



UNIVERSIDAD

COTOPAXI

TÉCNICA DE

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN
ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO
PROVINCIA DE COTOPAXI”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Licenciado en Ecoturismo

Autor: Salazar Vélez Joseph
Alexander

Tutor:
Benavides Zura Norma Lucia

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Salazar Vélez Joseph Alexander, con cédula de ciudadanía No.1751157080, declaro ser autor del presente Proyecto de Investigación: **“PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”**, siendo la Licenciada Mg. Norma Lucía Benavides Zura, Tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 20 de agosto del 2024



Joseph Alexander Salazar Vélez

C.C: 1751157080

ESTUDIANTE

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **SALAZAR VELEZ JOSEPH ALEXANDER**, identificado con cédula de ciudadanía **1751157080** de estado civil casado, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, la Doctora Idalia Eleonora Pacheco Tigselema, en calidad de Rectora, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”**, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: Abril 2018 - Agosto 2018

Finalización de la carrera: Abril – Agosto 2024

Aprobación en Consejo Directivo: 25 de mayo 2023

Tutor: Lcda. Norma Lucia Benavides Zura, Mg.

Tema: **“PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”**

CLÁUSULA SEGUNDA. - LA CESIONARIA es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrá utilizarla.

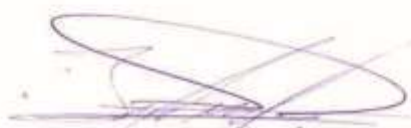
CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - **LA CESIONARIA** podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 20 días del mes de agosto del 2024.



Joseph Alexander Salazar Vélez

EL CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema, Ph.D.

LA CESIONARIA

AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutora del Proyecto de Investigación sobre el título:

“PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Salazar Vélez Joseph Alexander de la carrera de Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la pre-defensa.

Latacunga, 20 de agosto del 2024



Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.

C.C: 1002669644


DOCENTE TUTORA

AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN


En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Salazar Vélez Joseph Alexander, con el título de Proyecto de Investigación: “**PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI**”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza grabar los archivos correspondientes en un CD, según la normativa institucional.

Latacunga, 20 de agosto del 2024


Lcdo. Ricardo Guamán Guevara, Mg.
C.C: 1802830123
LECTOR 1 (PRESIDENTE)


Ing. Milton Sampedro Arrieta, Mg.
C.C: 0602636987
LECTOR 2 (MIEMBRO)


Ing. Klever Muñoz Solís, Mg.
C.C: 0501397814
LECTOR 3 (MIEMBRO)

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, a mi familia por su amor

incondicional y su contante aliento. Su apoyo inquebrantable ha sido fundamental para superar los desafíos y mantenerme motivado durante este largo camino. Gracias por creer en mí y ser mi roca en los momentos más difíciles. Agradezco sinceramente a mi Esposa por estar en los momentos más difíciles, siendo la persona que me da las fuerzas para creer de nuevo en mí. Doy gracias a mi hija por ser mi motor para seguir adelante. Gracias a mis padres y a mis hermanos por siempre apoyarme y por siempre estar y confiar en mí. Doy gracias a mis docentes, quienes me han impartido conocimientos y han contribuido en mi formación académica. Sus enseñanzas han dejado una huella importante en mi formación académica, también agradecer a mi querida tutora por sus enseñanzas, su tiempo, por su paciencia, su apoyo y su profundo conocimiento que me han

ayudado a culminar este proyecto.

Joseph Alexander Salazar Vélez

|§§

DEDICATORIA

En primer lugar, se lo dedico a Dios, que ha sido mi roca y mi fortaleza para culminar este proceso, también se lo dedico a mi hija, mi esposa, mis padres y mis hermanos que han sido

vital en este proceso, también e lo dedico a mi hija, mi esposa, mi padre y mi hermano que han ido vital en este proceso para culminar este proyecto.

Joseph Alexander Salazar Vélez

|§§§

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “PLAN DE SALVAGUARDIA SOBRE LA PREPARACIÓN ARTESANAL DE HELADOS EN EL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autor:

RESUMEN

El plan de salvaguardia para la técnica de elaboración de helados del cantón Salcedo tiene como objetivo principal preservar la identidad cultural de la región, al proteger una tradición artesanal transmitida de generación en generación. Estos helados son apreciados por su aroma distintivo, sabor auténtico, textura y color, así como por el esfuerzo manual que implica su elaboración. Para asegurar la conservación y revitalización de esta técnica ancestral, el plan incluye un diagnóstico situacional detallado que utiliza la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). Este diagnóstico permite identificar y documentar los elementos culturales tangibles e intangibles asociados con la producción de helados. El plan también busca fomentar la producción artesanal entre nuevos comerciantes y emprendedores, promoviendo así la tradición y el reconocimiento global de Salcedo. La intención es evitar que métodos industriales modernos reemplacen este proceso artesanal, que es vital para mantener la autenticidad del producto. Para apoyar estos objetivos, se desarrollarán talleres y programas de capacitación teóricos y prácticos. Estos estarán diseñados para transmitir las técnicas tradicionales y asegurar que se mantenga la calidad y autenticidad del producto. La capacitación contribuirá a fortalecer la competencia técnica y a ampliar la red de conocimiento, garantizando la perpetuidad de la tradición. Actualmente, el local "Helados de Salcedo" de la familia Jijón es el único que sigue manteniendo el proceso artesanal, atrayendo tanto a turistas como a locales. Incentivar la formación de vendedores y asociaciones en esta técnica ayudará a conservar este saber ancestral y a beneficiar a la comunidad de Salcedo. Así, el plan de salvaguardia no solo protege una tradición cultural, sino que también refuerza la identidad y cohesión del cantón.

Palabras clave: tradicional, cultural, artesanal, conservación

šdž

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: "SAFEGUARD PLAN ON THE PREPARATION OF HANDMADE ICE CREAM AT SALCEDO CANTON, COTOPAXI PROVINCE".

Author:

ABSTRACT

The main objective of the safeguard plan for the ice cream elaboration technique in Salcedo is to preserve the cultural identity of the region, by protecting an artisan tradition transmitted from generation to generation. These ice creams are appreciated for their distinctive smell, authentic flavor, texture and color, as well as for the manual effort involved in their preparation. To ensure the conservation and revitalization of this ancestral technique, the plan includes a detailed situational diagnosis using the methodology provided by the Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). This diagnosis identifies and documents the tangible and intangible cultural elements associated with ice cream production. The plan also seeks to encourage artisanal production among new traders and entrepreneurs, promoting in this way the Salcedo's tradition and global recognition. The intention is to prevent modern industrial methods from replacing this artisanal process, which is vital to maintain the product's authenticity. To support these objectives, theoretical and practical workshops training programs will be developed. These will be designed to transmit traditional techniques and ensure that the quality and authenticity of the product is maintained. Training will help strengthen technical competence and expand the knowledge network, ensuring the perpetuity of the tradition. Currently, the Jijón family's "Helados de Salcedo" shop is the only one that continues maintaining the artisanal process, attracting both tourists and locals. Encouraging the vendors' training and associations in this technique will help preserve this ancestral knowledge and benefit the Salcedo's community. Thus, the safeguarding plan not only protects a cultural tradition, but also reinforces the identity and cohesion of the canton.

