

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**



**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de

“Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera”

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Proyecto de Investigación

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA**

**PARROQUIA LICTO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

**AUTORA:**

Zúñiga Gasitúa Ivonne Alejandra

**TUTOR:**

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

**Riobamba – Ecuador**

**2024**

## DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, **Ivonne Alejandra Zuñiga Gasitua**, con cédula de ciudadanía 060464499-7, autora del trabajo de investigación titulado: **PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA LICTO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 24 de febrero del 2024 a la fecha de su presentación.

IVONNE  
ALEJANDRA  
ZUNIGA GASITUA

Firmado digitalmente por  
IVONNE ALEJANDRA  
ZUNIGA GASITUA  
Fecha: 2024.04.02 09:58:00  
-05'00'

---

Ivonne Alejandra Zuñiga Gasitua

C.I:060464499

## **DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL;**

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA LICTO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, por Ivonne Alejandra Zuñiga Gasitua, con cédula de identidad número 060464499-7, certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado durante el desarrollo, revisado y evaluado el trabajo de investigación escrito y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a la fecha de su presentación.

PhD. Víctor Medardo Velasco Samaniego  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE  
GRADO



Firmado electrónicamente por:  
**VÍCTOR MEDARDO  
VELASCO SAMANIEGO**

Firma

Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE  
GRADO



Firmado electrónicamente por:  
**MARGOTH ISABEL CALI  
PEREIRA**

Firma

Mgs. Andrea Margarita Garrito Patrel  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE  
GRADO



Firmado electrónicamente por:  
**ANDREA MARGARITA  
GARRITO PATREL**

Firma

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero  
TUTOR



Firmado electrónicamente por:  
**ROGER BADIN  
PAREDES GUERRERO**

Firma

## CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA LICTO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, presentado por **Ivonne Alejandra Zuñiga Gasitua**, con cédula de identidad número 060464499-7 bajo la tutoría de la Mg. Roger Badin Paredes Guerrero, certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a la fecha de su presentación.

Presidente del Tribunal de Grado  
PhD. Víctor Medardo Velasco Samaniego



Firma

Miembro del Tribunal de Grado  
Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira



Firma

Miembro del Tribunal de Grado  
Mgs. Andrea Margarita Garrito Patrel



Firma



Dirección  
Académica  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-08.15  
VERSIÓN 01: 06-09-2021

# CERTIFICACIÓN

Que, **ZUÑIGA GASITUA IVONNE ALEJANDRA** con CC: **060464499-7**, estudiante de la Carrera de **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA LICTO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 7 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **URKUND**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente, autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 16 de enero de 2024



Firmado electrónicamente por:  
**ROGER BADIN  
PAREDES GUERRERO**

---

Mgs. Roger Paredes  
**TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

## **DEDICATORIA**

Este trabajo de investigación está dedicado primariamente a Dios, quien ha llenado mi vida de bendiciones, me permite vivir y disfrutar día a día.

A mi Abuelo Ángel Gasitúa, quien siempre me han brindado su amor y apoyo a lo largo de mi vida, a pesar de ya no estar físicamente conmigo.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por bendecirme grandemente durante mi vida. A mis padres Fanny y Cesar, a mis hermanos por su apoyo y cariño, que me mostraron durante este proceso.

A mi esposo y su familia que siempre estuvieron a mí lado con palabras de aliento.

A mi tutor el Mgs Roger Paredes, por su tiempo, sus consejos que han hecho que el

## ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORIA .....	
DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL; .....	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL.....	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO.....	
DEDICATORIA .....	
AGRADECIMIENTO .....	
ÍNDICE GENERAL.....	
ÍNDICE DE TABLAS .....	
ÍNDICE DE FIGURAS.....	
RESUMEN .....	
ABSTRACT.....	20
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	21
1.1.Antecedentes .....	22
1.2.Planteamiento del Problema .....	24
1.2.1. Situación Problemática .....	24
1.2.2. Formulación del Problema.....	24
1.2.2.1. Problema General. ....	24
1.2.2.2. Problemas Específicos.....	24



1.3.Justificación .....	25
1.3.1. Justificación Teórica.....	25
1.3.2. Justificación Práctica .....	26
1.3.3. Justificación Metodológica.....	26
1.4.Objetivos .....	26
1.4.1. Objetivo General.....	26
1.4.2. Objetivos Específicos .....	26
1.5.Hipótesis .....	27
1.5.1. Hipótesis General .....	27
1.5.2. Hipótesis Específicas.....	27
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO .....	28
2.2.Estado del Arte.....	28
2.1.1. Patrimonio Alimentario.....	28
2.1.2. Turismo Gastronómico.....	29
2.2.Marco Teórico.....	30
2.2.1. Patrimonio Alimentario.....	30
2.2.1.1. Turismo.....	30
2.2.1.2. Turismo Gastronómico.....	31
2.2.1.3. Festivales Gastronómicos.....	31
2.2.1.4. Experiencia Turística.....	32
2.2.1.5. Rutas Gastronómicas.....	32
2.2.1.6. Eventos Gastronómicos.....	33

2.2.1.7.	Calidad del Servicio.....	33
2.2.1.8.	Seguridad Alimentaria.....	
2.2.2.	Turismo Gastronómico.....	35
2.2.2.1.	Establecimientos Gastronómicos.....	35
2.2.2.2.	Experiencia Turística.....	35
2.2.2.3.	Servicios Gastronómicos.....	36
2.2.2.4.	Prestadores de Servicio Turísticos.....	37
2.2.2.5.	Promoción Turística.....	38
2.2.2.6.	Gastronomía.....	38
2.2.2.7.	Atención al Cliente.....	39
2.2.3.	Satisfacción en el Cliente.....	39
2.2.4.	Recomendación.....	40
2.2.5.	Inocuidad.....	40
2.2.6.	Calidad.....	41
CAPITULO III: METODOLOGÍA.....		41
3.1.	Tipo de Investigación.....	41
3.1.1.	Investigación Descriptiva.....	41
3.1.2.	Investigación Correlacional.....	42
3.1.3.	Investigación Bibliográfica/Documental.....	42
3.1.4.	Investigación de Campo.....	42
3.2.	Diseño de Investigación.....	43

3.3.Unidad de Análisis .....	44
3.4.Técnicas de Recolección de Datos.....	
3.4.1. Técnica.....	44
3.4.2. Instrumentos .....	44
3.4.3. Técnicas .....	46
3.4.4. Instrumentos .....	46
3.5.Validez de los Instrumentos.....	46
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS .....</b>	<b>48</b>
4.1.Análisis e interpretación de resultados: Patrimonio Alimentario .....	48
4.1.1. Análisis e interpretación de resultados: Turismo Gastronómico.....	74
4.1.2. Análisis y discusión de resultados de la Variable Independiente Patrimonio Cultural Alimentario. ....	96
4.1.3. Análisis y discusión de resultados de la Variable Dependiente Turismo Comunitario.....	96
4.2.Prueba de hipótesis .....	96
4.2.1. Hipótesis General .....	96
4.2.1.1. Planteamiento de las Hipótesis .....	96
4.2.2. Hipótesis Específicas.....	98
4.2.2.1. Planteamiento de las Hipótesis .....	98
<b>CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>107</b>
5.1. Conclusiones .....	107
5.2. Recomendaciones.....	108

CAPÍTULO VI: PROPUESTA.....	109
1. Título de la propuesta.....	109
2. Información General .....	
3. Objetivos de la Propuesta.....	109
3.1. Objetivo General de la Propuesta.....	109
3.2. Objetivos específicos de la Propuesta .....	109
4. Análisis FODA.....	110
5. FODA Cruzado .....	111
6. Descripción de la Propuesta.....	115
7. Conclusiones .....	153
8. Recomendaciones .....	154
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	155

## ÍNDICE DE TABLAS

**Tabla 1.** Validación de expertos.....46

**Tabla 2.** Datos de la variable género.....48

<b>Tabla 3.</b> Datos de la variable Edad.....	50
<b>Tabla 4.</b> Datos descriptivos de la variable Nivel de Instrucción.....	51
<b>Tabla 5.</b> Datos descriptivos de la variable Economía.....	53
<b>Tabla 6.</b> Datos descriptivos de la variable Convivencia con la población.....	55
<b>Tabla 7.</b> Datos descriptivos de la variable Oferta Culinaria.....	56
<b>Tabla 8.</b> Datos descriptivos de la variable Categorización y Certificación.....	58
<b>Tabla 9.</b> Datos descriptivos de la variable establecimiento de ferias turísticas.....	59
<b>Tabla 10.</b> Datos descriptivos de la variable Rutas Turísticas.....	61
<b>Tabla 11.</b> Datos descriptivos de la variable Desarrollo de eventos.....	63
<b>Tabla 12.</b> Datos descriptivos de la variable Formación y capacitación.....	65
<b>Tabla 13.</b> Datos descriptivos de la variable Implementación de procesos.....	67
<b>Tabla 14.</b> Datos descriptivos de la variable Inocuidad Alimentaria.....	69
<b>Tabla 15.</b> Datos descriptivos de la variable Difusión del Patrimonio.....	71
<b>Tabla 16.</b> Datos descriptivos de la variable Información Complementaria.....	72
<b>Tabla 17.</b> Datos descriptivos de la variable Información Complementaria Género.....	74

<b>Tabla 18.</b> Datos descriptivos de la variable Edad.....	76
<b>Tabla 19.</b> Datos descriptivos de la variable Estudios.....	77
<b>Tabla 20.</b> Datos descriptivos de la variable Rescate de prácticas.....	79
<b>Tabla 21.</b> Datos descriptivos de la variable Técnicas de transformación.....	80
<b>Tabla 22.</b> Datos descriptivos de la variable Trazabilidad.....	82
<b>Tabla 23.</b> Datos descriptivos de la variable Creencias.....	84
<b>Tabla 24.</b> Datos descriptivos de la variable Tradiciones.....	85
<b>Tabla 25.</b> Datos descriptivos de la variable Saberes y sabores.....	87
<b>Tabla 26.</b> Datos descriptivos de la variable Costumbres.....	88
<b>Tabla 27.</b> Datos descriptivos de la variable Origen e Historia.....	90
<b>Tabla 28.</b> Datos descriptivos de la variable Importancia Simbólica.....	91
<b>Tabla 29.</b> Datos descriptivos de la variable Importancia del medio local.....	93
<b>Tabla 30.</b> Datos descriptivos de la variable Difusión del Patrimonio Alimentario.....	94
<b>Tabla 31.</b> Comprobación de la Hipótesis General.....	97
<b>Tabla 32.</b> Comprobación de la hipótesis HE1.....	99
<b>Tabla 33.</b> Coeficiente de Contingencia HE1.....	99

<b>Tabla 34.</b> Comprobación de la hipótesis HE2.....	101
<b>Tabla 35.</b> Coeficiente de Contingencia HE2.....	102
<b>Tabla 36.</b> Comprobación de la hipótesis HE3.....	104
<b>Tabla 37.</b> Coeficiente de Contingencia HE3.....	104



## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Clasificación de los Servicios Gastronómicos .....	36
<b>Figura 2.</b> Género .....	49
<b>Figura 3.</b> Edad.....	50
<b>Figura 4.</b> Nivel de Instrucción .....	52
<b>Figura 5.</b> Economía.....	54
<b>Figura 6.</b> Convivencia con la población .....	55
<b>Figura 7.</b> Oferta Culinaria.....	57
<b>Figura 8.</b> Categorización y Certificación.....	58
<b>Figura 9.</b> Establecer ferias Turísticas.....	60
<b>Figura 10.</b> Rutas Turísticas .....	62
<b>Figura 11.</b> Desarrollo de eventos .....	64
<b>Figura 12.</b> Formación y capacitación.....	66
<b>Figura 13.</b> Implementación de procesos .....	68
<b>Figura 14.</b> Inocuidad Alimentaria.....	70
<b>Figura 15.</b> Difusión del Patrimonio .....	71
<b>Figura 16.</b> Información Complementaria.....	73
<b>Figura 17.</b> Género .....	75
<b>Figura 18.</b> Edad.....	76
<b>Figura 19.</b> Estudios .....	78
<b>Figura 20.</b> Rescate de prácticas.....	79
<b>a 21.</b> Técnicas de transformación.....	81

<b>Figura 22.</b> Trazabilidad.....	83
<b>Figura 23.</b> Creencias .....	84
<b>Figura 24.</b> Tradiciones .....	86
<b>Figura 25.</b> Saberes y sabores.....	87
<b>Figura 26.</b> Costumbres.....	89
<b>Figura 27.</b> Origen e Historia .....	90
<b>Figura 28.</b> Importancia Simbólica .....	92
<b>Figura 29.</b> Importancia del medio local.....	93
<b>Figura 30.</b> Difusión del Patrimonio Alimentario.....	95
<b>Figura 31.</b> Correlación entre Patrimonio Cultural y Turismo Comunitario .....	100
<b>Figura 32.</b> Correlación entre Patrimonio Alimentario y Turismo Comunitario .....	103
<b>Figura 33.</b> Correlación entre Identidad Cultural y Turismo Comunitario .....	105

## RESUMEN

La presente investigación se refiere al tema de Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico en la parroquia Licto, Provincia De Chimborazo, se analizó la relación entre las dos variables propuestas.

**Capítulo I.** Se hizo énfasis en la formulación del problema, en cuanto al Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico de la parroquia Licto donde se justificó la situación problemática que atraviesa, a la vez, se estableció objetivos a alcanzar.

**Capítulo II.** Se fundamentó las bases teóricas, antecedentes y estado del arte de la investigación, se consta de datos bibliográficos basados en libros o artículos científicos referente a las dos variables, el cual sirvió de sustento para el desarrollo del estudio.

**Capítulo III.** Se seleccionó el tipo, diseño y enfoque de la investigación, así como los métodos, técnicas o herramientas para la recolección de datos. De la población de estudio, se procedió a calcular una muestra y posteriormente se estructuró las matrices de las variables con el fin de conocer su relación.

**Capítulo IV.** En el último paso se procedió a analizar los resultados obtenidos del trabajo de campo, donde se generaron conclusiones y recomendaciones que dio paso para finalmente formular una propuesta, la misma, que permitió resolver los problemas encontrados durante el desarrollo de todo el proyecto de investigación.

**Palabras Claves:** Patrimonio Alimentario, Turismo Gastronómico

## ABSTRACT

The main objective of the present investigation refers to the topic of Food Heritage and Gastronomic Tourism in the parish of Licto, Province of Chimborazo. The relationship between the two proposed variables was analyzed. Chapter I. Emphasis was placed on the formulation of the problem, in terms of Food Heritage and Gastronomic Tourism in the parish of Licto, where the problematic situation was justified, and at the same time, the objectives to be achieved were established. Chapter II. The theoretical bases, antecedents and state of the art of the investigation were based on bibliographical data based on books or scientific articles referring to the two variables, which served as support for the development of the study. Chapter III. The type, design and focus of the research was selected, as well as the methods, techniques or tools for data collection. From the study population, a sample was calculated and subsequently the variable matrices were structured in order to determine their relationship. Chapter IV. In the last step, it proceeded to analyze the results obtained from the field work, where conclusions and recommendations were generated, which gave way to finally formulate a proposal, which allowed us to solve the problems encountered during the development of the entire research project.

**Keywords:** Food Heritage, Gastronomic Tourism.



Reviewed by:  
Marco Antonio Aquino  
ENGLISH PROFESSOR  
C.C. 1753456134

## **CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN**

El proyecto de investigación titulado “Patrimonio Alimentario Y Turismo Gastronómico En La Parroquia Licto, Provincia De Chimborazo”, busca solucionar la problemática respecto a la desvalorización del patrimonio alimentario, debido a que se ha depreciado los hábitos y tradiciones gastronómicas ancestrales, provocando procesos de transculturación en la población.

El estudio se fundamenta en antecedentes, pues, según (Puebla, 2020) la gastronomía es un recurso turístico de gran potencial, donde, el rescate de saberes y sabores ancestrales mantiene viva las culturas alimentarias, dando paso al fortalecimiento y desarrollo de las localidades. Del mismo modo, (Cabezas, 2019) manifiesta que el turismo gastronómico es clave para revalorizar y conservar las costumbres y tradiciones de los pueblos.

Mediante el estudio se identifica los platos típicos de la provincia de Chimborazo, proceso agrícola y características particulares de los productos locales, al igual se diseña varios productos con el fin de dar a conocer a nivel nacional e internacional la riqueza gastronómica de la parroquia rural Licto. La investigación tiene como objetivo analizar la relación entre el Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo.

De este modo, la investigación se estructuró de la siguiente manera:

### **Capítulo I**

Se hizo énfasis en la formulación del problema, en cuanto al Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico de la parroquia Licto donde se justificó la situación problemática que atraviesa, a la vez, se estableció objetivos a alcanzar.

## **Capítulo II**

Se fundamentó las bases teóricas, antecedentes y estado del arte de la investigación, se consta de datos bibliográficos basados en libros o artículos científicos referente a las dos variables, el cual sirvió de sustento para el desarrollo del estudio.

## **Capítulo III**

Se seleccionó el tipo, diseño y enfoque de la investigación, así como los métodos, técnicas o herramientas para la recolección de datos. De la población de estudio, se procedió a calcular una muestra y posteriormente se estructuró las matrices de las variables con el fin de conocer su relación.

## **Capítulo IV**

En el último paso se procedió a analizar los resultados obtenidos del trabajo de campo, donde se generaron conclusiones y recomendaciones que dio paso para finalmente formular una propuesta, la misma, que permitió resolver los problemas encontrados durante el desarrollo de todo el proyecto de investigación.

### **1.1. Antecedentes**

A nivel internacional, el artículo científico “Cuando la alimentación se hace patrimonio Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México)” menciona que el caso del patrimonio alimentario, y más precisamente el de las “rutas gastronómicas” en México, pone al día los aspectos relevantes que forman el patrimonio de la zona, así como las narrativas en las cuales se apoya (Suremain, 2017). De esta manera, se nos hace entender que la sociedad representa el pasado, presente y futuro mediante las producciones alimentarias que a su vez cuenta la historia de un lugar en particular. En la investigación titulada “Análisis del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico en la parroquia Licto, provincia

Chimborazo”, la autora (Aimacaña 2018) menciona que, el patrimonio alimentario hace referencia la relación de las formas de alimentación con la identidad de un pueblo, comunidad o territorio, pues, presentan significados culturales e históricos, además engloban tradiciones, mitos, relatos y rituales que se relacionan con las costumbres que pasan de generación a generación. Mediante la investigación documental y trabajo de campo, se identificó diferentes bebidas, platos fuertes y doce productos primarios; entre vegetales y animales, determinando así que, el patrimonio alimentario resalta las creencias, conocimientos y prácticas heredadas en la elaboración de los platos propios de un territorio impulsando así el interés de los visitantes por realizar turismo gastronómico. Así mismo, (Chafla 2021) en su investigación nombrada “Patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo”, nos habla acerca de que el Patrimonio Alimentario del cantón Alausí se encuentra desvalorizado, siendo, su principal causa el desconocimiento que posee la población, en cuanto, a los saberes ancestrales y gastronómicos, mediante una investigación documental, descriptivo y correlacional además de trabajo de campo, se recolectó información de establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro turístico de la Unidad de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí (GADMCA), a fin de medir su nivel de conocimiento referente a las prácticas agrícolas, propiedades nutritivas, formas de conservación y transformación de los alimentos para así proponer estrategias que pongan en valor el patrimonio alimentario de cantón, con la finalidad de preservar y mantener aquellos conocimientos heredados de antiguas generaciones alauseñas. Con lo mencionado, también se ha tomado en cuenta a la localización del presente proyecto, teniendo como referencia la investigación de nombre “Estudio y propuesta de difusión de la gastronomía de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo”, misma que el autor (Idrovo 2016) argumenta que, hoy en día

el potencial gastronómico de la localidad no está explotado de manera apropiada, puesto que actualmente el cantón es conocido por su parte agrícola y ganadero.

## **1.2.Planteamiento del Problema**

### **1.2.1. Situación Problemática**

Actualmente la gastronomía culinaria ha presentado deficientes estrategias que permitan generar mayor cantidad de turistas afectando el desarrollo socioculturales de los pueblos y comunidades, siendo el caso de la parroquia Licto ubicada en la provincia de Chimborazo, en donde la escasa promoción y difusión turística de los atractivos de esta parroquia ha pernotado en la limita afluencia de los turistas, puesto que el patrimonio alimentario y turismo ha disminuido su valor y legado cultural por la deficiente aplicación de estrategias promocionales que fomente el turismo, especialmente la gastronomía por el limitado conocimiento de las tradiciones y platos típicos que ocasiona desconocimiento e incertidumbre en los turistas, debido a la escasa variedad culinaria, trayendo como consecuencia el limitado conocimiento de los turistas sobre las riquezas y tradiciones de la parroquia Licto en la provincia de Chimborazo; ocasionando que la gastronomía y el patrimonio alimenticio de esta parroquia se convierta en un producto ajeno a las necesidades de los turistas.

### **1.2.2. Formulación del Problema**

#### **1.2.2.1.Problema General.**

¿De qué manera el patrimonio alimentario se relaciona con el turismo gastronómico de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo?

#### **1.2.2.2. Problemas Específicos.**

- ¿De qué manera las técnicas culinarias se relacionan con el turismo gastronómico de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo?



- ¿De qué manera la cultura alimentaria se relaciona con el turismo gastronómico de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera la identidad cultural se relaciona con el turismo gastronómico de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo?

### **1.3. Justificación**

#### ***1.3.1. Justificación Teórica***

La investigación se realizó con la finalidad de analizar la relación entre el Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico, donde, la información recolectada y los resultados obtenidos sirvan como una herramienta bibliográfica para posteriores estudios, pues, se pretende identificar los platos típicos de la parroquia, así como, su proceso de elaboración desde la producción hasta el consumo, datos que son relevantes y sirven de apoyo para implementar o desarrollar proyectos enfocados en la gastronomía local.

A la vez, se implementará estrategias de mejora a partir de la memoria viva de la población local y de la investigación de campo, donde, se definirán las características principales del Patrimonio Alimentario a través del Turismo Gastronómico mediante el desarrollo de una propuesta, logrando de este modo que, el proyecto de investigación ayude a resolver la problemática existente de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo.

#### ***1.3.2. Justificación Práctica***

La investigación se realizó con el fin de promover el desarrollo local a través del Turismo Gastronómico articulado con el Patrimonio Alimentario, donde, se genere beneficios para las comunidades locales, prestadores de servicios gastronómicos y a la vez exista un

empoderamiento de cultura alimentaria por parte de toda la población, con el fin de que se revalorice la identidad cultural de la parroquia.

A través de este proyecto, se ofrecerá nuevas experiencias, mediante productos y servicios a los visitantes, diversificando la oferta y a la vez mejorando la calidad del servicio, pues, de este modo se podrá competir frente a otros destinos gastronómico

### ***1.3.3. Justificación Metodológica***

El proyecto de investigación se desarrolló de acuerdo con la metodología de tipo descriptivo, correlacional y no experimental, la cual, permitió describir la relación entre la variable independiente y la variable dependiente, información que servirá para otras investigaciones.

Para alcanzar los resultados de la investigación se aplicó encuestas con determinados ítems, los mismos que están compuestos por preguntas cerradas con una valoración en escala de Likert y preguntas abiertas que ayudaron a obtener información cualitativa relevante para el desarrollo de la investigación.

