



DOI: <https://doi.org/10.23857/dc.v9i1>

Ciencias Sociales y Políticas  
Artículo de Investigación

*Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto*

*Plan for the safeguarding of the intangible cultural heritage, food and gastronomic heritage of the Parish of Licto*

*Plano de salvaguarda do património cultural imaterial, alimentar e gastronómico da Freguesia de Licto*

Erica Estefanía Andino Peñafiel <sup>I</sup>  
[erica.andino@esPOCH.edu.ec](mailto:erica.andino@esPOCH.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0001-9220-5764>

Claudia Patricia Maldonado Erazo <sup>II</sup>  
[claudia.maldonado@esPOCH.edu.ec](mailto:claudia.maldonado@esPOCH.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-0583-2186>

Fausto Armando Quishpi Pilataxi <sup>III</sup>  
[quishpifausto@gmail.com](mailto:quishpifausto@gmail.com)  
<https://orcid.org/0009-0003-2776-6727>

**Correspondencia:** [erica.andino@esPOCH.edu.ec](mailto:erica.andino@esPOCH.edu.ec)

\***Recibido:** 29 de febrero de 2023 \***Aceptado:** 12 de marzo de 2023 \* **Publicado:** 20 de abril de 2023

- I. Magíster en Antropología, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales, Carrera de Turismo, Riobamba, Ecuador.
- II. Master universitario en Investigación en Ciencias Sociales y Jurídicas especialidad en Empresa Turismo, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales, Carrera de Turismo, Riobamba, Ecuador.
- III. Licenciado en Ecoturismo, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecoturismo, Riobamba, Ecuador.

## Resumen

El objetivo de la presente investigación fue elaborar un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito alimentario y gastronómico, de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Para lo cual se socializó y analizó las vulnerabilidades mediante un Plan de Salvaguardia, obtenidas de una entrevista y una matriz horizontal ponderada de evaluación de criterios, tales como herencia, memoria e identidad. Se realizó la formulación del planteamiento filosófico y estratégico con una matriz FODA, la misma que permitió priorizar los nudos críticos y factores claves de éxito. Se formularon los planes y programas en base a los ejes de protección, revitalización, transmisión, promoción, difusión y dinamización. Se validó un total de 22 manifestaciones, las mismas que fueron tabuladas, analizadas e interpretadas, las mismas que permitieron establecer una priorización de nudos críticos y factores claves de éxito, formulando 9 estrategias, 4 programas y 4 proyectos. Finalmente, se concluyó que las ejecuciones de los 5 proyectos pueden garantizar la transmisión de saberes y conocimiento hacia las nuevas generaciones, así como se fortalecerá su identidad gastronómica de la parroquia de Licto; por lo que es necesario, que el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial ponga en marcha el Plan de Salvaguardia.

**Palabras Claves:** Manifestación; Salvaguardia; Patrimonio Cultural Inmaterial; Revitalización; Herencia; Memoria; Estrategias.

## Abstract

The objective of the present investigation was to elaborate a plan for the safeguarding of the intangible cultural heritage in the food and gastronomic field, of the Licto parish, Riobamba canton, Chimborazo province. For which the vulnerabilities were socialized and analyzed through a Safeguard Plan, obtained from an interview and a weighted horizontal matrix of evaluation of criteria, such as inheritance, memory and identity. The formulation of the philosophical and strategic approach was carried out with a SWOT matrix, the same one that allowed prioritizing the critical knots and key success factors. Plans and programs were formulated based on the axes of protection, revitalization, transmission, promotion, dissemination and revitalization. A total of 22 statements were validated, the same ones that were tabulated, analyzed and interpreted, the same ones that allowed establishing a prioritization of critical nodes and key success factors, formulating 9 strategies, 4 programs and 4 projects. Finally, it was concluded that the executions of the 5 projects can guarantee the transmission of knowledge and knowledge to the new generations, as well as their gastronomic identity of the Licto

## Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

---

parish will be strengthened; Therefore, it is necessary that the Autonomous Decentralized Parish Government implement the Safeguarding Plan.