Key words: traditional, cultural, artisanal, conservation.

dž
ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA ii

AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN v

AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN vi

AGRADECIMIENTO vii

DEDICATORIA viii

RESUMEN ix

ABSTRACT x

ÍNDICE DE FIGURAS xvii

ÍNDICE DE TABLAS xviii

1. INFORMACIÓN GENERAL 1

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO 2

3. BENEFICIARIOS 3

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 5

5. OBJETIVOS 8

5.1. Objetivo general 8

5.2. Objetivo específico 8

džš

**6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS
OBJETIVOS PLANTEADOS 9**

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA 10

7.1. Antecedentes de la investigación 10

7.1.1 Patrimonio cultural 11

7.1.2 Patrimonio cultural inmaterial 11

7.2. Características del patrimonio cultural inmaterial 12

7.2.1 Identidad cultural 13

7.2.2 Desarrollo sostenible 14

7.2.3 Turismo 14

7.3. Tipos de turismo 15

7.3.1 Turismo cultural 16

7.3.2 Turismo gastronómico 17

7.3.3 Oferta gastronómica 18

7.4. Plan de salvaguardia 18

7. 4.1 Principios rectores para la salvaguardia 19 7.4.2 Instrumentos de salvaguardia

8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICA 21

9. METODOLOGÍA 22

	džšš	
9.1	Protocolo de investigación	22
9.2	Objetivo No 1	23
9.2.1	Investigación bibliográfica	23
9.2.2	Investigación de campo	24
9.2.3	Muestreo probabilístico	25
9.2.4	Técnicas	25
9.2.4.1	Información bibliográfica	25
9.2.4.2	Encuesta	25
9.2.4.3	Formulación del plan de salvaguardia	26
9.2.4.4	Procesos y técnicas	27
9.2.4.5	Entrevistas	28
9.3	Objetivo No 2	28
9.3.1	Investigación exploratoria	29
9.3.2	Técnicas	29
9.3.3	Observación directa	29
9.3.4	Inventario del patrimonio cultural inmaterial	29
9.4	Objetivo No 3	30
9.4.1	Etapas de Aproximación	30
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	30

10.1 Diagnóstico situacional	30
10.1.1 Datos generales de la provincia de Cotopaxi	30
10.1.2 Datos generales del cantón Salcedo	31
10.1.2.1 Historia del cantón Salcedo	33
10.1.2.2 Caracterización del lugar	33
10.1.2.3 Localización y ubicación	34
10.1.2.4 Actividades económicas	34
10.1.2.5 Historia de los helados artesanales	35
10.1.3 Definición	36
10.1.3.1 Proceso de elaboración de helados	38
10.1.3.2 Población	38
10.1.3.3 Latitud atmosférica	39
10.1.3.4 Gastronomía	39
10.1.3.5 Población y muestra	41
10.2 Elementos culturales tangibles e intangibles.	42
10.2.1 Elementos culturales intangibles.	42
10.2.2 Elementos culturales tangibles	44
10.3 Plan de Salvaguardia	44
10.3.1 Análisis situacional	45
10.3.1.1 FODA	46
10.3.1.2 FODA cruzado	47
10.3.1.3 Evaluación FODA	49
10.3.2 Formulación del plan de salvaguardia	50
10.3.2.1 Visión del plan de salvaguardia	50

10.3.2.2	Objetivos del plan de salvaguardia	50
10.3.2.3	Alcances del plan de salvaguardia džš	50
10.4	Definiciones de ejes	52
10.4.1	Eje Investigación	52
10.4.1.1	Eje Transmisión	52
10.4.1.2	Eje comunicación	52
10.4.1.3	Eje promoción	52
10.5	Programas y proyectos	53
10.5.1	Descripción de programas	54
10.5.2	Programa No 1	54
10.5.3	Programa No 2	56
11.	IDENTIFICACIÓN DE ACTORES Y COMPETENCIAS INSTITUCIONALES.	58
12.	EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SALVAGUARDIA	59
12.1	Coordinación de actuaciones	59
12.1.1	Control y seguimiento.	59
13.	IMPACTO	79
13.1	Impacto socio cultural	79
13.2	Impacto económico	79
14.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
14.1	Conclusión plan de salvaguardia	80
14.1.1	Recomendaciones del plan de salvaguardia.	81
14.2	Conclusiones	81

14.2 Recomendaciones	dž	82
15. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		84
16. ANEXO		

dž|š
ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Tipos de turismo	16
Figura 2 Instrumentos de salvaguardia	21
Figura 3 Proceso y técnicas	27
Figura 4 Mapa de Cotopaxi	31
Figura 5 Mapa del cantón Salcedo	32
Figura 6 Localización	34
Figura 7 Oferta Gastronómica	61
Figura 8 Desarrollo Económico	63
Figura 9 Características de los helados	65
Figura 10 Compra de helado De Salcedo	67
Figura 11 Tipos de helado	69
Figura 12 Turismo Realizado	71
Figura 13 Productos Naturales	73
Figura 14 Desarrollo Económico	75
Figura 15 Calificación a la elaboración del helado	77
Figura 16 Protección PCI	79

dž|šš
ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios directos	4
Tabla 2 Beneficiarios indirectos	5
Tabla 3 Cuadro de objetivos	9
Tabla 4 Características del patrimonio cultural inmaterial	12
Tabla 5 Formas de turismo	15
Tabla 6 Número de salidas y actividades	24
Tabla 7 Formulación del plan de salvaguardia	26
Tabla 8 Límites geográficos de la provincia de Cotopaxi	32
Tabla 9 Parroquias urbanas y rurales del cantón Salcedo	33
Tabla 10 Frutas y leche para Helados	37
Tabla 11 Gastronomía	40
Tabla 12 Clasificación PCI	43
Tabla 13 FODA	46
Tabla 14 Evaluación del FODA	49
Tabla 15 Estructuración de programas y proyectos	53

Tabla 16 Programa No1	54
Tabla 17 Programa No2	56
Tabla 18 Matriz involucrados	59
Tabla 19 Oferta Gastronómica	61
Tabla 20 Desarrollo económico	63
Tabla 21 Características de los helados	65
Tabla 22 Compra de helado De Salcedo	67
Tabla 23 Tipos de helado	69
Tabla 24 Turismo realizado	71
	dž ššš
Tabla 25 Productos Naturales	73
Tabla 26 Desarrollo Económico	75
Tabla 27 Calificación a la elaboración de los helados	77
Tabla 28 Protección PCI.....	79

džšdž

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título

“Plan de Salvaguardia sobre la preparación artesanal de helados en el cantón Salcedo provincia de Cotopaxi”

Lugar de ejecución.

Parroquia Sam Miguel de Salcedo- cantón San Miguel de Salcedo - Provincia de Cotopaxi - zona 3.

Institución, unidad académica y carrera que auspicia

Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de Ciencias Agropecuaria y Recursos Naturales, Carrera Turismo.

Proyecto vinculado:

Observatorio Turístico

Nombres de equipo de investigadores

Joseph

Salazar

joseph.salazar7080@utc.edu.ec

0990414089

Área de Conocimiento

5 servicios

10 servicios personales

1000 consumo de helados

Línea de investigación:

Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub línea de investigación

Conservación y Turismo

†

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La implementación del plan de salvaguardia para la preparación artesanal de los helados de Salcedo, se alinea con los Objetivos de desarrollo (NACIONES UNIDAS, 2022) específicamente con el ODS 8 (trabajo decente y crecimiento económico y ODS 11 Ciudades sostenibles). Este proyecto contribuirá a la preservación del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003), asegurando que las técnicas tradicionales de preparación de helados se mantengan vivas y se transmitan a futuras generaciones.

Como el Ministerio de Turismo lo anunció en el 2018 los helados de Salcedo representan un símbolo cultural significativo, reconocido tanto a nivel local como nacional (MINISTERIO DE TURISMO, 2021); considerando los helados de Salcedo un atractivo turístico importante que se ha vuelto parte de la identidad cultural de los moradores del sector, así como una importante fuente económica (Monga Sánchez, 2019). El presente plan pretende motivar la cohesión social y orgullo comunitario al realizar una práctica que se ha vuelto emblema de su identidad. Salcedo se podrá beneficiar directamente de un mayor reconocimiento y valorización de sus técnicas tradicionales, siempre y cuando el GAD Municipal invierta en cultura y desarrollo y apoye a ejecución de planes y proyectos de salvaguardia.

Por tanto y en beneficio de los artesanos individuales y las familias que elaboran helados de Salcedo, el acceso a nuevos mercados y la promoción de helados artesanales como producto culturalmente significativo, incrementará sus ingresos y mejorará sus condiciones de vida. Además, la documentación y enseñanza de esta técnica a través del plan, a las nuevas y presentes generaciones garantizará la continuidad de este conocimiento, asegurando que no se pierda y siga siendo valorada y relevante en el futuro.

3. BENEFICIARIOS

El presente proyecto de investigación sobre el plan de salvaguardia de la elaboración de los helados artesanales del cantón Salcedo beneficia dos grupos principalmente:

†

Beneficiarios Directos

- **Sra. María Gabriela Jijón: La Sra. María Jijón:** Persona clave en la preservación de la técnica tradicional, dueña de “helados de Salcedo”, quien se beneficiaría de múltiples maneras como el aumento de prestigio y notoriedad, atraerá más turistas y visitantes que busquen experimentar auténticas tradiciones culinarias. Esto llevara al aumento de ingresos, y apoyos financieros por parte de las autoridades que buscan preservar este patrimonio que son las técnicas.
- **Artesanos Locales:** Practicantes de la antigua técnica de la elaboración de los helados tradicionales. La implementación de este plan les proporcionará apoyo, ayudando a preservar y transmitir esta técnica artesanal de generación en generación Así mismo al ser reconocidos como identidad cultural tendrán un mayor ingreso económico por el aumento de visitantes. De igual manera la

enseñanza y documentación de estas técnicas ayudan a la preservación y transmisión del conocimiento.

