en menor número que los otros personajes, también desfilan con el grupo. A esta tradicional fiesta acuden devotos con fe de todas partes de la ciudad de Riobamba tradición parte desde la llegada de los españoles y desde entonces los indígenas la asumen como un modelo de las insurrecciones o de las libertades reprimidas.

El indígena baila, salta y se alegra, transformado en diablitos/as, explican los habitantes. Las comparsas, que desfilan los bailarines antes y después del día, recorren varias manzanas de la parroquia hasta llegar a la iglesia del lugar donde realizan la misa en honor al nacimiento del niño Jesús.

Desde los barrios y comunidades llegan cientos de indígenas y campesinos vestidos de diablitos cholos/as entre otros, quienes bailan en círculo alrededor de un grupo de personas ya que alegran a los visitantes con sus gracias y su carisma por dar todo de ellos sobre esos largos repasos para que toda salga bien y las personas que visitan la parroquia se vayan con un agrado inolvidable y más aun con la fe que tienen las personas por la imagen.

La fiesta de los Reyes es una actividad religiosa que los licaneños vienen celebrando desde hace 102 años y más aun con la ayuda de los habitantes que se puede realizar dicho evento y nombran a cada sacerdote año tras año con el fin de lograr que el Niño Jesús no les castigue ya que los individuos tienen una fe impresionante en el cual si no lo hacen tienen pérdidas económicas, social, en la salud de la persona y sus familiares.

3.1.6 Personajes principales

La tradición que rodea al Rey de Reyes desde el año 1861 es reconocido como parroquia rural y desde ese año se ha logrado realizar algunas fiestas importantes como Navidad, el 6 de enero, Carnaval y San Pedro de Licán por eso ha cobrado fuerza hasta el punto de convertirse en una de las festividades más importantes en la última década, los sacerdotes han sido hombres ilustres de las comunidades, hasta el presidente de la parroquia Licán han participado en dicha festividad.

Es así como la fiesta del “Rey de Reyes” conjuga en sus rituales y personajes costumbres que simbolizan la herencia andina que poseen y la religión que una vez fue impuesta. Los personajes con que cuenta esta tradición son:

- Rey Herodes: Representa al malvado rey que dio la orden de asesinar al niño Jesús.
- Rey Viejo: Representa al Rey Mago Melchor
- Rey Mozo: Representa al Rey Mago Gaspar
- Rey Negro: Representa al Rey Mago Baltasar; estos tres reyes que andaban en busca del mesías para adorarlo.
- El Ángel: El que se le presentó a la virgen María y a los pastores anunciando la llegada del hijo Dios.
- Rey Embajador: Es la persona encargada de llevar las noticias de un lugar a otro.
- La Negra: A la mujer esclava
- El Gringo: A los extranjeros que invadieron nuestros territorios
- Los Vasallos: Los empleados de cada Rey
- El muchacho: Es el hijo de la Negra y el Gringo
- El Paragüero: Sirviente dedicado vigilar por el bien de cada Rey.



Figura 1-3: Rey Herodes

Realizado por: Urquiza, A. 2021



Figura 2-3: Vasallo Herodes

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 3-3: Rey Negro

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 4-3. Vasallo Rey Negro

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 5-3. Rey Mozo

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 6-3: Vasallo Rey Mozo

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 7-3: Rey Embajador

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 8-3: Vasallo Rey Embajador

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Figura 9-3: Paragüero

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Según Stuart Hall (1997), la representación “es una parte esencial del proceso por el cual el significado es producido e intercambiado entre miembros de una cultura”. El significado proporciona un sentido de la propia identidad y autonomía; por lo tanto "está relacionado con la identidad dentro de un grupo y con la relación a otros".

La fiesta tiene su auge con la misa y el pase del Niño, que es el resultado de una preparación anual, ya que para que esta tenga éxito, se debe cumplir con una estructura establecida en la memoria histórica de los devotos y entender toda la problemática social que gira alrededor de la imagen religiosa.

En el caso particular del "Niño Rey de Reyes", la conmemoración religiosa más grande, la organización de la fiesta es patrimonio de los fundadores y jochantes, se inicia el año anterior, con la nominación de los sacerdotes, los jochantes y los guashayos. Esta fiesta intensifica las

relaciones de amistad entre familiares y vecinos; la misión de las jochas rebasa la naturaleza de un aporte en honor a la fe.

3.2 Análisis e interpretación de los resultados

1. Mencione las fiestas tradicionales que usted considere más representativas para la parroquia de Licán

Tabla 1-3: Fiesta Representativa

Variable	Valor	Porcentaje
Carnaval	20	21,7%
Rey de Reyes	74	78,7%
Otras	0	0%
Total	94	100%

Realizado por: Urquizo, A. 2021

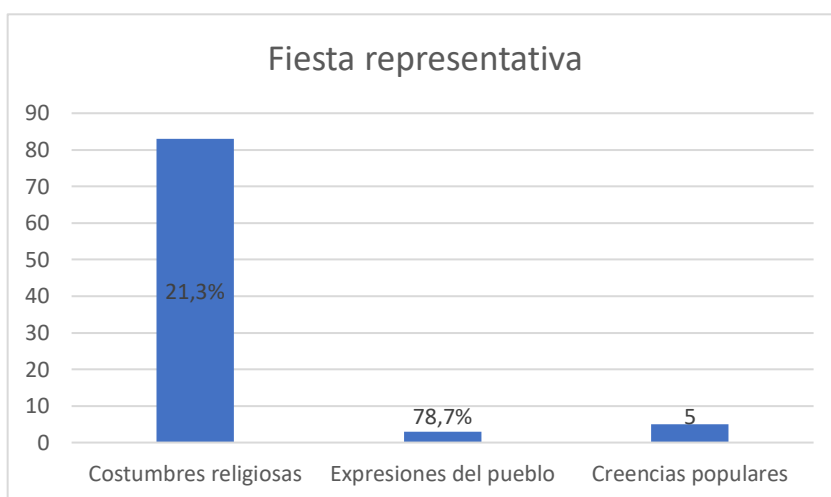


Gráfico 1-3: Fiesta Representativa

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Interpretación:

Según la encuesta realizada a 94 individuos pertenecientes a la parroquia de Licán acerca de las fiestas más representativas, se evidencia que, el 78,7% considera al Rey de Reyes como la fiesta más representativa, mientras que el 21,3% considera a la fiesta del carnaval, pues ningún individuo optó por otra fiesta popular.

b). ¿Cómo considera usted a las fiestas populares de su parroquia?

Tabla 2-3. Importancia de la festividad

Variable	Valor	Porcentaje
Patrimonio cultural	11	11,7%
Fiestas	15	16%
Tradicición	65	69,1%
Distracción	2	2,1%
Gasto parroquial	1	1,1%
Ninguna de las anteriores	0	0%
Total	94	100%

Realizado por: Urquizo, A. 2021

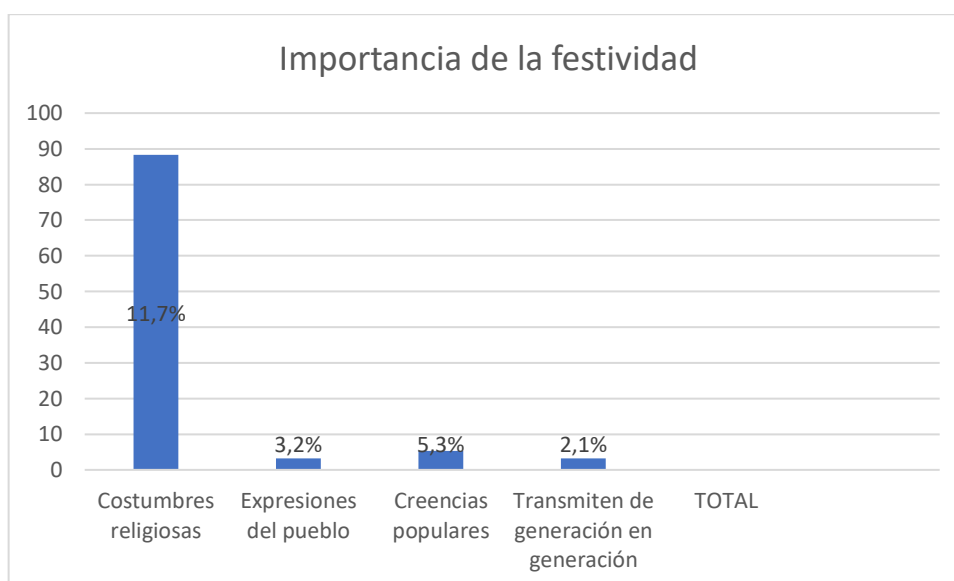


Gráfico 2-3: Importancia de la festividad

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Interpretación:

Según la encuesta realizada a 94 individuos pertenecientes a la parroquia de Licán sobre la importancia de la festividad, se evidencia que, el 69,1% consideran a las fiestas populares de la parroquia como una tradición, el 16% como fiestas, el 11,7% como un patrimonio cultural, el 2,1% como una distracción y el 1,1% como gasto parroquial.

c). ¿Cómo considera usted a la fiesta tradicional del Rey de Reyes dentro de su parroquia?

Tabla 3-3. Consideración de la festividad

Variable	Valor	Porcentaje
Costumbres religiosas	83	88,3%
Expresiones del pueblo	3	3,2%
Creencias populares	5	5,3%
Transmiten de generación en generación	3	3,2%
TOTAL	94	100%

Realizado por: Urquizo, A. 2021

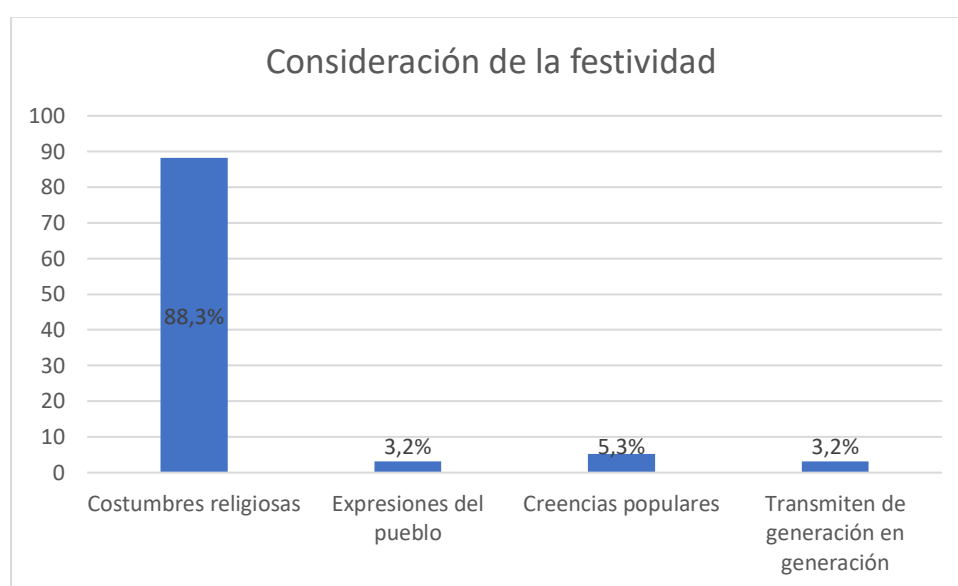


Gráfico 3-3: Consideración de la festividad

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Interpretación:

Según la encuesta realizada a 94 personas pertenecientes a la parroquia de Licán sobre la consideración de la festividad Rey de Reyes, se evidencia que el 88,3% la consideran como una costumbre religiosa, el 5,3% como creencias populares, el 3,2% como una expresión del pueblo y el 3,2% como una transmisión de generación en generación.

d) ¿Por qué razón es partícipe de la fiesta Rey de Reyes?