**Keywords:** Manifestation; Safeguard; Intangible Cultural Heritage; Revitalization; Inheritance; Memory; Strategies.

### Resumo

O objetivo da presente investigação foi elaborar um plano de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no campo alimentar e gastronômico, da paróquia de Licto, cantão de Riobamba, província de Chimborazo. Para o qual as vulnerabilidades foram socializadas e analisadas através de um Plano de Salvaguarda, obtido a partir de uma entrevista e de uma matriz horizontal ponderada de avaliação de critérios, como herança, memória e identidade. A formulação da abordagem filosófica e estratégica foi realizada com uma matriz SWOT, a mesma que permitiu priorizar os nós críticos e os principais fatores de sucesso. Planos e programas foram formulados com base nos eixos de proteção, revitalização, transmissão, promoção, divulgação e revitalização. Um total de 22 afirmações foram validadas, as mesmas que foram tabuladas, analisadas e interpretadas, as mesmas que permitiram estabelecer uma priorização de nós críticos e fatores-chave de sucesso, formulando 9 estratégias, 4 programas e 4 projetos. Por fim, concluiu-se que as execuções dos 5 projetos poderão garantir a transmissão de saberes e saberes às novas gerações, bem como será reforçada a sua identidade gastronômica da freguesia de Licto; Assim, é necessário que o Governo Autónomo Descentralizado de Freguesia implemente o Plano de Salvaguarda.

**Palavras-chave:** Manifestação; Salvaguarda; Herança cultural intangível; Revitalização; Herança; Memória; Estratégias.

### Introducción

En la parroquia de Licto, existe desinterés por conservar los saberes ancestrales, puesto que se carece de información en relación al Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), afectando su identidad cultural y aumentando las posibilidades de perder los conocimientos ancestrales a las generaciones futuras, sobre la preparación de la diversidad gastronómica que existe en la parroquia.

Urgilez (2016) en su trabajo de tesis estableció un plan de salvaguardia donde consideró 5 programas y 17 proyectos, que fueron diseñados en función para la conservación, difusión, promoción,

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia  
Licto

---

revitalización y transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad Nizag, con el fin de generar mecanismos de protección y fortalecimiento de la identidad cultural.

Pungaña Villacrés (2022) en su trabajo elaboraron un plan de salvaguardia en la comunidad de Cachilvana Chico, perteneciente la parroquia de Quisapincha, el cual consta de 3 programas que agrupan la formulación de 12 proyectos, los mismos que se centran en la transmisión, protección, promoción y difusión de manifestaciones del PCI.

Moreno Procel y Pomaina (2016) menciona en su investigación que el principal objetivo, es conseguir los resultados de valoración de los saberes ancestrales existentes en la parroquia, a fin de fortalecer, conservar y salvaguardar el Patrimonio cultural intangible en la parroquia Licto; mientras que el Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto (2020), identificó que el 48% de su población, tienen poco conocimiento de los saberes ancestrales vigentes en la parroquia, que ha sido el resultado de migración, desinterés, globalización, religión, carencia de programas y proyectos de revitalización cultural. Revelando que las comunidades y principalmente los jóvenes, buscan cuidar y conservar el patrimonio cultural inmaterial, así como su valor ancestral.

Guerrero (2002) indica que la cultura es una mirada crítica a la identidad, diversidad, alteridad y diferencia que incluyen conocimientos, creencias, artes, leyes, moral, costumbres y cualquier habilidad adquirida por el ser humano como un miembro de la sociedad, así como los valores, creencias, hábitos y prácticas culturales.

El INPC (2013), indica que el proceso de salvaguardia tiene por objetivo prevenir y, en algunos casos, mitigar el riesgo que enfrentan las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial a través de la implementación de medidas e instrumentos idóneos para lograr su continuidad, respetando la propia dinámica cultural que sostiene la práctica del PCI.

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

Balarezo and Rocío (2015) indica que el Patrimonio Cultural Inmaterial al originarse dentro de los grupos sociales generadores de cultura, y al ser de naturaleza dinámica en permanente evolución, también es dinámico al igual que lo son las manifestaciones culturales que forman parte del PCI.

Pérez Zavala (2004) indica que la erosión cultural, representa el deterioro de las prácticas y los conocimientos ancestrales de las culturas propias, que se caracterizan por su identidad cultural, por

## Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

---

la aculturación y las nuevas tendencias culturales, y porque adoptan costumbres y creencia ajenas, que dan lugar a la extinción de su propia cultura.

Castillo et al. (2018) considera que el Patrimonio Cultural, es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que representan la herencia de un grupo humano, la misma que se refuerza emocionalmente con su sentido de comunidad, con identidad propia y que es percibida por otros, como característicos.