En la variable independiente se midió el nivel de conocimiento que poseen los propietarios y/o gerentes de los prestadores de servicios gastronómicos respecto al Patrimonio Alimentario, mientras que, para la variable dependiente se evaluó el nivel de importancia que le dan los turistas al Turismo gastronómico.

## **1.4. Objetivos**

### ***1.4.1. Objetivo General***

- Determinar la relación del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en la Provincia de Chimborazo parroquia Licto.

### ***1.4.2. Objetivos Específicos***

- Identificar la relación de la importancia cultural del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en la Provincia de Chimborazo parroquia Licto.
- Identificar la relación de la historia del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en la Provincia de Chimborazo parroquia Licto.
- Identificar la relación de la elaboración del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en la Provincia de Chimborazo parroquia Licto.

## **1.5.Hipótesis**

### **1.5.1. Hipótesis General**

- El patrimonio cultural alimentario se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

### **1.5.2. Hipótesis Específicas.**

- **HE1:** El Patrimonio Cultural se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.
- **HE2:** El Patrimonio Alimentario se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.
- **HE3:** La identidad cultural se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

## **CAPITULO II: MARCO TEÓRICO**

### **2.2. Estado del Arte**

#### **2.1.1. Patrimonio Alimentario**

“El patrimonio alimentario es la manera única de producir y consumir alimentos bajo tradiciones establecidas en lugares y culturas específicas, los conocimientos ancestrales que engloban preparaciones de un determinado territorio son el símbolo o identidad de una cultura” (Canchiña, 2016).

Los productos autóctonos o nativos “son clave en las diversas técnicas y preparaciones. A través del patrimonio alimentario se evidencia la identidad propia de una cultura pues se enfoca en el uso de productos nativos mediante las creencias y prácticas heredadas de generaciones pasadas” (Alabuella, 2018).

Fiallos (2018) define al patrimonio alimentario como “una serie de formas de comunicación entre generaciones, para asegurar el uso a futuro de productos, técnicas y métodos de cocina en la elaboración de un plato” (p. 2).

“Los alimentos autóctonos involucrados en la preparación de comida reflejan el patrimonio alimentario de una zona determinada, además, el conocimiento, los procesos tradicionales, técnicas de elaboración forman parte de la herencia de generaciones pasadas otorgando relevancia al plato preparado” (Guerrero, 2015).

“El rol protagónico en el patrimonio alimentario lo recopilan las costumbres, elementos, ingredientes y técnicas de preparación de alimentos, además estos platos contienen una elevada importancia simbólica, identitaria y cultural” (Pincay & Montalvo, 2022).

“El patrimonio alimentario se construye mediante la elección de conocimiento y elementos que forman parte de las prácticas culinarias y la diversidad gastronómica, de igual manera, las características tradiciones que mantienen un vínculo específico con un territorio en especial” (Mata, 2011).

El patrimonio alimentario representa simbólicamente una identidad o cultura específica, también involucra elementos sociales que se ven reflejados en los numerosos tipos de comida que se puede encontrar en una localidad, además de los utensilios característicos utilizados para la producción de alimentos, el propósito del patrimonio alimentario es dar valor a la cocina tradicional y recuperar técnicas y prácticas representativas para un grupo social. (Morales, 2018)

### ***2.1.2. Turismo Gastronómico***

La OMT define al turismo gastronómico como “la manera peculiar para movilizarse y hacer actividades turísticas relacionadas directamente con los alimentos de un sitio en especial, es decir, el visitante se caracteriza por la búsqueda de vivir una experiencia que esté conectada con la comida” (Organización Mundial del Turismo, 2020, p. 21

“El turismo gastronómico se basa en la tipología de viaje que tiene por objetivo el visitar lugares determinados como restaurantes o ferias para conocer y degustar un platillo o producto en particular” (Utreras, 2015).

“La identidad culinaria es el principal factor para desarrollar las iniciativas gastronómicas de ciudades, pueblos y comunidades para dar a conocer la producción y elaboración de alimentos autóctonos” (García, 2019). Por su parte, Moreno (2020), menciona:

El turismo gastronómico es considerado una actividad que mediante la degustación de alimentos genera una experiencia cultural, además tiene como objetivo fomentar la revalorización y protección del patrimonio alimentario como son los saberes ancestrales y prácticas culturales que intervienen en la preparación de alimentos. (p. 2)

## **2.2. Marco Teórico**

### **2.2.1. Patrimonio Alimentario**

#### **2.2.1.1. Turismo.**

Si bien es cierto, “el turismo es considerado como aquellas actividades que realizan un grupo de personas sobre sus viajes, de hecho, puede hacerlo una sola persona considerada como turista durante un periodo determinado”(Gil et al., 2020). Desde esta perspectiva la definición de turismo recae como acciones en donde existe un crecimiento progresivo sobre los impactos en escenarios socioculturales y económicos de un lugar establecido, de hecho, resulta importante mencionar que el turismo mantiene una incorporación sobre los actos que se encuentran vinculados con individuos o grupos de personas que realizan un viaje o visita fuera de medio habitual.

En virtud a ello, resulta importante mencionar que el turismo adquiere varios propósitos, caracterizándose por el turismo económico que promueve el crecimiento económico mediante los servicios que se presta a un turista; además los ecológicos suelen impulsar el cuidado de todos los patrimonios culturales; los interculturales fomentan el intercambio de conocimientos y costumbre y finalmente el propósito infraestructural propicia visita a instalaciones que mantienen una base material o legado de una cultura.

### **2.2.1.2. Turismo Gastronómico.**

Con respecto al turismo gastronómico según Romero, (2018), menciona “es definido como un tipo de turismo en donde las acciones o actividades están enfocadas sobre una cultura culinaria, de hecho, incluye puestos de comidas o ferias que permita al turista conocer la gastronomía de un sector determinado” (p. 12). Por tal motivo, este tipo de turismo se caracteriza por mostrar las tradiciones sobre platos típicos de lugar específico, representando su legado alimenticio.

Desde esta perspectiva, “el turismo gastronómico o de gastronomía mantiene una serie de beneficios, permitiendo el descubrimiento de nuevos sabores de cada cultura gastronómica, siendo quizá la única en el mundo” (Romero, 2018). Además de aprender nuevas recetas, en donde el turista tiende aprender los paladares; también la importancia de este turismo recae sobre el apoyo a la economía local y mantiene gran apertura sobre los conocimientos y el arte culinario de un espacio limitado. Por tanto, este tipo de turismo suele ser acompañado mediante festivales gastronómico en donde se exhiben la gran variedad de platos típico de un sector, e incluso se lo aprecia en un restaurante o lugares específicos.

### **2.2.1.3. Festivales Gastronómicos.**

El festival gastronómico es definido como “un festival de comida típica de una región, zona o localidad, en donde las comidas y los platos tradicionales resaltan con la finalidad de dar a conocer a los turistas o visitantes sobre la gran variedad de platos” (Santos & López, 2022).

Esto gracias a ciertas actividades o programas que tienen una relación con la comida; en este contexto, los festivales gastronómicos son desarrollados o constituido por los destinos turísticos, siendo su propósito la captación de mayor cantidad de turistas.

Desde luego, resulta importante destacar que los festivales gastronómicos son considerados como eventos de ocio o de entretenimiento en donde el centro de atención es la comida típica de dicho sector, sea por la utilización de productos culinarios de una región o un sector determinado.

#### **2.2.1.4. Experiencia Turística.**

Conforme a la experiencia turística según Chiriboga, (2022), afirma que “es considerada como un conjunto de emociones y sensaciones que mantienen una interpretación por los turistas conforme a múltiples estímulos sobre las diferentes actividades o procesos que mantienen contacto con el producto turístico”. Por tanto, dicha serie de estímulos se mantienen articulados entre si adaptando como pilar la marca o producto ofertado.

Conforme a lo anteriormente expuesto, la experiencia turística también se la acopla como la relación existente entre las personas y su visión sobre el mundo que depende de la ubicación en relación con el escenario social que mantiene, en donde puede adquirir nuevos conocimiento y destrezas sobre el legado cultura del lugar visitado por parte del turista.

#### **2.2.1.5. Rutas Gastronómicas.**

Las rutas gastronómicas son consideradas como

Una forma de descubrir aquellas tradiciones y legados gastronómicos de un lugar establecido, por tal motivo, participar en estas rutas mantiene un significado, es decir visitar un lugar durante varias rutas, en donde el turista tendrá la oportunidad



de mirar dicho lugar, descubrir formas y monumentos en donde capte la atención del turista mediante su viaje. (Villagómez et al., 2019).

Desde luego, las rutas gastronómicas incluyen paradas para dar a conocer al turista sobre las características de estos espacios, en donde los guadores o expertos cuentan el origen de cada plato, sus ingredientes e historia; además de aquellos anécdotas y curiosidades que sobresalen en los platos, por tanto, el turista suele integrarse en la gastronomía en donde puede degustar de las tradiciones de cada plato y calificar su sabor en relación con sus gustos y expectativas.

#### **2.2.1.6. Eventos Gastronómicos.**

Los eventos gastronómicos se constituyen sobre dos campos de acciones, es decir, la organización de eventos y sobre todo la gastronomía; desde esta perspectiva, los eventos gastronómicos son considerados como “aquellas reuniones en donde se oferta a los turistas bebidas y comidas típicas, también resulta importante mencionar que son reconocidos también como desayunos de trabajo, almuerzos o buffet, de hecho, se puede encontrar una serie de eventos y recepciones” (Santos & López, 2022).

Bajo esta percepción, los eventos gastronómicos son definidos también como acontecimientos o incluso reuniones en donde se oferta la gastronomía de un lugar, además mantienen un directo impacto sobre las experiencias y satisfacción de los visitantes, por tanto, este tipo de eventos suele darse con la presencia de individuos que no pertenecer a la comunidad, ciudad o escenario en donde se exhiban dichas actividades.

#### **2.2.1.7. Calidad del Servicio.**

Si bien es cierto, para que un producto pueda ser considerado de calidad es necesario superar las expectativas de la demanda, en donde cada oportunidad que se

presente con el turista o usuarios permita complacerlo; bajo esta perspectiva, según Siavichay et al., (2023), mencionan que “la calidad del servicio es posible medirla siempre y cuando existan impresiones u opiniones que permitan fidelizar a los clientes sobre un bien o servicio, además de conseguir demanda potencial” (p. 34). Por tal motivo, los componentes de la calidad del servicio suelen ser la accesibilidad, confiabilidad, rentabilidad, seguridad, tangibilidad, entre otros, bajo estos parámetros se puede evaluar la calidad del servicio, siendo un factor que requiere de la evolución constante enfocada en la prestación del mejor servicio posible.

En este orden de ideas, la calidad del servicio también es considerada como aquel resultado que se obtiene sobre los diferentes procesos de evaluación, siendo los consumidores los principales evaluadores en donde mantienen una perspectiva comparativa entre sí, además del cumplimiento de sus expectativas conforme al servicios percibidos sobre sus necesidades.

#### **2.2.1.8. Seguridad Alimentaria.**

Con respecto a la seguridad alimentaria Félix et al., (2018), señalan que es necesario destacar que se presenta cuando las personas mantienen en todo momento acceso físico, socioeconómico sobre los alimentos que permitan satisfacer sus necesidades y preferencias alimenticias para llevar una vida saludable, en este sentido, la seguridad alimentaria se compone de diferentes dimensiones que son la disponibilidad física de todos los alimentos, el acceso económico y físico, en donde una oferta adecuada garantiza seguridad y compromiso, también se encuentra la utilización de los alimentos que normalmente es entendida como una forma de aprovechamiento de las diferentes propiedades nutritivas y la

estabilidad, siendo la seguridad alimentaria quizá un factor puntual que cubra las necesidades del turista mediante los platos ofertados en un territorio determinado.

## **2.2.2. Turismo Gastronómico**

### **2.2.2.1. Establecimientos Gastronómicos.**

Los establecimientos gastronómicos son conceptualizados como “aquellas actividades económicas principales o exclusiva que permite la venta y servicios a la demanda de alimentos; de hecho, se lo puede relación con un servicio de mesa al turista o público” (Manzano & Pacheco, 2018). Estos pueden ser acompañados con bebidas alcohólicas, además de la existencia de un carácter secundario sobre la actividad principal, por tal motivo, los establecimientos gastronómicos también pueden ser relacionado como espacios que ofrecen una serie de platos típico o tradicionales de un lugar específico, especialmente se lo realiza con el propósito de da a conocer la gastronomía de dicho lugar.

Además, es importante mencionar que los establecimientos gastronómicos son destinados a la preparación y expendio de alimentos propios de una región, de hecho, destacan la transformación de productos en platillos que se sire a los turistas para su degustación que permite conocer la preparación y sabor al turista, además de mejorar la rentabilidad de los establecimientos, en este sentido, es importante mencionar que dentro de las actividades turísticas estos espacios mantienen una función puntual, debido que el área de alimentos y bebidas en un factor principal sobre la visita turística.

### **2.2.2.2. Experiencia Turística.**

La experiencia turística es considerada según Villamarin et al., (2023), como “una serie de emociones o sensaciones que son interpretadas por el turista durante su estadio en un lugar determinado, esto bajo una serie de estímulos durante todos los procesos que

mantiene contacto el turista con el producto turístico” (p. 14). Desde luego, resulta importante mencionar que dichos estímulos mantienen una articulación entre sí, tomando como referencia la marca o producto ofertado.

En virtud de ello, la experiencia turística también hace relación a un recuerdo que permanece en la mente de los consumidores o turísticas sobre un servicio percibido previamente; haciendo referencia a todos los sentimientos que son generados antes y después del contacto con el producto turístico. Considerado también como la evaluación directa con el servicio, en donde el turista o consumidor tiene la potestad de calificar este servicio, además de la creación de una imagen sobre el producto con su propio recuerdo.

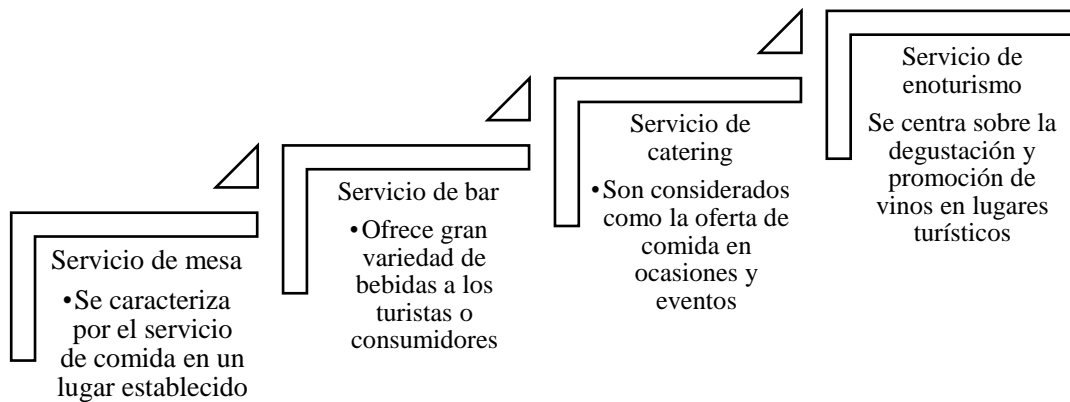
### **2.2.2.3. Servicios Gastronómicos.**

Los servicios gastronómicos se encuentran definidos sobre “las percepciones e incluso experiencia de los consumidores, siendo una percepción sobre la oferta de platos y bebidas, en donde la oferta debe dar a conocer a la demanda el significado de su plato mediante un paladar de sabores” (Silva & Luján, 2022). Por tal motivo, los servicios gastronómicos se encuentran definidos como aquella satisfacción de los clientes sobre un conjunto de procedimiento para la preparación y servicio de alimentos.

En este contexto, los servicios gastronómicos pueden clasificarse en las siguientes categorías:

### **Figura 1**

*Clasificación de los Servicios Gastronómicos*



*Nota.* El gráfico representa la clasificación y definición de algunos de los principales servicios gastronómicos. Tomado de (Silva & Luján, 2022).

#### **2.2.2.4. Prestadores de Servicio Turísticos.**

La prestación de servicios turísticos suele ser una parte indispensable del turismo, puesto que se “constituyen sobre la prestación sobre las necesidades de los turistas, en donde los prestadores de servicios turísticos suelen ser personas que prestan una serie de servicio a cambio de un reconocimiento económico” (Muñoz & Tamayo, 2020). En donde mantiene la finalidad sobre el desarrollo en diferentes actividades que cumplan con todos los requerimientos del turista, de hecho, los prestadores del servicio suelen mantener la obligación de cumplir con todas las características del servicio conforme a los plazos de entrega establecidos y el cumplimiento de las necesidades de la población.

Conforme a lo anteriormente expuesto, no solo una persona puede ser prestadora de un servicio, sino también son considerados los hoteles, centros vacacionales, refugios, campamentos entre otros lugares que sirvan de alojamiento al turística; por tanto, el prestador del servicio turístico mantiene cierta libertad sobre el complemento de todas las

actividades durante la estadía de los turísticos conforme a los turnos previamente establecidos.

#### **2.2.2.5. Promoción Turística.**

Es importante mencionar que la promoción turística mantiene proporcionalidad en los consumidores sobre todos los atractivos e infraestructura; por esta razón, la promoción turística es definida como “aquellas actividades que se encuentran integrada sobre una serie de eventos o acciones que permiten favorecer los estímulos sobre el surgimiento y desplazamiento turístico, además del crecimiento y mejora de las operaciones para aprovechar la explotación económica” (Minda et al., 2021). En este sentido, la promoción turística debe cumplir con una comunicación efectiva, además de una fuente emisora que pueda determinar todos los destinos turísticos que se requiera promocionar enfocado en un público meta para satisfacer sus necesidades.

Desde esta percepción, la promoción turística también debe identificar el mensaje para convencer al público objetivo y definir los mecanismos que le permitan desarrollar una retroalimentación sobre todos los resultados del proceso, puesto que actualmente las organizaciones buscar promocionar sus productos enfocados en las expectativas de los turistas mediante un valor agregado.

#### **2.2.2.6. Gastronomía.**

Por su parte, la gastronomía es definida según Mejía & Maldonado, (2020) como: Una disciplina que se encuentra comprendida sobre el arte que mantiene su estudio mediante las relaciones del ser humano y la alimentación bajo un entorno cultura; por tal motivo, la gastronomía no se define como un gusto sobre la comida sino también se ocupa de varias apreciaciones sobre el entorno cultural sobre la

alimentación y cocina; además de la selección de los ingredientes y tradiciones. (p. 36)

En este sentido, la gastronomía puede ser una acciones que permite la transformación de los alientos mediante ingredientes propios de un lugar determinado; además de la aplicación de técnicas culinarias que se encuentran definidas con tradiciones y recetas, en donde los platos suelen tener una historia que describe la identidad de los pueblos y las manifestaciones culturales; representando quizá una fuente significativa sobre las identidades culturales, siendo un proceso puntual sobre la generación turística.

#### **2.2.2.7. Atención al Cliente.**

La atención al cliente suele ser conceptualizada como “el soporte que se brinda a los clientes o turistas antes, durante y después de la compra de un bien o servicio; siendo su propósito el cumplimiento de las expectativas de la demanda” (Valenzuela et al., 2019). Por esta razón, la definición de la atención al cliente va más allá de respuestas, siendo una parte puntual sobre la percepción de los clientes frente a una marca o servicio, de hecho, se considera como un factor crítico sobre el éxito de un negocio o promoción.

En este sentido, la atención al cliente debe considerarse como una cortesía, es decir, la atención que percibe el usuario debe ser de forma amable, en donde los turistas se sientan a gusto y cumplan con sus expectativas referentes a los servicios que son percibidos, quizá la atención al cliente es la parte empírica del visitante, puesto que es considera como el principal contacto y percepción de los usuarios.

#### **2.2.3. Satisfacción en el Cliente**

La satisfacción turística suele ser entendida como un resultado favorable sobre la adquisición de una serie de actividades, siendo según Silva et al., (2021),mencionan “la

generación de expectativas individuales, además debe considerarse a la satisfacción turística como una evaluación frecuente que permite propiciar incrementos constantes” (p. 19). En este sentido, la satisfacción de los clientes no mantiene mínimos niveles de aceptación, puesto que se refiere a todos los estados de ánimo por la adopción de un producto o servicio, es decir, la experiencia del cliente en el trayecto de un servicio.

La satisfacción del cliente puede o no cumplir sus expectativas en relación con sus gustos y necesidades sobre un estado mental en donde influyen todas las emociones, soluciones, respuestas con el propósito de cumplir con todos los requerimientos del cliente.

#### **2.2.4. Recomendación**

Si bien es cierto, “las recomendaciones se establecen cuando un cliente se siente satisfecho por la prestación de productos o servicios, en donde puede ser parte de una publicidad que permita dar a conocer los servicio o productos de un producto turístico” (Yelvita, 2022). Generando en la otra persona interés sobre su visita, siendo los promotores del producto; por esta razón, las recomendaciones sobre las opiniones de los clientes se sujetan sobre la atención y el servicio que perciben o experimentan en un lugar determinado; de hecho, las recomendaciones pueden generar lealtad al producto turístico o empresa, siendo una ventaja rentable en la búsqueda de nuevos clientes sobre los productos ofertados.

#### **2.2.5. Inocuidad**

El termino inocuidad suele describirse como aquellas prácticas que son utilizadas para mantener los alimentos seguros, puesto que se refiere a la manipulación, preparación y almacenamiento de todos los alimentos, permitiendo de esta manera disminuir los riesgos de una posible contaminación y erradicar cualquier forma de un contagio de enfermedades



que puedan ser transmitidas sobre dichos insumos. (Palomino et al., 2018) Es decir, se denomina un proceso que limite daños en la salud del consumidor, en donde se establecen niveles de riesgo que permitan mitigar la contaminación, puesto que los alimentos inocuos mantienen altos niveles de protección sobre la presencia de patógenos que sean contaminantes.

### **2.2.6. Calidad**

En relación a la calidad es reconocida como “una serie de propiedades inherentes, siendo además una esencia del ser humano debido que busca el mejoramiento de los aspectos; siendo además una ventaja sobre la oferta de un producto o servicio” (Correa et al., 2023). Quizá este factor es indispensable en la demanda, puesto que cumple con todos sus requerimientos, por tanto, la calidad es una técnica o proceso que permite el cumplimiento de las peticiones, también considerada como actividades para satisfacer a los clientes mediante el uso adecuado de métodos, actividades o herramientas creativas para personalizar el servicio mediante un valor agregado.

## **CAPITULO III: METODOLOGÍA**

### **3.1. Tipo de Investigación**

#### **3.1.1. Investigación Descriptiva**

Mediante esta investigación se pudo describir el fenómeno de estudio, por tanto, desde la perspectiva de Guevara, Verdesoto y Castro (2020), mencionan que la investigación descriptiva permite describir sobre una situación a estudiar en todos sus componentes, esta descripción se la realiza sobre las características en un conjunto homogéneo mediante criterios sistemáticos. Este tipo de investigación se emplea al contar

con escasa información del fenómeno en estudio, por lo que, el conocimiento generado en la investigación da paso a explicaciones a otros aspectos que guardan relación; además de la descripción de la problemática expuesta sobre el patrimonio alimentario y turismo gastronómico en la parroquia Licto, provincia de Chimborazo.