Tabla 4-3. Asistencia a la festividad

Variable	Valor	Porcentaje
Devoción	36	38,3%
Compromiso	4	4,3%
Tradicición	45	47,9%
Le gusta	7	7,4%
Creencia religiosa	2	2,1%
TOTAL	94	100%

Realizado por: Urquizo, A. 2021



Gráfico 4-3: Asistencia a la festividad

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Interpretación:

Según la encuesta realizada a 94 personas habitantes en la parroquia de Licán sobre la asistencia a la festividad de los Reyes, se evidencia que, el 47,9% asisten a la fiesta por tradición, el 38,3% por devoción, el 7,4% por un gusto, el 4,3% por compromiso y el 2,1% por creencia religiosa.

e) ¿Cree que es necesario proteger y conservar la tradición de las festividades de la parroquia Licán?

Tabla 5-3. Conservar la tradición

Variable	Valor	Porcentaje
SI	94	100%
NO	0	0%
TOTAL	94	100%

Realizado por: Urquizo, A. 2021

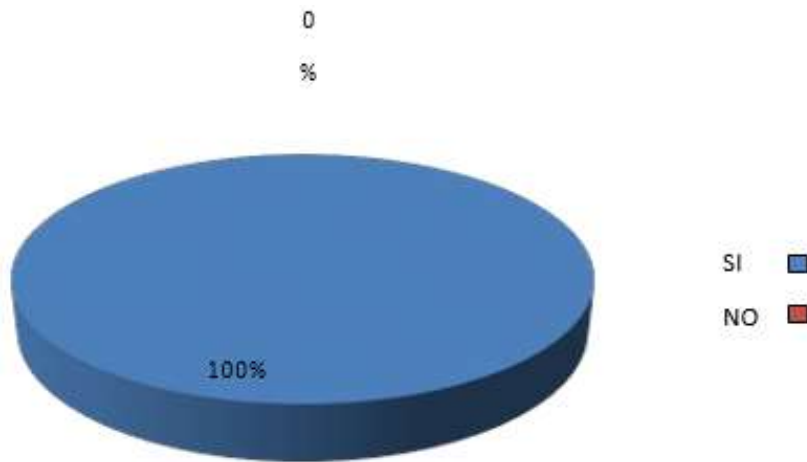


Gráfico 5-3: Conservar la tradicional.

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Interpretación:

La protección y conservación de las tradiciones de un pueblo es primordial para mantener la identidad cultural y religiosa en este caso de la Parroquia Licán por lo que el 100% de los encuestados opinan que se debe mantener esta tradición.

3.3 Formatos de inventarios de patrimonio intangible




		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS				CODIGO: IM 04-06-005-10-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: CHIMBORAZO				Cantón: RIOBAMBA			
Parroquia: LICÁN		Urbana		Rural		x	
Localidad: LICÁN - FIESTA DE REYES							
Coordenadas WGS84 2175 - UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m							
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: IMAGEN DE REYES - REY VIEJO FOTO JESSICA CAMAS.							
Código fotográfico: IM 04-06-005-10-000003_2.JPG							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Nombre: FIESTA DE REY DE REYES - LICAN - CHIMBORAZO				vigente	en riesgo	extinta	
Mes: ENERO				X			
Tipo de Festividad							
Cívica				Religiosa		X	
Agraria y productiva				Otras festividades			
Grupo social				Lengua (s)			
MESTIZO				L1	ESPAÑOL		
Subámbito				L2	N/A		
ESPACIOS SIMBÓLICOS				Detalle del subámbito			
				N/A			
Breve reseña							
<p>Esta celebración popular es la más importante a nivel local, pues muchas de las comunidades, parroquias y cantones vecinos de la Provincia del Chimborazo, quienes acuden a su fiesta en las vísperas realizadas todos los 5 de Enero, y su tradicional pase el día siguiente. El desfile inicia desde el barrio San Francisco de Macalí hasta culminar en el parque central. El rey de Reyes de Licán, involucra varios elementos religiosos, con una alta carga cultural, social y religiosa con la participación de varios actores sociales e institucionales que se ha mantenido por muchas décadas los cuales cuentan con colaboración de todos los miembros representantes de la parroquia. Esta celebración ritual religiosa, posibilita el mantenimiento y afirmación de la identidad colectiva, que permite la unión solidaria y cohesión social y solidaria comunitaria, por medio de la reciprocidad, adquiriendo un poder integrador. Su carácter identitario, permite que no solo convoque en los últimos años a visitantes locales y cantonales, sino también participantes de las provincias de Guayas y Azuay quienes llegan atraídas por sus pintorescas comparsas donde interpretan a personajes típicos del folclore andino del centro de los andes ecuatorianos.</p>							
4. DESCRIPCIÓN							
Origen							
<p>Esta costumbre que se encuentra arraigada también en otras provincias del Ecuador, toma en Chimborazo una particularidad, gracias a la profunda devoción que se le profesa del Rey de Reyes, advocación máxima, cuya fiesta concluye un despliegue de esfuerzos y organización que le otorgan a la misma una importancia diagnóstica en estos territorios. "Relatos populares, la imagen del Niño Rey de Reyes fue encontrada después del terremoto que sacudió a la antigua Riobamba el 4 de febrero de 1797" (GODOY, 1982 pág. 15.) "El hecho de haber sobrevivido intacta en medio de los escombros dio lugar a las creencias acerca de sus grandes poderes" (MORALES, 1999 pág. 38.) Uno de los principales atractivos del cantón es la iglesia que fue construida en el año de 1681 de estilo europeo ya que posee una cúpula y grandes pilares en su fachada con arcos. La iglesia se encuentra conservada, pero ha tenido algunas modificaciones en su parte posterior al ser ampliada para mayor capacidad. (MARIA COLCHA 2012 PÁG. 1)</p>							
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad					
X		Anual		Se realiza la festividad una semana antes con el inicio de la novena, terminando el día 05 de enero de cada año.			
		Continua					
		Ocasional					
		Otro					
Alcance		Detalle del alcance					
X		Local		La procedencia de los visitantes en su mayoría son de las parroquias y cantones vecinos. Sin embargo la fiesta ha tenido un renombre provincial, lo que ha significado que lleguen de provincias como Guayas y			
		Provincial					
		Regional					

Figura 10-3: Formato Patrimonio.

Fuente: INPC,2021

	Nacional	Azúay,			
	Internacional				
Preparativos		Detalle de actividades			
P1	INVITACIÓN	<p>Los sacerdotes se encargan del montaje de altares de cultos y de los pasos, con unos tres meses de antelación, donde se debe tener todo organizado y ordenado para que no falte ningún detalle de la fiesta. Para ello, realizan una cuadrante en el que se indica el trabajo que se va a llevar a cabo cada día. comienza a ponerse en contacto especialmente con los familiares, a fin de que colaboren con él, los elegidos tiene que ser necesariamente, familiares o compadres del sacerdote. El día de la fiesta lleva consigo alimentos (mote, papas, chicha, trago, cuy). Alrededor de él hay una serie de personajes que reproducen, a través de los personajes representados, la estructura social dominante y, al mismo tiempo, la estructura social andina y tradicional.</p>			
Descripción de la manifestación					
<p>En esta fiesta se reúnen todos los barrios que pertenecen a la parroquia los cuales son: El barrio San Francisco de Macajil con el sacerdote denominado "REY VIEJO" que es el rey mago Melchor, el barrio San José de Macajil con el "REY ANGÉL Y REY MOZO" que es el rey mago Gaspar, El barrio San Miguel de Tañil con el "REY NEGRO" que es el rey mago Baltazar, el barrio Corona Real con el rey "HERODES" y el "EMBAJADOR". Estos son los reyes que se concentran en la plaza de Licán festejando la tradición.</p> <p>Y la que alberga a propios y extraños en la tradicional Fiesta de Reyes de la parroquia de Licán que consiste en celebrar a los Reyes Magos misma que viene de los ancestros heredados de padres y abuelos se celebra con alegría y devoción. Muchas actividades se desarrollan en la parroquia por esta razón el 6 de enero es la fiesta en la plaza de Licán, el 7 de enero es en la casa del sacerdote en este día lo tradicional es realizar la toma en la cual se reúnen todos los acompañantes para hacer la deshierba en un terreno de maíz y tomar el chocolate que es preparado por la gringa, en este lugar bailan los vasallos, las dancistas y los sacerdotes. El día 6 de enero, por la mañana, se realiza una segunda misa en la Iglesia Central donde se traslada la imagen con los sacerdotes, bandas de pueblo y comparsas de personajes tradicionales que dan colorido y alegría a los festejos destacándose grupos de mujeres que se encargan de formar un sendero de pétalos de rosa. La fiesta de los Reyes es una actividad religiosa que los Licaneños vienen celebrando desde hace 102 años y más aun con la ayuda de los habitantes que se puede realizar dicho evento y nombran a cada sacerdote año tras año con el fin de lograr que el Niño Jesús no les castigue ya que las individuos tienen una fe impresionante en el cual si no lo hacen tienen pérdidas económicas, social, en la salud de la persona y sus familiares.</p>					
Elementos Significativos					
	Nombre	Tipo	Detalle del elemento		
E1	REY DE REYES DE LICÁN	IMAGEN CONMEMORATIVA	Es común que los fieles, cada año cambien de sus vestimenta a la imagen del Niño Rey de Reyes		
Estructura Organizativa					
	Nombre	Tipo	Detalle de la estructura		
O1	REY DE REYES DE LICÁN	PRIOSTAZGO	La fe y devoción realiza la fiesta al Niño Jesús junto a los Reyes Magos por ende realizan con un agrado incomparable porque cada sacerdote hace de manera distinta o mejor al anterior sacerdote pero gastan más y el año siguiente recuperan el doble de lo que han gastado en el cual los Licaneños cumplen con cabalidad el 6 de enero.		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Javier Barahona	6 años de Sacerdote	Vocal de la Junta	Av. 6 de Enero S/N a 50 m de la línea férrea.	LICAN
Colectividades					
Instituciones	CURIA	Encargada de realizar las celebraciones litúrgicas	Iglesia Central de Licán	Calle esquimales, frente al parque Central	LICAN
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-Hijos	Es una tradición del pueblo donde se ha expresado sus profundos sentimientos socio-culturales cargados de emotividad y simbolismo con altos valores culturales que rescatan las cualidades propias de la festividad.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-Hijos	La celebración y festividad de carácter religioso, ha sido transmitida a través de las generaciones como una herencia de nuestros ancestros y forma parte de la identidad local.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					

Figura 11-3: Formato Patrimonio.




Fuente: INPC,2021

El desarrollo, conocimiento y difusión de la historia social, plasmada de las costumbres y tradiciones que definen la identidad cultural y religiosa de la parroquia Licán enmarcados en los actos y valores culturales que están determinados por el sentido de la vida de los habitantes de la comunidad que se adaptan a los valores culturales del momento.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No enfrenta mayores cambios sobre sus creencias, prácticas y tradiciones. Es decir, la localidad seguirá siendo anfitriona de la manifestación religiosa que goza de mucho prestigio e importancia a nivel local y regional.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
FIESTA DE REYES - LICAN	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	
HISTORIA ORAL DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES Y RELIGIOSAS DE LA FIESTA DE REYES DE LICAN	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	MEMORIA LOCAL VINCULADA A ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS INTERPRETADOS POR LAS COMUNIDADES	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografía	Videos	Audio	
IM 04-06-005-10-000003_1.docx	IM 04-06-005-10-000003_1.JPG			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: URQUIZO, A			Fecha de inventario:	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				

Figura 12-3: Formato Patrimonio.