INPC (2014) indica que el patrimonio Cultural Material, representa un conjunto de bienes muebles e inmueble tangibles, que han sido creados por los pueblos ancestrales y que tienen relevancia histórica en la evolución de una sociedad, las misma que es salvaguarda y es esencial para garantizar la transmisión de costumbres y valores. En cambio, el Patrimonio Cultural inmaterial, está representado por los conocimientos ancestrales, técnicas constructivas, gastronomía, rituales, oficios, tradiciones y memorias que pertenecen a la comunidad en su vida cotidiana, y que han sido transmitidos de generación en generación.

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

El INPC (2013) indica que el Plan de Salvaguardia, es un instrumento metodológico que define las actuaciones correctas y que permite una administración participativa que fortalece las habilidades locales y consolidar compromisos de los actores vinculados. En este sentido, no es de formulación única de las entidades del Estado, sino primordialmente de las sociedades y conjuntos relacionados

### **Metodología**

El presente trabajo es de tipo investigativo e inductivo, donde se utilizó la técnica de recopilación de información primaria y secundaria. Se registró y se valoró la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia Licto; para proponer los programas y proyectos para la revitalización de la misma. Para lo cual se plantearon objetivos tales como: La caracterización de espacialidad de la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, con elementos como: socio cultural, económico productivo, asentamientos humanos, movilidad, energía y conectividad. A través de un estudio y sistematización de información secundaria, teniendo como fuente principal el Proyecto de Desarrollo y Ordenamiento territorial (PDyOT) de la parroquia.

## Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

---

Posteriormente, se registró el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad, mediante las siguientes actividades:

1. Etapa de aproximación: donde se desarrolló el primer acercamiento al territorio mediante entrevistas con los diferentes actores involucrados, que permitió establecer convenios y mecanismos a implementarse, tales como: coordinación, socialización de la iniciativa y obtención de consentimiento libre, previo e informado
2. Recopilación de la información: a fin de recopilar y analizar la información documental, mediante el levantamiento y recopilación de información en campo con la ayuda de la observación directa de las prácticas socioculturales, que aportó a la explicación e importancia del patrimonio del PCI.
3. Sistematización de la información obtenida, mediante la tabulación, recopilación, y la descripción del Patrimonio Cultural Inmaterial a través del registro de las fichas del INPC (Satán, 2016). La información procesada permitirá la implantación del estado de vulnerabilidad del PCI de la sociedad, que basado en una matriz se enlistaron todas las manifestaciones por orden de ámbitos en sentido vertical y se evaluó considerando 3 criterios para la identificación y administración del PCI, 1) Transmisión; 2) Memoria; e 3) Identidad.
4. Finalmente, se formuló un planteamiento filosófico-estratégico y operativo del proyecto de salvaguardia del PCI, estableciendo 2 fases: la del planteamiento filosófico – estratégico que se desarrolló en 3 instantes: El instante analítico en el que se hizo la matriz FODA mediante talleres participativos con los actores, para luego hacer la priorización de nudos críticos y componentes claves de éxito logrados desde el estudio FODA El estudio permitió conocer los inconvenientes más relevantes representados en un orden de prioridad, para obtener resoluciones futuras.

Con el propósito de detectar las instituciones públicas, privadas y los primordiales actores, del contexto de la investigación, se realizó un estudio a fin de examinar la funcionalidad, el interés, las potencialidades y las limitaciones.

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

El instante estratégico, basado en la priorización de nudos críticos y componentes claves de éxito, se formuló objetivos estratégicos que se encaminaron en el Proyecto de Salvaguardia para

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia  
Licto

---

posteriormente desarrollar programas y proyectos que contribuyan para proteger las manifestaciones culturales de la localidad.

En la fase del planteamiento operativo, se planteó los programas y proyectos del plan de salvaguardia, considerando los ejes rectores de salvaguardia del PCI: protección, revitalización, transmisión, promoción, difusión, y dinamización.

### Resultados

La investigación se basó en un diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia del PCI, considerando los siguientes componentes: biofísico, socio cultural, económico productivo, asentamientos humanos, movilidad, energía y conectividad; y político institucional y participación.