Tabla 1.

Beneficiarios directos

и

<i>Beneficiarios Directos</i>	<i>Número de beneficiarios</i>
<i>Sra. María Gabriela Jijón e hijas</i>	<i>3</i>
<i>Microempresarios que elaboran artesanalmente los helados del cantón Salcedo registradas)</i>	<i>169 heladerías</i>
Total	172

Nota: EL número de heladerías son datos bridados por (Monga Sánchez, 2019) en su proyecto la percepción del consumidor en base a la marca “los helados de Salcedo”

Beneficiarios Indirectos

- Consumidores del producto: Consumo de un producto natural, así como experimentar las tradiciones de un pueblo.

- GAD Municipal de Salcedo: El plan le beneficiaría de igual forma en múltiples formas como la promoción de turismo local, generación de empleo, diversificación económica y fortalecimiento de la identidad cultural.

Q

Tabla 2.

Beneficiarios indirectos

Beneficiarios Indirectos		Número de beneficiarios
<i>Consumidores del producto</i>		<i>381 (depende la temporada)</i>
<i>(Turistas y población en general)</i>		
<i>Habitantes de Salcedo</i>		<i>65000</i>
<i>Total</i>	<i>65381</i>	

Nota: *EL número de consumidores del producto son datos brindados por Monga Sánchez 2019 en su proyecto la percepción del consumidor frente a la marca colectiva “los helados de Salcedo”*

Los beneficios de los helados artesanales son cada vez más significativos, pudiendo distinguirse entre ellos: más saludables, consistentes y nutritivos, menor cantidad de calorías, frescura, sabor y aroma propio de la fruta. Esto hace que los helados artesanales se muestren apetecibles para muchos consumidores, puesto que los helados industrializados no gozan de estas características tan importantes.

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En Sudamérica, la preparación de helados de manera artesanal es cada vez más escasa, tan solo “pequeñas empresas se dedican a este tipo de actividades” (Bartmus et al, 2020, p.5), esto debido a la necesidad de la industrialización que ha surgido desde el siglo XVIII, aspecto que de acuerdo a Utiarte, (2020), las zonas más afectadas fueron la de los artesanos tanto gastronómicos como obreros que realizaban sus productos de manera manual (artesanal), al comenzar esta nueva etapa se perdieron las formas artesanales de realizar varios productos. La industrialización causó que todos comiencen a ceder ante esta era de la industria. (p.45)

c

Al adoptar estos métodos industriales se presenta una problemática para realizar los productos se aumenta la cantidad de producción, pero se perjudica el patrimonio cultural de muchos sectores productivos como el artesanal. Ahora la producción artesanal no solo debe luchar con la industrialización sino con la cuarta revolución que es la tecnológica. Debido a ello, los avances en la fabricación de herramientas, instrumentos, materiales o maquinarias para la elaboración de helados se han propagado por varios países de Sudamérica de forma más rápida y sencilla, en vista de que el mundo globalizado ya no se centra en la forma de producción y la importancia que se debe dar al consumo de frutas naturales, y aporte que esto significa para la salud, pero sobre a la identidad cultural que nace de aquella elaboración, pues se han enfocado en factores comerciales para generar mayor productividad y rendimiento alcanzando mayores ingresos económicos propios de la visión actual del mercado de comercio.

El problema es que, en el Ecuador, debido a la calidad y cantidad de su fruta es cotizado a nivel nacional, además se considera parte de la identidad cultural la siembra y cosecha de frutas, debido a ello, hasta antes de los años 80 la elaboración de helados artesanales fue un gran escenario. La industrialización impuso en el mercado maquinaria laboral y hoy el mundo moderno proporciona nuevos productos como pulpas de frutas con saborizantes y colorantes para que se utilicen en la fabricación de helados, lo que ha hecho que la cultura artesanal vaya desapareciendo poco a poco.

En el Ecuador, actualmente se observa una mayor venta y consumo de helados provenientes de marcas como pingüino, tosty, entre otros que han posicionado en el mercado con estrategias de marketing causando un grave perjuicio a los helados elaborados de forma artesanal.

Aspecto que debería ser corregido por las autoridades gubernamentales considerando que la Constitución de la República del Ecuador, protege la soberanía alimentaria y en base a ello se deberían realizar políticas públicas o cualquier tipo de acciones tendientes a brindar un

j

mayor valor en el mercado a los helados artesanales, recobrando la identidad, tradición y cultura de aquellos sectores sociales que iniciaron con esta iniciativa económica.

Considerando que de acuerdo a un informe difundido por el medio de comunicación escrito El Universo, (2021),

En Ecuador se estima que existen más de 150 referencias de productos de hielo entre las principales marcas, una parte importante de las cuales se destina al segmento de pieles, que es el más demandado por el comprador. Se calcula que este sector representa entre el 70 y el 80% del negocio de helados. (s./p)

Esta actividad podría servir para dinamizar la economía, convirtiéndose en un motivo para salvaguardar todo tipo de procesos artesanales y no perder esta evidencia que contribuye a que no desaparezca la esencia y cultura del producto. El cantón salcedo se ha caracterizado por su historia, tradición y cultura en la elaboración de los helados que llevan el nombre de este cantón, siendo muy cotizados en todo el Ecuador y el mundo entero, pues se realizan exportaciones de helados a diferentes partes del mundo

El cantón San Miguel de Salcedo ubicado en la provincia de Cotopaxi, es conocido por su amplia gastronomía, que parte de la forma de elaboración de los helados a través de los

procesos manuales que hacen que este producto sea único en sabor y calidad, formando parte de la economía de los microempresarios.

Sin embargo, esta parte ha pasado por desapercibido por los cambios socio económicos y tecnológicos, que han llevado a este sector de la población a cambiar su forma de producción de los helados, es decir de la forma manual o artesanal a la industrial, haciendo que la identidad cultural esté en peligro de desaparecer, toda vez que en el cantón Salcedo existe tan solo un negocio que se dedica a la comercialización de helados artesanales, siendo necesario elaborar un plan de salvaguardia para proteger esta actividad da un historia y caracterización propia al sector.

Θ

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Analizar el patrimonio cultural intangible del cantón Salcedo en el elemento de las técnicas de elaboración artesanal de los helados, para la propuesta de estrategias de salvaguardia en beneficio de la identidad cultural del cantón.

5.2. Objetivo específico x Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio promoviendo la salvaguardia de la elaboración artesanal de helados de Salcedo.

x Describir los elementos culturales tangibles e intangibles relacionados con la técnica de elaboración de los helados de Salcedo.

x Elaborar un plan de salvaguardia de la elaboración artesanal de los helados de Salcedo utilizando la Metodología del INPC.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 3. Sistema de Actividades

<p>Objetivo 1: Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio promoviendo la salvaguardia de la elaboración artesanal de los helados de Salcedo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión de fuentes bibliográficas - Selección y sistematización de la información obtenida. 	<p>-Diagnóstica y Bibliográfica</p>	<p>Identificación y sistematización de los datos obtenidos</p>
<p>Objetivo 2: Describir los elementos culturales intangibles y tangibles relacionados con la técnica de elaboración de los helados de Salcedo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Zonas de estudio -Salidas de campo -Aplicación de las fichas del INPC para levamiento de información, 	<p>Descriptiva y Etnográfica</p>	<p>Clasificación e inventarió de elementos culturales tangibles e innegables</p>

<p>Objetivo 3:</p> <p>Elaborar un plan de salvaguardia de la elaboración artesanal de helados del cantón Salcedo utilizando la Metodología del INPC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Análisis situacional -Identificación de actores -Diagnóstico de la técnica y su manifestación 	<p>Descriptiva</p> <p>Experimental</p> <p>Observación</p>	<p>Formulación del plan de salvaguardia</p> <p>Implementación</p> <p>Evaluación y retroalimentación</p>
--	--	---	---