Fuente: INPC,2021

Tabla 6-3: Mote con chicharrón – Parte I

					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO IM-18-01-60-004-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: CHIMBORAZO			Cantón: RIOBAMBA		
Parroquia: LICÁN		Urbana:		Rural: X	
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES					
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plato tradicional Mote con Chicharron					
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_03.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
MOTE CON CHICHARRON – LICÁN – CHIMBORAZO			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del Subámbito		
GASTRONOMÍA TRADICIONAL			N/A		

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 7-3: Mote con chicharrón – Parte II

Breve reseña	
<p>El mote con chicharrón es una de las cosas más ricas y deliciosas que se pueden comer y está relacionado con los recuerdos de los años de juventud donde se iba de paseo a algún pueblito y se degustaba este aperitivo típico de la serranía ecuatoriana.</p> <p>El chicharrón en la sierra ecuatoriana se prepara con la lonja de chanco o cerdo, o sea la parte grasosa del estómago, y a veces también con la parte de la espalada del cerdo que es pura grasa (de la misma parte donde se saca la manteca). Hay un poco de confusión porque en la costa le dicen chicharrón al cuerito del cerdo, pero para esta receta se usa la lonja (con grasa) de cerdo. El mote con chicharrón se sirve con tostado de maíz, curtido y ají al gusto. Es típico degustar no solo en las fiestas tradicionales, sino también cada miércoles o sábado en los exteriores de la iglesia de Licán.</p>	
4. DESCRIPCIÓN:	
<p>Esta preparación se sirve principalmente el día grande como llaman los priostes en donde asisten propios y extranjeros a cada casa a servirse un plato de comida posterior a la misa de fiesta y previo al desfile cultural.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ½ libra de mote cocinado - 20 gr de tostado - 2 unidades de Cebolla - 1 tomate - ½ libra de grasa de cerdo - Cilantro - Ajo, comino, sal y pimienta al gusto <p>Preparación:</p> <p>En una olla se coloca agua, grasa de cerdo, ajo, cebolla, comino, sal y pimienta. Se deja que hierva y se evapore el agua, después se mezcla constantemente para que no se adhiera a la olla, está listo cuando los chicharrones estén bien tostados.</p> <p>Se realiza un curtido con tomate cebolla y cilantro</p> <p>Para el emplatado colocamos: mote cocido, tostado y chicharrón, lo acompañamos con el curtido</p>	
Fecha o período	Detalle de la periodicidad
X	Anual
	Continua
	Ocasional
	Otro
Todo el año se puede encontrar este platillo.	

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 8-3: Mote con chicharrón – Parte III

Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance es local porque al ser una preparación tradicional y específicamente realizada por los habitantes para la festividad en honor a los Reyes de Licán, se la realiza únicamente en estas fechas dentro de la parroquia.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cerdo	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Mote	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E4	Ajo	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E5	Sal	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E6	Achiote	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E7	Cebolla colorada	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E8	Tomate	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E9	Limón	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E10	Especias	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E11	Condimentos	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio
H2	Pailas	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio
H3	Cucharas de madera	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio
H4	Cocina de leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio
H5	Leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

5 PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elvis Ruiz	49 años	Ex prioste	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
Padres-hijos	Generalmente los priostes piden ayuda a los familiares en este caso en su mayoría son las mujeres de la localidad quienes preparan los alimentos, por lo que se considera que viene dado por generaciones.				
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
Padres- hijos	De la misma manera los padres han transmitido este saber gastronómico a sus hijos por generaciones, pese a la poca continuidad de elaboración de este platillo.				
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La preparación de este platillo es importante para muchas personas que asisten a la festividad, ya que expresan la preservación de la cultura culinaria.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
Alta	Los priostes siguen con la tradición de esta preparación.				
Media					
Baja					

Tabla 9-3: Mote con chicharrón – Parte IV

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021





Tabla 10-3: Mote con chicharrón – Parte V

5. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gonzalo Barahona	Av. 6 de Enero S/N a 50 m de la línea ferrea.	0987674803	Masculino	58
6. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Desfile	Cultural	N/A	N/A	
Misa de fiesta	Religioso	N/A	N/A	
7. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	IM-06-01-56-000- 18-000001_03.JPG	N/A	N/A	
8. OBERVACIONES				
La preparación era realizada por antiguos priostes con mayor frecuencia, ya que en la actualidad se ha optado por servir otro tipo de recetas.				
9. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.				
Registrado por: Urquizo Ángel		Fecha de registro: 2021/01/24		
Revisado por:		Fecha revisión: 2021/03/11		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Urquizo Ángel				

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 11-3: Caldo de Fiesta – Parte I

  			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-18-01-60-004-21-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: RIOBAMBA	
Parroquia: LICÁN		Urbana:	Rural: X
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES			
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Fiesta de Reyes			
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_03.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
CALDO DE FIESTA – LICÁN – CHIMBORAZO		D1	CALDO DE FIESTA – LICÁN – CHIMBORAZO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	MESTIZO
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL		N/A	

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 12-3: Caldo de Fiesta – Parte II

Breve reseña
<p>El origen del caldo de fiesta, históricamente tiene origen en una tradición judío cristiana de un platillo llamado adafina, que significa tapar. Según la historia se cocinaba durante toda la noche a fuego lento y al estar listo se servía en tres partes: Una, que era la sopa que se hacía con el caldo; otra parte con garbanzos, frijoles y verduras, y una tercera parte con carnes y aves. Esta preparación se hace presente en la festividad durante la antigüedad ya que se realizaba el desposte de un toro para esta ocasión, cría propia o comprada con anterioridad para poder tener todo listo el día de vísperas y el día de fiesta. Se reunían familiares y amigos generalmente el fin de semana previo al día grande en la casa del prioste para poder ejecutar todo el proceso y empezar con la preparación.</p>
<p>4. DESCRIPCIÓN:</p>
<p>El caldo de res se preparaba antiguamente por los priostes ya que se criaba un toro con meses de antelación de la festividad con el fin de poder compartir los alimentos con la gran cantidad de personas que asistían, así también lo hacían con los cerdos y demás animales. Todo el proceso es realizado por familia y amigos de cada prioste, desde la muerte del animal hasta la preparación y servicio de este plato tradicional.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hueso con carne de res- Agua- Cebolla blanca- Zanahoria- Apio- Ajo- Achiote- Comino- Papas- Especias- Sal <p>Preparación:</p> <p>Poner a hervir el hueso con carne de res con sal a su gusto.</p> <p>Dejar hervir el hueso con carne de res y una vez llegue a ebullición añadir las ramas de cebolla blanca, ramas de apio y la zanahoria picada en cubos.</p> <p>Dejar cocinar y retirar del fuego cuando los ingredientes adicionales estén cocinados.</p>

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 13-3: Caldo de Fiesta – Parte III

Cocer las papas en ollas aparte para asegurar la cocción, reservar las papas para servir con el caldo de res.				
Realizar un picadillo de cebolla blanca y especias para acompañar.				
Nota:				
La preparación tradicional se realiza en cocina de leña y su sabor es único.				
Antiguamente se servía en platos de barro, en la actualidad de a poco ha perdido popularidad				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Esta preparación se realizaba únicamente para la festividad de Reyes, ya que no es común el consumo de caldos todos los días.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Se puede considerar que esta preparación tenía en la antigüedad un alcance provincial ya que se conocía que en otras parroquias por tradición se realizaba el desposte de una res para poder alimentar a las personas que asistían a grandes eventos o festividades.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Hueso con carne de res	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Agua	Mineral	Licán, Chimborazo	Propio
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E4	Zanahoria	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E5	Apio	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E6	Ajo	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E7	Achiote	Otro	Licán, Chimborazo	Compra
E8	Comino	Otro	Licán, Chimborazo	Compra
E9	Papas	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E10	Especias	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E11	Sal	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 14-3: Caldo de Fiesta – Parte IV

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Victor Durán	58 años y ex prioste	Ex prioste	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia de este caldo de manera cotidiana en cada familia con distintos ingredientes, pero básicamente la base de un caldo de res.			
<input type="checkbox"/>	Maestro- aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres- hijos	Hoy en día la transmisión de saberes gastronómicos cotidianos se da de padres a hijos es decir por generaciones, con formas distintas de preparación dependiendo de la zona.			
<input type="checkbox"/>	Maestro- aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Antiguamente se consideraba importante la preparación de este platillo ya que abastecía en gran parte a las personas que asistían a la festividad durante varios días.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Se ha cambiado totalmente la tradición ya que en la actualidad se sirven otro tipo de caldos.			
<input type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Javier Barahona	Av. 6 de enero S/N a 50 m de la línea férrea.	0987674803	Masculino	58	

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021




Tabla 15-3: Caldo de Fiesta – Parte V

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Misa de fiesta	Religioso		
Desfile	Cultural		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBERVACIONES			
<p>Se utilizaban grandes mesas para poder quitar el cuero de la res y realizar el desposte, para esto se consideraba el trabajo con más o menos un año de anticipación para criar los animales y preparar el terreno para la siembra y cosecha de productos.</p> <p>Hoy en día los productos han sido alterados por múltiples razones puesto que ya no se tiene la misma cantidad y calidad de los mismos.</p>			
11. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.			
Registrado por: Urquizo Ángel		Fecha de registro: 2021/01/24	
Revisado por:		Fecha revisión: 2021/03/11	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Urquizo Ángel			

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 16-3: Caldo de Gallina Criolla– Parte I

 		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>CÓDIGO</p> <p>IM-18-01-60-004-21- 000003</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: RIOBAMBA
Parroquia: LICÁN	Urbana:	Rural: X
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES		
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla		
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_04.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CALDO DE GALLINA CRIOLLA– LICÁN – CHIMBORAZO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 17-3: Caldo de Gallina Criolla– Parte II

Breve reseña
<p>El Caldo de gallina criolla, aún está en debate el momento de la llegada de la gallina a lo que hoy es Ecuador; de acuerdo a algunas evidencias, podría ser un aporte prehispánico de polinesia (ver artículo en la sección Productos Primarios). De ser así, una versión anterior de caldo de gallina pudo haber existido, si bien la versión moderna es criolla. Es una sopa a base de gallina criolla, cuya carne es más sabrosa y dura en comparación con el pollo de crianza intensiva en galpones industriales. En la Sierra este caldo viene servido con papa cocinada, mientras que, en el Noroccidente y en la Costa, se sirve con yuca cocinada o papa china. Se acompaña con picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil. Este caldo es la base de muchas otras sopas como el sancocho o la sopa de harnero.</p> <p>En caso de la festividad de Rey de Reyes, se brinda generalmente como el primer plato, el origen de este nace de la antigüedad y como un complemento al plato fuerte.</p>
<p>4. DESCRIPCIÓN:</p>
<p>Se tiene diversas formas de preparación acorde a las familias que lo preparan, unos más contundentes que otros y sobre todo realizados con presas o vísceras de gallina criolla. Es servido por los priostes a todas las personas que asisten a la festividad sobre todo el día oficial y de víspera.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gallina criolla- Agua- Arrocillo- Cebolla blanca- Zanahoria- Apio- Ajo- Achiote- Comino- Papas- Especias- Sal <p>Preparación:</p> <p>Poner a hervir la gallina criolla, el arrocillo con sal a su gusto.</p> <p>Dejar hervir el pollo y una vez llegue a ebullición añadir las ramas de cebolla blanca, ramas de apio y la zanahoria picada en cubos.</p> <p>Dejar cocinar y retirar del fuego cuando los ingredientes adicionales estén cocinados.</p> <p>Cocer las papas en ollas aparte para asegurar la cocción, reservar las papas para servir con el caldo de res.</p> <p>Realizar un picadillo de cebolla blanca y especias para acompañar el consomé.</p> <p>Nota:</p> <p>La preparación tradicional se realiza en cocina de leña y su sabor es único.</p> <p>Antiguamente se servía en platos de barro, pero en la actualidad lo sirven en tarrinas de plástico debido a la gran cantidad de personas que asisten a la festividad.</p>

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 18-3: Caldo de Gallina Criolla– Parte III