Tabla 1. *Diagnóstico de componentes*

Componente	Ámbito
biofísico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agua</li><li>• Red hídrica</li><li>• Clima</li><li>• Residuos sólidos/saneamiento</li><li>• Relieve y suelos</li><li>• Cobertura vegetal</li><li>• Vida silvestre</li></ul>
Socio cultural	<ul style="list-style-type: none"><li>• Población</li><li>• Composición étnica</li><li>• Pobreza por necesidades básicas insatisfechas</li><li>• Alimentación</li><li>• Salud</li><li>• Educación</li><li>• Organizaciones del tejido social</li><li>• Vestimenta</li><li>• Bienes muebles</li></ul>

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festividades y tradiciones</li> </ul>
Económico productivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actividades económicas – sectores productivos</li> <li>• Agricultura</li> <li>• Actividad agropecuaria</li> <li>• Trabajo</li> <li>• Sistema de producción</li> <li>• Sector turístico</li> </ul>
Asentamientos humanos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centros poblados</li> <li>• Relaciones entre asentamientos humanos</li> <li>• Servicios de acceso</li> </ul>
Movilidad, energía y conectividad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Movilidad, transporte y tránsito</li> <li>• Conectividad</li> <li>• Telecomunicaciones</li> <li>• Energía</li> </ul>
Político institucional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marco legal</li> </ul>

Fuente: Gobierno Autónomo descentralizado Parroquial Licto, 2020

Elaborador por: Investigadores, 2022

Con la línea base del diagnóstico situacional de los componentes en la parroquia Licto se procedió con el registro del patrimonio cultural alimentario gastronómico; para ello se realizó un acta de consentimiento libre, previo e informado, se continuó con la recolección primaria mediante una selección de personas para la entrevista, de lo cual se obtuvo la siguiente tabla.



Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

Tabla 2. Valoración de los platos tradicionales de Licto

Nro.	Nombre de la manifestación	Herencia			Memoria						Identidad			Total
		Desconocimiento	Conocimiento parcial	Conocimiento	Representación o sentido			Relación con otra manifestación			Apropiación o pertenencia			
					La población no reconoce el	La población posee un reconocimiento parcial del sentido	La población posee un reconocimiento total del sentido	Entre el 0 a 33% del total de las	Entre el 34 a 66% del total de las	Entre el 67 a 100% del total de las	Es considerada una manifestación	Es considerada una manifestación combinada a partir de la influencia	Es considerada una manifestación propia que caracteriza el modo de	
1	Hornado			3		3			3				3	12
2	Caldo de 31			3		2			2				3	10
3	Bizcochos			3		2			2				3	10
4	Chicha de Jora		2			2			2				3	9
5	Colada Morada			3			3			3			3	12
6	Buñuelos		2			2			2				3	9
7	Colada de Quinoa		2			2			2		2			8
8	Colada de Trigo		2			2			2		2			8
9	Colada de Máchica de sal		2			2			2		2			8
10	Habas con Melloco			3		2			2				3	10
11	Mote			3		2			2		2			9

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

1 2	Papas con Cuy		3		2			2			2		9
1 3	Chigüiltis		2		2			2			2		8
1 4	Habas con Melloco y maíz tostado		2		2			2			2		8
1 5	Purutucho		2		2			2			2		8
1 6	Colada de Zambo		2		2			2			2		8
1 7	Zamora		2		2			2			2		8
1 8	Colada de Harina de Alverja		2		2			2			2		8
1 9	El Jucho			3		2			2			3	10
2 0	Cuy Asado en Tiesto		2			2			2			2	8
2 1	Locro de Cuy		2			2			2			2	8
2 2	Ají de Cuy		2		1			1				2	6

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

En base a la puntuación de la calificación obtenida para cada manifestación, se estableció la ponderación del estado de los diferentes platos tradicionales y ancestrales de la parroquia Licto, donde el 55% corresponde a las manifestaciones vulnerables, mientras que el 45% corresponde a las manifestaciones vigentes.

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

**Formulación del planteamiento filosófico y estratégico del plan de salvaguardia del PCI**

Tabla 3. *Análisis FODA*

<b>FORTALEZAS (interno)</b>	<b>OPORTUNIDADES (externo)</b>	<b>DEBILIDADES (interno)</b>	<b>AMENAZAS (externo)</b>
<b>F1.</b> Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	<b>O1.</b> Facilidades para la comercialización de los platos tradicionales a nivel nacional	<b>D1.</b> Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	<b>A1.</b> Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos
<b>F2.</b> Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	<b>O2.</b> Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	<b>D2.</b> Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	<b>A2.</b> Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los platos tradicionales de la localidad
<b>F3.</b> La gastronomía forma parte de la identidad Licteña.	<b>O3.</b> La participación en las ferias gastronómicas y el interés del GAD parroquial, en promocionar, innovar y fortalecer el conocimiento gastronómico de la parroquia	<b>D3.</b> Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	<b>A3.</b> Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