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

7.1. Antecedentes de la investigación

En el trabajo de grado de Padilla, M, (2017), sobre el tema “Estrategias de marketing para el sector de producción de helados artesanales del cantón Salcedo.” de la Universidad Técnica de Ambato menciona que:

En la actualidad existen varios negocios dedicados a la venta de helados lo cual es una competencia entre empresas, en Salcedo existen varios negocios dedicados a la venta de este producto por ser conocidos como el cantón del helado, por lo cual la venta es evidente, a esto le sumamos empresas como pingüino, empastado entre otras marcas

(p.5)

En este apartado se evidencia que existe un alto grado de competencia en la venta de los helados de los helados, y este suele ser un problema por el que atraviesa el sector artesanal, puesto que ellos deben competir con calidad, sabor, aroma, variedad y otras características de los helados, puesto que existen industrias que diseñan helados con relleno pero son industrializados, y la elaboración de un helado de similar característica de forma artesanal llevaría más tiempo y requeriría una mano de obra especializada y constante. En el trabajo de investigación de García et al., (2018), sobre el tema “Diseño de una línea de producción de helado artesanal en base algarroba con insumos naturales” de la Universidad de Piura, señala que: “Existen numerosas investigaciones y proyectos que impulsan el desarrollo de productos saludables diseñados para satisfacer las necesidades de consumo sin comprometer la salud de las personas.” (p.5), Por lo tanto, los helados de salcedo realizados de forma artesanal no requerían insumos o sabores artificiales de frutas, porque se realizan con productos orgánicos que aportan nutrientes al organismo y lo perjudican a la salud de los consumidores.

7.1.1 Patrimonio cultural

El patrimonio cultural de acuerdo con Ilam, (2023), afirma que, es el grupo de bienes tangibles e intangibles, herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su

66

sentido de grupo con una igualdad y apreciadas características. El Patrimonio Cultural es resultado de la mente, transmite, hereda, optimiza y modifica de sujeto a sujeto y familia a familia. (p.1)

De esta definición se desprende que existen dos clases de patrimonio cultural: el material, conocido como aquel que se puede ver o tocar sin que se pueda alterar o dañar su esencia por ningún motivo, y el patrimonio cultural inmaterial conocido como aquel que no se puede tocar, sin embargo, es perceptible mediante los sentidos.

7.1.2 Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial de acuerdo a la UNESCO, (2022) son:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales propios de los grupos, comunidades y personas contemplan como ingrediente de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de familia a familia, (p.2)

Por lo tanto, el patrimonio cultural inmaterial no se centra en la cultura propiamente dicha sino en las acciones, mecanismos o técnicas que cada generación vaya desarrollando para mantener viva esa tradición o costumbre y se muestre y desarrolle en la esfera social como si el tiempo no hubiese pasado.

7.2 Características del patrimonio cultural inmaterial

Tabla 4. *Características del patrimonio cultural inmaterial*

Características	Descripción
Tradicional y viviente	Es decir, que no solo debe de incluir tradiciones heredadas, sino también prácticas contemporáneas y urbanas de diversos grupos culturales.
Integrador	Significa que deben establecer un vínculo con el pasado y lo que viene a partir del hoy, para hacer sentir a los oartiicioantes parte de una o varias comunidades.
Representativo	Este debe ser símbolo de las comunidades y son estas quienes se encargan de heredar a las generaciones nuevas.
Basado en la comunidad	Un patrimonio cultural inmaterial solo se puede tener ese título si es conocido como tal por las mismas comunidades, grupos o individuos que lo crean, conservan y difunden.

61

Nota: la información contenida en la presente tabla es de Ostelea,(2022).

7.2.1 Identidad cultural

La identidad cultural de acuerdo a Molano, (2007), indica que,

El concepto de identidad cultural incluye un sentido de pertenencia a un grupo social determinado debido a rasgos culturales compartidos, tales como valores, costumbres y creencias. La identidad no es una idea impuesta, sino que se renueva colectiva e individualmente, nutrida constantemente por influencias externas. (p.6)

Esto quiere decir, que la identidad cultural es algo propio de un pueblo, lo cual le identifica y lo hace único con respecto a las demás culturas o tradiciones que existen en el Ecuador.

La identidad cultural ha traído un mayor realce a partir del año 2008 con la Constitución de la República del Ecuador, en donde se consagra al Estado Ecuatoriano como un Estado plurinacional y pluricultural, esto permite que se sigan conservando las cultura, tradiciones y costumbre de los pueblos, nacionales y comunidades, no siendo susceptibles de que con el paso del tiempo puedan desaparecer, sino que a través de esta normativa legal se puedan buscar y exigir mecanismo idóneos que coadyuven a su conservación y permanencia año tras año. La identidad cultural del pueblo viene escrita históricamente por medio de varios puntos en los que se interpreta su cultura, como la lengua siendo instrumento de comunicación para la comunidad, las relaciones sociales, ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, rito, esto se denomina sistemas de creencias y valores (...) Una característica propia de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la comunidad” (González, 2000, p. 43).

Así, los helados-Salcedo se han convertido en la identidad cultural, ya que en cualquier parte del mundo recuerdan dicho lugar, su sabor inconfundible es la característica del helado, la generosidad, carisma, bondad de los comerciantes y la forma usual de venta.

би

7.2.2 Desarrollo sostenible

Naciones Unidas (2020) señala que el desarrollo sostenible es "un concepto que surgió por primera vez en 1987 con la publicación del Informe Brundtland, que alertaba de las consecuencias ambientales negativas del acrecentamiento económico y la globalización y buscaba encontrar posibles soluciones a los inconvenientes derivados". de la industrialización y el acrecentamiento demográfico." (p.1).

Lo cual da lugar a una satisfacción de intereses y necesidades del ser humano que no comprometen derechos, culturas, tradiciones o cualquier otro tipo de actos de las actuales y futuras generaciones. De esta forma se logra un equilibrio entre el factor económico, cultural y social brindando mayores y mejores beneficios a la sociedad.

7.2.3 Turismo

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo, (2023) se puede definir al turismo como "El turismo es un fenómeno que involucra dimensiones sociales, culturales y económicas, y consiste en el desplazamiento de personas hacia destinos diferentes a su entorno habitual por motivos personales, profesionales o comerciales." (p.1).

Por lo tanto, el turismo al ser fuente del desarrollo social, cultural y económico permite que el cantón San Miguel de Salcedo sea un lugar con un atractivo turístico en base a la producción y elaboración de helados artesanales, ya que forma parte de una identidad cultural de este sector de la sociedad y que hoy en día es reconocido a nivel internacional por los sabores séquitos de sus helados y la forma en la que son elaborados, ya que este hecho llama la atención

de las actuales generaciones que siempre están más abiertos a la era tecnológica olvidándose y desconociendo de este tipo de procesos.

Además, es importante recalcar que el cantón San Miguel de Salcedo posee un sitio estratégico para el desarrollo turístico, puesto que une a varias localidades que ofertan diferentes rutas turísticas por lo tanto se ha convertido en el lugar de parada obligatoria para el

60

consumo de helados, actuación que lo realizan tanto turistas nacionales y extranjeros que dirigen especialmente a baños.

7.3 Tipos de turismo

La historia del turismo, es muy marcada y se ha ido perfeccionando en el transcurso del tiempo, brindando un valor al sector económico, comercial, natural arquitectónico, entre otros. Por ello, “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que implica el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o empresariales.”. (UNESCO, 2020).

De acuerdo a Carbajal, (2019), existen varias formas de turismo:

Tabla 5.

Formas de turismo

Formas	Descripción
Turismo Interno	Es aquel que se refiere actividades realizadas por un visitante reside en el país de referencia, como parte de un viaje turístico.
Turismo Receptor	Es el que engloba las actividades realizadas por un visitante no residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor.
Turismo Emisor	Se refiere a las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico

Nota: la presente tabla indica las formas de turismo de acuerdo a lo manifestado por Carvajal, (2019)

6c

Los tipos de turismo según (Cajal, 2019) se puede clasificar por actividad, motivación de recreación o negocio, de esta forma las estrategias de marketing turístico se pueden evidenciar.

Figura 1.