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Normalmente el caldo de gallina criolla se realiza en días festivos y fines de semana en varios locales de comida dentro de la parroquia, pero en este caso se hace de manera tradicional para la festividad de Reyes de Licán, además que es consumido de manera casual en cada familia.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Se puede decir que el alcance es internacional ya que esta preparación se realiza en varios países con diversas formas de preparación.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Presas o vísceras de pollo	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Agua	Mineral	Licán, Chimborazo	Propio
E3	Arrocillo	Otro	Licán, Chimborazo	Compra
E4	Cebolla blanca	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E5	Zanahoria	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E6	Apio	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E7	Ajo	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E8	Achiote	Otro	Licán, Chimborazo	Compra
E9	Comino	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E10	Papas	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E11	Especias	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E12	Sal	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas grandes de aluminio	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 19-3: Caldo de Gallina Criolla– Parte IV

H2	Cuchara de madera	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado		
H4	Cocina de leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio		
H5	Leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Elvis Ruiz	46 años	Ex prioste	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia del consomé o aguado de pollo conocido por muchos, por generaciones y la diversidad de formas para prepararlo.				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres- hijos	La tradición continúa y los padres en la actualidad enseñan a sus hijos diferentes preparaciones, tal vez con más o menos ingredientes para mejorar el sabor.				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACION						
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD						
Para la comunidad esta preparación es importante durante la festividad ya que se ofrece como primer plato a las personas que asisten a la celebración.						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
X	Alta	La preparación tiene gran variedad de recetas acorde a cada familia, muchos lo elaboran con fideo en reemplazo del arrocillo, otros sirven sin papas, y así en cada caso. Lo importante es que se mantiene la idea principal de esta sopa.				
	Media					
	Baja					

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 20-3: Caldo de Gallina Criolla– Parte V

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elvira Muyulema	Licán, Chimborazo	0994654852	Femenino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta	Religioso	N/A	N/A	
Desfile	Cultural	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	IM-06-01-56-000-18-000001_04.JPG	N/A	N/A	
10. OBERVACIONES				
Se considera que el consomé o aguado de pollo tiene un mejor sabor al realizarse en cocina de leña y como ingrediente base la gallina criolla que es de cría propia o muchas veces dada por jochas de amigos o familiares. Es decir se conoce el origen del animal, asegurando así el sabor tradicional del platillo.				
11. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.				
Registrado por: Urquizo Ángel		Fecha de registro: 2021/01/24		
Revisado por:		Fecha revisión: 2021/03/11		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Urquizo Ángel				

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 21-3: Hornado de cerdo – Parte I

  		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>CÓDIGO</p> <p>IM-18-01-60-004-21-000004</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>		
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: RIOBAMBA
Parroquia: LICÁN	Urbana:	Rural: X
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES		
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m		
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>		
		
Descripción de la fotografía: Hornado de Cerdo		
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_05.JPG		
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
HORNADO DE CERDO – LICÁN – CHIMBORAZO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 22-3: Hornado de cerdo – Parte II

Breve reseña
<p>La historia del cerdo hornado, que se consume del Carchi hasta Loja, tienen sus orígenes en uno de los barcos de Cristóbal Colón, en su segundo viaje a América. Cuenta la historia que en 1.493 el Almirante trajo ocho cerdos ibéricos a la isla de Cuba desde donde se extendieron a México, Centro y Sudamérica. El hornado, nombre que proviene de la palabra "hornear", es un plato típico de Ecuador. Se trata de un plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente es cocinado en leña, acompañado de distintas salsas y vegetales cocidos, como por ejemplo choclo, llapingachos, plátano maduro frito, aguacate, lechuga, tomate y demás ingredientes dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.</p> <p>En la fiesta de Reyes la mayoría de los sacerdotes sirven el hornado acompañado con mote, papas, curtido y ají. Se sirve en platos desechables para mayor comodidad y facilidad de entrega a gran cantidad de personas.</p>
4. DESCRIPCIÓN:
<p>Una de las particularidades es la edad del cerdo con el que se hace hornado. Un cochinitillo tiene alrededor de dos años de edad. El animal para preparar hornado tiene el doble. Otra característica es que, para obtener un cuero crujiente, se debe cocer a fuego lento. Si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína”. Es decir que entra en la carne y le da esa suavidad y sabor. La receta original del cochinitillo cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Carne de cerdo✓ Agua✓ Ajo✓ Sal✓ Naranja✓ Cerveza✓ Cebolla blanca✓ Mote✓ Papas✓ Cebolla paiteña✓ Tomate✓ Especias <p>Preparación:</p> <p>Adobamos el cerdo con todas las especias, lo horneamos en horno de leña para obtener crocancia es la piel del cerdo. Realizamos el chiriucho con cebolla, tomate, cilantro, chicha, sal y pimienta. Cocinamos las papas y realizamos la salsa de maní con cebolla, achiote, ajo.</p>

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 23-3: Hornado de cerdo – Parte III

Licuamos el maní pelado y lo incorporamos al refrito. Para servir colocamos mote, papa con salsa de maní, lechuga y el cerdo hornado, encima colocamos el chiriucho.				
Nota:				
Para acompañar el hornado hay una infinidad de posibilidades, ya sea con unas tortillas de papa, mote, unos choclos cocinados, aguacate, pero lo que sin duda no puede faltar es el encurtido y para beber que mejor que una deliciosa chicha de jora.				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El Hornado de cerdo es conocida como una preparación típica dentro y fuera de la parroquia ya que se la prepara en varios puntos durante toda la semana, pero especialmente días festivos y fines de semana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance es nacional porque este plato típico es reconocido y apreciado por todo el Ecuador especialmente de la región Sierra.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de cerdo	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Agua	Mineral	Licán, Chimborazo	Propio
E3	Ajo	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E4	Sal	Animal	Licán, Chimborazo	Compra
E5	Naranja	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E6	Cerveza	Otro	Licán, Chimborazo	Compra
E7	Cebolla blanca	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E8	Mote	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E9	Papas	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E10	Cebolla paiteña	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E11	Tomate	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 24-3: Hornado de cerdo – Parte IV

E12	Espicias	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Paila de cobre	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado		
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado		
H4	Cocina industrial	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Alexandra Ortiz	39 años	Integrante de la danza local	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia del hornado por generaciones y la diversidad de formas para prepararla.				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres- hijos	La tradición continúa y los padres en la actualidad enseñan a sus hijos diferentes preparaciones, tal vez con más o menos ingredientes para mejorar el sabor, pero manteniendo la base de lo que se conoce como el delicioso hornado.				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACION						
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD						
Para la comunidad la importancia de este saber gastronómico es característica al ser una de las preparaciones que representa la gastronomía de la parroquia no solo en días festivos sino también durante toda la semana.						

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021



Tabla 25-3: Hornado de cerdo – Parte V

SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La tradición del hornado se ha preservado durante años dentro de la parroquia, quizá las recetas son distintas dependiendo de cada familia, pero la esencia de la misma no se ha perdido.			
	Media				
	Baja				
1. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Maribel Cajilema		Licán, Chimborazo	0987993658	Femenino	49 años
2. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta		Religioso	N/A	N/A	
Desfile		Cultural	N/A	N/A	
3. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		IM-06-01-56-000-18-000001_05.JPG	N/A	N/A	
4. OBERVACIONES					
El hornado de cerdo es un plato fuerte popular y tradicional no solo de la fiesta de Reyes en Licán, sino que se sirve todos los días domingos, se considera que por honor al tiempo de preparación y componentes del plato, resulta más fácil compartir este alimento con los visitantes extranjeros y locales.					
5. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.					
Registrado por: Urquizo Ángel			Fecha de registro: 2021/01/24		
Revisado por:			Fecha revisión: 2021/03/11		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Urquizo Ángel					

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 26-3: Cuy asado – Parte I

  		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-18-01-60-004-21- 000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: RIOBAMBA
Parroquia: LICÁN	Urbana:	Rural: X
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES		
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Cuy asado		
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_06.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
HORNADO DE CERDO – LICÁN - CHIMBORAZO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 27-3: Cuy asado – Parte II

Breve reseña
<p>Las papas con cuy es una gastronomía típica de la parroquia Licán que se mantiene viva hasta la actualidad, antiguamente dicho plato solo se preparaba en eventos especiales como los matrimonios y festividades de la localidad, en cambio, en la actualidad lo realizan a menudo en reuniones familiares, visitas de amigos, programas en la localidad, entre otras. El cuy es uno de los animales más representativos de los andes sudamericanos, conocido con nombres como conejillo de indias, huanco, combayo y cuye de acuerdo a cada país, su historia data de hace más de 3000 años atrás cuando se lo domesticó y se alimentaban de su carne.</p> <p>Es así que varios años atrás en las casas de campo generalmente en las cocinas tenían los cuyes sueltos, la carne de este animal es nutritiva y baja en calorías e incluso tiene menos cantidad de colesterol que el pollo.</p> <p>Gonzalo Barahona oriundo del sector nos cuenta su historia que hace muchos años al cuy se lo criaba en el interior de las chozas (casas de paja y paredes de tierra), que no eran grandes. Ahí el animal pasaba en la cocina o en el dormitorio. Luego cuando la gente tenía algún evento se lo preparaba en locro o en asado.</p>
4. DESCRIPCIÓN:
<p>Una de las particularidades es la edad del cerdo con el que se hace hornado. Un cochinitillo tiene alrededor de dos años de edad. El animal para preparar hornado tiene el doble. Otra característica es que, para obtener un cuero crujiente, se debe cocer a fuego lento. Si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína”. Es decir que entra en la carne y le da esa suavidad y sabor. La receta original del cochinitillo cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 1 Cuy pelado✓ 8 dientes de ajo✓ 1 gr comino✓ 25 gr de cebolla blanca✓ 150 gr de papas✓ 5 gr Achiote✓ 2 gr cilantro✓ 5gr tomate✓ 2gr lechuga✓ 20gr maní

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 28-3: Cuy asado – Parte III

5. DESCRIPCIÓN:				
Preparación:				
Se debe alinear al cuy pelado con todos los condimentos y luego dejar reposar por unos minutos para que se escurra el agua, luego se procede a dorar el cuy, ya sea en el carbón con palos o a su vez en hornos. Para el acompañamiento se cocina papas enteras, la salsa de maní, lechuga, y picar en rodajas el tomate de carne. Finalmente se sirve el cuy con las papas, la salsa y unas hojas de lechuga con rodajitas de tomate y con la bebida tradicional que es la chicha de jora.				
Nota:				
Para acompañar las papas con cuy se acompaña con una deliciosa chicha de jora.				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El cuy es una tradición de la sierra ecuatoriana, se lo puede preparar en asado o locro, este plato tradicional antiguamente lo preparaban solo en ocasiones especiales como los Raymis.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance es regional porque este plato típico es reconocido y apreciado por todo el Ecuador especialmente de la región Sierra.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Agua	Mineral	Licán, Chimborazo	Propio
E3	Ajo	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E4	Sal	Animal	Licán, Chimborazo	Compra
E5	Naranja	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E6	Maní	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E7	Cebolla blanca	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E8	Mote	Vegetal	Licán, Chimborazo	Producción propia

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 29-3: Cuy asado – Parte IV

E9	Papas	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra		
E10	Cebolla paiteña	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra		
E11	Tomate	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra		
E12	Espicias	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Paila de bronce	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado		
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado		
H4	Cocina industrial	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio		
6. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Juan Ibarra	48 años	Ex sacerdote	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos a través de las generaciones y la diversidad de formas en su preparación, pues algunos lo realizan en horno de leña, a gas o directo sobre las brasas en el fogón				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres- hijos	La tradición continúa y los padres en la actualidad enseñan a sus hijos diferentes preparaciones. Muchos de los pobladores tienen varios aspectos en torno a su forma de cocción, pues va desde el horno a leña, el horno a gas hasta directamente sobre las brasas de fuego.				
	Maestro- aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021