<p><b>F4.</b> Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barros, entre otros.</p>	<p><b>O4.</b> Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)</p>	<p><b>D4.</b> Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad</p>	<p><b>A4.</b> Recesión económica de la localidad</p>
<p><b>F5.</b> Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales</p>	<p><b>O5.</b> Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente</p>	<p><b>D5.</b> Inexistencia de ferias gastronómicas que promocionen los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia</p>	<p><b>A5.</b> El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad</p>
<p><b>F6.</b> Crianza de animales que son necesarios para la preparación de los platos típicos de la localidad (cuy, el cerdo)</p>	<p><b>O6.</b> Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo agropecuario de la parroquia Licto</p>	<p><b>D6.</b> Falta de valoración de los platos típicos y ancestrales por parte de la localidad, debido al desconocimiento del sentido</p>	<p><b>A6.</b> Aculturación</p>
<p><b>F7.</b> El mercado de la parroquia Licto, es un medio por el</p>	<p><b>O7.</b> Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba</p>		

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

cual los pobladores comercializan los platos típicos y ancestrales del lugar	facilitan la comercialización de los platos típicos		
<b>F8.</b> Aprovechamiento en las fiestas parroquiales para la promoción de los platos tradicionales de la localidad	<b>O8.</b> Interés por parte de la localidad de una feria gastronómica para la difusión de todos los platos típicos y ancestrales		

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 3. *Evaluación de debilidades*

DEBILIDADES	DIFICULTADES	IMPACTO	DURACIÓN	TOTAL
<b>D1.</b> Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	3	2	2	7
<b>D2.</b> Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	3	1	3	7
<b>D3.</b> Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	3	2	2	7

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia  
 Licto

<b>D4.</b> Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad	3	2	2	7
<b>D5.</b> Inexistencia de ferias gastronómicas que promuevan los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia	2	2	3	7
<b>D6.</b> Falta de valoración de los platos típicos y ancestrales por parte de la localidad, debido al desconocimiento del sentido	2	2	2	6

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 4. Evaluación de amenazas

<b>AMENAZAS</b>	<b>DIFICULTADES</b>	<b>IMPACTO</b>	<b>PLAZO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>A1.</b> Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos	3	2	2	7
<b>A2.</b> Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los	3	2	3	8

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia  
 Licto

platos tradicionales de la localidad				
<b>A3.</b> Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía	3	2	2	7
<b>A4.</b> Recesión económica de la localidad	2	2	2	6
<b>A5.</b> El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad	3	2	3	8
<b>A6.</b> Aculturación	2	2	2	6

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 5. *Factores claves de éxito - Fortalezas*

<b>FACTORES CLAVES DE ÉXITO</b>	<b>CALIDAD</b>	<b>PRODUCTIVIDAD</b>	<b>EXCLUSIVIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
<b>F1.</b> Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	3	3	1	7
<b>F2.</b> Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	3	3	1	7

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

<b>FACTORES CLAVES DE ÉXITO</b>	<b>CALIDAD</b>	<b>PRODUCTIVIDAD</b>	<b>EXCLUSIVIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
<b>F3.</b> La gastronomía forma parte de la identidad Lictaña.	2	2	2	6
<b>F4.</b> Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barros, entre otros.	3	3	1	7
<b>F5.</b> Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales	3	3	1	7
<b>F6.</b> Crianza de animales que son necesarios para la preparación de	3	2	2	7



Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

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

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 6. Factores claves de éxito – Oportunidades

<b>FACTORES CLAVES DE ÉXITO</b>	<b>CALIDAD</b>	<b>PRODUCTIVIDAD</b>	<b>EXCLUSIVIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
<b>O1.</b> Facilidades para la comercialización de	3	2	2	7

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

los platos tradicionales a nivel nacional				
<b>02.</b> Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	3	3	1	7
<b>03.</b> La participación en las ferias gastronómicas y el interés del GAD parroquial, en promocionar, innovar y fortalecer el conocimiento gastronómico de la parroquia	2	3	1	6
<b>04.</b> Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)	2	3	1	6
<b>05.</b> Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente	2	3	1	6
<b>06.</b> Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el	3	2	2	7

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

desarrollo agropecuario de la parroquia Licto				
<b>O7.</b> Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba facilitan la comercialización de los platos típicos	2	2	2	6
<b>O8.</b> Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo de la gastronomía de la parroquia Licto	3	2	2	7