### ***3.1.2. Investigación Correlacional***

La investigación correlacional permite el estudio de las variables sin necesidad de manipularlas, es decir, establece información a partir de la relación de las variables independiente y dependiente (Arias, 2020, p. 1). En este sentido, gracias esta investigación se pudo medir el grado existente entre las variables de estudio.

### ***3.1.3. Investigación Bibliográfica/Documental***

Por su parte, la investigación bibliográfica/documental según Reyes y Carmona (2020), la definen como el aporte de información de fuentes secundarias, permitiendo obtener información sobre un fenómeno de estudio, es decir, se extrae toda la información pertinente y necesaria para mantener una visión sistemática y panorámica. Por tanto, este tipo de investigación fue puntual en la construcción de las bases teóricas del presente estudio mediante autores predominantes para Determinar la relación del patrimonio alimentario con el turismo gastronómico en la parroquia Licto, provincia de Chimborazo.

### ***3.1.4. Investigación de Campo***

Finalmente, la investigación de campo permitió entrar en contacto con la población de estudio, por tanto, Cajal (2021), la define como una investigación que se encarga de la recopilación de información primaria mediante técnicas de recolección de datos para posteriormente analizar e interpretar dicha información, puesto que los datos que se extraen

por el investigador no son controlados. Esta investigación permitió aplicar encuestas a los turistas y entrevistas a los propietarios de los productos turísticos.

### **3.2. Diseño de Investigación**

#### **No Experimental**

La investigación no experimental es el tipo de investigación que carece de una variable independiente. En cambio, el investigador observa el contexto en el que se desarrolla el fenómeno y lo analiza para obtener información.

A diferencia de la investigación experimental, donde las variables se mantienen constantes, la investigación no experimental se realiza durante el estudio y el investigador no puede controlar, manipular o alterar a los sujetos, sino que se basa en la interpretación o las observaciones para llegar a una conclusión. Esto significa que el método no debe basarse en correlaciones, encuestas o estudios de caso, y no puede demostrar una verdadera relación de causa y efecto.

#### **Transversal**

El corte transversal es un tipo de investigación observacional que analiza diferentes datos de variables de una población de muestra con un determinado periodo de tiempo. Como se ha mencionado anteriormente, esta investigación ejecutará instrumentos de investigación como la encuesta y la entrevista que se aplicará en una sola vez que permitan la recopilación de información relevante sobre las fiestas tradicionales, costumbres, manifestaciones culturales, y demás del cantón, identificando el problema de estudio para

brindar solución a los objetivos planteados. Los mismos instrumentos de investigación serán dirigidos hacia una muestra de la población y turistas de la parroquia.

### **3.3. Unidad de Análisis**

Sobre la Unidad de Análisis, se ha considerado a la población de la parroquia Licto que representa un total de 7.807 habitantes para la investigación quienes dan razón sobre el Patrimonio Cultural Alimentario de la zona, así como el Turismo Comunitario existente y las falencias que se consideran para la propuesta del presente estudio.

### **3.4. Técnicas de Recolección de Datos**

#### **3.4.1. Técnica**

Se desarrolló con la encuesta realizada a una muestra de la población de la parroquia Licto, por medio de encuestas físicas in situ, de las cuales la información recabada nos permitió tener un diagnóstico situacional que sirvió para construir la propuesta.

#### **3.4.2. Instrumentos**

##### **Guía de Entrevista**

Cuestionario de la encuesta: Se ha realizado una encuesta a parte de la población donde destacan aspectos socioeconómicos y 15 ítems en escala de Likert como medida principal con un rango de 1 a 5 donde la calificación más baja es 1 y 5 la más alta o mejor puntuada.

1=No es Importante
--------------------

2=Poco importante
3=Mediadamente Importante
4=Importante
5=Muy Importante

### **Población de Estudio**

La población de investigación es de 7.807 habitantes en la parroquia Licto.

### **Fórmula**

Para el efecto se utiliza la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{N * E^2 + Z^2 * p * q}$$

Se trabajó con un nivel de confianza del 95% y un error máximo aceptable del 5%.

$$n = \frac{1,96,^2 * 0,50 * 0,50 * 7.807}{(7.807) * (0,05)^2 + (1,96)^2 * 0,50 * 0,50}$$

n=367

Donde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño de la población o universo

E= error máximo aceptable (0,05)

p= probabilidad de ocurrencia de un fenómeno (0,50)

q= probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0,50)

Z= Valor tipificado (Nivel de confianza (/ Nc=95%, z=1,96)

La población de estudio para la variable dependiente estuvo conformada por 30 prestadores de servicios de alimentos y bebidas actualmente.

### **Tamaño de la Muestra**

El tamaño de la muestra nos indica una muestra total de 367 encuestas a realizar.

### **Confiabilidad de los Instrumentos**

El resultado de confiabilidad es posible mediante el uso estadístico alfa de Cronbach en la que los valores aprobados son iguales o mayores a 0.7.

#### **3.4.3. Técnicas**

**Encuesta:** Se utilizará un cuestionario para conocer acerca del patrimonio alimentario y como este influye en turismo gastronómico en la parroquia Licto, provincia de Chimborazo.

#### **3.4.4. Instrumentos**

Cuestionario de encuesta, elaborado mediante las dimensiones e indicadores de la operacionalización de variables. Los datos obtenidos fueron procesados por el programa SPSS Statistics V25.

### **3.5. Validez de los Instrumentos**

Al realizar las encuestas con la orientación y consentimiento del tutor se efectuó el proceso de validación de estos, ejecutado a través de los criterios de expertos, quienes revisaron y posteriormente aprobaron a medida de sus conocimientos profesionales la validez del instrumento.

### **Tabla 1**

*Validación de expertos*

Nº	EXPERTO	PUESTO	ASIGNACIÓN DEL TRIBUNAL
1	Mgs. Margoth Cali	DOCENTE UNACH	Miembro 1
2	Mgs. Andrea Garrido	DOCENTE UNACH	Miembro 2
3	Dr. Víctor Velasco	DOCENTE UNACH	Presidente
4	Mgs. Roger Paredes	DOCENTE UNACH	Tutor

*Nota.* Información proporcionada por la carrera GTH, por Zuñiga, I (2022).

Los expertos fueron elegidos en función de su formación académica y habilidades en el campo de la gestión del talento humano. La siguiente tabla muestra los expertos seleccionados y el puesto de ejecución.

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

### 4.1. Análisis e interpretación de resultados: Patrimonio Alimentario

**Tabla 2**

*Datos de la variable género*

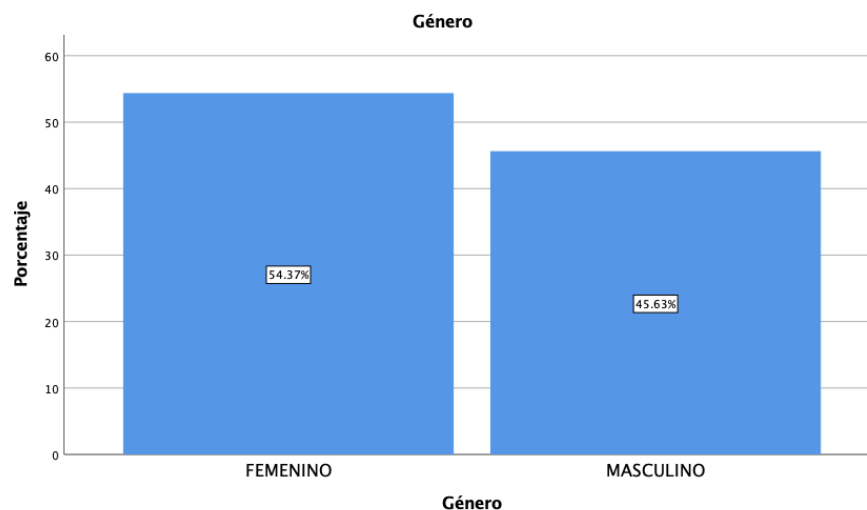
		<b>Género</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Femenino	199	54.4	54.4	54.4
	Masculino	167	45.6	45.6	100
Total		366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.



**Figura 2**

*Género*



*Nota.* Resultados de las encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su género.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se observa que el 54.37% es de género femenino y el 45.63% es de masculino, con estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de los encuestados son de género femenino.

**Tabla 3**

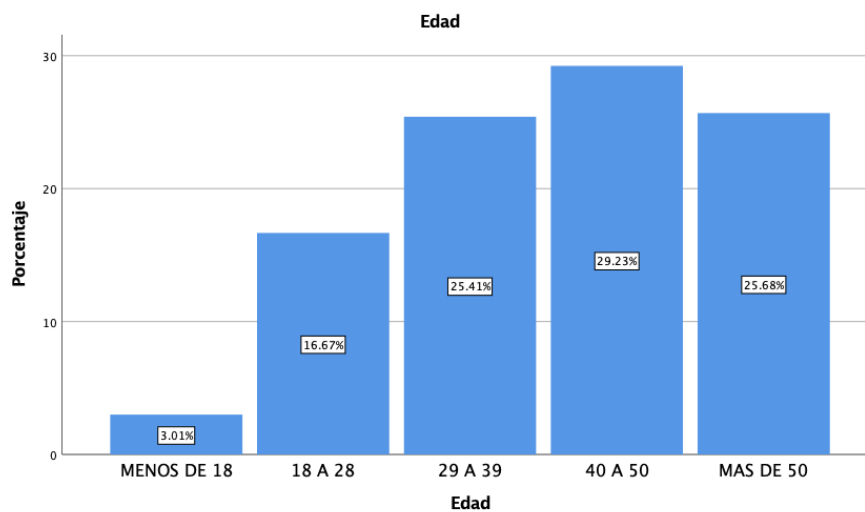
*Datos de la variable Edad*

		<b>Edad</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Menos de 18	11	3	3	3
	18 a 28	61	16.7	16.7	19.7
	29 a 39	93	25.4	25.4	45.1
	40 a 50	107	29.2	29.2	74.3
	Más de 50	94	25.7	25.7	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 3**

*Edad*



*Nota.* Resultados de las encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su edad.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se observa que el porcentaje más alto es del 29.23% con el rango de edad de 40 a 50 años, el 25.68% tiene el rango de edad más de 50, el 24.41% tiene el rango de edad 29 a 39 años, el 16.67% tiene el rango de edad de 18 a 28 años, el 3.01% tienen el rango de menos de 18 años, a partir de estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de encuestados está entre los 40 a 50 años.

**Tabla 4**

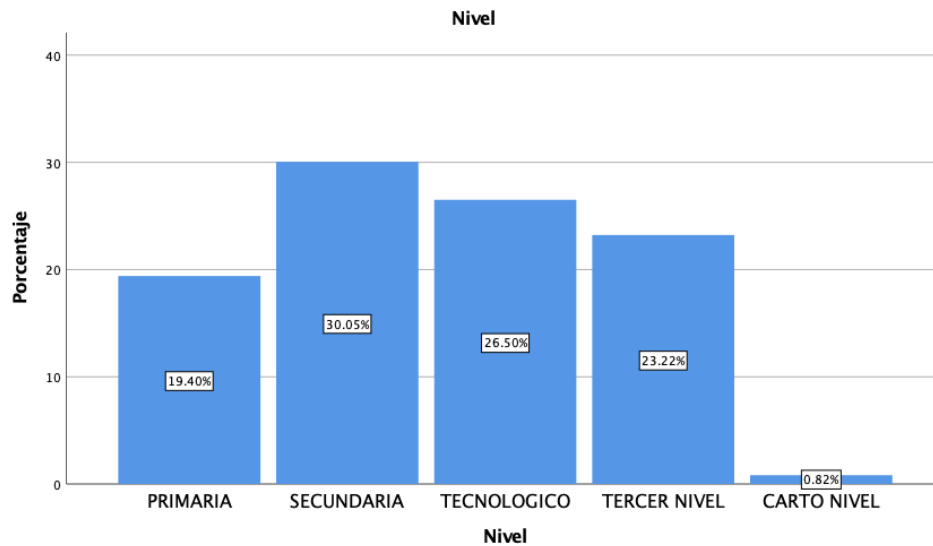
*Datos descriptivos de la variable Nivel de Instrucción*

		<b>Nivel</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Primaria	71	19.4	19.4	19.4
	Secundaria	110	30.1	30.1	49.5
	Tecnológico	97	26.5	26.5	76
	Tercer Nivel	85	23.2	23.2	99.2
	Cuarto Nivel	3	0.8	0.8	100
Total		366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 4**

*Nivel de Instrucción*



*Nota.* Resultados de las encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su nivel de instrucción.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se pudo observar que el porcentaje más alto es del 30.05% con un nivel de instrucción de secundaria, el 26.50% con un nivel de instrucción de tecnológico, el 23.22% con nivel de instrucción de tercer nivel, el 19.40% con nivel de instrucción primaria y el 0.82% con nivel de instrucción de cuarto nivel, a partir de estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de encuestados tienen un nivel de instrucción de secundaria.

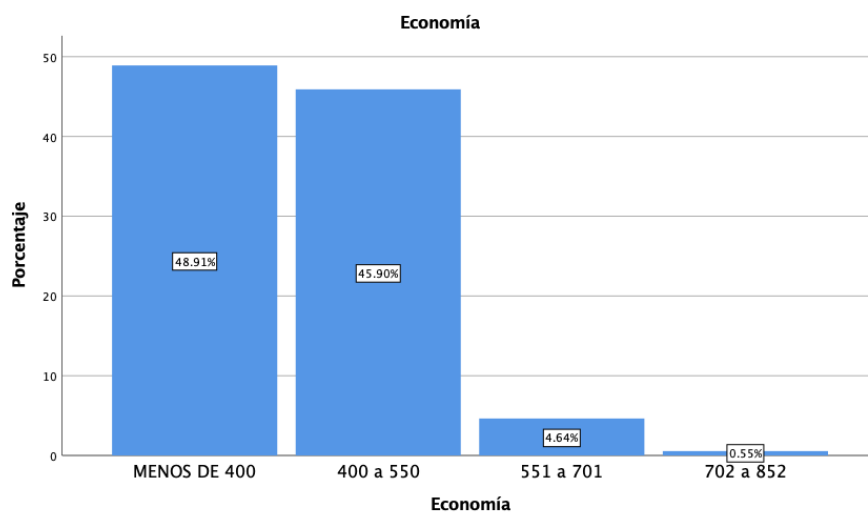
**Tabla 5***Datos descriptivos de la variable Economía*

		<b>Economía</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Menos de 400	179	48.9	48.9	48.9
	400 a 550	168	45.9	45.9	94.8
	551 a 701	17	4.6	4.6	99.5
	702 a 852	2	0.5	0.5	100
Total		366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 5**

*Economía*



*Nota.* Resultados de las encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre sus ingresos económicos.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se pudo observar que el porcentaje más alto es del 48.91% tienen una economía menor a 400 dólares mensuales, el 45.90% tienen una economía entre a 400 a 550 dólares mensuales, el 4.64% tienen una economía entre a 551 a 701 dólares mensuales, el 0.55% tienen una economía entre 702 a 852 dólares mensuales, a partir de estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de encuestados ganan menos de 400 dólares mensuales.

**Tabla 6**

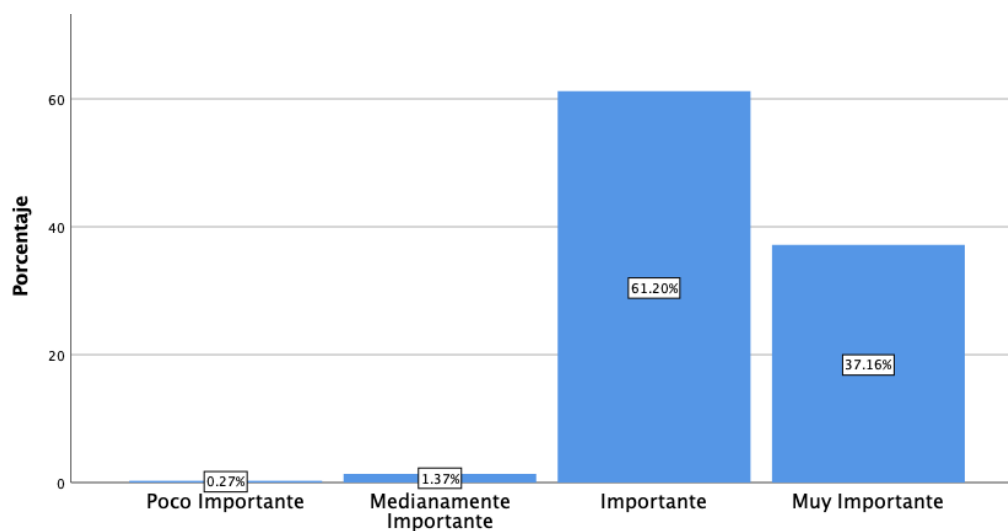
*Datos descriptivos de la variable Convivencia con la población*

<b>¿Convivencia con la población local a través de la visita a productores primarios?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Poco Importante	1	0.3	0.3	0.3
	Medianamente Importante	5	1.4	1.4	1.6
	Importante	224	61.2	61.2	62.8
	Muy Importante	136	37.2	37.2	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 6**

*Convivencia con la población*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted la convivencia con la población local a través de la visita a productores primarios?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 61.20% que califican como importante la convivencia con la población local, el 37.16% lo califica como muy importante el 1.37% lo califica como medianamente importante y el 0.27% lo califica como poco importante la convivencia con la población a través de la visita a productores primarios.

**Tabla 7**

*Datos descriptivos de la variable Oferta Culinaria*

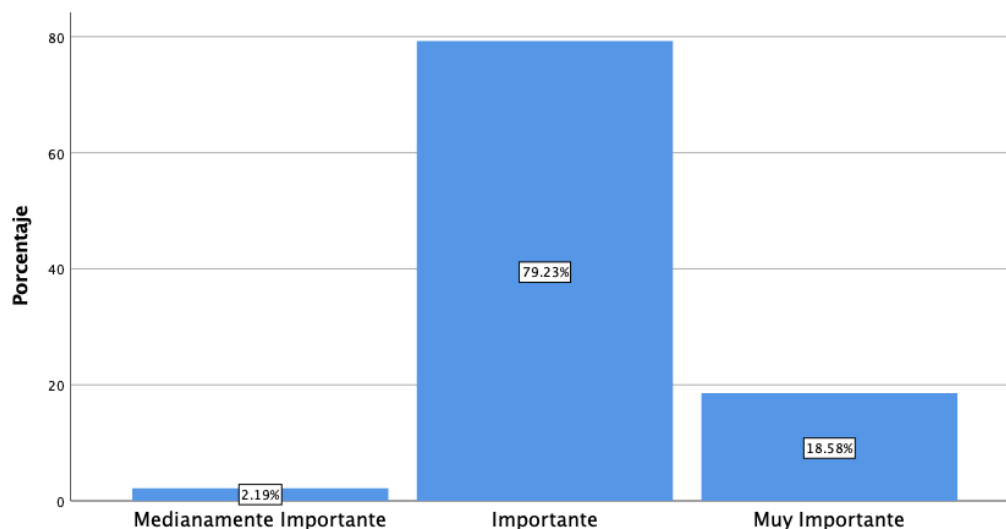
<b>¿Oferta culinaria típica y tradicional en el mercado local?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	8	2.2	2.2	2.2
	Importante	290	79.2	79.2	81.4
	Muy Importante	68	18.6	18.6	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.



**Figura 7**

*Oferta Culinaria*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted a la oferta culinaria típica y tradicional en el mercado local?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 79.23% que califican como importante la oferta culinaria típica y tradicional en el mercado local, el 18.58% lo califica como muy importante y el 2.19% lo califica como medianamente importante la oferta culinaria típica y tradicional en el mercado local.

**Tabla 8**

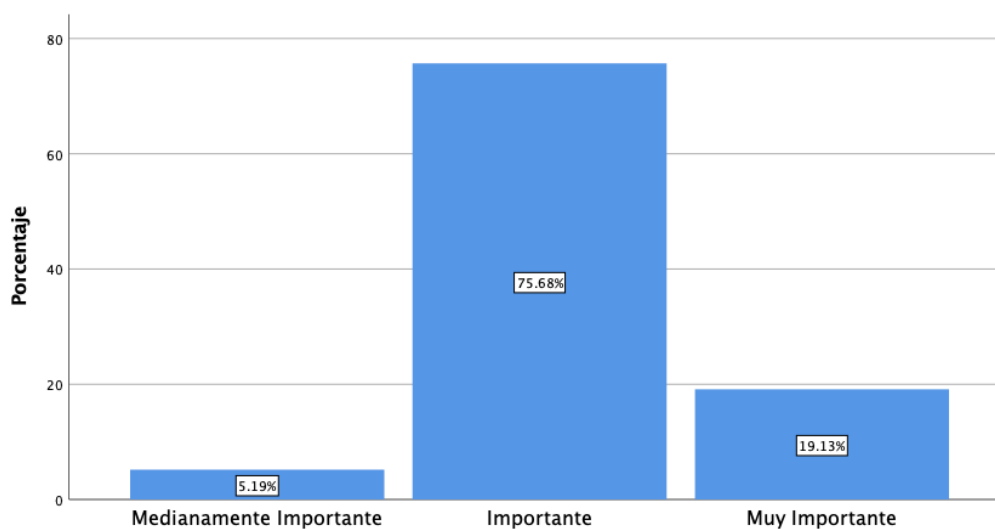
*Datos descriptivos de la variable Categorización y Certificación*

<b>¿Categorizar o certificar a los prestadores de alimentos y bebidas?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	19	5.2	5.2	5.2
	Importante	277	75.7	75.7	80.9
	Muy Importante	70	19.1	19.1	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 8**

*Categorización y Certificación*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted a la categorización y certificación en el tema gastronómico?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 75.68% que califican como importante la categorización o certificación a los prestadores de alimentos y bebidas, el 19.13% lo califica como muy importante y el 5.19% lo califica como medianamente importante la categorización o certificación a los prestadores de alimentos y bebidas.

**Tabla 9**

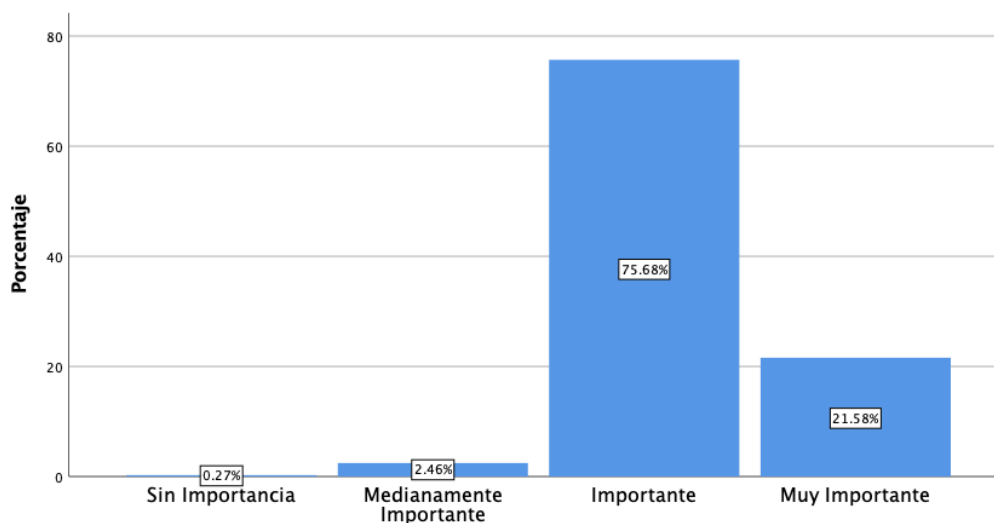
*Datos descriptivos de la variable establecimiento de ferias turísticas*

<b>¿Establecer ferias turísticas con el fin de ampliar conocimientos?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Sin Importancia	1	0.3	0.3	0.3
	Medianamente	9	2.5	2.5	2.7
	Importante	277	75.7	75.7	78.4
	Muy Importante	79	21.6	21.6	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

## Figura 9

### *Establecer ferias Turísticas*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted establecer ferias turísticas con el fin de ampliar conocimientos?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 75.68% que califican como importante establecer ferias turísticas, el 21.58% lo califica como muy importante, el 2.46% lo califica como medianamente importante, el 0.27% lo califica como sin importancia a establecer ferias turísticas con el fin de ampliar los conocimientos.