Tipos de turismo



Nota: la presente figura muestra algunos tipos de turismo OMT, Miguel Ledhesma, 2018

7.3.1 Turismo cultural

La Organización Mundial del Turismo, (2023) afirma que es “un movimiento de personas principalmente para el movimiento cultural, como viajes de estudio, espectáculos artísticos, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folclore, arte o peregrinación.” (p. 5)

Este tipo de turismo presente dar a conocer la identidad cultural con la que cuenta un determinado sector, que en el caso de estudio se centra en la difusión cultural de la elaboración de los helados artesanales de Salcedo, debido a que son parte del patrimonio intangible de los salcedense que inició como unas actividades comerciales de mayor realce económico y que hasta la actualidad en fuente de la economía de la localidad y de gran valor cultural ya que es conocido por propios y extraños puesto que la marca helados de Salcedo los hace únicos y exclusivos en el mundo.

6j

De esta forma el turismo cultural permite que los viajeros o turistas conozcan, aprendan, estudien y compartan las particularidades propias de la elaboración de los helados artesanales de Salcedo.

7.3.2 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico conforme se evidencia en la figura que antecede forma parte del turismo cultural, por ello Vivanco, (2021), afirma que “es una expresión de turismo, cuando el atractivo se basa en la gastronomía y forma de preparar los alimentos del país que esta de paso. lo primordial como objetivo es experimentar, conocer diferentes formas de elaborar comida conocida, encontrar diferentes sabores y conocer ingredientes, siendo estos culturales, sociales naturales, etc.” (p.3).

Es decir, que el turismo gastronómico permite obtener un mayor número de visitantes de acuerdo a la oferta culinaria que posee, mostrándose innovador por ofrecer alimentos únicos y exclusivos en el mundo, cuyo sabor sea inigualable de ser replicados en un sector distinto.

Este aspecto sucede a menudo puesto que los helados de Salcedo llevan implícita tu marca en el sabor, lo cual los hace ser cotizados por personas de todas las edades, creencias, etnias entre otras convirtiéndose en un manjar difícil de pasar por desapercibido.

Mediante el turismo gastronómico se puede demostrar el origen y la historia de las culturas de la humanidad y su forma de alimentarse.(Vivanco, 2021, p,9) esto hace que las personas busquen lugares o localidades que den a conocer su valor cultural mediante la comienza siendo uno de ellos el cantón Salcedo puesto que a los turistas les encanta consumir helados de Machica o pinol, aguacate, entre otros sabores exóticos que llaman su atención, esto les permite comprender cómo se fue desarrollando la cultura, ya que aprenden sobre el manejo, proceso, elaboración y comercialización de los helados artesanales que provienen del arduo trabajo de los salcedense quienes dedican gran parte de su tiempo para entregar al consumidor un producto de calidad pero sobre todo lleno de amor y mucha creatividad en la mezcla de sabores para deleitar a todo tipo de paladar satisfaciendo incluso a los más exigentes.

60

Por lo siguiente el turismo gastronómico “es excepcional dado que es una de las mejores formas de conocer un destino a la par que aprendemos sobre diversas cuestiones que dan origen a las más variadas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores.” (Vivanco,2021, p.10)

7.3.3 Oferta gastronómica

Según Armijos, (2020), la parte gastronómica tiene una basa en productos de proximidad de mejor calidad y patrimonio cultural y gastronómico de un fin, permitiendo a los turistas conectar con la cultura local de forma más vivencial y participativa. (p,2), este tipo de oferta es lo que se pretende dar a conocer mediante el plan de salvaguardia de los helados artesanales del cantón Salcedo, debido a que en cada. Uno de esos helados existe una historia de vida que ha logrado mantenerse en el mercado por la calidad y sabor en el mercado.

7.4 Plan de salvaguardia

La convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del año 2003 que fue creado por la UNESCO, en el artículo 2 numeral 3 señala que:

Las medidas para avalar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial son salvaguardia, comprendidas la identificación, investigación, documentación, valorización, preservación, promoción, protección, transmisión mediante la enseñanza formal e informal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

(Convención para la salvaguardia del patrimonio cultura o materias, 2022)

Por lo expuesto, se ha de entender que el objetivo del plan de salvaguardia es lograr que las diferentes manifestaciones culturales de un determinado sector de la sociedad puedan seguir siendo practicadas generación tras generación, es decir, viene a ser un tipo de protección del patrimonio cultural intangible para asegurar su permanencia en el tiempo

6€

De esta forma, el “objetivo apunta al fortalecimiento del sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores involucrados y, a partir de ello, la salvaguardia apunta a la generación de capacidades locales que permiten fortalecer los procesos de desarrollo local”

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013, p. 35)

7.4.1 Principios rectores para la salvaguardia

En 2018, el ministerio de cultura y patrimonio estableció en la norma " Técnica de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que el cuidado de este patrimonio debe tener una base en los principios de participación, interculturalidad, manejo de la hética y sostenibilidad. Esta norma reconoce la naturaleza diferente y dinámica de las manifestaciones culturales y busca evitar que el saque de su contexto y se dañe (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2028)

Por lo expuesto el primer principio es la participación permite que todos los involucrados aporten desde su espacio al mejoramiento y conservación del patrimonio cultural inmaterial para que trascienda en el tiempo. Para ello siguen realizando dichas actividades como es la venta de helados de Salcedo que han seguido con esta tradición generación tras generación conservando el mismo sabor.

Para que la participación de los diversos actores involucrados sea efectiva y activa, es necesario que exista una comprensión mutua y respeto entre ellos, fundamentados en principios de la interculturalidad. Esto explica que la gestión participativa local debe basarse en una estructura social e institucional que reconozca los conflictos entre grupos de interés como parte del patrimonio cultural y su gestión, y que también pueda resolver estos conflictos para enfocar los esfuerzos en la conservación y valorización del patrimonio (Salazar, 2017, p.30)

El segundo principio es la interculturalidad es un espacio muy amplio puesto que recoge una diversidad de culturas, haciendo que las mismas convivan y permanezcan de forma armónica bajo parámetros de igualdad y equidad. Por ello Sánchez, (2017) menciona que:

Es básico y fundamental en la protección del Patrimonio Cultural Inmaterial, ya que fomenta la aprobación y la unión multidimensional para impulsar procesos de participación que promuevan el desarrollo local. La interculturalidad va más allá de lo racial al promover un espacio de conversación entre diferentes conocimientos y prácticas, enriqueciendo así las diferentes cultural, Facilita negocios, alianza, relación y apoya e impulsa la creación de experiencias organizativas y coordina los esfuerzos para la preservación del PCI (p.30)

Por ello se convierte en un proceso que busca la comunicación y la interacción entre todos los habitantes, cuya importancia radica en la igualdad, puesto que todas las culturas del Ecuador tienen el mismo valor y deben ser tratadas como tales, las actuaciones culturales son la esencia propia y no pueden ser comparadas con otras y otras, o susceptibles de desmerecerse.

El tercer principio es la sustentabilidad a ser la capacidad de todos los seres humanos de usar los bienes que existen en su alrededor sin causar daños, para que puedan perdurar en el tiempo.

El cuarto principio es el manejo ético tiene que ver con la correcta aplicación de las prácticas consuetudinarias, es decir pueden dar a conocer ciertos aspectos y otros guardarse por respeto a su cultura e identidad.

7.4.2 Instrumentos de salvaguardia

Existen tres tipos de salvaguardia que suelen ser utilizados para proteger el patrimonio cultural inmaterial:

Figura 2.

Instrumentos de salvaguardia



Nota: la presente figura muestra los pasos para realizar un plan de salvaguardia. la fuente corresponde a Salazar (2024) y la elaboración corresponden a Joseph Salazar.

El registro como su nombre mismo lo indica está destinado a realizar una recolección de información de carácter preliminar que permite tener un conocimiento más claro y especial de la realidad de una determinada cultura.

El diagnóstico, suele ser una parte de vital importancia puesto que permite evidenciar fortalezas, debilidades, oportunidades o amenazas, para que las personas encargadas pueden tomar decisiones apropiadas en pro de la defensa del patrimonio cultural intangible, que en el caso de la presente investigación se enfocará en las actividades artesanales efectuadas para la elaboración de los helados del cantón Salcedo.

El plan de salvaguardia es el documento o instrumentos que recoge todos los mecanismos que se deben efectuar para proteger el patrimonio cultural intangible, es decir la elaboración artesanal de los helados de Salcedo, sin que este tipo de actuaciones puedan afectar la identidad cultural que tiene la localidad.