Tabla 30-3: Cuy asado – Parte V

7. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Para la comunidad la importancia de este saber gastronómico es característica al ser una de las preparaciones que representa la gastronomía de la parroquia no solo en días festivos sino también durante toda la semana.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La tradición del hornado se ha preservado durante años dentro de la parroquia, quizá las recetas son distintas dependiendo de cada familia, pero la esencia de la misma no se ha perdido.			
	Media				
	Baja				
8. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Veronica Cujilema		Licán, Chimborazo	0987566909	Femenino	51 años
9. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta		Religioso	N/A	N/A	
Desfile		Cultural	N/A	N/A	
10. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		IM-06-01-56-000-18-000001_06.JPG	N/A	N/A	
11. OBERVACIONES					
Existen varios tipos de cuy los cuales son clasificados de acuerdo a su pelaje, ya que pueden tener melenas largas.					
Inclusive en los pueblos cercanos a la parroquia incluso existen juegos populares donde se emplean estos cobayos para el deleite de propios y extraños.					
12. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.					
Registrado por: Urquizo Ángel			Fecha de registro: 2021/01/24		
Revisado por:			Fecha revisión: 2021/03/11		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Urquizo Ángel					

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Tabla 31-3: Chicha de jora – Parte I

		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-18-01-60-004-21-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: RIOBAMBA
Parroquia: LICÁN	Urbana:	Rural: X
Localidad: PARQUE CENTRAL Y SUS ALREDEDORES		
WGS84-Z17S UTM: X (Este) 1785738 Y (Norte) 9819322,8 Z (Altitud) 2930 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico: IM-06-01-56-000-18-000001_07.JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CHICHA DE JORA – LICÁN – CHIMBORAZO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	QUICHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 32-3: Chicha de jora – Parte II

Breve reseña
<p>Para la festividad de Rey de Reyes de Licán, se mantiene esta tradición de servir la chicha de jora como bebida principal después de la misa de vísperas, así como el día oficial durante el desfile y otras actividades. La relación directa que tiene este saber gastronómico con la festividad hace que la misma se desenvuelva en un ámbito tradicional creado por generaciones.</p> <p>La leyenda atribuye el descubrimiento casual a Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Tras su legendario origen, la chicha se convirtió en el “refresco” predilecto de los grandes señores de la nobleza inca y fue el puente comunicativo entre los tres mundos que forman la vida del ande: la naturaleza, la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades). Los españoles se asombraban de la importancia que tenía esta bebida en las celebraciones comunitarias.</p>
4. DESCRIPCIÓN:
<p>La chicha de jora es conocida en la parroquia como una bebida fermentada que se sirve de manera tradicional durante muchos años en la festividad, actualmente se almacena en grandes tanques de plástico, pero antiguamente se reservaba en pundos de madera. La preparación se mantiene con ligeros cambios y para el servicio se utilizaba pilches o mates que hoy en día se ha cambiado por vasos plásticos. La cocción varía entre cocina industrial y cocción en leña. Generalmente la chicha es preparada por mujeres de familia y amigos de los priostes y se sirve en la plaza central posterior a la misa de vísperas, así también antes, durante y después del desfile cultural, se reparte a los llamados montados junto con otros alimentos.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- ½ lb de maíz de jora- 5 gr clavo de olor- 10 lts agua- 1 cascara de piña- 500 gr de panela- 10 gr de canela <p>Preparación:</p> <p>Se coloca en una sartén el maíz de jora y tostar durante 25 minutos. En una olla grande, colocar 5 litros de agua, la cascara de piña y la canela. Dejar hervir, revolviendo constantemente la mezcla para que no se espese. Retirar del fuego, dejar reposar hasta que se enfríe, colar y añadir panela al gusto. Colocarlo en una jarra y dejarlo fermentar durante 5 días.</p>

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 33-3: Chicha de jora – Parte III

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Mes de noviembre, diciembre y principios de enero de cada año. Se trata de una bebida tradicional que se realiza únicamente en la festividad en honor a los Reyes de Licán.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance es local porque al ser una preparación tradicional y específicamente para la festividad, se la realiza únicamente en estas fechas dentro de la parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz de jora	Animal	Licán, Chimborazo	Producción propia
E2	Agua	Mineral	Licán, Chimborazo	Producción propia
E3	Panela	Animal	Licán, Chimborazo	Compra
E4	Cascará de piña	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
E5	Clavo de olor	Vegetal	Licán, Chimborazo	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila de bronce	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado
H3	Pipas	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio, Prestado
H4	Cocina de leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio
H5	Leña	Tradicional	Licán, Chimborazo	Propio

Fuente: INPC, 2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 34-3: Chicha de jora – Parte IV

1. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carlos Gualoto	57 años y prioste hace 12 años	Ex prioste	N/A	Licán, Chimborazo
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Se considera que la procedencia es de padres a hijos porque antiguamente se servía la misma bebida por los priostes es decir ha pasado el legado de generación en generación.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	Actualmente siguen sirviendo la chicha como bebida principal durante la festividad y a pesar de tanto tiempo transcurrido la transmisión de este saber gastronómico sigue de generación en generación.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
2. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Para la comunidad, la presencia de esta bebida es importante ya que antiguos priostes lo servían durante la festividad como bebida principal después de la misa de vísperas y durante el transcurso de la capitanía. La tradición continúa por parte de algunos priostes.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Durante el tiempo se han incorporado otras bebidas, pero la tradicional chicha de jora se ha mantenido con adición de pequeños ingredientes a su receta que le aportan aroma y sabor.			
X	Media				
	Baja				

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Tabla 35-3: Chicha de jora – Parte V

3. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Luis LLamuca	Licán, Chimborazo	0987473472	Masculino	54 años
4. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de vísperas	Religioso	N/A	N/A	
Desfile	Cultural	N/A	N/A	
5. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	IM-06-01-56-000-18-000001_07.JPG	N/A	N/A	
6. OBERVACIONES				
<p>Al ser prioste de la festividad de los Reyes de Licán, esta persona considera que todo lo realizado fue por devoción y no existe ningún tipo de interés personal, sino más bien los alimentos servidos son dados como agradecimiento por los favores recibidos.</p> <p>En el caso de la chicha de jora se compara el utensilio de almacenamiento utilizado antiguamente como eran pundos o barricas de madera que en la actualidad se ha reemplazado por tanques de plástico.</p> <p>De manera ocasional se prepara la chicha de jora para festividades como pasadas del niño en épocas de Navidad y otras de ámbito cultural-religioso.</p>				
7. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía.				
Registrado por: Urquizo Ángel		Fecha de registro: 2021/01/24		
Revisado por:		Fecha revisión: 2021/03/11		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Urquizo Ángel				

Fuente: INPC,2021

Realizado por: Urquizo, A. 2021

3.4 Determinar los platos típicos y tradicionales que forman parte de esta festividad.

El proceso de estandarización de recetas se realizó mediante tres pasos que permitieron identificar con claridad los principales contenidos, procedimientos y técnicas y al mismo tiempo incorpora como un elemento importante el costo de las recetas. La estandarización aporta a la tecnificación de las recetas gastronómicas de la parroquia.

De la información recolectada a los prestadores de servicios gastronómicos se pudo obtener los platillos más relevantes y tradicionales que estos mantienen en sus preparaciones cotidianas. Se tomó en consideración el protocolo menú de un restaurant, (entrada, sopa, plato fuerte, postre y bebida) donde se destacan aquellos platos que tienen mayor aceptación por parte de clientes y locales, teniendo así:

3.4.1 Entradas

- Mote con chicharrón

Tabla 36-3. Costo unitario mote con chicharrón (5 personas)

Ingredientes	Cantidad (gr)	Mise en place/ pasos previos
Mote	500	Cocinado
Tostado	100	
Cilantro	5	Lavado y picado
Cebolla paiteña	10	Juliana (Pluma)
Tomate riñón	10	Cubos
Lonja de cerdo	300	Cubos grandes
Ajo fresco	10	
Sal y pimienta	C/N	

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Procedimiento. –

Colocar en una olla agua, lonja, ajo, cebolla, sal y pimienta, cocer hasta evaporar el líquido removiendo constantemente para que no se adhiera al fondo de la olla. Dorar en la grasa que van soltando los chicharrones. Para el encurtido mezclar cebolla, tomate riñón, limón y cilantro. Servir con mote y tostado, acompañar con encurtido.

3.4.2 Sopas

- Caldo de fiesta
- Caldo de gallina criolla

a) Caldo de fiesta

Tabla 37-3. Costo unitario caldo de fiesta (5 personas)

Ingredientes	Cantidad (gr)	Mise en place/ pasos previos
Hueso de res	450	
Cebolla blanca	10	Picado
Cilantro	5	Picado
Achiote	10 ml	
Arveja fresca	5	
Fideo lazo	30	
Zanahoria amarilla	10	Brunoise
Arrocillo	30	
Pollo	450	Troceado
Ajo fresco	5	
Comino	3	Molido
Sal y pimienta	C/N	

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Procedimiento. -

Realizar un refrito con cebolla blanca, ajo, comino, cilantro y achiote, agregar el hueso de res y cocer por 1 hora, luego agregar el pollo. Añadir arroccillo, zanahoria y arveja. Para finalizar agregar el fideo. Servir con picadillo tradicional (cilantro y cebolla blanca).

b) Caldo de gallina criolla

Tabla 38-3. Costo unitario caldo de gallina criolla (5 personas)

Ingredientes	Cantidad (gr)	Mise en place/ pasos previos
Gallina criolla	550	Troceada
Cebolla paitaña	10	Brunoise
Ajo fresco	5	Pasta
Cebolla blanca	5	Repicado
Cilantro fresco	3	Picado

Apio y perejil	10	Ramas
Papa	400	Cocida
Comino	3	Molido
Sal y pimienta	C/N	

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Procedimiento. –

Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, comino, apio y perejil, por tres horas, incorporar las papas peladas y el arrozillo. Se sirve con picadillo tradicional (cilantro y cebolla blanca).

3.4.3 Platos Fuertes:

- Chanco Hornado

Tabla 39-3. Costo unitario chanco hornado – Parte I

Ingredientes	Cantidad	Mise en place/ pasos previos
Pierna de chanco	11 Kg	Lavada
ALIÑO / ADOBO		
Cebolla paitaña	1 Kg	
Comino	45 gr	Molido
Achiote	100 ml	
Naranja	250 ml	Zumo
Ajo fresco	250 gr	Pasta
Sal y pimienta	C/N	
AGRIO /CHIRIUCHO		
Chicha	300 ml	
Tomate	1 Kg	Brunoise

Cebolla paitaña	400	Brunoise
Ají rocoto	200	Brunoise
SALSA DE MANI		
Maní	450	Licuada
Leche	1 L	
Ajo fresco	100	Pasta
GUARNICIONES		
Mote	2	Cocido
Papa	4	Cocida

Realizado por: Urquiza, A. 2021

Procedimiento:

Hornado

- Preparar el aliño con el ajo, comino, cebolla, naranja, sal y pimienta, dejar marinar por 24 horas.
- Hornear a 180 grados centígrados por 6 horas, dando vuelta a la pierda de chanco y cubriéndole de achiote hasta que esté lista

Chiriucho o Agrio

- Mezclar el ají, la cebolla, el tomate, sal, pimienta, agua, chicha y acompañarlo con picadillo (cilantro y cebolla blanca)

Salsa de maní

- Realizar un refrito con cebolla ajo y achiote
- Tostar el maní y licuar con leche
- Agregar lo licuado al refrito y dejar hervir

Servicio

El Hornado se acompaña con mote o papas cocinadas. Colocar la carne de cerdo con hueso de cerdo y cuero de cerdo, añadir el chiriucho y la salsa de maní

a) Pollo Horneado

Tabla 41-3: Costo unitario pollo hornado (5 personas)

Ingredientes	Cantidad	Mise en place/ pasos previos
Pollo	900 gr	Troceado
ALIÑO / ADOBO		
Ajo fresco	100 gr	Pasta
Comino	3 gr	Molido
Cebolla blanca	10 gr	
Achiote	5 gr	
Sal y pimienta	C/N	
GUARNICIONES		
Arroz	250 gr	Cocido
Papas	500 gr	Cocida
SALSA DE MANI		
Maní	100 gr	Licuado
Leche	250 ml	
Ajo fresco	20 gr	Pasta
Achiote	10 ml	

Cebolla blanca	50 gr
----------------	-------

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Procedimiento. -

Pollo

- Aliñar el pollo con ajo, comino, sal y pimienta. Hornear a 180 grados por 45 minutos.