**Tabla 10**

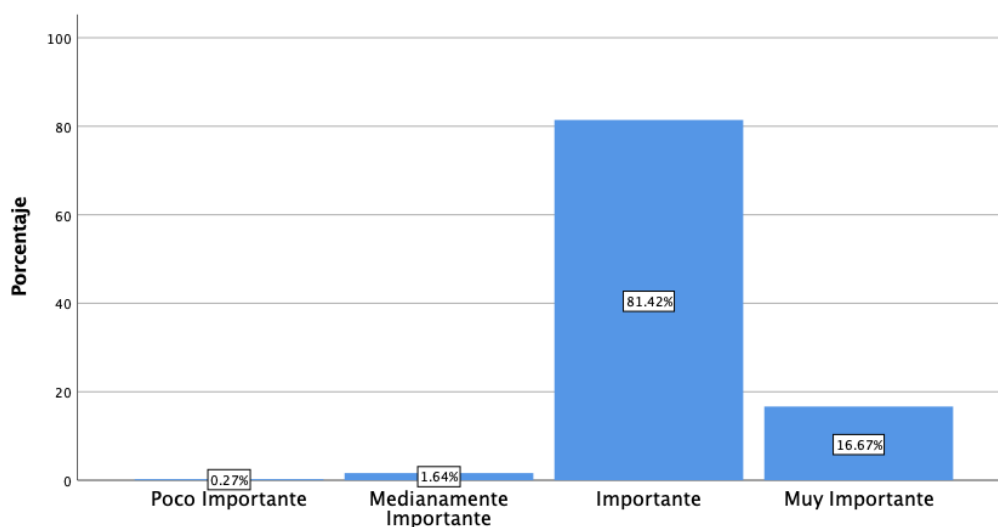
*Datos descriptivos de la variable Rutas Turísticas*

<b>¿Diseñar rutas gastronómicas enfocadas al aprovechamiento consiente y responsable de la producción local?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Poco Importante	1	0.3	0.3	0.3
	Medianamente Importante	6	1.6	1.6	1.9
	Importante	298	81.4	81.4	83.3
	Muy Importante	61	16.7	16.7	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 10**

*Rutas Turísticas*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted diseñar rutas gastronómicas enfocadas al aprovechamiento consiente y responsable de la producción local?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 81.42% que califican como importante diseñar rutas gastronómicas, el 16.67% lo califica como muy importante, el 1.64% lo califica como medianamente importante, el 0.27% lo califica como sin importancia diseñar rutas gastronómicas enfocadas al aprovechamiento consiente y responsable de la producción local.

**Tabla 11**

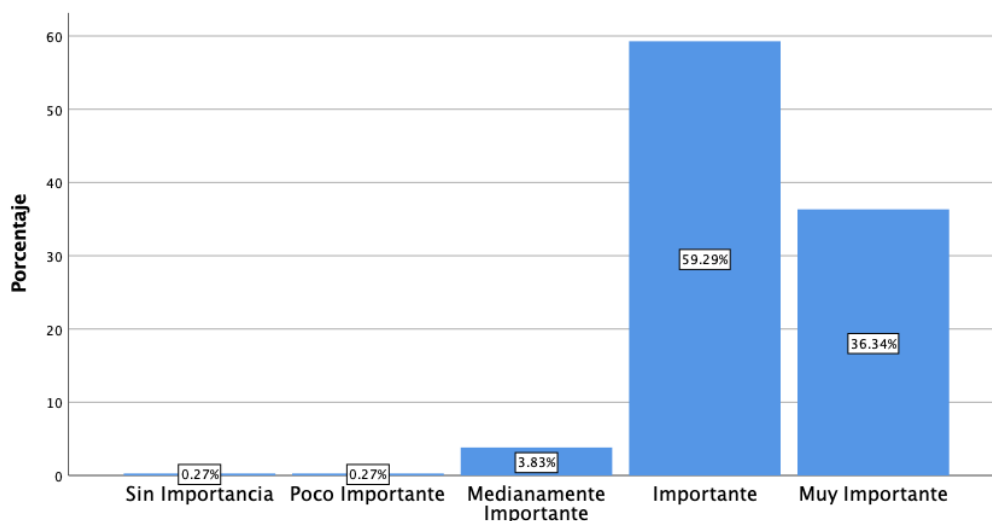
*Datos descriptivos de la variable Desarrollo de eventos*

<b>¿Desarrollar eventos gastronómicos donde se permita la exposición de productos culinarios?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Sin Importancia	1	0.3	0.3	0.3
	Poco Importante	1	0.3	0.3	0.5
	Medianamente Importante	14	3.8	3.8	4.4
	Importante	217	59.3	59.3	63.7
	Muy Importante	133	36.3	36.3	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

## Figura 11

### Desarrollo de eventos



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted desarrollar eventos gastronómicos donde se permita la exposición de productos culinarios?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 59.29% que califican como importante desarrollar eventos gastronómicos, el 36.34% lo califica como muy importante, el 3.83% lo califica como medianamente importante, el 0.27% lo califica como poco importante y el 0.27% lo califica como sin importancia sin importancia el desarrollar eventos gastronómicos donde se permita la exposición de productos culinarios.



**Tabla 12**

*Datos descriptivos de la variable Formación y capacitación*

---

**¿Formar y capacitar a los prestadores de alimentos y bebidas acerca de la atención al cliente?**

---

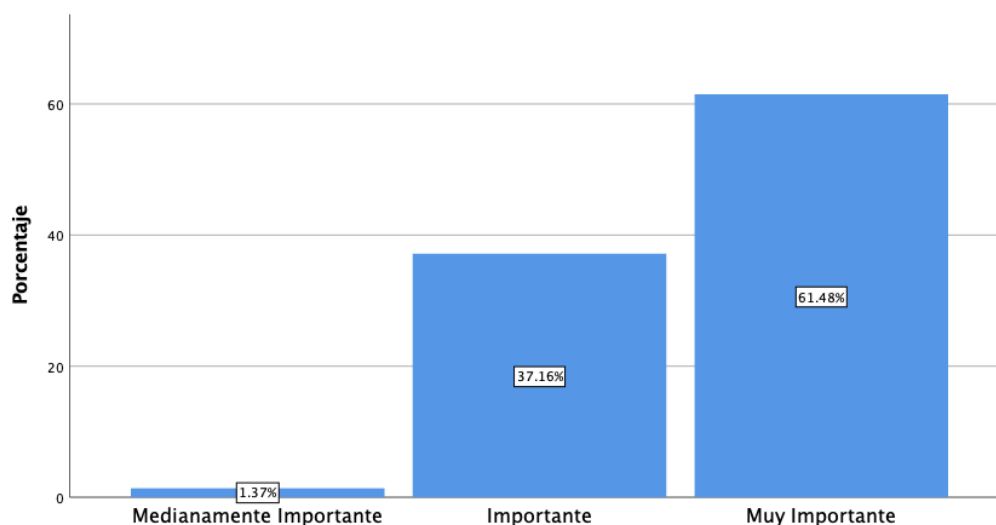
		Frecuenci a	Porcentaj e	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	5	1.4	1.4	1.4
	Importante	136	37.2	37.2	38.5
	Muy Importante	225	61.5	61.5	100
Total		366	100	100	

---

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 12**

*Formación y capacitación*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted formar y capacitar a los prestadores de alimentos y bebidas acerca de la atención al cliente?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 61.48% que califican como muy importante formar y capacitar a los prestadores de alimentos y bebidas acerca de la atención al cliente, el 37.16% lo califica como importante y el 1.37% lo califica como medianamente importante formar y capacitar a los prestadores de alimentos y bebidas acerca de la atención al cliente.

**Tabla 13**

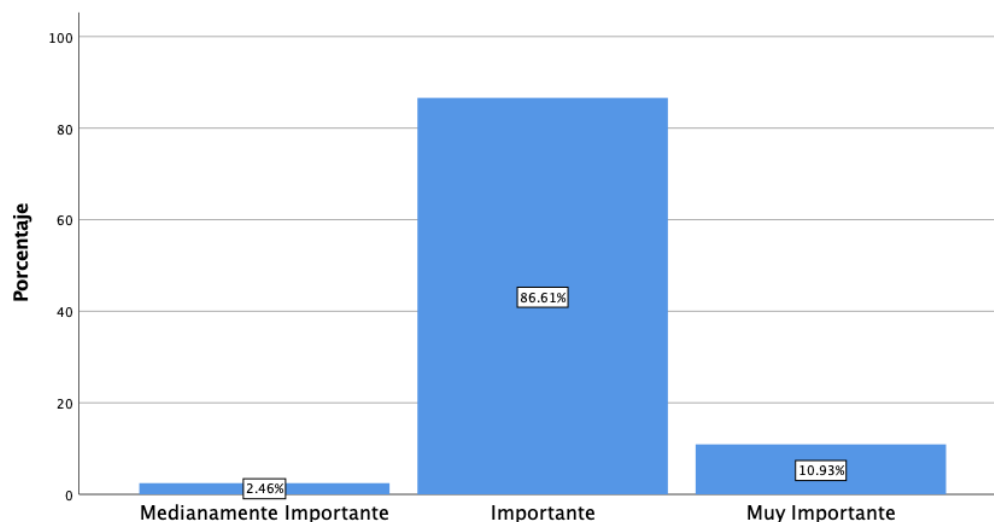
*Datos descriptivos de la variable Implementación de procesos*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	9	2.5	2.5	2.5
	Importante	317	86.6	86.6	89.1
	Muy Importante	40	10.9	10.9	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 13**

*Implementación de procesos*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted implementar procesos orientados a brindar servicios de calidad?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 86.61% que califican como importante implementar procesos orientados a brindar servicios de calidad, el 10.93% lo califica como muy importante y el 2.46% lo califica como medianamente importante implementar procesos orientados a brindar servicios de calidad.

**Tabla 14**

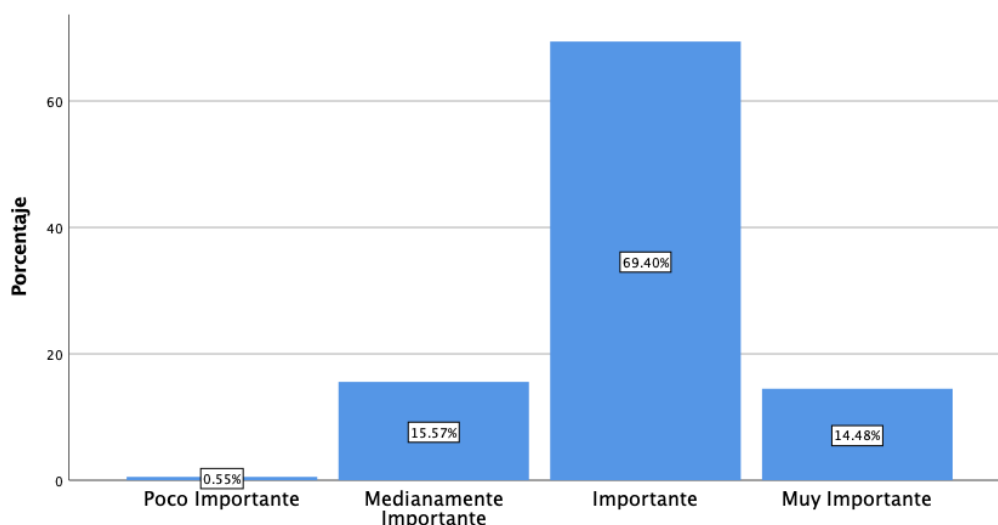
*Datos descriptivos de la variable Inocuidad Alimentaria*

<b>¿Tener inocuidad alimentaria en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas?</b>				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Poco Importante</b>	2	0.5	0.5	0.5
<b>Medianamente Importante</b>	57	15.6	15.6	16.1
<b>Importante</b>	254	69.4	69.4	85.5
<b>Muy Importante</b>	53	14.5	14.5	100
<b>Total</b>	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 14**

*Inocuidad Alimentaria*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted tener inocuidad alimentaria en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 69.40% que califican como importante tener inocuidad alimentaria en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas, el 14.48% lo califica como muy importante y el 15.57% lo califica como medianamente importante y el 0.55% lo califica como poco importante tener inocuidad alimentaria en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas.

**Tabla 15**

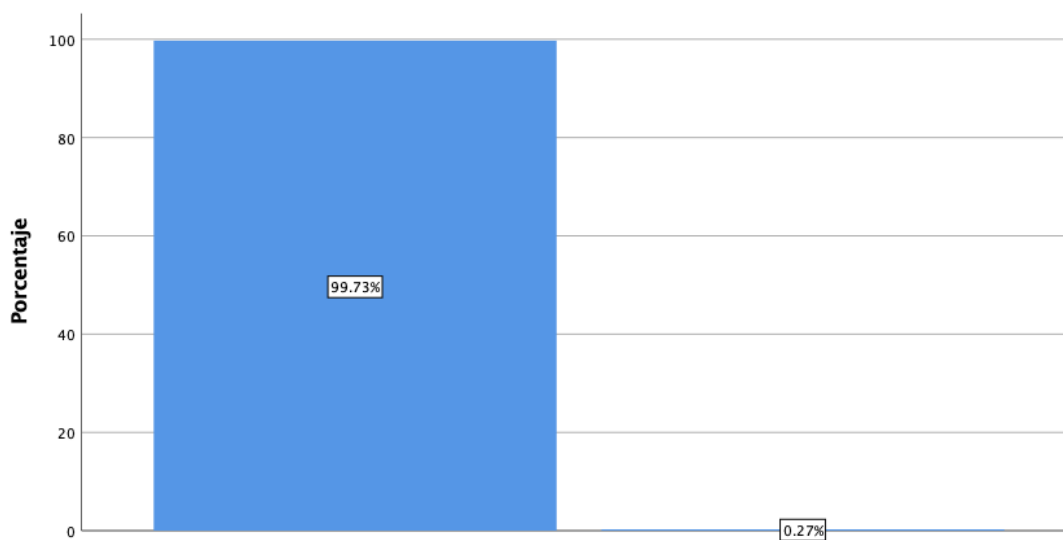
*Datos descriptivos de la variable Difusión del Patrimonio*

<b>¿Considera usted importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la parroquia?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Si	365	99.7	99.7	99.7
	No	1	0.3	0.3	100
	<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 15**

*Difusión del Patrimonio*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted la difusión del patrimonio de la parroquia Licto?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 99.73% que califican como SI es importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la parroquia Licto y el 0.27% lo califica como NO es importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la parroquia Licto.

**Tabla 16**

*Datos descriptivos de la variable Información Complementaria*

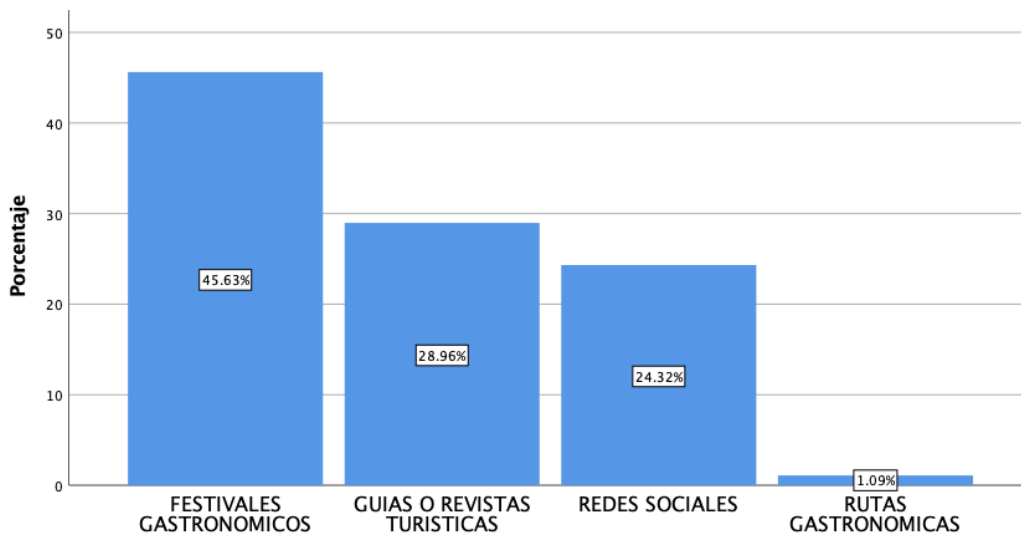
<b>Información Complementaria</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Festivales Gastronómicos	167	45.6	45.6	45.6
	Guías o revistas turísticas	106	29	29	74.6
	Redes sociales	89	24.3	24.3	98.9
	Rutas Gastronómicas	4	1.1	1.1	100
	Total	366	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023



**Figura 16**

*Información Complementaria*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Qué información le gustaría conocer acerca del Patrimonio Alimentario de la parroquia Licto Provincia de Chimborazo?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 45.63% que le gustaría conocer acerca de festivales gastronómicos, el 28.96% le gustaría conocer guías o revistas turísticas, el 24.32% le gustaría saber por medio de redes sociales, dejando con un mínimo porcentaje a las personas que respondieron sobre conocer nuevas rutas gastronómicas.

#### 4.1.1. Análisis e interpretación de resultados: Turismo Gastronómico

**Tabla 17**

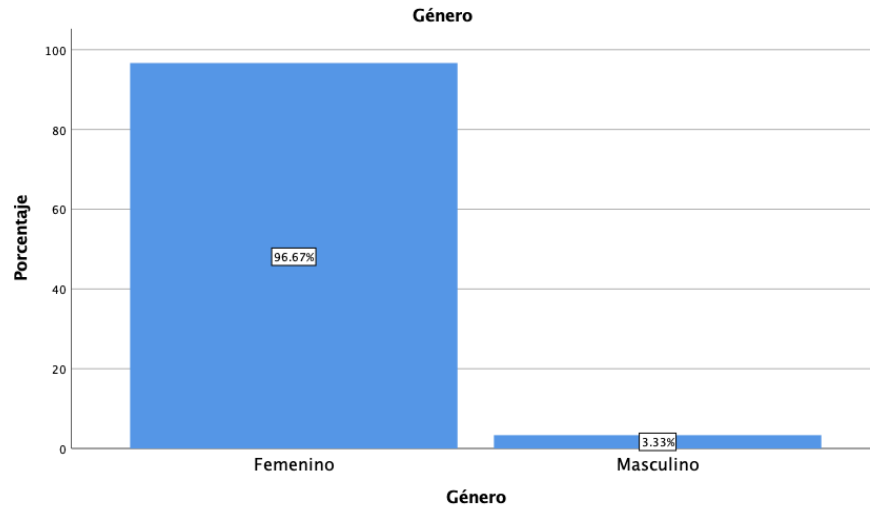
*Datos descriptivos de la variable Información Complementaria Género*

		<b>Género</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Femenino	29	96.7	96.7	96.7
	Masculino	1	3.3	3.3	100
Total		30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 17**

*Género*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su género.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se observa que el 96.67% es de género femenino y el 3.33% es de masculino, con estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de los encuestados son de género femenino.

**Tabla 18**

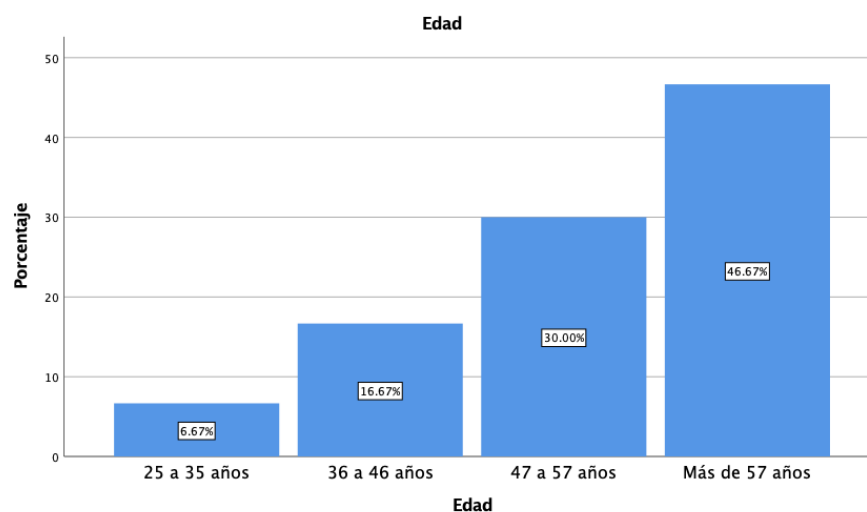
*Datos descriptivos de la variable Edad*

		<b>Edad</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	25 a 35 años	2	6.7	6.7	6.7
	36 a 46 años	5	16.7	16.7	23.3
	47 a 57 años	9	30	30	53.3
	Más de 57 años	14	46.7	46.7	100
<b>Total</b>		30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 18**

*Edad*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su edad.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se observa que el porcentaje más alto es del 46.67% con el rango de edad de más de 57 años, el 30.00% tiene el rango de edad 47 a 57 años, el 16.67% tiene el rango de edad 36 a 46 años, y el 6.67% tiene el rango de edad de 25 a 35 años, a partir de estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de encuestados esta entre más de 57 años.

**Tabla 19**

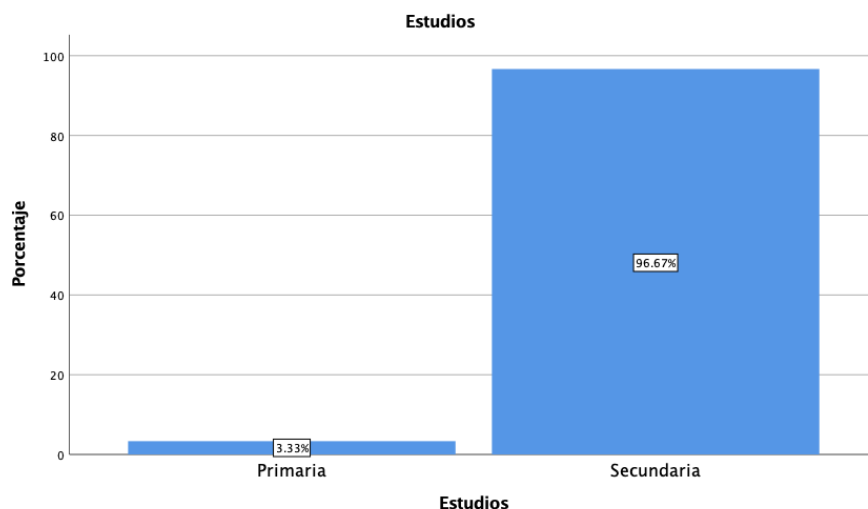
*Datos descriptivos de la variable Estudios*

		<b>Estudios</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Primaria	1	3.3	3.3	3.3
	Secundaria	29	96.7	96.7	100
<b>Total</b>		30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 19**

*Estudios*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta sobre su nivel educativo.