8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICA

¿Existe en el cantón Salcedo un patrimonio cultural inmaterial que permita diseñar un plan de salvaguardia para la preparación artesanal de helados?

Si, en el cantón Salcedo la elaboración de helados de Salcedo son considerados parte del turismo gastronómico y por lo tanto forman parte del patrimonio cultural inmaterial de

††

dicha zona, los cuales son susceptibles de enfocarse en un plan de salvaguardia de elaboración artesanal, que permita mantener su cultura e identidad con la que fueron creados y la que llegaron a ser famosos a nivel nacional e internacional, puesto que es parte de la esencia tradicional de los salcedenses.

9. METODOLOGÍA

9.1 Protocolo de investigación

El desarrollo de esta investigación se desarrolló según una metodología cualitativa, porque permite recoger datos no estandarizados para comprender profundamente los conceptos, experiencias y opiniones sobre el tema investigado.

El primer objetivo que fue realizar un diagnóstico situacional del área de estudio para promover la salvaguardia de la elaboración artesanal de los helados de Salcedo, se utilizó el PDOT del cantón Salcedo y de la provincia de Cotopaxi, además de información relevante proveniente del MINTUR, con lo cual se pudo comprender de forma más concreta lo concerniente al patrimonio cultural inmaterial y al turismo gastronómico. Por otra parte, se utilizó información proveniente de artículos científicos, revistas, folletos sobre el tema de estudio que fueron relevantes por ser obtenidos de fuentes fidedignas como scielo, scopus, Redalyc entre otras.

El segundo objetivo fue describir los elementos C. intangibles y tangibles relacionados con la técnica de elaboración de los helados de Salcedo, se procedió a realizar un levantamiento de información mediante el desarrollo de encuestas y entrevistas a los turistas que visitan el cantón Salcedo y a personas encargadas de los negocios de helados, lo cual permitió observar que existió una vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial en la elaboración artesanal de helados del cantón Salcedo, y para el efecto se evaluó tres criterios de la guía metodológica del INPC, que son transmisión, memoria e identidad.

El tercer objetivo que fue utilizar la metodología del INPC para la propuesta de un plan de salvaguardia de la elaboración de helados del cantón Salcedo, se desarrolló un plan de

††

salvaguardia en base a toda la información obtenida para proteger el patrimonio cultural inmaterial sobre la elaboración artesanal de helados retomando la identidad, tradición y cultura que se ha caracterizado desde años anteriores y que ha sido considerado como un hito en dicha localidad atrayendo por su turismo gastronómico a gente que se dedica a conocer sea extranjero o nativo que pretenden degustar el sabor inconfundible de dicho producto.

9.2 Objetivo No 1

Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio para promover la salvaguardia de la elaboración artesanal de los helados de Salcedo.

9.2.1 Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica de acuerdo a Reyes, (2019), “Es aquél que pretende obtener, seleccionar, recopilar, organizar, interpretar y examinar información sobre un objeto de estudio

a partir de fuentes documentales como libros, documentos de archivo, periódicos, registros audiovisuales, etc.” (p.23)

En este sentido la recolección de información bibliográfico se lo realizó de material documental proveniente de libros, folletos, revistas, artículos científicos, tesis de tercer y cuarto nivel de educación superior, que permitieron ampliar el conocimiento; las cuales son consideradas como material documental relevante puesto que proviene de fuente fidedignas que abalizan su certeza, seguridad y confiabilidad.

9.2.2 Investigación de campo

Para Cajal, (2020), la búsqueda de campo es “la recogida de información fuera del laboratorio o del puesto de trabajo. Dicho con otras palabras, los datos necesarios para llevar a cabo la investigación se recogen en un entorno real y sin control .” (p.1)

тх

Por lo tanto, este tipo de investigación se centra en el desarrollo del trabajo investigativo en el territorio, para el efecto se realizó seis visitas en el cantón Salcedo, lo cual permitido realizar encuestas a diversos turistas que visitan dicho cantón en busca de los helados, y también se realizó entrevistas a los diferentes locales comerciales de helados.

Tabla 6.

Número de salidas y actividades

No	Fecha de salida	Actividades
1	15-05-2023	Reconocimiento del lugar
2	28-05-2023	Entrevistas con el GAD del cantón Salcedo

3	5-06-2023	Entrevista con los propietarios o administradores de los locales comerciales de venta de helados
4	11-06-2023	Encuestas realizadas a turistas
5	17-06-2023	Inventario del patrimonio cultural inmaterial
6	22-06-2023	Obtención de datos para el desarrollo del plan de salvaguardia para la elaboración de helados

Nota: la presenta tabla es realizada por Joseph Salazar, (2024)

9.2.3 Muestreo probabilístico

Según lo señalado por Gonzales. A, (2022), el muestreo probabilístico, se fundamenta en el principio de probabilidad. En otra palabra, que los individuos poseen la misma posibilidad para ser parte de una cosa, consecuentemente, las posibles cosas de tamaño no contienen igual probabilidad de ser escogidas. Solo esta forma de recolección es firme y representan lo mejor y se recomienda. (p.1)

Gracias a este muestreo probabilístico, se pudo escoger a las personas que participaron en la investigación de forma aleatoria, lo cual es de gran importancia puesto que se pretender obtener datos y resultados considerando la diversidad de personas que visitan el cantón Salcedo en base al turismo gastronómico.

te

9.2.4 Técnicas

9.2.4.1 Información bibliográfica

Para la información bibliográfica se realizó un análisis profundo de documentos con información relevante sobre el ámbito del turismo, patrimonio cultura y plan de salvaguardia, los cuales son el fundamento y sustento para solventar la existencia del problema de

investigación, para el efecto se desarrolló la recolección de información mediante fichas bibliográficas.

9.2.4.2 Encuesta

La encuesta que se desarrolló a los turistas del cantón Salcedo que lo realizan por la oferta gastronómica se realizó con un banco de preguntas previamente estructuradas en base a la escala de Likert, pudiendo seleccionar una sola opción de las presentadas.

9.2.4.3 Formulación del plan de salvaguardia

La formulación del plan de salvaguardia puede contener alguno de los siguientes criterios que se identifican en la tabla que prosigue:

Tabla 7.

Formulación del plan de salvaguardia

Formulación	Descripción
Participativo	Para incluir a las comunidades y a los portadores en la elaboración del plan y para que asuman responsabilidades, como supervisores implementación.
Sustentable	En el sentido de que se establezcan compromisos reales y efectivos de los involucrados (sector público, privado y sociedad civil).

Incluyente Respete la diversidad y fomente la interculturalidad basada en el diálogo de saberes.

Integral Destacar los diversos aspectos y elementos relacionados con el patrimonio inmaterial (como sus dimensiones socioeconómicas, ambientales, territoriales, entre otros) y fomentar una coordinación entre instituciones.

Dinámico Puesto que el patrimonio inmaterial lo es, su seguimiento y evaluación debe darse constantemente.

Formulación del plan de Salvaguardia, Joseph Salazar (2024)

9.2.4.4 Procesos y técnicas

El proceso de formulación del plan de salvaguardia tiene los siguientes aspectos a seguir:

Figura 3.

Proceso y técnicas



Nota: la fuente corresponde a Salazar (2024) y la elaboración corresponden a Joseph Salazar.

La primera fase que es la de aproximación es considerada una parte medular del desarrollo del plan de salvaguardia, en este sentido el contenido del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, (2013), sostiene que:

Es el primer contacto con el territorio y los distintos involucrados para establecer como lo hará y el método que se usarán a lo largo del proceso. En esta etapa se definen las intenciones, compromisos y responsabilidades necesarias para crear y ejecutar un plan de salvaguardia (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural., 2013, p. 80).

La segunda parte responde al análisis de la situación de acuerdo con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, (2013), “con la informaci’: ¿Cuál es el nivel de vigencia y representatividad de la manifestación? ¿Qué causas provocan esa situación? ¿Cuáles son las posibles medidas de salvaguardia?”. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013, p. 81)

Esta fase es de vital importancia porque permite ver el FODA, fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. Con lo cual se pueden establecer los mejores mecanismos en la toma de decisiones para el logro de los objetivos y de las metas propuestas.

тθ

La tercera fase es la formulación del plan, en donde se establece la visión, misión propósito, objetivos, ejes, políticas, lineamientos lo cuales se deben cumplir en un plazo determinado para observar los resultados a corto, mediano y largo plazo.