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

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

Tabla 7. Objetivo estratégico

<b>NUDOS CRÍTICOS</b>	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO</b>
<b>D2.</b> Inexistencia de documentación sobre la gastronomía de la parroquia Licto	<b>OE1.</b> Apoyar en la iniciativa de investigaciones que aporten a la gastronomía de la parroquia
<b>D4.</b> Falta de involucramiento de instituciones superiores y del Gad Parroquial en investigaciones sobre la gastronomía de la localidad	
<b>D1.</b> Se están perdiendo la gastronomía ancestral propios de la localidad.	<b>OE2.</b> Revitalizar los platos ancestrales propios de la localidad

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

<b>A1.</b> Incorporación de nuevos elementos en la preparación de los alimentos	
<b>D3.</b> Falta de apoyo por parte del GAD parroquial de Licto en emprendimientos de ferias gastronómicas	<b>OE3.</b> Apoyar en la iniciativa de proyectos para el emprendimiento de las comunidades en ferias gastronómicas
<b>D5.</b> Inexistencia de ferias gastronómicas que promocionen los platos tradicionales y ancestrales de la parroquia	
<b>A3.</b> Desinterés de parte del GAD parroquial hacia las comunidades relacionada con la gastronomía	
<b>A2.</b> Escasez de turistas nacionales y extranjeros para el consumo de los platos tradicionales de la localidad	<b>OE4.</b> Apoyar a las facilidades y seguridades durante la visita de los turistas a la parroquia en ferias gastronómicas
<b>A5.</b> El COVID dificulta la comercialización de los platos de la localidad	<b>OE5.</b> Apoyar y fomentar el desarrollo turístico en la localidad conjuntamente con el GAD cantonal de Riobamba y el GAD parroquial de Licto

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 8. Objetivos estratégicos a partir de factores claves de éxito

<b>FACTORES CLAVES DE ÉXITO</b>	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO</b>
<b>F2.</b> Variedad de platos típicos y ancestrales en la parroquia	<b>OE1.</b> Revitalizar, gestionar la preparación de los diferentes platos típicos y ancestrales para el aporte a la
<b>F4.</b> Empleo de elementos tradicionales en la preparación de los alimentos como: tiesto, hornos de leña, barro, entre otros.	
<b>F1.</b> Platos típicos tradicionales reconocidos o difundidos en toda la localidad	

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

<b>O2.</b> Personas con experiencia para la preparación de los platos tradicionales y ancestrales	revalorización de la gastronomía Lictaña
<b>F3.</b> La gastronomía forma parte de la identidad Lictaña.	
<b>F8.</b> Aprovechamiento en las fiestas parroquiales para la promoción de los platos tradicionales de la localidad	<b>OE2.</b> Exhibir, promocionar, degustar los diferentes platos típicos ancestrales para que sean valorizados por la población
<b>O6.</b> Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo agropecuario de la parroquia Licto	
<b>O4.</b> Identificación de la parroquia Licto por sus platos gastronómicos (bizcochos a leña)	
<b>F7.</b> El mercado de la parroquia Licto, es un medio por el cual los pobladores comercializan los platos típicos y ancestrales del lugar	
<b>O1.</b> Facilidades para la comercialización de los platos tradicionales a nivel nacional	
<b>F5.</b> Existe una producción local de verduras, frutas que son elementos necesarios para la elaboración o preparación de platillos tradicionales	
<b>F6.</b> Crianza de animales que son necesarios para la preparación de los platos típicos de la localidad (cuy, el cerdo)	
<b>O5.</b> Iniciativa de los emprendedores para innovar en un nuevo producto a base del existente	
<b>O7.</b> Las vías que conectan a Licto con el cantón Riobamba facilitan la comercialización de los platos típicos	<b>OE3.</b> Apoyar la gestión de emprendimientos de la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia.
<b>O8.</b> Interés del GAD parroquial en trabajar y promover el desarrollo de la gastronomía de la parroquia Licto.	
	<b>OE4.</b> Apoyar en la iniciativa, promover el desarrollo de la gastronomía Lictaña para el beneficio tanto al