Según las encuestas aplicadas a los dirigentes y pobladores de la parroquia Licto se pudo observar que el porcentaje más alto es del 96.67% con un nivel de instrucción de secundaria, el 3.33% con un nivel de instrucción primaria, a partir de estos resultados se puede concluir que el mayor porcentaje de encuestados tienen un nivel de instrucción de secundaria.

**Tabla 20**

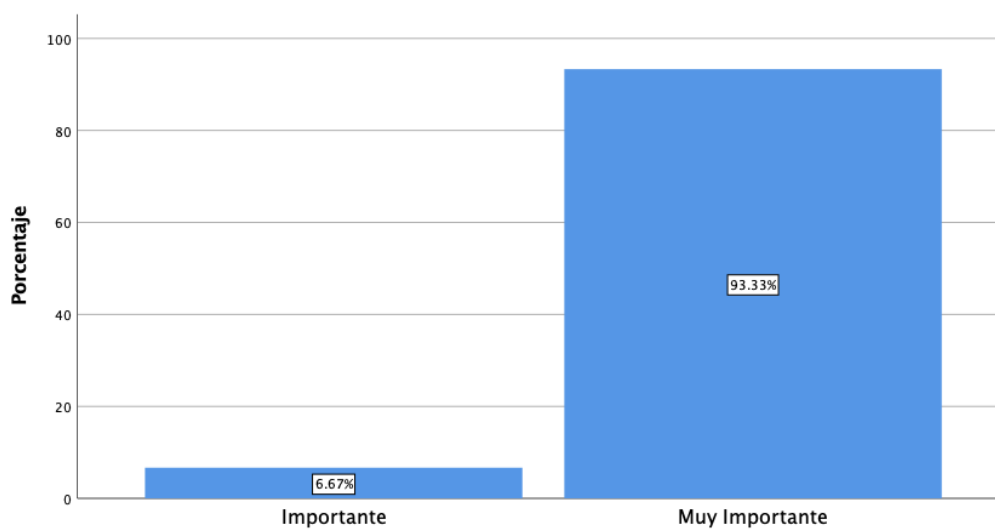
*Datos descriptivos de la variable Rescate de prácticas*

<b>¿El rescate de las prácticas culturales agrícolas y culinarias?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Importante	2	6.7	6.7	6.7
	Muy Importante	28	93.3	93.3	100
<b>Total</b>		30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 20**

*Rescate de prácticas*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted el rescate de las prácticas culturales agrícolas y culinarias de la parroquia Licto?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 93.33% que califican como importante el rescate de las prácticas culturales agrícolas y culinarias, el 6.67% lo califica como muy importante las prácticas culturales agrícolas y culinarias.

**Tabla 21**

*Datos descriptivos de la variable Técnicas de transformación*

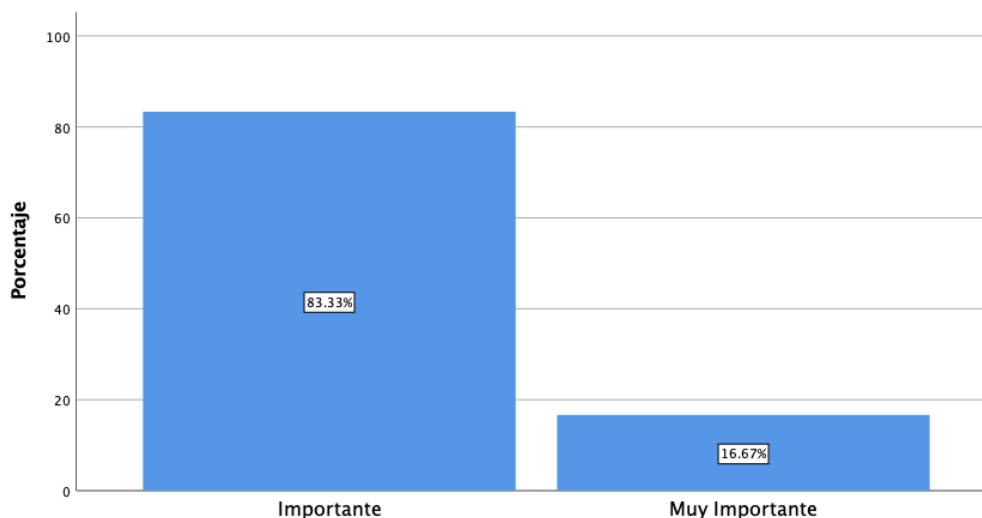
<b>¿Técnicas de transformación ancestrales en la elaboración, transformación y conservación de alimentos y bebidas?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Importante	25	83.3	83.3	83.3
	Muy Importante	5	16.7	16.7	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.



**Figura 21**

*Técnicas de transformación*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted las técnicas de transformación ancestrales en la elaboración, transformación y conservación de alimentos y bebidas?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 83.33% que califican como importante las técnicas de transformación ancestral en la elaboración, transformación y conservación de alimentos y bebidas, el 16.67% lo califica como muy importante.

**Tabla 22**

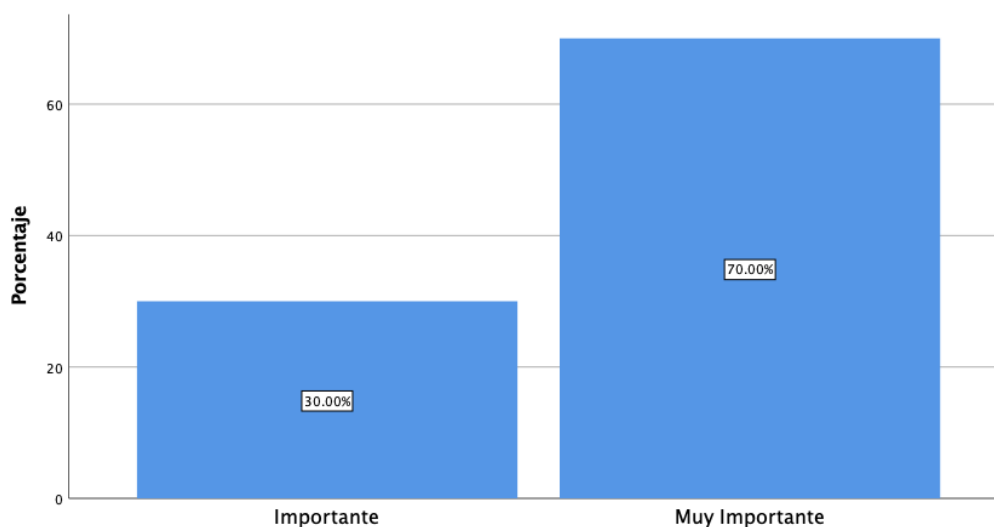
*Datos descriptivos de la variable Trazabilidad*

<b>¿La trazabilidad de los productos alimenticios utilizados en los alimentos y bebidas?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Importante	9	30	30	30
	Muy Importante	21	70	70	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 22**

*Trazabilidad*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted la trazabilidad de los productos alimenticios utilizados en los alimentos y bebidas?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 70.00% que califican como muy importante la trazabilidad de los productos y el 30.00% lo califica importante la trazabilidad de los productos alimenticios utilizados en los alimentos y bebidas.

**Tabla 23**

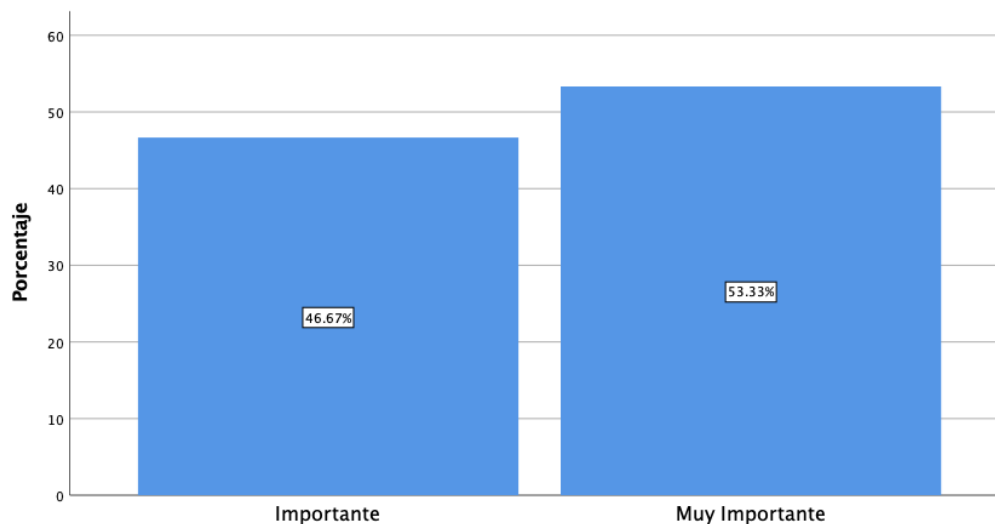
*Datos descriptivos de la variable Creencias*

<b>¿Creencia respecto a las propiedades culturales de los alimentos y bebidas?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Importante	14	46.7	46.7	46.7
	Muy Importante	16	53.3	53.3	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 23**

*Creencias*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted la creencia respecto a las propiedades culturales de los alimentos y bebidas?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 53.33% que califican como muy importante, y el 46.67% lo califica importante la creencia respecto a las propiedades culturales de los alimentos y bebidas.

**Tabla 24**

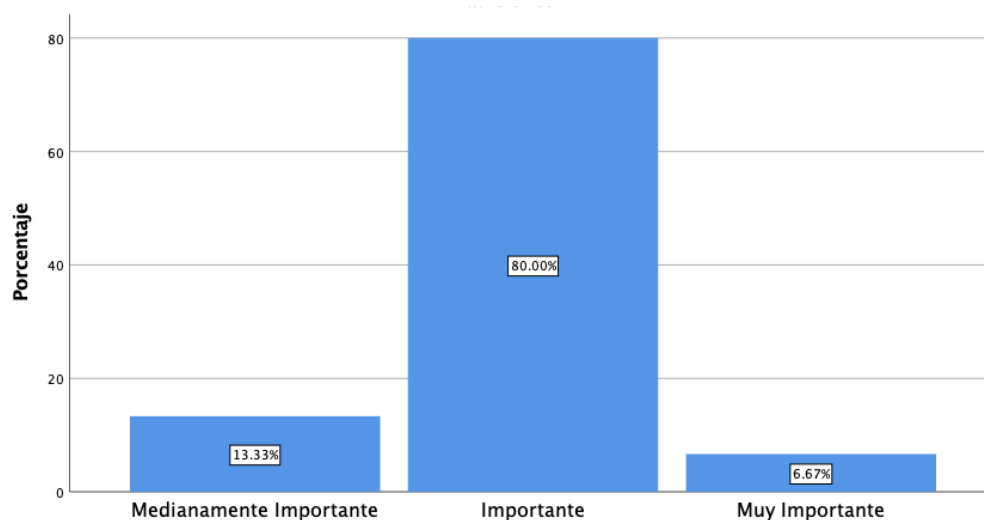
*Datos descriptivos de la variable Tradiciones*

<b>¿Tradiciones arraigadas a la época de consumo de los alimentos (cotidiana, festiva y religiosa)?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	4	13.3	13.3	13.3
	Importante	24	80	80	93.3
	Muy Importante	2	6.7	6.7	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 24**

*Tradiciones*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted las tradiciones arraigadas a la época de consumo de los alimentos (cotidiana, festiva y religiosa)?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 80.00% que califican como importante, el 13.33% que lo califican como medianamente importante y el 6.67% lo califica como muy importante las tradiciones arraigadas a la época de consumo de los alimentos.

**Tabla 25**

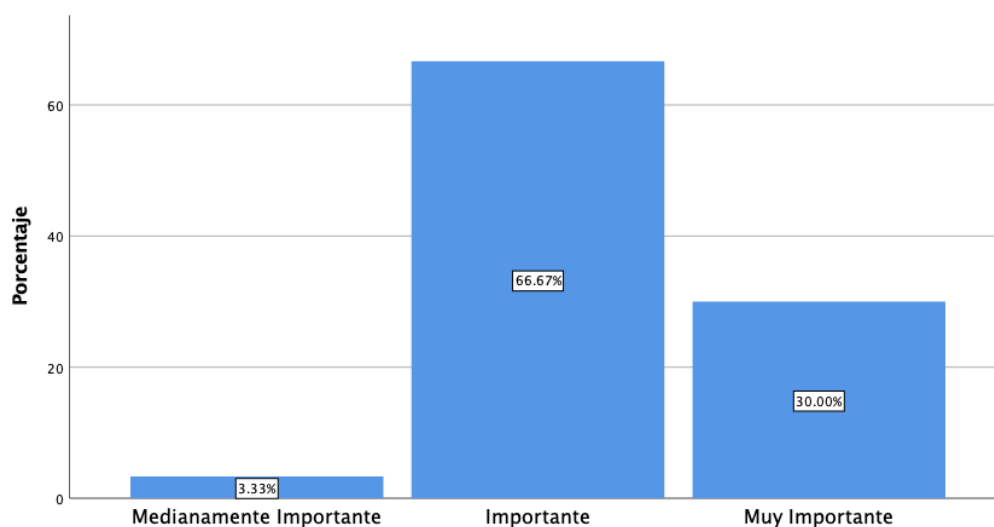
*Datos descriptivos de la variable Saberes y sabores*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
		a	e	válido	acumulado
<b>Válid o</b>	Medianamente Importante	1	3.3	3.3	3.3
	Importante	20	66.7	66.7	70
	Muy Importante	9	30	30	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 25**

*Saberes y sabores*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted los saberes y sabores relacionados al uso de elementos de la naturaleza para la transformación de alimentos y bebidas?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 66.67% que califican como importante, el 30.00% que lo califican como muy importante y el 3.33% lo califica como medianamente importante los saberes y sabores relacionados con el uso de elementos de la naturaleza para la transformación de alimentos y bebidas.

**Tabla 26**

*Datos descriptivos de la variable Costumbres*

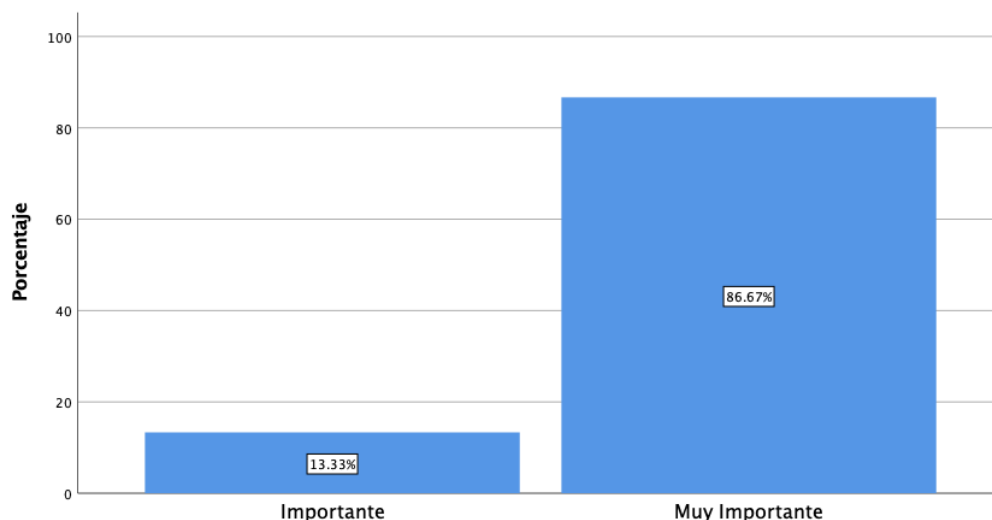
<b>¿Costumbres en la utilización de utensilios culinarios?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Importante	4	13.3	13.3	13.3
	Muy Importante	26	86.7	86.7	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.



**Figura 26**

*Costumbres*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted las costumbres en la utilización de utensilios culinarios?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 86.67% que califican como muy importante, y el 13.33% lo califica importante las costumbres en la utilización de utensilios culinarios.

**Tabla 27**

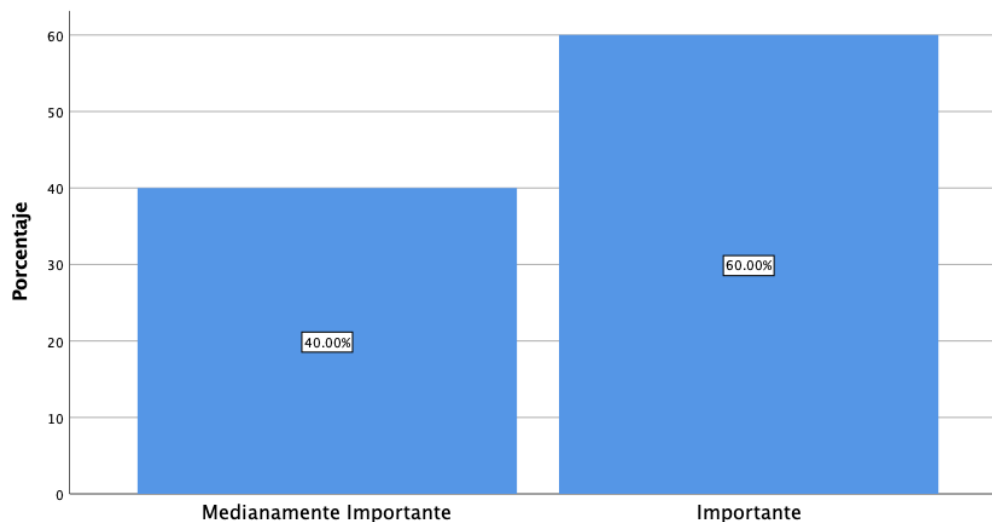
*Datos descriptivos de la variable Origen e Historia*

<b>¿Conocer el origen e historia de los platos típicos de la provincia?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente	12	40	40	40
	Importante	18	60	60	100
	Importante	18	60	60	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 27**

*Origen e Historia*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera importante usted conocer el origen e historia de los platos típicos de la provincia?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 60.00% que califican importante, y el 40.00% lo califica muy importante conocer el origen e historia de los platos típicos de la provincia.

**Tabla 28**

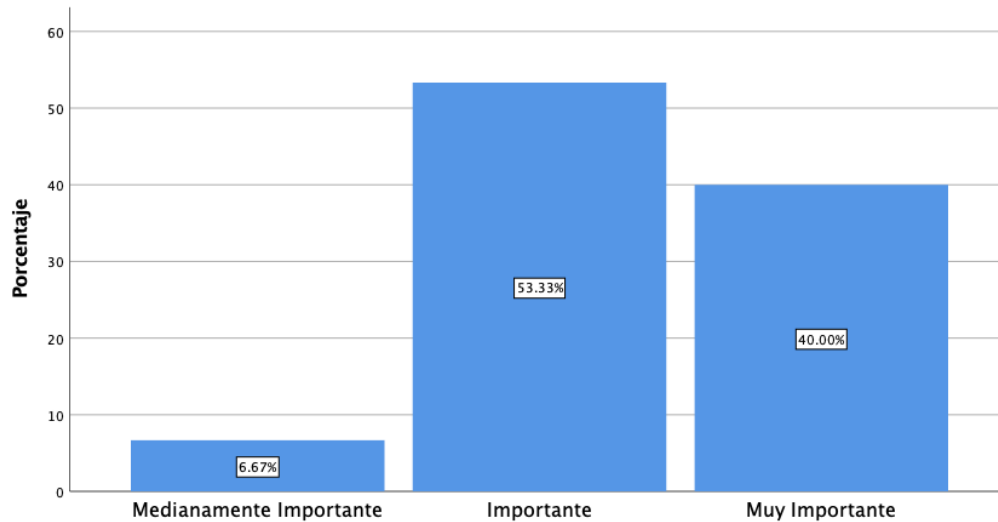
*Datos descriptivos de la variable Importancia Simbólica*

<b>¿Valor e importancia simbólica de las prestaciones culinarias existentes en la parroquia?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Medianamente Importante	2	6.7	6.7	6.7
	Importante	16	53.3	53.3	60
	Muy Importante	12	40	40	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 28**

*Importancia Simbólica*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Cómo considera usted el valor e importancia simbólica de las prestaciones culinarias existentes en la parroquia Licto?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 53.33% que califican como importante, el 40.00% que lo califican como muy importante y el 6.67% lo califica como medianamente importante el valor e importancia simbólica de las prestaciones culinarias existentes en la parroquia.

**Tabla 29**

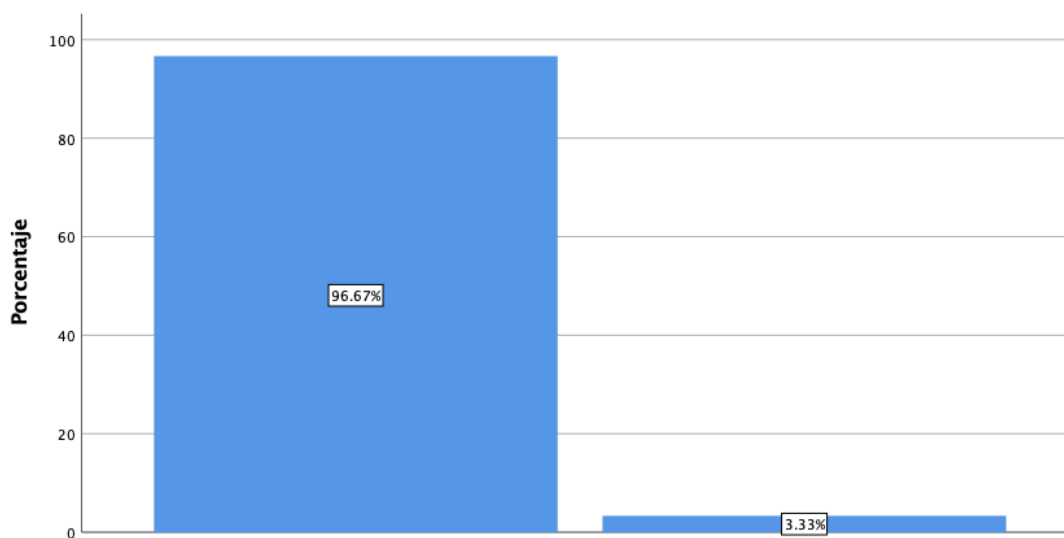
*Datos descriptivos de la variable Importancia del medio local*

<b>¿Considera usted importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la provincia?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Si	29	96.7	96.7	96.7
	No	1	3.3	3.3	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 29**

*Importancia del medio local*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Considera usted importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la provincia?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 96.67% que califican como un Si, y el 3.33% lo califica como No importante que exista un medio local que difunda el patrimonio alimentario de la provincia.