Salsa de maní

- Realizar un refrito con cebolla ajo y achiote
- Tostar el maní y licuar con leche
- Agregar lo licuado al refrito y dejar hervir

Servicio

Se puede acompañar con arroz y papas cocinadas, colocar el pollo horneado encima del arroz y la salsa de maní encima de las papas.

a) Cuy asado

Tabla 42-3: Costo unitario cuy asado (un cuy)

Ingredientes	Cantidad (gr)	Mise en place/ pasos previos
Cuy	450	Pelado y lavado
ALIÑO		
Ajo fresco	10	Pasta
Comino	3	Molido
Cebolla blanca	10	
Papas	450	Cocinadas
Achiote	5 ml	
Orégano seco	2	
Sal y pimienta	C/N	
Maní	200	Pelado
Tomate riñón	250	
Cebolla colorada	200	
GUARNICIONES		
Papa	450	Cocinadas
Cebolla paitaña	100	Juliana
Tomate riñón	100	Brunoise
Lechuga criolla	100	Hojas

SALSA DE MANI		
Maní	200	Licuada
Leche	250 ml	
achiote	10 ml	
Cebolla blanca	50	Picada

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Procedimiento. -

Realizar un aliño con cilantro, cebolla, ajo, comino y cubrir al cuy, con el horno previamente caliente colocar al cuy aliñado a 180 grados. Cocinar las papas con sal, en otra olla realizar un refrito de ajo, cebolla y achiote, licuar el maní e incorporar al refrito para obtener una salsa de maní. Para servir colocar la lechuga con tomate cebolla y cilantro, las papas en salsa de maní y el cuy asado.

3.4.4 Bebidas:

a) Chicha de Jora

Tabla 43-3: Costo unitario chicha de jora

Ingredientes	Cantidad (gr)	Mise en place/ pasos previos
Harina de jora	450	
Clavo de olor	50	
Agua	6 L	
Cascara de piña	1 u	
Panela	800	
Canela	25	

Realizado por: Urquizo, A. 2021

Procedimiento. –

- Diluir la harina en 3 litros de agua, y reservar.
- Infusionar en 3 litros de agua las especias dulces y la cáscara de piña. Añadir a esta infusión la jora previamente diluida y cocer removiendo constantemente. Una vez que rompa hervor cocer por 1 hora a fuego bajo.
- Retirar del fuego y colocar panela. Dejar fermentar por mínimos 3 días y servir fría.
- Se sirve para acompañar los platos típicos del sector, tradicionalmente se sirve en un pilche.
- El recipiente para fermentar la chicha es en vasijas de barro
- Generalmente se consume a temperatura ambiente

3.5 Diseñar una propuesta de guía gastronómica y cultural con el fin de socializar en la localidad y difundir en el sitio web del Gad Parroquial.

La presente guía es una recopilación de las tradiciones gastronómicas de la parroquia Licán, vinculado a la festividad tradicional de Reyes, donde estas recetas de cocina típica acompañada de ingredientes de la zona, muestran la riqueza cultural de la cocina y que permitirá que se transmitan a través de la vía oral, a través de generación en generación.

Al resaltar un recetario y posteriormente vincularlo a la promoción turística, permite mostrar los lugares en donde se elabora la preparación para que sean destacados y que las personas conozcan, aprecien sus preparaciones y viajen motivadas e incluso regresen, logrando de esta manera un desarrollo local.

3.6 Modelo del recetario.

El recetario está diseñado para mostrar la importancia de cada plato representativo de la parroquia, identificando su receta original, la preparación y un poco de historia que resalta la tradición de estas comidas en la cultura de los licanesños. A continuación, se describe su esquema:

Tabla 44-3. Esquema del recetario gastronómico

Título	Descripción
Portada	Se detalla una imagen representativa de la gastronomía de la parroquia. Título: Cultura y Gastronomía de Licán.
Cuerpo	Se destacan ocho (3) temas: Bebidas: Chicha de Maíz Sopas: Caldo de Gallina de campo. Plato Fuerte: Hornado
Parte Final	El finaliza con una imagen que destaca la riqueza cultural ligada a la festividad de Reyes.
Fotografías	Todas las fotografías del recetario son propias

Realizado por: Urquiza, A. 2021



Figura 13-3: Portada de Guía Gastronómica

Realizado por: Urquizo, A. 2021



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

CERTIFICACIÓN

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de titulación; tipo: Proyecto de investigación, **LA INTERCULTURALIDAD Y LAS FORMAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LICAN DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA**, realizado por el señor/ la señorita: **ANGEL ALEJANDRO URQUIZO BUENAÑO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. / Dr. Nombres y Apellidos PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	_____	aa-mm-dd
Ing. / Dr. Nombres y Apellidos DIRECTOR(A) DE TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	aa-mm-dd
Ing. / Dr. Nombres y Apellidos MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	aa-mm-dd

Figura 14-3: Certificación

Realizado por: Urquizo, A. 2021



ÍNDICE

1	Certificación
2	Introducción
2	Parroquia Lican
3	Sobre el Autor
3	Agradecimiento
4	Personajes Principales
6	Presentación
7	Estandarización de recetas
	Platos típicos
9	Entrada
9	Bebidas
10	Sopas
11	Platos fuertes
13	Bibliografía

Figura 15-3: Índice de la guía

Realizado por: Urquiza, A. 2021

PRESENTACIÓN

En este recetario se muestra las preparaciones típicas de la parroquia Licán con el detalle característico de sus ingredientes ligados a la festividad de los Reyes celebrado el 06 de enero. Cabe señalar que todas las preparaciones han sido elaboradas tomando en cuenta el acervo cultural, su historia oral de todos sus pobladores y vecinos de la parroquia, cuya finalidad ha sido el crear una oportunidad de fortalecer el turismo gastronómico y por más mínimo que éste sea se debe resaltar la cultura, costumbres y tradiciones con el fin de preservarlas en este rincón de la sierra ecuatoriana. El promover a través de la riqueza gastronómica una alternativa que brindar a sus pobladores el desarrollar estas tradiciones incentivando al

turista para que pueda disfrutar de estas fiestas populares y religiosas, permitirá también el desarrollo local mancomunado que gracias al apoyo de todos sus habitantes, puedan mejorar su calidad de vida y posicionar el destino como un producto turístico que se articule con la oferta que existe en la zona.

En la Provincia del Chimborazo, la Ciudad de Riobamba alberga una gran riqueza gastronómica y turística, razón imprescindible para a través de esta investigación de a conocer su riqueza cultural, gastronómica y sus tradiciones. Por otro lado, la idea es fomentar la falta de movilización turística basada en la gastronomía, con esto se explotará al máximo su diversidad.

Figura 16-3: Presentación de la guía

Realizado por: Urquiza, A. 2021

SOBRE EL AUTOR

NOMBRES: Ángel Alejandro
APELLIDOS: Urquizo Buenaño
CÉDULA: 0603962226
PADRES: Angel Urquizo y Marlene Buenaño
HERMANAS: Ligia, Angélica y Pamela
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Riobamba, 28 de Enero de 1999.

LUGAR DE RESIDENCIA: Riobamba

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **ESTUDIOS PRIMARIOS:**

Unidad Educativa "La Salle"-Riobamba

- **ESTUDIOS SECUNDARIOS:**

Unidad Educativa "La Salle"-Riobamba

ESPECIALIDAD: Bachiller en Ciencias Básicas

- **ESTUDIO SUPERIOR:** Carrera de Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo



AGRADECIMIENTO

Al Gobierno Autónomo parroquial de Licán, por permitirme contribuir al desarrollo gastronómico y turístico del sector por medio de la presente guía gastronómica. A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por haber contribuido con mi formación profesional. Agradezco a Dios por haber sido generoso en todo mi camino universitario, dándome las oportunidades físicas y mentales para concluir con lo propuesto. A mi familia, amigos y profesores que siempre me han apoyado a pesar de las dificultades que se han presentado.

Figura 17-3: Presentación del Autor

Realizado por: Urquizo, A. 2021



INTRODUCCIÓN

En Ecuador, se encuentra con una gran variedad de alimentos y productos con legado de procesos históricos culturales trascendentales, lo que ha originado una extensa diversidad de preparaciones gastronómicas que marcan su diferencia en cada región por el modo de preparación o simplemente por los productos que utilizan para cada uno de ellos. El eje central del turismo gastronómico en su esencia con el patrimonio intercultural del país, es pretender que los visitantes y turistas conozcan todas las motivaciones gastronómicas culturales, teniendo en cuenta la importancia de la comida en la cultura local.

PARROQUIA LICAN

Licán significa piedra pequeña. Se encuentra ubicado a 2 km de la ciudad de Riobamba. Para llegar a la parroquia se deben tomar las líneas 4, 9 y 15 de bus urbano de Riobamba. Se encuentra a 2 km de la ciudad de Riobamba. Para llegar a la parroquia se debe tomar el transporte de bus urbano de Riobamba, disponible desde las 06h00 a 19h00, cada 30 minutos:

Licán, es una parroquia rural de Riobamba, llena de tradiciones religiosas que se expresan en sonadas fiestas populares. Además tradiciones artesanales, entre las que destacan la fundición de bronce, de pailas, campanas y candelabros.

Figura 18-3: Introducción de la Guía

Realizado por: Urquizo, A. 2021

PERSONAJES PRINCIPALES

La tradición que rodea al Rey de Reyes desde el año 1861 es reconocido como parroquia rural y desde ese año se ha logrado realizar algunas fiestas importantes como Navidad, el 6 de enero, Carnaval y San Pedro de Licán por eso ha cobrado fuerza hasta el punto de convertirse en una de las festividades más importantes en la última década, los priostes han sido hombres ilustres de las comunidades, hasta el presidente de la parroquia Licán han participado en dicha festividad.

Es así como la fiesta del "Rey de Reyes" conjuga en sus rituales y personajes costumbres que simbolizan la herencia andina que poseen y la religión que una vez fue impuesta.

Los personajes con que cuenta esta tradición son:



REY HERODES

Representa al malvado rey que dio la orden de asesinar al niño Jesús.



REY VIEJO

Representa al Rey Mago Melchor.



REY MOZO

Representa al Rey Mago Gaspar.



REY NEGRO

Representa al Rey Mago Baltasar; estos tres reyes que andaban en busca del mesías para adorarlo



ÁNGEL

El que se le presentó a la virgen María y a los pastores anunciando la llegada del hijo Dios.



REY EMBAJADOR

Es la persona encargada de llevar las noticias de un lugar a otro.

Figura 19-3: Personajes Principales

Realizado por: Urquiza, A. 2021



PARAGUERO
Sirviente dedicado
vigilar por el bien
de cada Rey.



EL GRINGO
A los extranjeros
que invadieron
nuestros
territorios



LOS VASALLOS
Los empleados de
cada Rey

Fuente: (Quambo, Lens, Salguero UPS, 2015)

Según Stuart Hall (1997), la representación "es una parte esencial del proceso por el cual el significado es producido e intercambiado entre miembros de una cultura". El significado nos proporciona un sentido de nuestra propia identidad, de quienes somos y a qué pertenecemos; por lo tanto "está relacionado con identidad dentro de un grupo y con relación a otros" (Rodríguez Rondon, Hall, & Campana, De Mujeres, Hombres y otras Ficciones., 2006, pág. 32)

La fiesta tiene su auge con la misa y el pase del Niño, que es el resultado de una preparación anual, ya que para que esta tenga éxito, se debe cumplir con una estructura establecida en la memoria histórica de los devotos y entender toda la problemática social que gira alrededor de la imagen religiosa.