La cuarta fase es el seguimiento y actualización del plan, permite evaluar la forma en la que se están desarrollando todas y cada una de las actividades contenidas en el plan de salvaguardia, ya que a través de esta medición se puede observar si existen algunos parámetros que cambiar para llegar al cumplimiento de los logros y objetivos planeados con antelación.

9.2.4.5 Entrevistas

Las entrevistas que se desarrollan al Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo y a los propietarios y administradores de los locales comerciales que venden helados en el cantón Salcedo, se lo realizó mediante la estructuración de una guía de preguntas previamente estructuradas, que permitieron ir recolectando información durante el desarrollo de las mismas, en vista de que las preguntas se caracterizan por ser abiertas.

9.3 Objetivo No 2

Describir elementos culturales tangibles e intangibles relacionados con la técnica de elaboración de los helados de Salcedo.

тϵ

9.3.1 Investigación exploratoria

De acuerdo con Olivo, (2020), afirma que “se define como una investigación utilizada para un problema que no está claramente definido. Se realiza para tener una mejor comprensión del problema existente, pero no proporcionará resultados concluyentes.” (p.3).

Para el levantamiento de la información que es poco conocida y que se pretende dar a conocer por la problemática abordada se utilizó las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Además, es importante mencionar que dentro de la investigación documental se pudo determinar que no existe otra investigación de similar característica, si bien versan sobre un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, pero ninguna de ellas lo realizan sobre el turismo gastronómico con la preparación de helados artesanales del cantón Salcedo.

9.3.2 Técnicas

9.3.3 Observación directa

Permite la recolección de información durante todo el procedimiento de la investigación, esto permitió adquirir fotografías de algunos aspectos relevantes sobre la problemática investigada.

9.3.4 Inventario del patrimonio cultural inmaterial

Se lo diseño en base al PDOT del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo y el MINTUR que corresponde al Ministerio de Turismo del Ecuador, esto debido a que este tipo de inventario permite establecer la salvaguardia de la elaboración artesanal de los helados de Salcedo, buscando sensibilizar a la población sobre la importancia y trascendencia que tiene dicho patrimonio para la identidad cultural de la zona.

En este aspecto, también se utilizaron las fichas emitidas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para registrar el plan de salvaguardia, lo que permitió conocer e identificar a los actores durante el desarrollo de la investigación, en la segunda etapa, la recolección de

información se enfocó en la exploración de fuentes primarias y secundarias de la investigación bibliográfica, y para la sistematización, que es la tercera etapa, se realizó la tabulación de toda la investigación recabada.

9.4 Objetivo No 3

El tercer objetivo es utilizar la metodología del INPC para la propuesta de un plan de salvaguardia de la elaboración de helados del cantón Salcedo.

9.4.1 Etapa de Aproximación

La primera coordinación se realizó en julio del 2022, en una entrevista la cual se llevó a cabo en el cantón Salcedo, en las instalaciones de la heladería artesanal, ubicada en el parque central de Salcedo. Donde la Familia Jijón nos supo manifestar sobre las características, detalles e historia que tienen los helados de Salcedo y su importancia en el área turística y gastronómica. En el mes de agosto de 2022 se efectuó otro acercamiento al territorio y a los involucrados, en este caso María Jijón, dueña del local "Los tradicionales Helados de Salcedo" la cual brindó su apoyo para el desarrollo del proyecto.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1 Diagnóstico situacional

10.1.1 Datos generales de la provincia de Cotopaxi

La República del Ecuador está conformada por 24 provincias, dentro de las cuales se encuentra la provincia de Cotopaxi, ubicada en zona centro del Ecuador.

Figura



Mapa de Cotopaxi

Nota: la presente figura proviene de la unidad de turismo del Gobierno Autónomo de Latacunga. GAD de Latacunga

A continuación, se exponen los límites geográficos de la provincia de Cotopaxi

Tabla 8.

Límites geográficos de la provincia de Cotopaxi

Límites	
Norte	Provincia de Pichincha
Sur	Provincias de Bolívar y provincia de Tungurahua
Este	Provincia de Napo
Oeste	Provincias de Santo Domingo de los Tsáchilas y provincia de Los Ríos

Nota: la presente figura proviene de la unidad de turismo del Gobierno Autónomo de Latacunga.

10.1.2 Datos generales del cantón Salcedo

El Cantón Salcedo, “La provincia está situada al sudeste de Cotopaxi y toma la forma de un cinturón más o menos que se extiende desde la Cordillera Occidental hasta la ladera de la Cordillera Central, con una longitud de 50 km. Mientras que su anchura es de apenas 10 km de media.” (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, 2022)

Figura 5.

Mapa del cantón Salcedo



Nota la presente figura fue obtenida de Google, (2023)

A continuación, se indican los límites del cantón Salcedo

Límites

Norte	Los cantones de Pujilí y Latacunga (Belisario Quevedo)
Sur	Los cantones de Ambato y Pillaro (Provincia de Tungurahua)
Este	La Cordillera de los Andes (Provincia del Napo)
Oeste	El cantón Pujilí Parroquia de Angamarca, (Provincia de Cotopaxi)

Nota: La información contenida en la presente tabla proviene del Gobierno Autónomo

Descentralizado del cantón Salcedo, (2022)

División política del cantón Salcedo

A continuación, se indica la división política del cantón Salcedo.

Tabla 9.

Parroquias urbanas y rurales del cantón Salcedo

Parroquias Indicador

Urbanas

San Miguel

Rurales

Antonio

José Holguín,

Cusubamba,

Mulalillo, Mulliquindil. Panzaleo.

Nota: la presente información corresponde al Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, (2023)

10.1.2.1 Historia del Cantón Salcedo

Siguiendo la sugerencia del segundo Obispo de Quito, fray padre de la peña, y con la intervención del Comisionado Español Antonio de Clavijo, se fundó el pueblo de San Miguel el 29 de septiembre, posiblemente en 1574, en honor al Arcángel San Miguel (Gobierno

Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, 2022)

10.1.2.2 Caracterización del lugar

El cantón Salcedo es un símbolo de amor y progreso, originándose en el corazón de la Patria. Ofrece una vista amplia de su valle, gracias al trabajo realizado por el ilustre Municipio y sus habitantes, el pueblo de San Miguel se erige en honor al Arcángel san Miguel, patrón de

»

la localidad, cantón Salcedo tiene alrededor de 65.000 habitantes (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Salcedo, 2023)

El cantón Salcedo se caracteriza por ser un lugar con un amplio potencial turístico gastronómico, es por ello que se encuentra el pinol, las tortillas y el hornado y los destacados helados de sabores y de frutas, conocidos como helados de Salcedo por llevar implícito el lugar de donde se originaron por primera vez.

10.1.2.3 Localización y ubicación

El cantón Salcedo tiene su localización en la provincia de Cotopaxi, sus límites al Norte. - los cantones Pujilí y Latacunga (Belisario Quevedo), Sur. - los cantones de Ambato y Pillaro (Provincia de Tungurahua), Este. - la cordillera de los andes (Provincia del Napo), Oeste. - el cantón Pujilí, parroquia de Angamarca, (Provincia de Cotopaxi), (Gobierno Autónomo Descentralizada del cantón Salcedo, 2023).

El cantón Salcedo se ubica al suroriente de Cotopaxi, tiene la forma similar de una franja que sigue desde la Cordillera Occidental, hasta llegar a los páramos de la Cordillera Central, con un largo de 50km, mientras que su ancho más pequeño tiene un promedio de 10km (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, 2023)

te

Figura 6.

Localización



Nota: la fuente y elaboración corresponde a Google

10.1.2.4 Actividades económicas

La principal actividad económica que existe en el cantón San Miguel de Salcedo es el comercio, especialmente en la venta de helados, que se encuentran en locales comerciales ubicados en toda la urbe del cantón y en la vía E 35 que une Latacunga-Ambato en la parroquia Panzaleo, siendo un lugar estratégico para la venta de los mismos por ser considerado un lugar de paso entre provincias.

Existen otras actividades económicas que provienen de la ganadería y agricultura siendo también importantes, “con sus principales productos: patatas, maíz, cebolla, arvejas, habas, brócoli, flores, la producción de leche y sus derivados.” (ECUARED, 2023)

¶ 10.1.2.5 Historia de los helados artesanales

De acuerdo con Ramírez et al., (2015), da a conocer a breve rasgo la historia, origen y evolución de los helados.