**Tabla 30**

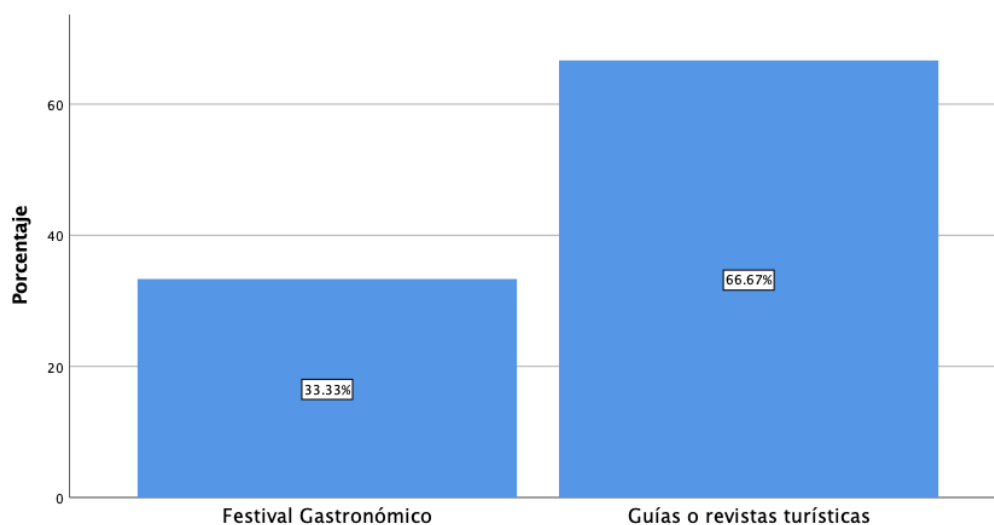
*Datos descriptivos de la variable Difusión del Patrimonio Alimentario*

<b>¿Qué medio considera usted son los más efectivos para difundir el Patrimonio Alimentario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo?</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	Festival Gastronómico	10	33.3	33.3	33.3
	Guías o revistas turísticas	20	66.7	66.7	100
	Total	30	100	100	

*Nota.* Adaptado de Software SPSS versión 25, encuestas aplicadas por Ivonne Zúñiga, 2023.

**Figura 30**

*Difusión del Patrimonio Alimentario*



*Nota.* El gráfico representa encuestas aplicadas a dirigentes y pobladores de la parroquia Licto respondiendo a la pregunta ¿Qué medio considera usted son los más efectivos para difundir el Patrimonio Alimentario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo?

Según los resultados obtenidos en nuestras encuestas se pudo observar que el mayor porcentaje es del 66.67% que califican como más efectivo las guías o revistas turísticas y el 33.33% lo califica como más efectivo los festivales gastronómicos para difundir el Patrimonio Alimentario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

#### ***4.1.2. Análisis y discusión de resultados de la Variable Independiente Patrimonio Cultural Alimentario.***

Podemos observar que la variable independiente es de suma importancia para la población entendiendo que buscan el rescate y soberanía de su Patrimonio.

#### ***4.1.3. Análisis y discusión de resultados de la Variable Dependiente Turismo Comunitario.***

Por otro lado, se evidencia en los resultados obtenidos en la encuesta que el Turismo Comunitario representa gran interés para lograr el desarrollo comunitario y como fuente de recursos para la población de Licto.

### **4.2. Prueba de hipótesis**

Para probar la hipótesis se utilizó la prueba estadística denominada Rho de Spearman para determinar si existe relación entre las dos variables objeto de estudio, para tal efecto se muestran a continuación los datos obtenidos en la evaluación de la hipótesis.

#### ***4.2.1. Hipótesis General***

##### **4.2.1.1. Planteamiento de las Hipótesis**

**H0:** El patrimonio cultural alimentario NO se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

**H1:** El patrimonio cultural alimentario se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo



**Tabla 31***Comprobación de la Hipótesis General*

		<b>Correlaciones</b>		
			El patrimonio cultural alimentario	Turismo comunitario
<b>Rho de Spearman</b>	El patrimonio cultural alimentario	Coefficiente de correlación	1,000	,710**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	366	366
	Turismo comunitario	Coefficiente de correlación	,710**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	366	366

**\*\*.** La correlación es significativa en el nivel **0,01 (2 colas)**.

*Nota.* Correlación de la variable patrimonio cultural alimentario y turismo comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Una vez obtenido los resultados se puede evidenciar que mediante el modelo de Rho de Spearman el patrimonio cultural alimentario tiene relación con el turismo comunitario, es decir, existe una relación de 0,71, en donde se acepta la hipótesis alternativa, identificando que el patrimonio cultural alimentario se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, provincia de Chimborazo, esto datos fueron extraídos mediante el Software estadístico SPSS.

#### **4.2.2. Hipótesis Específicas**

Según la naturaleza y los tipos de variables que se presenta en este Trabajo de Titulación, procedemos a realizar el estudio estadístico sobre las hipótesis planteadas bajo las técnicas que se detallan a continuación.

El chi-cuadrado de Pearson es una prueba estadística utilizada para determinar si hay una asociación significativa entre dos variables categóricas. En SPSS, la prueba de chi-cuadrado de Pearson se utiliza comúnmente para analizar tablas de contingencia y determinar si las frecuencias observadas en una tabla son significativamente diferentes de las frecuencias esperadas bajo la hipótesis nula de independencia entre las variables.

Por otra parte, el coeficiente de contingencia es una medida estadística utilizada para evaluar la fuerza de la relación entre dos variables categóricas en un conjunto de datos, esto lo realizamos luego de obtener el resultado de la prueba ch-cuadrado de Pearson.

##### **4.2.2.1. Planteamiento de las Hipótesis**

- **HE1:** El Patrimonio Cultural se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

Cuando se desarrollan rutas turísticas gastronómicas, se busca resaltar y promover estos elementos del patrimonio cultural para atraer a los visitantes interesados en explorar la autenticidad y diversidad de la cocina local. Estas rutas suelen incluir visitas a mercados locales, restaurantes tradicionales, granjas y productores de alimentos regionales. Los turistas pueden participar en experiencias culinarias, como clases de cocina, degustaciones de platos típicos y eventos gastronómicos.

En la HE1 estudiaremos la relación entre el Patrimonio Cultural y el Turismo Comunitario, para lograr aquello, vamos a realizar la prueba Chi Cuadrada de Pearson para

determinar si existe relación alguna entre ambas variables a través de la Significancia Asintótica Bilateral, y, junto con el Coeficiente de Contingencia determinaremos la fuerza y dirección de dicha relación si existiese.

**Tabla 32**

*Comprobación de la hipótesis HE1*

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	122,672 <sup>a</sup>	9	,000
Razón de verosimilitudes	31,495	9	,000
Asociación lineal por lineal	2,519	1	,112
N de casos válidos	366		

*Nota.* Correlación de la variable patrimonio cultural y turismo comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Observamos que la significancia asintótica bilateral es menor que el valor de significancia de 0.05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se concluye que existe relación estadísticamente significativa entre el Patrimonio Cultural y el Turismo Comunitario expresados en la Hipótesis Específica 1 (HE1).

**Tabla 33**

*Coeficiente de Contingencia HE1*

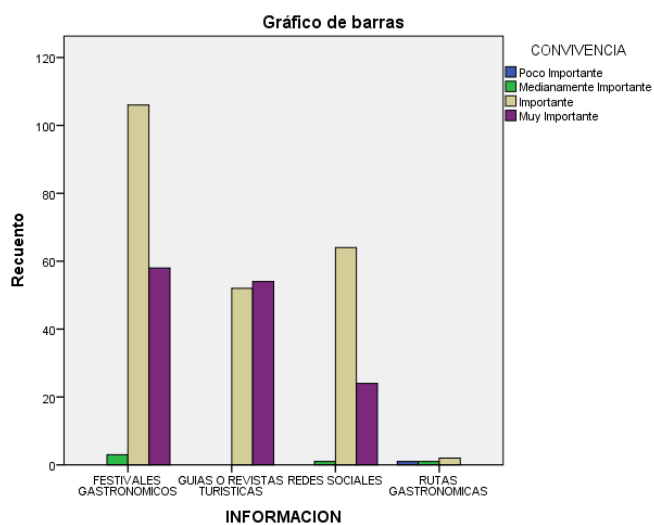
		Valor	Sig. aproximada
Nominal por nominal	Coeficiente de contingencia	,501	,000
N de casos válidos		366	

*Nota.* Coeficiente de contingencia de las variables Patrimonio Cultural y el Turismo Comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

El coeficiente de contingencia es una medida estadística utilizada para evaluar la fuerza de la relación entre dos variables categóricas en un conjunto de datos, en este caso se ha calculado sobre las variables Patrimonio Cultural y el Turismo Comunitario, el cual presentó un valor de 0.501, con lo cual se determina que la fuerza de la relación entre dicho par de variables es MEDIA.

**Figura 31**

*Correlación entre Patrimonio Cultural y Turismo Comunitario*



*Nota.* El gráfico representa la relación entre las variables Patrimonio Cultural y Turismo Comunitario a través del estudio de la prueba Chi-Cuadrado de Pearson.

Según la gráfica notamos la existencia de la relación entre las categorías de las variables en estudio, la cual presenta una relación MEDIA.

- **HE2:** El Patrimonio Alimentario se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

A través del turismo comunitario, las comunidades pueden compartir y preservar su patrimonio alimentario, promoviendo así una comprensión más profunda de su identidad cultural entre los visitantes, de allí el planteamiento de la hipótesis HE2 puesto que el turismo comunitario brinda la oportunidad de preservar y transmitir las tradiciones culinarias a las generaciones futuras. Al implicar a los residentes locales en la presentación y explicación de sus prácticas alimentarias, se fortalece la preservación de estos aspectos culturales.

En la HE2 estudiaremos la relación entre el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario, para lograr aquello, tal cual como en el caso anterior, vamos a realizar la prueba Chi Cuadrada de Pearson para determinar si existe relación alguna entre ambas variables a través de la Significancia Asintótica Bilateral, y, junto con el Coeficiente de Contingencia determinaremos la fuerza y dirección de dicha relación si existiese.

**Tabla 34**

*Comprobación de la hipótesis HE2*

	Valor	Sig. asintótica 1 (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	27,255 <sup>a</sup>	,000
Razón de verosimilitudes	24,961	,000
Asociación lineal por lineal	3,346	,067
N de casos válidos	366	

*Nota.* Análisis de Correlación de las variables Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Observamos que la significancia asintótica bilateral es menor que el valor de significancia de 0.05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se concluye que existe relación estadísticamente significativa entre el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario expresados en la Hipótesis Específica 2 (HE2).

**Tabla 35**

*Coefficiente de Contingencia HE2*

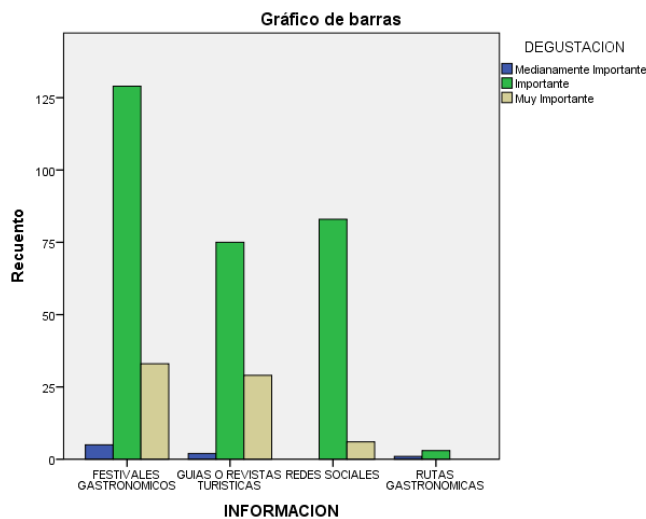
		Valor	Sig. aproximada
Nominal por nominal	Coefficiente de contingencia	263	,000
N de casos válidos		366	

*Nota.* Coeficiente de Contingencia de las variables Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Se ha calculado el Coeficiente de Contingencia sobre las variables Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario, el cual presentó un valor de 0.263, con lo cual se determina que la fuerza de la relación entre dicho par de variables es BAJA.

**Figura 32**

*Correlación entre Patrimonio Alimentario y Turismo Comunitario*



*Nota.* El gráfico representa la relación entre las variables Patrimonio Alimentario y Turismo Comunitario a través del estudio de la prueba Chi-Cuadrado de Pearson.

Según la gráfica notamos la existencia de la relación entre las categorías de las variables en estudio, la cual presenta una relación BAJA.

- **HE3:** La identidad cultural se relaciona con el turismo comunitario de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

Las personas de diferentes edades pueden tener roles distintos en la transmisión de tradiciones culturales. La edad también puede estar vinculada a la percepción del cambio cultural y la necesidad de preservar la identidad cultural a lo largo del tiempo. Las generaciones mayores pueden estar más enfocadas en conservar tradiciones, mientras que

las generaciones más jóvenes pueden desear reinterpretarlas para que sigan siendo relevantes.

En la HE3 estudiaremos la relación entre el Identidad Cultural y el Turismo Comunitario, para lograr aquello, tal cual como en el caso anterior, vamos a realizar la prueba Chi Cuadrada de Pearson para determinar si existe relación alguna entre ambas variables a través de la Significancia Asintótica Bilateral, y, junto con el Coeficiente de Contingencia determinaremos la fuerza y dirección de dicha relación si existiese.

**Tabla 36**

*Comprobación de la hipótesis HE3*

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	46,417 <sup>a</sup>	12	,000
Razón de verosimilitudes	47,201	12	,000
Asociación lineal por lineal	10,724	1	,001
N de casos válidos	366		

*Nota.* Análisis de Correlación de las variables Identidad Cultural y el Turismo Comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Observamos que la significancia asintótica bilateral es menor que el valor de significancia de 0.05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se concluye que existe relación estadísticamente significativa entre la Identidad Cultural y el Turismo Comunitario expresados en la Hipótesis Específica 3 (HE3).

**Tabla 37**

*Coeficiente de Contingencia HE3*



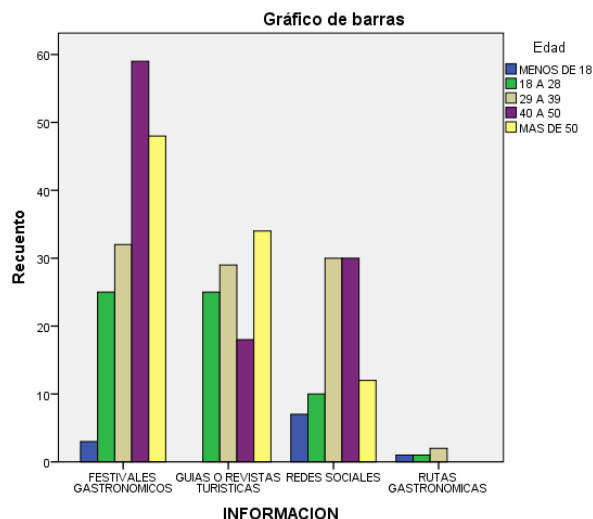
		Valor	Sig. aproximada
Nominal por nominal	Coefficiente de contingencia	,335	,000
N de casos válidos		366	

*Nota.* Coeficiente de contingencia de las variables Identidad Cultural y el Turismo Comunitario, por Ivonne Zúñiga, 2023.

Se ha calculado el Coeficiente de Contingencia sobre las variables Identidad Cultural y el Turismo Comunitario, el cual presentó un valor de 0.335, con lo cual se determina que la fuerza de la relación entre dicho par de variables es BAJA.

### Figura 33

*Correlación entre Identidad Cultural y Turismo Comunitario*



*Nota.* El gráfico representa la relación entre las variables Identidad Cultural y Turismo Comunitario a través del estudio de la prueba Chi-Cuadrado de Pearson.

Según la gráfica notamos la existencia de la relación entre las categorías de las variables en estudio, la cual presenta una relación BAJA.

## CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 5.1. Conclusiones

- A través de esta investigación se llega a la conclusión de que si existe una relación entre las dos variables, independiente: Patrimonio Alimentario y la dependiente Turismo Gastronómico, en los resultados que arrojó la investigación en las tradiciones culinarias y el turismo gastronómico, tiene un crecimiento potencial dentro de la parroquia Licto.
- Por otro lado, concluimos que la cultura tiene una relación directamente proporcional con el turismo gastronómico en Licto ya que aporta con su cultura a la comunicad atrayendo a turistas.
- De acuerdo con los resultados obtenidos y analizados se puede constatar que el patrimonio alimentario influye en el turismo gastronómico, puesto que, la población posee conocimiento acerca de las creencias de las propiedades nutritivas de los productos, además, de la elaboración de los platos, por lo que, en la actualidad se han conservado las costumbres culinarias ancestrales.
- Con base a la investigación realizada se puede determinar que la población de a poco va perdiendo las prácticas culturales ancestrales, debido a que, en limitados establecimientos gastronómicos es escaso el uso de utensilios como cucharas de palo, tiesto, ollas de barro, técnicas de cocción en hornos de leña, entre otros.
- Gracias a los resultados, se constata que existe una relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico, aunque en la actualidad no se manejen las técnicas culinarias que generaciones pasadas establecieron, sin embargo, los platos típicos que hoy en día cuenta la Parroquia Licto es motivo de interés y visita, por lo que, es posible un desarrollo positivo del turismo dentro de la localidad.

## **5.2. Recomendaciones**

- Es necesario identificar y describir el patrimonio alimentario de la parroquia mediante un levantamiento de datos que ayudara a enriquecer el conocimiento de futuras generaciones mediante un documento oficial y tangible.
- Establecer ferias turísticas enfocadas en el aprovechamiento consciente y responsable de los productos locales, además presentar los platos típicos de la parroquia con el fin de ampliar los conocimientos de la población y que esto sirva para la promoción y desarrollo del turismo dentro de la localidad.
- Realizar un mapa gastronómico que sirva de guía para la población local y de los turistas al momento de ofertar los platos típicos de la parroquia, con el fin de potenciar el origen, historia, ingredientes, proceso e importancia simbólica de los mismos, pues, de este modo se podrá valorar y rescatar la identidad cultural posicionándolo turísticamente.

## **CAPÍTULO VI: PROPUESTA**

### **1. Título de la propuesta**

Levantamiento gastronómico para fomentar el desarrollo turístico de la parroquia Licto, Provincia de Chimborazo.

### **2. Información General**

La parroquia Licto forma parte de la provincia de Chimborazo, ubicada a 24.2 kilómetros de Riobamba, Licto cuenta con una superficie de 58,42 kilómetros cuadrados y cuenta con una altitud de 2.840 metros sobre el nivel del mar. La parroquia está compuesta por veinte y cinco comunidades, su economía se basa en la agricultura, principalmente cosechan maíz, papa, quinua, cebada, arveja, frejol etc. Así mismo otra fuente de ingreso de la comunidad proviene de la crianza de animales como conejos, cuyes, gallinas, entre otros. La propuesta está pensada en la creación de economías asociativas de la comunidad con el propósito de rescatar el Patrimonio Cultural Alimentario con base a la gastronomía típica de la zona de Riobamba.

### **3. Objetivos de la Propuesta**

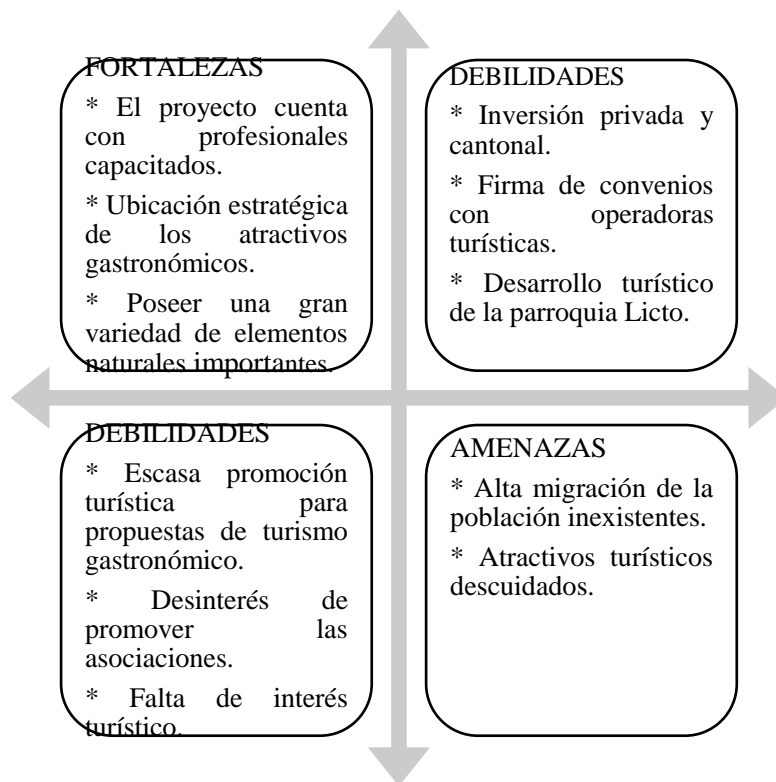
#### **3.1. Objetivo General de la Propuesta**

- Levantar una propuesta gastronómica para fomentar desarrollo turístico de la parroquia Licto.

#### **3.2. Objetivos específicos de la Propuesta**

- Investigar la propuesta gastronómica de la parroquia Licto.
- Entrevistar a los agentes gastronómicos de la parroquia Licto.
- Sintetizar las ofertas gastronómicas para el desarrollo turístico de la parroquia Licto.

#### 4. Análisis FODA



### 5. FODA Cruzado

	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidad</b>
<b>Internos</b>          <b>Externos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disponibilidad de gastronomía tradicional y típica para pobladores y turistas.</li> <li>2. Vías de primer orden y acceso terrestre en buen estado.</li> <li>3. Atractivos turísticos naturales y culturales para el desarrollo turístico gastronómico.</li> <li>4. Adecuado sistema de transporte para la movilidad de los pobladores y turistas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limitada infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>2. Perdida de la identidad cultural y raíces culinarias.</li> <li>3. Limitada información sobre los lugares turísticos en la parroquia.</li> <li>4. Limitado conocimiento a la atención al cliente.</li> </ol>
<b>Oportunidades</b>	<b>Estrategias FO</b>	<b>Estrategias DO</b>

<p>1. Incremento de la demanda turística.</p> <p>2. Acceso de internet y globalización.</p> <p>3. Creación de nuevos lugares turísticos naturales y culturales para el desarrollo turístico.</p> <p>4. Manejo adecuado de nutrición alimentaria.</p> <p>5. Factibilidad para la elaboración de programas de promoción y difusión.</p>	<p>FO 1. Elaboración de aplicaciones digitales de fácil uso con información gastronómica típica y turística de la parroquia.</p> <p>Fo 2. Implementación de capacitaciones con profesionales por parte de identidades públicas y privadas.</p> <p>FO 3. Creación de señalética y símbolos turísticos.</p> <p>FO 4. Creación de lugares de información, nutrición alimentaria.</p> <p>FO 5. Diseñar rutas alternativas de fácil acceso a los lugares.</p>	<p>DO 1. Gestionar la inversión pública o privada para la creación de una infraestructura adecuada y requerida para los establecimientos.</p> <p>DO 2. Desarrollar capacitaciones para salvaguardar la preparación de los platos gastronómicos.</p> <p>DO 3. Elaborar rutas gastronómicas para que contribuya al desarrollo.</p> <p>DO 4. Realizar ferias gastronómicas donde puedan conocer los productos gastronómicos y su conocimiento ancestral de la preparación.</p>
<b>Amenazas</b>	<b>Estrategias FA</b>	<b>Estrategias DA</b>



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oferta de nuevos productos y servicios en otras parroquias.</li> <li>2. Inestabilidad política.</li> <li>3. Desastres naturales.</li> <li>4. Migración.</li> </ol>	<p>FA 1. Creación de una guía de información de atractivos turísticos, culturales y gastronómicos.</p> <p>FA 2. Implementación de protocolos de bioseguridad en los lugares cerrados para los turistas y habitantes de la parroquia.</p> <p>FA 3. Generar alianzas entre proveedores y prestadores para obtener nuevas plazas de trabajo.</p> <p>FA 4. Implementar controles en las carreteras por parte de las autoridades responsables de controlar el orden.</p>	<p>DA 1. Desarrollar actividades que ayuden a revivir y difundir el patrimonio alimentario.</p> <p>DA 2. Elaborar un plan de difusión con todos sus productos y servicios ofrecidos para impulsar el turismo gastronómico en la parroquia.</p> <p>DA 3. Gestionar con el GAD municipal un abastecimiento de materiales ecológicos de construcción y mantenimiento de los lugares turísticos.</p> <p>DA 4. Implementar estrategias de atención al cliente y bebidas para fidelizar al turista.</p>
--	---	---

		DA 5. Gestionar la actualización de las fichas por entidades responsables.
--	--	--

## **6. Descripción de la Propuesta**

La propuesta se encamina con los micro emprendedores de la zona con el propósito de rescatar la tradición del Patrimonio Alimentario de la zona y que esta sea conocida y reconocida a nivel zonal, se considerara un estudio para realizar un propuesta gastronómica para la población interna como externa con lo que se considera buscar recursos a través de la municipalidad.