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

	cantón Riobamba como al Gad parroquial
--	--

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

Tabla 9. Matriz de involucrados

<b>MATRIZ DE INVOLUCRADOS</b>			
<b>ACTORES</b>	<b>INTERÉS</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>POTENCIALIDADES</b>
Pobladores	Obtener nuevas fuentes de ingresos y plazas de empleo en el sector turístico	Aprovechando la afluencia de turistas especialmente en las fiestas parroquiales	Humano Económico
GAD Parroquial de Licto	Salvaguardar, proteger, promocionar y difundir el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia	Velar por la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio alimentario y gastronómico para el beneficio de la localidad	Técnico Económico
INPC	Investigar, normar, asesorar, restaurar, regular y promocionar el patrimonio cultural material e inmaterial del Ecuador; para la preservación,	Salvaguardando los bienes patrimoniales para beneficio de las personas y nuevas generaciones	Técnico Humano

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

	conservación de acuerdo a la ley	Realizando estudios y trabajos de investigación	
Ministerio de Cultura y Patrimonio	Fortalecer la identidad nacional y la interculturalidad, proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales	Promoviendo la salvaguardia de la memoria social y el patrimonio cultural del país.	Técnico Económico
Politécnicas y Universidades	Realizar prácticas preprofesionales y académicas	Realizando estudios y trabajos de investigación	Técnico Humano
ONGs	Fomentar el emprendimiento comunitario	Realizando capacitaciones en el sector turístico	Técnico Económico

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

### Formulación filosófica

#### Misión

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

## Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

---

### **Visión**

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

### **Formulación estratégica**

#### **Objetivos estratégicos**

- Fortalecer y consolidar la vigencia del patrimonio alimentario y gastronómico, mediante su revitalización, transmisión, profundizando la investigación de la gastronomía tradicional y ancestral con el fin de innovar en emprendimientos para el desarrollo de la parroquia.
- Gestionar con los actores involucrados mecanismos de aprovechamiento para mejorar la gastronomía tradicional y ancestral de la parroquia a través de nuevas propuestas.

#### **Políticas que regirán la ejecución del Plan de Salvaguardia**

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

#### **Determinación de programas y proyectos**

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



Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

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

Tabla 10. Descripción de los proyectos

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

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

		3. Evaluar el circuito o	turístico gastronómico	
		4. Difusión del circuito o		

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

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

Tabla 11. Descripción de los proyectos

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

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

			talleres participativos 1. Desarrollar las capacitaciones con las comunidades 2. Entregar certificados a las comunidades por la participación en el curso	
	2.2 Proyecto capacitación sobre la atención al cliente	1. Preparar el curso sobre la atención al cliente 2. Seleccionar a los actores 3. Ejecutar el curso 4. Evaluar el curso	1. Gestionar el uso de las instalaciones del GADP Licto para el curso de atención al cliente 2. Contratar personal técnico especializado 3. Convocatoria a los pobladores a talleres	Para el año 2023 las comunidades estarán capacitados en atención al cliente con el fin de emprender e innovar en un producto turístico gastronómico

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

			<p>4. Desarrollar las capacitaciones</p> <p>5. Entregar certificados a las comunidades por la participación en el curso</p>	
--	--	--	---	--

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

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

Tabla 12. Descripción del proyecto

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUB ACTIVIDADES	METAS
Fortalecimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial en la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto	3.1 Proyecto certificar como PCI a la elaboración artesanal de los bizcochos de la parroquia Licto	<p>1. Contratar al Licenciado en Ecoturismo</p> <p>2. Ejecutar mediante la ficha del INPC sobre la elaboración</p>	<p>1. Gestionar fondos públicos para contratar al Licenciador en Ecoturismo</p> <p>2. Desarrollar la investigación sobre la elaboración</p>	Para el año 2024 se entregó la certificación por parte del INPC y el Ministerio de Cultura y Patrimonio como PCI a la

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

		artesanal del bizcocho 3. Certificar en el listado del PCI la elaboración artesanal del bizcocho por parte del INPC y el Ministerio de Cultura y Patrimonio 4. Publicar y socializar	artesanal del bizcocho 3. Solicitar al director ejecutivo del INPC la certificación 4. Difundir por medios comunicativos sobre la ficha de la elaboración artesanal del bizcocho	elaboración artesanal del bizcocho de la parroquia Licto
--	--	--	--	--

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

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

Tabla 13. Descripción del proyecto

PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES	SUB ACTIVIDADES	METAS
Planificación de un restaurante	4.1 Diseño de implementación	1. Desarrollo del estudio de	5. Gestionar fondos	Para el año 2024 se