En el caso particular del "Niño Rey de Reyes", la conmemoración religiosa más grande, la organización de la fiesta es patrimonio de los fundadores y jochantes se inicia el año anterior, con la nominación de los priostes⁵, los jochantes⁶ y los guashayos⁷. La fiesta intensifica las relaciones de amistad entre familiares y vecinos; la misión de las jochas⁸ rebasa la naturaleza de un aporte en honor a la fe.

Figura 20-3: Personajes Principales II

Realizado por: Urquiza, A. 2021

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

CUY ASADO (1 CUY)

Ingredientes	Unidad	Técnica de producción
Cuy	450 gr	Pelado y lavado
ALINO		
Ajo fresco	10 gr	Pasta
Comino	3 gr	Molido
Cebolla blanca	10 gr	
Papas	450 gr	Cocidas
Achete	6 ml	
Orégano seco	2 gr	
Sal y pimienta	C/N	
Mani	200 gr	Relajo
Tomate riñón	250 gr	
Cebolla colorada	200 gr	
GUARNICIONES		
Papa	540 gr	Cocidas
Cebolla puerria	100 gr	Juliana
Tomate riñón	100 gr	Brusise
Lechuga crujita	100 gr	Hojas
SALSA DE MANI		
Mani	200 gr	Licuada
Leche	200 ml	
Achete	10 ml	
Cebolla blanca	50 gr	Ficada

CHANCHO HORNADO (1 PIERNA DE CERDO DE 25 LIBRAS)

Ingredientes	Unidad	Técnica de producción
Pierna de Choncho	11 kg	Lavada
ALINO/ADOBO		
Comino	43 gr	Molido
Cebolla puerria	1 kg	
Naranja	250 ml	Zumo
Achete	100 ml	
Ajo fresco	250 gr	Pasta
Sal y pimienta	C/N	
AGRIO/CHIRUCHO		
Chica	300 ml	
Tomate	1 kg	Brusise
Cebolla puerria	450 gr	Brusise
Ajorocho	250 gr	Brusise
SALSA DE MANI		
Leche	1 LT	
Mani	450 gr	Licuada
Ajo fresco	100 gr	
GUARNICIONES		
Papa	4 kg	Cocida
Mole	2 kg	Cocido

Figura 21-3: Estandarización de Recetas - I

Realizado por: Urquiza, A. 2021

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

MOTE CON CHICARRÓN (5 PERSONAS)

Ingredientes	Cantidad	Mise en place/ Pasos previos
Mote	500 gr	Cocinado
Tostado	100 gr	
Cilantro	5 gr	Lavado y picado
Cebolla	10 gr	Curtido
Tomate	10 gr	Curtido
Lonja de cerdo	300 gr	Cubos grandes
Ajo fresco	10 gr	
Sal y Pimienta	C/N	

CHICHA DE JORA

Ingredientes	Unidad	Mise en place/ Pasos previos
Harina de jora	450 gr	
Clavo de olor	50 gr	
Agua	6LT	
Cáscara de piña	1 u	
Paneta	400 gr	
Canela	25 gr	

CALDO DE GALLINA CRIOLLA (5 PERSONAS)

Ingredientes	Unidad	Mise en place/ Pasos previos
Gallina criolla	550 gr	Troceada
Cebolla paitaña	10 gr	Brunoise
Ajo fresco	5 gr	Pasta
Cebolla blanca	5 gr	Repicado
Cilantro fresco	3 gr	Picado
Apio y perejil	10 gr	Ramas
Papa	400 gr	Cocida
Comino	3 gr	Molido
Sal y pimienta	C/N	

POLLO AL HORNO (5 PERSONAS)

Ingredientes	Unidad	Mise en place/ Pasos previos
Pollo	900 gr	Troceado
ALINO/ ADOBO		
Ajo fresco	100 gr	Pasta
Comino	3 gr	Molido
Cebolla blanca	10 gr	
Achiote	5 gr	
Sal y pimienta	C/N	
GUARNICIONES		
Arroz	250 gr	Cocido
Papas	500 gr	Cocido
SALSA DE MANI		
Mani	100 gr	Licuada
Leche	250 ml	
Ajo fresco	20 gr	Pasta
Achiote	10 ml	
Cebolla blanca	50 gr	

CALDO DE FIESTA (5 PERSONAS)

Ingredientes	Unidad	Mise en place/ Pasos previos
Hueso de res	450 gr	
Cebolla blanca	10 gr	Picado
Cilantro	5 gr	Picado
Achiote	10 ml	
Arveja fresca	5 gr	
Fideo lazo	30 gr	Tostado y molido
Zanahoria amarilla	10 gr	Brunoise
Arrocillo	30 gr	
Pollo	450 gr	Troceado
Ajo fresco	5 gr	
Comino	3 gr	Molido
Sal y pimienta	C/N	

Figura 22-3: Estandarización de Recetas - II
Realizado por: Urquiza, A. 2021

MOTE CON CHICHARRÓN

ENTRADA



INGREDIENTES

Mote 500 gr
Tostado 100gr
Cilantro 5 gr
Cebolla paitaña 10 gr
Tomate riñón 10 gr
Lonja de cerdo 300gr
Ajo fresco 10gr
Sal y pimienta C/N

PREPARACIÓN: Colocar en una olla agua, lonja, ajo, cebolla, sal y pimienta, cocer hasta evaporar el líquido removiendo constantemente para que no se adhiera al fondo de la olla. Dorar en la grasa que van soltando los chicharrones. Para el encurtido mezclar cebolla, tomate riñón, limón y cilantro. Servir con mote y tostado, acompañar con encurtido.

CHICHA DE JORA

INGREDIENTES

Harina de jora 450 gr
Clavo de olor 50 gr
Agua 6 L
Cascara de piña 1 u
Panela 400 gr
Canela 25 gr

PREPARACIÓN:

-Diluir la harina en 3 litros de agua, y reservar.
-Infusionar en 3 litros de agua las especias dulces y la cáscara de piña. Añadir a esta infusión la jora previamente diluida y cocer removiendo constantemente. Una vez que rompa hervor cocer por 1 hora a fuego bajo.
- Retirar del fuego y colocar panela. Dejar fermentar por mínimos 3 días y servir fría.
Se sirve para acompañar los platos típicos del sector, tradicionalmente se sirve en un pilche. El recipiente para fermentar la chicha es en vasijas de barro. Generalmente se consume a temperatura ambiente

9

BEBIDA



Figura 23-3: Recetas - I

Realizado por: Urquiza, A. 2021

PLATOS FUERTES

PLATO DE HORNADO



INGREDIENTES:

Pierna de chanco 11 Kg

ALIÑO / ADOBO

Cebolla paitaña 1 Kg

Comino 45 gr

Achiote 100 ml

Naranja 250 ml

Ajo fresco 250 gr

Sal y pimienta C/N

AGRIO / CHIRIUCHO

Chicha 300 ml

Tomate 1 Kg

Cebolla paitaña 400 gr

Aji rocoto 200 gr

SALSA DE MANÍ

Maní 450 gr

Leche 1 L

Ajo fresco 100 gr

GUARNICIONES

Mote 2 Kg

Papa 4 Kg

PREPARACIÓN:

HORNADO

Preparar el aliño con el ajo, comino, cebolla, naranja, sal y pimienta, dejar marinar por 24 horas.

Hornear a 180 grados centígrados por 6 horas, dando vuelta a la pierna de chanco y cubriéndole de achiote hasta que este lista

CHIRIUCHO O AGRIO

Mezclar el aji, la cebolla, el tomate, sal, pimienta, agua, chicha y acompañarlo con picadillo (cilantro y cebolla blanca)

SALSA DE MANÍ

Realizar un refrito con cebolla ajo y achiote

Tostar el maní y licuar con leche

Agregar lo licuado al refrito y dejar hervir

SERVICIO: El Hornado se acompaña con mote o papas cocinadas. Colocar la carne de cerdo con hueso de cerdo y cuero de cerdo, añadir el chiriucho y la salsa de maní

Figura 24-3: Recetas - II

Realizado por: Urquiza, A. 2021

CALDO DE FIESTA



INGREDIENTES:
Hueso de res 450gr
Cebolla blanca 10 gr
Cilantro 5gr
Achiote 10 ml
Arveja fresca 5 gr
Fideo lazo 30 gr
Zanahoria amarilla 10 gr
Arrocillo 30 gr
Pollo 450gr
Ajo fresco 5gr
Comino 3gr
Sal y pimienta C/N

PREPARACIÓN: Realizar un refrito con cebolla blanca, ajo, comino, cilantro y achiote, agregar el hueso de res y cocer por 1 hora, luego agregar el pollo. Añadir arrocillo, zanahoria y arveja. Para finalizar agregar el fideo. Servir con picadillo tradicional (cilantro y cebolla blanca).

CALDO DE GALLINA CRIOLLA

COPAS

INGREDIENTES:
Gallina criolla 550 gr
Cebolla paitaña 10 gr
Ajo fresco 5 gr
Cebolla blanca 5gr
Cilantro fresco 3 gr
Apio y perejil 10 gr
Papa 400 gr
Comino 3gr
Sal y pimienta C/N

PREPARACIÓN: Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, comino, apio y perejil, por tres horas, incorporar las papas peladas y el arrocillo. Se sirve con picadillo tradicional (cilantro y cebolla blanca)



10

Figura 25-3: Estandarización de Recetas - III

Realizado por: Urquiza, A. 2021

POLLO AL HORNO



INGREDIENTES:

Pollo 900 gr
ALIÑO / ADOBO
 Ajo fresco 100 gr
 Comino 3 gr
 Cebolla blanca 10 gr
 Achiote 5 gr
 Sal y pimienta C/N

GUARNICIONES
 Arroz 250 gr
 Papas 500 gr
SALSA DE MANI
 Mani 100 gr
 Leche 250 ml
 Ajo fresco 20 gr
 Achiote 10 ml
 Cebolla blanca 50 gr

PREPARACIÓN:

POLLO

Aliñar el pollo con ajo, comino, sal y pimienta. Hornear a 180 grados por 45 minutos.

SALSA DE MANI

Realizar un refrito con cebolla ajo y achiote
 Tostar el mani y licuar con leche
 Agregar lo licuado al refrito y dejar hervir

SERVICIO: Se puede acompañar con arroz y papas cocinadas, colocar el pollo horneado encima del arroz y la salsa de mani encima de las papas.

INGREDIENTES:

Cuy 450 gr
ALIÑO
 Ajo fresco 10 gr
 Comino 3 gr
 Cebolla blanca 10 gr
 Papas 450 gr
 Achiote 5 ml
 Orégano seco 2 gr
 Sal y pimienta C/N
 Maní 200 gr
 Tomate riñón 250 gr
 Cebolla colorada 200 gr

GUARNICIONES

Papa 450 gr
 Cebolla paiteña 100 gr
 Tomate riñón 100 gr
 Lechuga criolla 100 gr

SALSA DE MANI

Maní 200gr
 Leche 250 ml
 Achiote 10 ml
 Cebolla blanca 50 gr

PREPARACIÓN:

Realizar un aliño con cilantro, cebolla, ajo, comino y cubrir al cuy con el horno previamente caliente colocar al cuy aliñado a 180 grados. Cocinar las papas con sal, en otra olla realizar un refrito de ajo, cebolla y achiote, licuar el mani e incorporar al refrito para obtener una salsa de mani. Para servir colocar la lechuga con tomate cebolla y cilantro, las papas en salsa de mani y el cuy asado.