Dos ejes son los que destacan dentro de la propuesta, la primera variable se basa en el Patrimonio Alimentario y se ha considerado que sea la misma población que ofrezca servicios de alimentación típica, creativa y llamativa para generar interés dentro de la parroquia. El segundo elemento es el Turismo Gastronómico que busca del mismo modo el desarrollo de la población.

Es por ello que tomamos ciertos parámetros para poder analizar los criterios de las fichas que usaremos para este análisis.

### **Preparación de Alimentos**

Para (Bembibre, 2009), la preparación de alimentos,” En este sentido, una preparación culinaria es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas más complejas”. En tal sentido la preparación de los alimentos, determina el sabor, textura y calidad en un platillo gastronómico.

Dentro de la correcta preparación de los alimentos, encontramos diversas técnicas de preparación culinaria, ya que según (Nieto, 2014), detalla las siguientes:

- **Asado**

La cocción se realiza a fuego lento para que el calor se reparta uniformemente por todo el alimento, formando un aro alrededor del exterior y manteniendo el interior muy jugoso. Los alimentos se exponen a una fuente de calor con un mínimo de grasa, como el horno, las brasas o

el fuego. También es una técnica culinaria que preserva las cualidades nutricionales porque implica cocinar los alimentos a temperaturas extremadamente altas durante un breve período de tiempo, manteniendo el sabor y color original de los alimentos. Además, facilita que todos los alimentos estén en el punto ideal, dado que la base circular y las paredes altas proporcionan una distribución uniforme de calor durante toda la cocción.

- **Vapor**

El vapor de agua caliente es el responsable de la cocción de los alimentos en esta técnica, que es la mejor de la nutrición sana. Para ello se utiliza una vaporera, que es un tipo de recipiente similar a una rejilla o malla, en el que se colocan los alimentos y luego se coloca sobre otro recipiente lleno de agua hervida. Estos vapores se liberan al hervir el líquido, el cual cocina los alimentos de manera uniforme y lenta. La comida al vapor es una de las mejores opciones para las personas que tienen problemas estomacales, ya que este tipo de preparación ayuda al buen estado de la salud, al cocinar los alimentos sin ningún tipo de aceite, harina o grasa, que en gran cantidad son perjudiciales para la salud.

- **Fritura**

El proceso consiste en cocción total de un alimento en aceite, un medio graso, a temperaturas elevadas de 160 a 200 °C. Es uno de los métodos de cocción más rápidos y con mayor densidad calórica. Los alimentos siempre deben introducirse en aceite muy caliente, para formar una capa exterior y evitar que el interior del alimento se contamine.

La técnica de cocción de la fritura, es una de las más usadas dentro de los establecimientos gastronómicos, ya que los alimentos al estar en contacto con el aceite caliente, se cocinan de manera de rápida, pero, por otra parte, las frituras conllevan a que los alimentos contengan grasas

saturadas, que son malas para la salud, sin embargo, la técnica de la fritura es una opción viable y rápida para la preparación de alimentos.

- **Cocción en agua**

Consiste en sumergir el alimento en agua en un recipiente y exponerlo al calor durante un tiempo predeterminado. El proceso de cocción conserva el sabor de los alimentos, reduce el riesgo de intoxicaciones alimentarias y hace que los alimentos sean más sabrosos. Esta técnica permite brindar mayor seguridad al comensal de consumir los alimentos, ya que las bacterias presentes en algunos alimentos, mueren al estar en contacto con temperaturas altas de agua.

- **Estofado**

Los alimentos se cuecen en su propio jugo, lo que produce una concentración de minerales que se conservan en su totalidad y reducen al mínimo la pérdida de los restos de sustancias minerales. Para una correcta preparación del estofado, se recomienda tapar el recipiente en el que se está cocinando, ya sea sartén u ollas, para poder preservar los vapores emitidos por los ingredientes.

- **A presión**

Los alimentos se pueden cocinar en muy poco tiempo con una olla a presión porque la temperatura de cocción es superior a los 100°C. La cocción normal requiere menos cantidad de líquido, esta técnica asegura que los alimentos conserven la mayoría de sus nutrientes.

- **Microondas**

Las ondas electromagnéticas emitidas por los hornos microondas actúan en las moléculas de agua que contienen los alimentos, causando vibraciones y calor mediante la fricción de ellas. Uno de los beneficios de utilizar el microondas es que con él se puede preparar prácticamente cualquier alimento de forma sana y ligera, ya que es un método que conserva las vitaminas de los alimentos y requiere una preparación mínima.

## Presentación de Platos

La presentación de los platos gastronómicos, es una parte muy importante al momento de ofertarlo al consumidor, ya que, por medio de la vista, se puede dar la primera observación sobre el alimento a consumir, de cómo está organizado el plato de comida, además una buena organización permite al comensal diferenciar los ingredientes dentro del alimento que va a ser consumido.

Para (Bonis, 2021) “La presentación es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro con el fin de otorgar la comodidad al comensal para le sea fácil y placentero consumirlo”.

Dentro de la presentación de los platos, encontramos diversos componentes que permiten que un platillo de comida sea apetecible al consumidor con tal solo observarlo, cabe mencionar que no existe un orden o un lineamiento a seguir en cuanto a preparar un platillo de comida y su composición, sin embargo, se menciona un ejemplo de componentes de un plato a continuación:

1. **Proteínas:** se encuentran todo tipo de carnes, rojas, blanca o pescado, también las proteínas vegetales, tales como las lentejas, todas estas, son fuente importante de energía y de vital importancia para la salud.
2. **Guarnición de almidón:** comúnmente conocido como carbohidratos, se encuentran en el arroz, papas, cereales y demás.
3. **Guarnición de verduras:** son las hortalizas o verduras, permiten dar un ambiente fresco al plato de comida, además son fuente de fibra que ayudan a la flora intestinal.
4. **Salsa:** también conocida como la firma del chef, puesto que las salsas pueden ser de sal o de dulce, por ejemplo, salsa de tomate, mayonesa, salsa agridulce y demás, al ser de elaboración artesanal, su sabor diferencia al plato de comida de los demás.
5. **Decoraciones:** aquí se encuentran las hierbas, frituras o ensaladas, si finalidad es decorar el plato de comida, dando un ambiente equilibrado entre los demás ingredientes. (Bonis, 2021)

## **Patrimonializarían negociada y escenarios turísticos**

Aunque el discurso de la patrimonialización subraya el carácter tradicional de la gastronomía, es decir, que su continuidad a lo largo de la historia es la prueba más evidente de su calidad y efectos benéficos, lo cierto es que el patrimonio resultante de estos procesos es siempre un producto contemporáneo. Esto es especialmente evidente cuando la gastronomía es el resultado de la negociación entre distintos sectores, como por ejemplo en las relaciones establecidas entre turistas y población local, donde el escenario de encuentro puede ser un espacio de comunicación propicio para la materialización de cambios culturales (Hernández Ramírez, 2018).

En determinados destinos turísticos, visitantes y visitados establecen una negociación sobre los contenidos, ingredientes y procedimientos culinarios. En estos contextos, un sector importante y creciente de los turistas desean entrar en contacto con lo singular, siendo la gastronomía una de las más significativas dimensiones de lo local. Pero, a menudo, el turista es más que un consumidor pasivo; es un actor que interviene en la definición de la gastronomía. Sus gustos y expectativas modelan en parte la cocina de los lugares que visita, la cual se acomoda a sus demandas de sabor y textura. El reto consiste en construir criterios de autenticidad y especificidad que permitan comercializar los bienes comestibles como parte de la cultura, pero sin renunciar a la identidad. Aquí, por tanto, la patrimonialización identitaria y de mercado son procesos paralelos, que van de la mano, y no dinámicas excluyentes y contradictorias.

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>	
	CÓDIGO

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA		
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<b>X Rural</b>	
<b>Localidad:</b> LICTO			
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<b>X(este)</b> 36`	<b>Y(norte)</b> 48`	<b>Z(Altitud)</b> -1.8

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** PLATO DE CUY CON PAPAS TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA

**Código Fotográfico:**

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PREPARACIÓN DEL CUY	D1	PAPAS CON MANÍ
	D2	CUY
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DEL CUY	

Breve Reseña

El cuy, desde tiempos memorables, era parte esencial como ofrenda en el momento de las fiestas. Su presencia fue vital en las celebraciones de los cuatro raymis, entre solsticios y equinoccios. Dentro de la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica al azar ya que está totalmente ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba qué y cuándo comerlo.

**4. DESCRIPCIÓN**

Un día antes de cocinar al cuy se lo deja aliñando el cuy (previamente pelado y sacado todas las vísceras) con el ajo, comino y sal.

Antes de asarlo, se lo baña en achiote junto con la cebolla blanca.



Una vez listo, con un palo o algo similar, se atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas para poderlo girar continuamente en la brasa de carbón. Es importante asar de manera uniforme y untando de achiote y cebollas para evitar perder los jugos del animal. Este proceso tarda entre 10 y 15 minutos dependiendo del tamaño del cuy.

Para preparar las papas coloque en una olla aparte un refrito con la manteca de choncho, cebolla pimienta, cilantro, sal, comino, ajo.


Colocar las papas peladas en la misma olla y agregar suficiente agua como para que se cocinen a fuego lento.

Servir el cuy asado listo sobre una hoja de lechuga junto a las papas cocinadas, y bañar las papas con salsa de maní.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cuy, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y bajo contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas omegas 3 y 6 y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación saludable y en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	CUY ASADO	Las formas tradicionales de preparación del cuy, vienen de las sabrosas prácticas culinarias mestizas de nuestros pueblos; por el alto grado de grasa que tiene, cabe mencionar que contiene grasas esenciales, Omega 3 y 6, se utiliza como método de cocción, la fritura y el asado, pero también se preparan guisos en	GASTRONOMICO	El cuy, desde tiempos memorables, era parte esencial como ofrenda en el momento de las fiestas. Su presencia fue vital en las celebraciones de los cuatro raymis, entre solsticios y equinoccios. Dentro de la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica al azar ya que está totalmente ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba qué y cuándo comerlo.

		cazuelas viejas o de barro, con los aderezos y experiencias autóctonos.		
<b>Técnica</b>				
T1	ASADO	El asar algo, es decir hacer un asado básicamente significa cocinar un género (ya sea carne, pescado, etc.) con un mínimo de grasa de tal forma que quede dorado por la parte exterior y muy jugoso por la interior. Hay distintas formas de asar, a saber: al horno, a la plancha, a la parrilla, en espetón o estaca, en la salamandra, a la sal o también al estilo de Sepúlveda		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	CUY	ROEDOR	EUROPEA	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICION AL	BARRO	PRODUCCIÓN PROPIA
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>				
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	JENNY ZAMBRANO	42 / 10	TERCER BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es el cuy es asado, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones. Claro que en ciertas comunidades andinas también tenemos al loco de cuy que viene a ser una sopa de papas con el cuy cocido.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o		
X	Media			
	Baja			

		buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
<b>Problemática</b>				
Los cuyes padecen problemas de salud provocados por parásitos como la sarna y los piojos, factores que dan como resultado una baja producción y disminución de los ingresos para los cavicultores.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<input checked="" type="checkbox"/> <b>X(este)</b> 36`	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Y(norte)</b> 48` <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> PLATO DE HORNADO CON MOTE TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PREPARACIÓN DEL HORNADO	D1	MOTE
	D2	CERDO
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DEL CERDO	
Breve Reseña		
<p>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>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Poner la carne de cerdo en una fuente grande para marinar.</p> <p>Mezclar en una licuadora o un procesador de alimento, el jugo de limón y los aliños</p> <p>Con un cuchillo o trincho haz varias punzadas en la superficie del cerdo para que el aliño penetre hasta su interior.</p> <p>Verter las 3 tazas de cerveza encima de la carne y deja reposar durante la noche en la refrigeradora.</p>		

Voltear la carne cada 4 horas para asegurar que ambas caras estén bien sazonadas.

Precalienta el horno a 400°F (200°C) y hornea el cerdo en una bandeja en la que quepa el líquido de la marinada.

Ubicarlo con la piel o el cuero hacia arriba.

Hornear durante 30 minutos.

Mientras que en una olla pequeña, derrite 4 onzas de mantequilla o manteca a fuego lento, y agrega 1 cucharada de achiote molido y mezcla bien.

Baja la temperatura del horno a 350°F y vierte la mezcla de mantequilla y achiote derretida sobre la carne de cerdo.


Baña la carne con el adobo líquido aproximadamente cada 20-30 minutos.

Continúa asando a 350°F y bañando la carne con el líquido durante aproximadamente 1 ½ horas.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	HORNADO DE CERDO	Las formas tradicionales de preparación del hornado, vienen de las sabrosas prácticas culinarias mestizas de nuestros pueblos; por el alto grado de grasa que tiene, cabe mencionar que contiene grasas, se utiliza como método de cocción, la fritura y el asado, pero	GASTRONOMICO	El hornado de cerdo, desde tiempos memorables, era parte esencial como ofrenda en el momento de las fiestas. Su presencia fue vital en las celebraciones de los cuatro raymis, entre solsticios y equinoccios. Dentro de la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica al azar ya que está totalmente ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba qué y cuándo comerlo.

		también se preparan guisos en cazuelas viejas o de barro, con los aderezos y experiencias autóctonos.		
<b>Técnica</b>				
T1	ASADO	El asar algo, es decir hacer un asado básicamente significa cocinar un género (ya sea carne, pescado, etc.) con un mínimo de grasa de tal forma que quede dorado por la parte exterior y muy jugoso por la interior. Hay distintas formas de asar, a saber: al horno, a la plancha, a la parrilla, en espetón o estaca, en la salamandra, a la sal o también al estilo de Sepúlveda		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	CERDO	PORCINO	MEDITERRANEO	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICION AL	BARRO	PRODUCCIÓN PROPIA
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>				
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	JUDITH ZAMBRANO	84 / 40	TERCER BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con la las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es el hornado de cerdo, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado		
X	Media			
	Baja			

		exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
<b>Problemática</b>				
Una de las principales infecciones ocasionadas por el consumo de carne de cerdo es la llamada <b>triquinosis</b> causada por la larva de un gusano intestinal que puede llegar a ser mortal. Una buena medida preventiva para evitar la triquinosis es congelar la carne y derivados varios días porque se matan las larvas.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<input checked="" type="checkbox"/> <b>X(este)</b> 36`	<input type="checkbox"/> <b>Y(norte)</b> 48` <input type="checkbox"/> <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> TRIPA MISHQUI CON MOTE TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PREPARACIÓN DE LA TRIPA	D1	MOTE
	D2	TRIPA DE RES
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LA TRIPA DE RES	
Breve Reseña		
La tripa mishqui es un plato tradicional de la gastronomía de la Sierra del Ecuador, que consiste en tripa de vaca asada en carbones. Para algunos, su valor nutricional es único. Se sirve usualmente con mote o papas. La palabra mishqui significa sabroso o de buen sabor.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
Lavar muy bien las tripas para que no queden residuos desagradables. Colocarlas en un tazón con el jugo de limón, la hierba buena, el ajo, el comino, el achiote y sal, mezclar bien y dejar reposar durante unos 45 minutos.		




Encender previamente la brasa o la parrilla, cortar las tripas en trozos medianos y asarlas muy bien por ambos lados durante unos 10 minutos hasta que los jugos comiencen a brotar.

Una vez que las tripas estén asadas, cortar en trocitos y servir con mote y papas. Acompañarlas con ají criollo.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	TRIPA MISHQUI	Las formas tradicionales de preparación de la tripa Mishqui, vienen de las sabrosas prácticas culinarias mestizas de nuestros pueblos; por el alto grado de grasa que tiene, cabe mencionar que contiene grasas, se utiliza como método de cocción, la fritura y el asado, pero también se preparan guisos en cazuelas viejas o de barro, con los aderezos y experiencias autóctonos.	GASTRONOMICO	La tripa Mishqui, desde tiempos memorables, era parte esencial como ofrenda en el momento de las fiestas. Su presencia fue vital en las celebraciones de los cuatro raymis, entre solsticios y equinoccios. Dentro de la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica al azar ya que está totalmente ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba qué y cuándo comerlo.
Técnica				
T1	ASADO	El asar algo, es decir hacer un asado básicamente significa cocinar un género (ya sea carne, pescado, etc.) con un mínimo de grasa de tal forma que		

		quede dorado por la parte exterior y muy jugoso por la interior. Hay distintas formas de asar, a saber: al horno, a la plancha, a la parrilla, en espetón o estaca, en la salamandra, a la sal o también al estilo de Sepúlveda			
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
M1	TRIPA DE RES	BOVINO	PANAMA	PRODUCCIÓN/PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
H1	PARRILLA DE CARBON	TRADICION AL	HIERRO	PRODUCCIÓN PROPIA	
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	JUDITH ZAMBRANO	84 / 40	TERCER BLOQUE		
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia			
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión			
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>					
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es la tripa Mishqui, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones. Claro que en ciertas comunidades andinas.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.			
X	Media				
	Baja				
<b>Problemática</b>					
Una de las principales infecciones ocasionadas por el consumo de tripa puede ser causado por la mal preparación de la tripa o por problemas de cocción.					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>Cantón:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> LICTO		<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural</b> <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W		<b>X(este)</b> 36° <b>Y(norte)</b> 48° <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> CALDO DE PATA CON MOTE TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PREPARACIÓN DE LA TRIPA	D1	MOTE
	D2	PATA DE RES
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LA PATA DE RES	
Breve Reseña		
<p>El caldo de pata sin duda es una de las delicias de la gastronomía ecuatoriana, pero en realidad sus orígenes se remontan a los migrantes colombianos que llegaban al país y compartían sus costumbres. Este plato ganó gran popularidad a partir de los años 80 cuando las relaciones comerciales entre los dos países estaban en su mejor época, puesto que los mercaderes de provincias cercanas a la frontera viajaban a la nación vecina para adquirir las patas de ganado exclusivas para la preparación del platillo.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		

Colocar en una olla de presión las patas de res con agua, ajo, cebolla blanca, sal y comino, cocinar desde que suena por 25 minutos.

Separar el líquido de cocción y separar las patas de res y cortarlas en cubos, reservar los 2 Aparte en una olla hacer un refrito con aceite de achiote, mantequilla, cebolla blanca, orégano, sal y comino.


Agregar el líquido de cocción de las patas de res, las patas cocinadas y el mote cocinado, llevar a ebullición.

Adicionar la leche licuada con la pasta de maní

Rectificar con sal y comino Servir

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	CALDO DE PATA	Ecuador es un país con una gran diversidad de sopas dentro de su inventario gastronómico y uno de sus platos representativos es sin duda el caldo de pata, una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados del tradicional mote.	GASTRONOMICO	El caldo de pata sin duda es una de las delicias de la gastronomía ecuatoriana, pero en realidad sus orígenes se remontan a los migrantes colombianos que llegaban al país y compartían sus costumbres.
Técnica				
T1	CALDO	Elaborar un caldo consiste, básicamente, en cocer alimentos sólidos en abundante agua para extraer sus sabores y nutrientes y traspasarlos a un líquido. Esta técnica es conocida como la técnica de la cocción por expansión.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición

M1	PATA DE RES	BOVINO	PANAMA	PRODUCCIÓN/PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
H1	OLLA DE COCCION	TRADICIONAL	HIERRO	PRODUCCIÓN PROPIA	
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	JUDITH ZAMBRANO	84 / 40	TERCER BLOQUE		
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia			
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión			
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>					
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es el caldo de pata, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones. Claro que en ciertas comunidades andinas.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.			
X	Media				
	Baja				
<b>Problemática</b>					
Una de las principales infecciones ocasionadas por el consumo del cerdo puede ser causado por la mal preparación de la tripa o por problemas de cocción.					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<b>X(este)</b> 36`	<b>Y(norte)</b> 48` <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> YAHUARLOCRO TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
YAHUARLOCRO	D1	PAPAS
	D2	TRIPAS DE BORREGO
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE EL YAHUARLOCRO	
Breve Reseña		
<p>Yahuarlocro es una palabra compuesta, el locro se denomina a toda sopa de papas, es la base de otras sopas que tienen el mismo compuesto y tiene diferentes variaciones. proviene de la lengua kichwa “Lugru”, sustantivo, su derivación verbal es “lugrun”, que se traduce hacer locro o sopas. La palabra yaguar viene del kichwa que significa es sangre, por tanto este es un locro de sangre de borrego en la mayoría de ocasiones.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
En abundante agua se lava el menudo de borrego		

Coloque el menudo en un recipiente sin agua y agregue el jugo de los limones; ponga la hierbabuena y la sal y refríe bien el menudo.

Frote con fuerza sin dañar el producto.

Deje reposar durante 10 minutos y enjuague con abundante agua fría.

Cocine en una olla de presión aproximadamente 30 minutos, verifique que esté bien cocido (debe ser blando).

Retire el menudo y corte las tripas en aros y la pansa en cubos.

Reserve el líquido de cocción del menudo, se lo utilizará posteriormente para la elaboración de la sopa.

Corte la cebolla blanca en cuadritos.

Aparte, en otra olla sofría la cebolla junto con el comino, la pimienta, el cilantro, el orégano y el ajo machacado. Lave, pele y corte las papas en cubos, agregue las papas al sofrito.

Licue el maní junto con la leche y agregue al sofrito. Tape y deje hervir durante 15 minutos.