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

<p>con la participación de las comunidades de la parroquia Licto</p>	<p>n de un restaurante con la participación de las comunidades de la parroquia Licto</p>	<p>mercado sobre la planificación de un restaurante</p> <p>5. Plan de marketing</p> <p>6. Posibles financiamientos</p>	<p>públicos para el estudio de mercado</p> <p>6. Contratar un personal técnico especializado en diseño de productos y de marketing</p> <p>7. Desarrollar el estudio de mercado</p> <p>8. Publicar y promocionar a través de los medios de comunicación</p>	<p>desarrolló un estudio de mercado con el fin de planificar un restaurante innovador que ofrezca a los turistas nacionales y extranjeros una atención de calidad con la participación de las comunidades de la parroquia Licto</p>
--	--	--	--	---

**Elaborado por:** Investigadores, 2022

**Conclusiones**

- El diagnóstico situacional, determinó que el área de estudio es un lugar apropiado para la visita de los turistas nacionales y extranjeros a la parroquia de Licto, para degustar los diferentes platos tradicionales que posee la localidad. Además, es un lugar estratégico para la comercialización del reconocido y tradicional bizcocho licteño, el hornado, chicha de jora, que son productos exportados a nivel nacional.
- Con base al registro del Patrimonio alimentario y gastronómico en la parroquia Licto, se registró 22 platos tradicionales, entre ellos: hornado, caldo de 31, bizcochos, chicha de jora, colada morada, buñuelos, colada de quinua, colada de trigo, colada de máchica de sal, habas

## Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia Licto

---

con melloco, mote, papas con cuy, Chiguiltis, habas con melloco y maíz tostado, Purutucho, colada de zambo, Zamora, colada de harina de alverja, el jucho, cuy asado en tiesto, loco de cuy, ají de cuy; los mencionados platos es el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia y representa la identidad Lictaña.

- De la valoración del Patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia de Licto, se determinó que existen 12 platos en estado vulnerable, mientras que 10 platos en estado vigente, y finalmente, no existen platos en estado altamente vulnerable.

Se propusieron cuatro programas y cinco proyectos que tienen como objetivo, salvaguardar el patrimonio alimentario y gastronómico de la parroquia, a fin de proteger, valorar, transmitir, promocionar y difundir la gastronomía Lictaña para las generaciones futuras.

### Referencias

1. Balarezo, Zambonino, and Victoria del Rocío. 2015. "Evolución Del Patrimonio Cultural Inmaterial En El Ecuador e Implementación de Planes de Salvaguardia." Quito: UCE.
2. Castillo, Danny, Sandra Miranda Salazar, Carlos Jara, and Luis. Quevedo. 2018. Cartografía Patrimonial y de Turismo Comunitario Provincia de Chimborazo.
3. Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Licto, 2020. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia de Licto. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.,
4. Guerrero Arias, Patricio. 2002. GUÍA ETNOGRÁFICA Sistematización de Datos Sobre La Diversidad y La Diferencia de Las Culturas. Abya-Yala. Quito-Ecuador.
5. Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, 2013. Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. [en línea]. [Consulta: 20 diciembre 2020]. Disponible en: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/publicaciones-online/guiametodologicapci/>.
6. Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, 2014. Patrimonio Cultural Material. Patrimonio Cultural Material [en línea], Disponible en: <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>.
7. Ley Orgánica de Cultura, 2018. Acuerdo ministerial N.º DM-2018-126 [en línea]. 2018. S.l.: s.n. Disponible en: <https://contenidos.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/ACUERDO-126-2018-Expedir-la-norma-tecnica-salvaguardia-del-patrimonio-cultural.pdf>.

Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, patrimonio alimentario y gastronómico de la Parroquia  
Licto

---

8. Moreno Procel, Irene Sofía, and Bacilio Pomaina. 2016. “Valoracion de Los Saberes Ancestrales Para Fortalecer La Conservación Del Patrimonio Cultural Intangible En La Parroquia Licto Canton Riobamba Provincia de Chimborazo.” Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo, 2016.
9. Pérez Zavala. 2004. “La Muerte de Las Culturas Locales y El Renacimiento de Las Culturas Políticas.” *El Cotidiano* 20(17):40–45.
10. Pungaña Villacrés, Johanna Abigail. 2022. “Plan de Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial de La Comunidad Cachilvana Chico, Parroquia Quisapincha, Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua.” Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
11. Urgilez Pinos, Libeth Lucía. 2016. “Plan de Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial de La Comunidad Nizag, Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo.” Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

©2023 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).|