CUY ASADO



Figura 26-3: Estandarización de Recetas - IV

Realizado por: Urquiza, A. 2021

BIBLIOGRAFÍA

- Casado, F. C. (s.f.). INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS. Obtenido de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/4867/03_Memoria.pdf?sequence=4
- Efrén Ciro Castro, N. V. (2019). Evaluación del mucilago de café aluación del mucilago de café (Coff é (Coffea arabica L, Caturra) como a) como. Obtenido de Universidad de La Salle : <https://ciencia.lasalle.edu.co/>
- Emilia Isabel Guerrero Marchán, A. C. (09 de mayo de 2018). repositorio UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7471/1/138951.pdf>
- Gloria Inés Puerta, S. R. (2015). cenicafe.org. Obtenido de <https://www.cenicafe.org/es/documents/2.pdf>
- Íñiguez, D. J. (2010). ALGUNAS CONSIDERACIONES TEORICOPRACTICAS SOBRE LA DESTILACION INTERMITENTE EN ALAMBIQUE SIMPLE DE MOSTOS FERMENTADOS, Y ORDINARIOS. Revista Ingeniería Primero, Pags.31 -51.
- J. E. Braham, R. B. (1973). PULPA DE CAFE Composición, tecnología y utilización . guatemala: IDRC-108s .
- Jaime arcila P, F. F. (2017). SISTEMA DE PRODUCCION DE CAFE EN COLOMBIA. Chinchiná: EDITORIAL BLANECOLOR Ltda.
- Toledo, A. L. (JULIO de 2014). biblioteca.usac.edu. Obtenido de biblioteca.usac.edu.
- Vanegas, F. (5 de junio de 2016). Coffe Media. Obtenido de <https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/06/05/composiciondel-fruto-delcafe/#:~:text=Pulpa%3A%20parte%20de%20la%20cereza,lo%20general%20de%20color%20rojo.>
- Wikimedia foundation, Inc. Conceptos Generales. Gastronomía. 2019

Figura 27-3: Estandarización de Recetas - V

Realizado por: Urquiza, A. 2021



Figura 28-3: Portada Final
Realizado por: Urquizo, A. 2021

CONCLUSIONES

- A lo largo de la historia, se han venido produciendo ciertas modificaciones dentro de la interculturalidad, gastronomía y turismo de la parroquia de Licán. En cuanto a la fiesta de los Reyes, los personajes representativos, las jochas y las costumbres religiosas se siguen manteniendo, sin embargo, la forma y presentación de alimentos ha cambiado (cantidad, productos, calidad), pues en cuanto a bebidas, se añaden gaseosas y bebidas alcohólicas, principalmente la cerveza reemplazando así la chica de jora que en tiempos pasados era esencial dentro de esta festividad.
- Dentro de una de las festividades de la parroquia de Licán, se encuentra las fiestas como: carnaval, día de los difuntos y Rey de Reyes, este último como el más representativo, los platos tradicionales más destacados y preferidos por los turistas son el caldo de gallina y el hornado. Esta festividad ha hecho que la parroquia sea reconocida a nivel nacional e internacional, ya que muchos visitantes acuden tanto por sus tradiciones, cultura y gastronomía.
- El principal propósito de la guía es fomentar y motivar la festividad, apreciando su gastronomía para mayor enfoque turístico y gastronómico, la presente investigación, se encuentra en la página web del GAD parroquial de Licán, en donde se exponen las características típicas y se explican los procedimientos de preparación con procesos y técnicas culinarias de los platos tradicionales más representativos.
- A raíz de la pandemia mundial de Covid-19 debido a medidas de bioseguridad, no se ha podido celebrar por dos años consecutivos 2021 y 2022, la fiesta de los Reyes, sin embargo, en la actualidad ya se encuentra en planificación con el objetivo de volver a retomarla en el año 2023.

RECOMENDACIONES

- Continuar fomentando las prácticas culturales y festividades de la parroquia de Licán, promoviendo la aplicación de normas sanitarias y técnicas de manipulación de alimentos y protocolos de bioseguridad para garantizar la inocuidad y el no contagio del Covid-19 y todas sus variantes.
- Promover la práctica y utilización de ingredientes y productos de la economía popular y solidaria que ayuden a las familias y la población de la zona.
- Fomentar en los pobladores locales conjuntamente con representantes de la academia, la actualización de todos los contenidos expuestos en la presente investigación para garantizar que los conocimientos expuestos se consoliden y que sirvan como herramienta para la oferta turística gastronómica de la localidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Altieri, A. (2001). ¿Qué es la cultura?. *La Lámpara de Diógenes*, 2(4), 15-20. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60(3), 925-956. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Arias, E. (2018). Decolonialidad de la educación Emergencia/urgencia de una pedagogía decolonial. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/j.ctv1t8c2w>
- Bernat, (2004). Educación y cultura crítica. Recuperado de: https://www.uceledu.ar/images/2018/PDF_UCEL/Libros_publicados/Filosofia/DARO_S_Educacion_y_cultura_critica.pdf
- Coronel, D. (2009). La Gastronomía como instrumento del arte culinario. (Tesis de Pregrado, Universidad de los Hemisferios). Recuperado de: <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/783/1/La%20importancia%20de%20la%20concepci%C3%B3n%20art%C3%ADstica%20dentro%20de%20la%20gastronom%C3%ADa.pdf>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), p. 193 - 213). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/881/88120204.pdf>
- Foster, R. (1967). La cultura como el elemento del patrimonio gastronómico. [Entrada de blog]. Recuperado de: <https://www.culture.org/es/documents/2.pdf>
- GADP Licán.(2018). Patrimonio Cultural e Intangible. [Entrada de blog]. Recuperado de: <http://www.gadplican.gob.ec/gad-parroquial/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento.html>
- Hall, F & Mitchell, R. (2001). Enoturismo y Turismo Gastronómico. [Entrada de blog]. Recuperado de: <https://www.ostealea.com/research/turismo-gastronomico-y-enoturismo>
- INPC. (2021). Instructivo para fichas de registro e inventario - Patrimonio Cultural Inmaterial. INPC. Recuperado de: <https://downloads.arqueo->

ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-
InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf

Mascarenhas, T. & Gândara, R. (2010). La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y Perspectivas en Turismo, 19(5), 776-791. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>

Melendez, T. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C., 17(1), 185-204. Recuperado de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>

Mura, H. G. C., & Reyes, J. I. P. (2015). De la sostenibilidad a la sustentabilidad. Modelo de desarrollo sustentable para su implementación en políticas y proyectos. Revista Escuela de Administración de Negocios, (78), 40-54.

Novo, S. (1997). Cocina Mexicana. Recuperado de: <https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002137Pri0000.pdf>

Ordoñez, S. (2017). Diseño de una guía gastronómica. (Tesis de Pregrado, Universidad Regional Autónoma de Los Andes). Recuperado de: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947/1/PIUAESC016-2017.pdf>

Rodriguez, H. & Campana, R. (2006). Un patrimonio cultural campesino que desaparece. Revista San Gregorio, 1(21), 6-17. Recuperado de: https://www.academia.edu/37493840/Un_patrimonio_cultural_campesino_que_desaparece

Ramírez, D. (2020). La gastronomía en el Ecuador. [Entrada de blog]. Recuperado de: <https://prezi.com/p/11crlhembegw/gastronomia-ecuador/>

Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Recuperado de: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>



ANEXOS

ANEXO A: RESPALDO FOTOGRÁFICO DE LAS ENCUESTAS



Entrevista directivos de la parroquia.



Entrevista a ex prioste



Entrevista a poblador local



Entrevista a propietarias de establecimientos gastronómicos

ANEXO B: ENTREVISTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENTREVISTA

Se está realizando una investigación para conocer y rescatar la cultura gastronómica de la parroquia Licán para el fortalecimiento del desarrollo turístico del lugar.

Nombre: _____

Género: Masculino () Femenino ()

Dirección: _____

Edad: _____

Objetivo: Determinar cuál es la forma y técnica de cocina de las personas de la parroquia Licán para preparar estos platillos suculentos.

Tipo de Población			
Urbana		Rural	
Horarios de atención:			

Mencione los platos tradicionales más representativos dentro de las festividades de la parroquia de Licán

Entradas típicas:

Bocaditos típicos:

Sopas típicas:

Platos fuertes típicos:

Postres típicos:

Bebidas típicas:

¿De los platos típicos indicados anteriormente, como usted realiza su elaboración?

¿Tienen algún secreto para elaborar la comida?

¿Considera importante la preparación de menús originarios del cantón para el fortalecimiento del turismo?

¿Cuáles son los platos más solicitados por los turistas en su establecimiento?

Mencione las fiestas tradicionales que usted considere más representativas para la parroquia de Licán

¿Cómo considera usted a las fiestas populares de su parroquia?

¿Cómo considera usted a la fiesta tradicional del Rey de reyes dentro de su parroquia?

¿Por qué razón es participe de las fiestas del Rey de reyes?

¿Cree que es necesario proteger y conservar la tradición de las festividades de la parroquia de Licán?

ANEXO C: FICHA DE INVENTARIO

A. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia		Cantón			
Parroquia		Código		Rut	
Elevación					
Coordenadas WGS84 (UTM - UTM: X (Easting) Y (Northing) Z (Altitude))					
B. FOTOGRAFÍA HISTÓRICA					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
C. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Nombre:		Vigente		Activo	
Apodo:		En riesgo		Pasivo	
Clase:		Tipo de festividad:			
Agencia y productor:		Religiosa		Otras festividades	
Grupo social:		C1		Lengua (s)	
		C2			
Subtítulo		Detalle del subtítulo			
ESPACIOS SIMBÓLICOS		Breve reseña			
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Inicio					
Continuo					
Cíclico					
Otros					
Alcance		Detalle del alcance			
Local					
Provincial					
Regional					
Nacional					
Internacional					
Dermatitas		Tipo		Procedencia	
E1				Forma de adquisición	
Hereditarias		Tipo		Procedencia	
P1				Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo		Nombre		Edad/Tiempo de actividad	
Cargos, Función o Actividad		Dirección		Localidad	
Individuos					
Colectivos					
Colectivos					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres/Ejidos					
Maestros aprendidos					
Centro de capacitación					
Otros					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres/Ejidos					
Maestros aprendidos					
Centro de capacitación					
Otros					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Alto					
Medio					
Bajo					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono	
				Sexo	
				Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ambito		Subtítulo	
				Detalle del subtítulo	
9. ANEXOS					
Texto		Fotografía		Video	
				Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Investigado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisado:		
Aprobado por:			Fecha aprobado:		
Registro Fotográfico:					

ANEXO D: FORMULARIO DE ENTREVISTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

GUIÓN DE ENTREVISTA

Buenos días, gracias por permitirme realizar la presente encuesta.

Mi nombre es Ángel Urquiza, soy estudiante de la Facultad de Salud Pública de la Escuela de Gastronomía de la Ciudad de Riobamba. El motivo de mi presencia es el de realizarle algunas preguntas referentes a investigar, conocer y rescatar la cultura gastronómica de la parroquia Licán para el fortalecimiento del desarrollo turístico del lugar.

¿Cuál es su nombre completo? _____

¿Cuál es su ocupación? _____

¿Qué tiempo vive en la parroquia? _____

¿Puede describir algunas preparaciones típicas de platos que se preparan en la parroquia? _____

¿Conoce usted de alguna fiesta o danza representativa que exista en la parroquia, donde se preparen platos o comida típica? Indique cuales:

¿De esos platos, cuales considera Usted que podría ser potenciales como gastronomía típica de la parroquia?

¿Tienen algún secreto para elaborar la comida?

¿Considera importante la preparación de menús típicos de la parroquia para el fortalecimiento del turismo?

¿Cuáles son los platos más solicitados por los turistas en su establecimiento?

¿ Cuáles son los costos promedios de la elaboración de los platos típicos tradicionales que solicitan los visitantes?



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: 26 / 01 / 2023

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Angel Alejandro Urquiza Buenaño
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Publica
Carrera: Carrera de Gastronomía
Título a optar: Licenciado en Gestión Gastronómica
f. Analista de Biblioteca responsable: Rafael Inty Salto Hidalgo

1859-DBRA-UTP-2022