Agregue el líquido de cocción del menudo, añada sal y deje hervir hasta que las papas estén bien cocidas. Incorpore el menudo picado y deje hervir tres minutos.

Corte el tomate por la mitad y retire las semillas, corte la cebolla en cuadritos, pique las hojas de perejil y cilantro bien finitas.


Elabore un sofrito con el tomate, la cebolla, el perejil, el cilantro y la sangre

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	YAHUARLO CRO	Ecuador es un país con una gran diversidad de sopas dentro de su inventario gastronómico y uno de sus platos	GASTRONOMICO	El yahuarlocro sin duda es una de las delicias de la gastronomía ecuatoriana, pero en realidad sus orígenes se remontan. La palabra yaguar viene del kichwa que significa es sangre, por tanto este es un locro de sangre de borrego en la mayoría de ocasiones.

		representativo es sin duda el yahuarlocro, una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados del tradicional mote.		
<b>Técnica</b>				
T1	CALDO	Elaborar un caldo consiste, básicamente, en cocer alimentos sólidos en abundante agua para extraer sus sabores y nutrientes y traspasarlos a un líquido. Esta técnica es conocida como la técnica de la cocción por expansión.		
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de Adquisición</b>
M1	TRIPA DE BORREGO	BOVINO	PANAMA	PRODUCCIÓN/PROPIA
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de Adquisición</b>
H1	OLLA DE COCCION	TRADICIONAL	HIERRO	PRODUCCIÓN PROPIA
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>				
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad / Tiempo de Actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	JUDITH ZAMBRANO	84 / 40	TERCER BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				
<b>Procedencia del Saber</b>		<b>Detalle de la Procedencia</b>		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>Trasmisión del Saber</b>		<b>Detalle de la Trasmisión</b>		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es el yahuarlocro, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones. Claro que en ciertas comunidades andinas.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado		
X	Media			
	Baja			



		exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
<b>Problemática</b>				
Una de las principales infecciones ocasionadas por el consumo de tripa puede ser causado por la mal preparación de la tripa o por problemas de cocción.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<input checked="" type="checkbox"/> <b>X(este)</b> 36`	<input type="checkbox"/> <b>Y(norte)</b> 48` <input type="checkbox"/> <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> TORTILLAS DE PAPA LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
TORTILLA DE PAPA	D1	PAPAS
	D2	QUESO
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LAS TORTILLAS DE PAPA	
Breve Reseña		
Los llapingachos (también los verás como yapingachos) son un plato típico y originario de la región andina central de Ecuador. Son un plato fundamental de su cultura gastronómica, uno		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
5-6 papas grandes (tipo Russet en EEUU) peladas y cortadas en trozos medianos		
2 cucharadas de aceite		
½ taza de cebolla blanca picada finamente		


2 cucharaditas de achiote molido				
1 taza de queso o quesillo desmenuzado/rallado puede usar mozzarella o oaxaca				
Sal al gusto				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	TORTILLA DE PAPA	Ecuador es un país con una gran diversidad gastronómica dentro de su inventario gastronómico y uno de sus platos representativos son las tortillas de papa	GASTRONOMICO	Los llapingachos (también los verás como yapingachos) son un plato típico y originario de la región andina central de Ecuador. Son un plato fundamental de su cultura gastronómica, uno de los más representativos de la comida serrana, aunque también se consumen en el sur de Colombia.
Técnica				
T1	FRITO	A grandes rasgos, se puede definir la fritura como esa técnica culinaria que introduce los alimentos en aceite hirviendo hasta que alrededor de estos se forma una pequeña costra de textura crujiente, mientras que la parte interior debe quedar tierna y jugosa.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	PAPA	TUBERCULO	SUDAMEDICA	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
H1	TIESTO	TRADICION AL	BARRO	PRODUCCIÓN PROPIA
5. APORTES/ SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARLINA GUEVARA	95 / 45	SEGUNDO BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				

Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
Básicamente son tortillas fritas rellenas de <u>queso</u> , hechas de papas cocidas y aplastadas. Los llapingachos se toman en Ecuador en casi cualquier comida: en el desayuno, como entrada o como comida completa si se sirven bien acompañados.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscando exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
X	Media			
	Baja			
<b>Problemática</b>				
Una de las principales infecciones ocasionadas por el consumo de carbohidratos que pueden causar un alto impacto en el peso de las personas.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<input checked="" type="checkbox"/> <b>X(este)</b> 36`	<input type="checkbox"/> <b>Y(norte)</b> 48` <input type="checkbox"/> <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> CALDO DE GALLINA CRIOLLA TRADICIONALMENTE LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE GALLINA	D1	PAPAS
	D2	GALLINA CRIOLLA
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE EL CALDO DE GALLINA	
Breve Reseña		
El caldo de gallina criolla o de pollo ecuatoriano, es un plato muy simple, que se puede servir como consomé, o el caldo con la presa. También, puedes acompañarlo con una papa cocinada, cebollita blanca y cilantro o perejil picado.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
Calentar una olla grande y agregar un chorrito de aceite , luego, agregar la gallina y dorar la piel. Añadir el ajo y demás vegetales, removiendo hasta dorar. Agregar el sobre (sachet) criollo, remover bien. Agrega las 12 tazas de agua, removiendo la base de la olla para evitar que se peguen los ingredientes. Llevar a fuego medio y dejar cocinar por, mínimo, 2 horas.		

Una vez listo el caldo, retirar el pollo y trocearlo en octavos. Cierne o filtra el caldo, y reservalo.				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	Ecuador es un país con una gran diversidad de sopas dentro de su inventario gastronómico y uno de sus platos representativos es sin duda el caldo de gallina criolla, una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados de papa.	GASTRONOMICO	El caldo de gallina criolla o de pollo ecuatoriano, es un plato muy simple, que se puede servir como consomé, o el caldo con la presa. También, puedes acompañarlo con una papa cocinada, cebollita blanca y cilantro o perejil picado.
Técnica				
T1	CALDO	Elaborar un caldo consiste, básicamente, en cocer alimentos sólidos en abundante agua para extraer sus sabores y nutrientes y traspasarlos a un líquido. Esta técnica es conocida como la técnica de la cocción por expansión.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	GALLINA CRIOLLA	AVES	SUR ESTE ASIATICO	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
H1	OLLA DE COCCION	TRADICION AL	HIERRO	PRODUCCIÓN PROPIA
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>				
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad


Individuos	CARLINA GUEVARA	95 / 45	SEGUNDO BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
En cuanto al tipo de presentaciones, la receta más representativa es el caldo de gallina criolla, con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar, se aumenta algunos ingredientes y guarniciones. Claro que en ciertas comunidades andinas.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
X	Media			
	Baja			
<b>Problemática</b>				
Por otra parte, comer demasiado pollo podría llevar a problemas como niveles altos de lípidos en sangre y almacenamiento de grasa, debido a su alto contenido de proteínas. Ello además puede derivar en un riesgo más elevado de presentar problemas cardíacos, en especial si comes la piel.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>Cantón:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> LICTO		<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural</b> <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W		<b>X(este)</b> 36° <b>Y(norte)</b> 48° <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> CHICHA DE REMOLACHA LOS DOMINGOS EN EL MERCADO PRINCIPAL DE LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE REMOLACHA	D1	REMOLACHA
	D2	AGUA
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LA CHICHA DE REMOLACHA	
Breve Reseña		
<p>La remolacha o betabel es una planta perenne que produce hojas y raíces que son ampliamente utilizadas como fuente alimenticia para humanos y animales. Las remolachas son una fuente de vitaminas A y C, hierro y otros minerales, carotenoides y fibra dietética.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Pelar la remolacha y cortar en trozos.          Colocar en la licuadora con el agua y batir a velocidad alta.          Pasar la preparación por un colador.          Añadir azúcar al gusto.          Servir con suficiente hielo.</p>		
Fecha o Periodo	Detalle de la Periodicidad	



	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	CHICHA DE REMOLACHA	Ecuador es un país con una gran diversidad de bebidas dentro de su inventario gastronómico.	GASTRONOMICO	Es una bebida hidratante y muy nutritiva, que se consume habitualmente durante el verano paraguayo. Llena de vitaminas y con un sabor increíble, será una delicia para tu cuerpo.
Técnica				
T1	BLENDING	Licuar los ingredientes de un cocktail nos permite combinarlos rápido y fácil. En una licuadora eléctrica pueden licuarse frutas y añadiendo hielo obtendremos bebidas granizadas.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	REMOLACHA	VERDURA	NORTE DE AMERICA	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
H1	LICUADORA	TRADICIONAL	HIERRO	PRODUCCIÓN PROPIA
5. APORTES/ SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARLINA GUEVARA	95 / 45	SEGUNDO BLOQUE	
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia		
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión		
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres		
	Maestro- Aprendiz			

	Centro de Capacitación	a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.		
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>				
La remolacha o betabel es una planta perenne que produce hojas y raíces que son ampliamente utilizadas como fuente alimenticia para humanos y animales. Las remolachas son una fuente de vitaminas A y C, hierro y otros minerales, carotenoides y fibra dietética.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.		
X	Media			
	Baja			
<b>Problemática</b>				
La Academia Americana de Pediatría recomienda evitar la remolacha y otros alimentos con alto contenido de nitratos en los niños menores de tres meses de edad para evitar el riesgo de intoxicación por nitratos.				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> LICTO		
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<input checked="" type="checkbox"/> <b>X(este)</b> 36`	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Y(norte)</b> 48` <input checked="" type="checkbox"/> <b>Z(Altitud)</b> -1.8
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> BIZCOCHOS TRADICIONALES TODOS LOS DIAS EN LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA		
<b>Código Fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
BIZCOCHO	D1	HARINA
	D2	AGUA
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LOS BIZCOCHOS	
Breve Reseña		
<p>El bizcocho es un bocado crujiente, icónico de la ciudad de Cayambe en la provincia de Pichincha. Sin embargo, el conocimiento de la receta llegó a la parroquia de Licto, Chimborazo, a través de un probable cayambeño, Leónidas Caicho, (no hay datos seguros al respecto) y a partir de su llegada, muchas personas dedicadas a la panadería aprendieron rápidamente el arte de hacer los bizcochos y éstos se volvieron muy populares entre la población de Licto.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>La masa del bizcocho se prepara con harina, agua tibia, sal, azúcar y se amasa por diez minutos. -Se aumenta levadura y se deja reposar la masa por 30 minutos -Esa masa leudada es cortada en pequeños trozos y se las pone en las latas para hornearlos. -Se meten los bizcochos en un primer momento por 15 a 30 minutos a altas temperaturas. -Se los saca después de este tiempo, y se los deja enfriar. Luego se los</p>		

vuelve a meter en otro horno, a menor temperatura y se los hornea por 10 a 12 minutos más hasta que doren.				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	BIZCOCHO	El bizcocho es un bocado crujiente, icónico de la ciudad de Cayambe en la provincia de Pichincha. Sin embargo, el conocimiento de la receta llegó a la parroquia de Licto, Chimborazo, a través de un probable cayambeño, Leónidas Caicho, (no hay datos seguros al respecto) y a partir de su llegada, muchas personas dedicadas a la panadería aprendieron rápidamente el arte de hacer los bizcochos y éstos se volvieron muy populares entre la	GASTRONOMICO	Los bizcochos de Licto son consumibles todos los días del año ya que se encuentran con facilidad en la Panadería Gomez aquí también se encuentran diferentes tipos de panes .

		población de Licto.			
<b>Técnica</b>					
T1	HORNEADO	El horneado estándar se realiza a temperaturas de entre 190° y 250°C, dependiendo del tamaño del pan y el tipo de horno. La duración puede oscilar entre los 12 y 16 minutos para los panes pequeños, alcanzando más de una hora para las piezas más grandes.			
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
M1	HARINA	CEREAL	MEDIO ORIENTE	PRODUCCIÓN/PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICIONAL	BARRO	PRODUCCIÓN PROPIA	
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	FANNY GOMEZ	94 / 50	SEGUNDO BLOQUE		
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia			
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión			
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>					
Así es como nace el llamado Bizcocho de Licto, que en realidad no es diferente del bizcocho cayambeño en la preparación y los ingredientes, pero que tiene un gran significado para los habitantes de la parroquia, quienes se sienten profundamente orgullosos de saber hacer los deliciosos bizcochos licteño					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.			
X	Media				
	Baja				
<b>Problemática</b>					
Ya que estos bizcochos no son oriundamente de Licto hay gran disputa con el valor patrimonial de dicho producto.					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>	
	CÓDIGO

<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>
---------------------------------

<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO	<b>Cantón:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> LICTO	<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural</b> <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> LICTO	
<b>Coordenadas:</b> 1.8054S/78.6012W	<b>X(este)</b> 36° <b>Y(norte)</b> 48° <b>Z(Altitud)</b> -1.8

<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>
----------------------------------



**Descripción de la fotografía:** COLADA MORADA TODOS LOS DOMINGOS EN LICTO. FOTO: IVONNE ZUÑIGA

**Código Fotográfico:**

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>
-----------------------------------

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
COLADA MORADA	D1	FRUTAS
	D2	ESPECIES
Grupo Social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUECHUA
Sub-ámbito	Detalle del Sub ámbito	
TECNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PREPARACION DE LA COLADA MORADA	

Breve Reseña

La colada morada se originó hace más de 5 mil años en las civilizaciones indígenas precolombinas, quienes la preparaban con una intención espiritual. Según algunos investigadores, los pueblos indígenas usaban como ingrediente principal el maíz negro molido, la sangre de llama, la mora y la naranjilla.

**4. DESCRIPCIÓN**

Ponga las cáscaras de piña, el centro de la piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela en una olla grande con 8 tazas de agua. Hierva esta mezcla durante unos 20-25 minutos. Añada la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja. Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire y cierna.

En una olla aparte, añada las 4 tazas de agua restante con los mortiños y las moras, hierva durante unos 20 minutos. Retire del fuego, deje enfriar. Luego licue esta mezcla y ciérrala.  
 Mezcle la taza de la harina de maíz morado con una taza del líquido de piña hasta que esté bien diluido. Agregue la mezcla las frutas licuadas y cernidas, el jugo de naranjilla, el líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande.  
 Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva.  
 Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento durante unos 10 minutos.  
 Retire del fuego y agregue las rodajas de fresa (y frutas adicionales). Sirva caliente o fría.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta tradición ha perdurado por el interés de los detentores en la transmisión de los conocimientos de generación en generación. La promoción de esta manifestación ha sido gestada por iniciativas individuales de los propios detentores bajo mínimo de mantener viva la tradición y como una estrategia para la comercialización que permita el sustento de la economía familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Los estudios aplicados a este espécimen en el aspecto biológico y nutricional han servido de marco referencial para considerar a la carne de cerdo, como fuente importante de proteína de origen animal, con un alto valor biológico y con contenido en grasa saturada; puesto que contiene grasas y colágeno. Convirtiéndose así, en una fuente de alimentación y también en una alternativa sustentable para quienes lo crían.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos		Descripción del Producto	Uso	Detalle del uso
P1	COLADA MORADA	La colada morada se originó hace más de 5 mil años en las civilizaciones indígenas precolombinas, quienes la preparaban con una intención espiritual. Según algunos investigadores los pueblos indígenas usaban como ingrediente principal el maíz negro molido.	GASTRONOMICO	Esta bebida simboliza una ofrenda para los difuntos en su “viaje a la eternidad” de acuerdo con la cosmovisión andina.
Técnica				
T1	COCCIÓN	Consiste en sumergir los alimentos en un recipiente con agua y someterlos al calor durante un periodo determinado de tiempo. La cocción preserva el sabor de los alimentos, reduce el riesgo de intoxicaciones alimentarias y los hace más digeribles.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	HARINA	CEREAL	MEDIO ORIENTE	PRODUCCIÓN/PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición

H1	OLLA DE ACERO	TRADICION AL	ACERO	PRODUCCIÓN PROPIA	
<b>5. APORTES/ SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	FANNY GOMEZ	94 / 50	SEGUNDO BLOQUE		
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la Procedencia			
X	Padres- Hijos	Los conocimientos prehispánicos vinculados a la preparación del cuy han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta técnica culinaria un elemento integrador de la familia, la historia y las tradiciones. Las leyendas, creencias sobre la naturaleza y las prácticas ancestrales son elementos vinculados a los conocimientos de producción.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Trasmisión del Saber		Detalle de la Trasmisión			
X	Padres- Hijos	La transmisión de la técnica culinarias se da al interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con las costumbres a través de la manipulación imitativa y juegos espontáneos, que les dan la destrezas necesarias para que más tarde perfeccionen la técnica de la elaboración de los platos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD</b>					
Su preparación ancestral era todo un ritual. Se realizaba la fermentación de la harina de maíz negro en recipientes de barro por 3 o 4 días. Posteriormente se cocinaba en leña, con ingredientes como el jugo de mora, mortiño y miel.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Fenómenos como la migración influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento; demostrando desinterés por la continuidad de las técnicas y procedimientos de este saber o buscado exclusivamente el incremento de la productividad y rentabilidad del producto.			
X	Media				
	Baja				
<b>Problemática</b>					
Si bien la colada morada es una rica fuente de alimento, para las personas que sufren de gastritis aguda o irritaciones gástricas es recomendable seguir algunas precauciones en el momento de consumirla.					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					



## **7. Conclusiones**

- En definitiva, el levantamiento gastronómico permite el alcance de niveles de promoción turística.
- En definitiva, el desarrollo de la presente propuesta permite tanto a las autoridades y prestadores gastronómicos de la parroquia Licto alcanzar mejores estándares de promoción y posicionamiento del destino.
- Mediante la puesta en marcha de la propuesta para la parroquia Licto tendrá una demanda creciente ya que se dará a conocer la cultura, historia, tradiciones, costumbres, gastronomía entre otros factores que comprenden el desarrollo del destino turístico.
- La gastronomía se ha convertido en un factor clave en el desarrollo turístico, ya que, en la actualidad, gran parte de turistas nacionales visitan ciudades, pueblos y comunidades con el afán de conocer la comida local y así vivir una experiencias única mediante la preparación y degustación de platos típicos.

## **8. Recomendaciones**

- Gestionar las ventajas gastronómicas de la localidad mediante herramientas creativas y funcionales que generen interés de visita a los turistas.
- Diseñar estrategias de acción futura del turismo gastronómico que sirvan como anticipo a los cambios de necesidades y gustos de la demanda, para de esta manera lograr reducir el impacto negativo.
- Mantener una constante actualización de las fichas de inventario, para mantener la información al día de los prestadores de servicios gastronómicos.
- Actualizar la información en cuanto a nuevos servicios gastronómicos para de este modo saber cómo llegar a más segmentos de mercado y ampliar la demanda.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cajal, A. (2021). Investigación de Campo: *Características, Tipos, Técnicas y Etapas. Investigación de campo*. Metodología de la investigación, PEARSON, México.
- Chiriboga, E. (2022). Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable. *INNOVA Research Journal*, 7(3.2), 104–124. <https://doi.org/10.33890/innova.v7.n3.2.2022.2180>
- Correa, N., Cañas, A. I., Cogollo, J. M., Romero, M., Jaramillo, A., & Zuluaga, R. (2023). Calidad científica: Definición, historia, y aplicaciones. *SIGNOS - Investigación En Sistemas de Gestión*, 15(1). <https://doi.org/10.15332/24631140.8247>
- Félix, G., Aboites, G., & Castro, D. (2018). La seguridad alimentaria y su relación con la suficiencia e incertidumbre del ingreso: un análisis de las percepciones del hogar. *Acta Universitaria*, 28(4), 74–86. <https://doi.org/10.15174/au.2018.1757>
- Gil, S. M., Korstanje, M. E., & Peral, P. P. (2020). Tourism as an Object of Study. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 12(1), 81–105. <https://doi.org/10.18226/21789061.v12i1p81>
- Guevara, G. P. Verdesoto A. Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163-173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Manzano, C. A., & Pacheco, C. A. (2018). Cultura gastronómica especializada: innovación más

servicios. *Revista Científica Profundidad Construyendo Futuro*, 8(8), 10–15.

<https://doi.org/10.22463/24221783.2608>

Mejía, M., & Maldonado, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23–33.

<https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679>

Minda, J., Ortíz, D., & Palomeque, T. (2021). Promoción turística a través de las TICs en el Cantón Antonio Ante Provincia de Imbabura. *Tierra Infinita*, 7(1), 45–58.

<https://doi.org/10.32645/26028131.1092>

Muñoz, J., & Tamayo, C. (2020). ESTRATEGIAS COMPETITIVAS DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO Y SU SOSTENIBILIDAD EN LA PARROQUIA CRUCITA DEL CANTÓN PORTOVIEJO PROVINCIA DE MANABÍ. *REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINARIA ARBITRADA “YACHASUN,”* 4(7 Edición especial), 119–129.

<https://doi.org/10.46296/yc.v4i7edesp.0065>

Palomino, C., González, Y., Pérez, E., & Aguilar, V. (2018). Metodología Delphi en la gestión de la inocuidad alimentaria y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

*Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 35(3), 483.

<https://doi.org/10.17843/rpmesp.2018.353.3086>

Reyes, L. & Carmona, F. (2020). *La investigación documental para la comprensión ontológica del objeto de estudio*. [Tesis doctoral]. Universidad Simón Bolívar.

<https://bonga.unisimon.edu.co/bitstream/handle/20.500.12442/6630/La%20investigaci%c>

3%b3n%20documental%20para%20la%20comprensi% c3%b3n%20ontol% c3%b3gica%  
20del%20objeto%20de%20estudio.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Romero Corral, J. F. (2018). La Gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. *INNOVA Research Journal*, 7(5), 194–203.  
<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n11.2018.813>
- Santos, J., & López, V. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica. *RIVAR*, 9(26), 55–69.  
<https://doi.org/10.35588/rivar.v9i26.5522>
- Siavichay, E., Cárdenas, M., Vega, L., Asanza, D., & Barragán, M. (2023). Percepción de los clientes sobre la calidad del servicio: un estudio empírico. *MASKANA*, 14(1), 9–21.  
<https://doi.org/10.18537/mskn.14.01.01>
- Silva, E., & Luján, G. (2022). Modelo teórico de gestión de la calidad del servicio para promover la competitividad de los restaurantes de cocina tradicional de la costa ecuatoriana. *Siembra*, 9(1), e3594. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3594>
- Silva, J., Macías, B., Tello, E., & Delgado, J. (2021). La relación entre la calidad en el servicio, satisfacción del cliente y lealtad del cliente: un estudio de caso de una empresa comercial en México. *CienciaUAT*, 85–101. <https://doi.org/10.29059/cienciauat.v15i2.1369>
- Valenzuela, N., Buentello, C., Gomez, L., & Villareal, V. (2019). La atención al cliente, el servicio, el producto y el precio como variables determinantes de la satisfacción del cliente en una pyme de servicios. *Revista GEON (Gestión, Organizaciones y Negocios)*, 6(2), 18–24. <https://doi.org/10.22579/23463910.159>

Villagómez, C., Arteaga, M., & Molina, G. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 19(21), 78–92. <https://doi.org/10.47189/rcct.v19i21.240>

Villamarin, S., Zizumbo, L., & González, A. (2023). Las experiencias turísticas. Su estudio desde la revisión sistemática de la literatura científica. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, 17(2), 1–26. <https://doi.org/10.17979/rotur.2023.17.2.9481>