Es muy difícil establecer cuál fue el origen del helado; sin embargo, se puede fijar el primer hito de un relato escrito sobre el helado hace más 3000 años atrás aproximadamente en el Oriente, por lo que se cree que fue inventado en China, pasando a la India luego a la cultura persa y finalmente llegan Grecia y a Roma. Por otra parte, en las cortes de Babilonia, antes de la era cristiana, ya se realizaban concurso de bebidas que se enfriaban con nieve o hielo. Se cree que China a través de sus rutas comerciales introdujo las recetas de los postres congelados a la cultura persa. Sin embargo, los persas, que eran los sucesores de los Babilónicos dominaban ya la técnica de almacenar hielo en refrigeradores que se enfriaban de manera natural. Se llamaban Yakhchal, tenían una forma cónica y alturas de hasta 18 metros que mantenían el hielo recogido durante el invierno o de las montañas (Ramírez et al., 2015).

En el Ecuador, según los diálogos con los antepasados, los helados de Salcedo surgieron como una iniciativa de usar la fruta y los productos de la zona en un postre, que por su exquisito sabor podían consumirse grandes y pequeños.

Sin embargo, en el cantón San Miguel de Salcedo, la historia y origen de los helados se marca como un suceso gastronómico,

Es la creación de las monjas franciscanas que inventaron los postres casi como un accidente en los años 50. Cada día las monjas hacían batidos de frutas. El zumo que quedaba se ponía en vasos que posteriormente se guardaban en el congelador, creando capas de nata, taxo, mora y naranjilla. Su invento se convirtió en un símbolo de la identidad salcedense.

(Guerrero, 2022, p.1)

tj

Esto demuestra que existen 73 años de la historia de los helados de Salcedo que con el paso del tiempo han ido adquiriendo mayor valor en el mercado nacional e internacional, permitiendo que todas las personas se puedan deleitar del exquisito sabor a frutas con los que son preparados.

Sin embargo, de acuerdo a la revista Goraymi, (2023) se dice que “A partir de 1956, el hogar Jejun Franco empezó a hacer el famoso helado de Salcedo. Los visitantes pueden degustar este delicioso postre en su emplazamiento en el Central Park de la ciudad.” (p.1), siendo el primer negocio que empieza con la comercialización de los famosos helados de Salcedo que perduran hasta la actualidad y han sido participes de la identidad cultural de los salcedenses.

10.1.3 Definición

Los helados son considerados de diversas formas, como productos alimenticios, gastronómicos de creación de diseño, dependiendo el área de estudio que se pretenda investigar, sin embargo, por lo general y de acuerdo a Villafuerte. A, (2022),

Los helados artesanales son un alimento consumido semi congelado y hecho con frutas frescas para el disfrute de los clientes. Es importante saber que estos helados no contienen grasa; además, su elaboración varía debido a la diversidad de culturas y ambientes, por lo que no existe un procedimiento o receta exacta (p.3)

Los helados artesanales suelen elaborarse con frutas naturales, tienen un proceso propio y dependen de cómo lo quieran ofertar los emprendedores, puede ser de una sola fruta, de dos frutas o de varios sabores, que pueden combinarse para satisfacer a los gustos de los clientes, y estos helados pueden ser de agua, o leche, recalando que no tienen grasa, por lo que no utilizan crema para su elaboración, por lo que su consumo no perjudica a la salud de las personas. En este sentido, es importante recalcar que: “Los helados artesanales se elaboran con pulpa de frutas y no utilizan saborizantes ni colorantes artificiales, a diferencia de helados realizados de manera industrial, que sí incorporan aditivos y conservantes que no vienen de

jΘ

manera natural. Aunque los ingredientes para los helados artesanales suelen ser más caros, así se alcanza un beneficio del 50%” (Ballón et al., 2023, p.5)

El helado está hecho de frutas nacionales y un proceso completamente tradicional, haciendo el jugo de cada fruta y congelando cada sabor por partes. La elaboración de los helados dura alrededor de dos días, para ello, se requiere que la fruta está fresca y en un punto neutro, es decir, ni tierna ni madura.

Tabla 10.

Frutas y leche para helados

Fruta	Gráfica
Coco	
Mora	

Mango



Taxo



Naranjilla



Leche



Nota: la presente tabla indica las frutas y leche que se utilizan en la elaboración de los helados.

10.1.3.1 Proceso de elaboración de helados

J€

El paso a paso de elaboración de los helados de Salcedo se remonta a la propia familia Jijón, puesto que para la revista Goraymi, (2023) María Graciela Jijón Cabezas, sostiene que:

el proceso de elaboración es de tres días. En los dos primeros selecciona, limpia y realiza el zumo de la fruta. Solo el sabor de coco lleva leche. Después lo congela y al tercer día comienza la elaboración de este manjar el helado. Cada dos horas, coloca un poco del jugo de cada fruta en los icónicos vasos. Los cuales son guardados en cuatro neveras. La última parte es refrigerar el extracto y lo demás para congelar 150 vasos de helados. (p.9)

Con lo cual, para elaborar dichos helados son laboriosos y requieren cuidado, ya que deben realizarse operaciones en dos horas, pues es el tiempo exacto para lograr el compacto entre sabores.

10.1.3.2 Población

El cantón Salcedo tiene una población aproximada de 57 528 habitantes. De acuerdo a los datos del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos está constituida por un 52,4% de una población compuesta por mujeres y un 47,6% por una población compuesta por hombres, recalcando que el mayor número población se encuentra en sus cinco parroquias rurales, entre sus principales actividades se encuentra la agricultura, ganadería, caza, pesca, silvicultura, manufactura, construcción, comercio, enseñanza, y otras actividades.

En lo que respecta a la zona urbana, San Miguel de Salcedo se centra en el comercio especialmente y de forma mayoritaria a la compra y venta de helados de sabores y pinol.

10.1.3.3 Latitud atmosférica

De acuerdo a los datos obtenidos por el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, (2020), “San Miguel de Salcedo se encuentra a 1 grado 4 minutos de latitud Sur, ya

10.1.3.4 Gastronomía

Una de las actividades económicas del cantón Salcedo es el comercio, y dentro del mismo se encuentra el ámbito gastronómico; en donde se puede distinguir un ámbito variado de gastronomía en donde se encuentra el pinol, las tortillas con hormado y los deliciosos helados de sabores.

Tabla 11.

Gastronomía

Gastronomía	Descripción
Helados de sabores	El postre nace en los años 50 como iniciativa dl convento y escuela de San Francisco de Asís de la localidad de Salcedo debido a la difícil situación económica de la comunidad franciscana. Sor Rosa María Duran tuvo la idea de congelar zumos de fruta fresca de distintos sabores en capas: mora, taxo, coco, fresa y naranjilla en un solo helado. La venta tuvo éxito y, por tanto, la población llamó el producto "Helado de monja". Esta fórmula fue copiada por muchos ciudadanos que, viendo la demanda creciente de estos helados, empezaron a producirlos a escala industrial. Ha sido ampliamente aceptado. A nivel nacional que hace tiempo que se conoce como Helado Salcedo. Se puede encontrar en casi todas las tiendas de la ciudad, especialmente en torno al parque ya lo largo de la carretera Panamericana que atraviesa la ciudad.
Pinol	La machica es harina de sebacha, con raspadura juntas forman pinol. Los productores de pinol le dan su toque, que depende de la calidad de los insumos y las dosificaciones que le aplican para que el producto final sea un pinol oloroso, agradable y nutritivo. Se reconoce como sus inventores a la familia Madrid, cuyos descendientes mantienen la tradición”
Tortillas hornado	El hornado está compuesta por la carne de cerdo hormado frecuentemente a leña, que le da un sabor singular, se acompaña de papas aplastadas que toman el nombre de tortillas, y el famoso agrio que es una combinación de tomate, cebollas, cilantros, chica, naranja que se encuentra fermentado, lo cual aporta sabor al patillo.

Nota: la presenta tabla contiene información de una guía turística del Departamento de turismo del GAD Salcedo (2020)

10.1.3.5 Población y muestra

Al existir un turismo considerable que visita diariamente el cantón Salcedo no existen datos exactos de turistas que ingresan a la localidad, por tan razón se procede a realizar una

κτ

fórmula para la obtención de una muestra en base a una aproximado de 8, 300 turistas que se considera que llegan hasta este lugar del Ecuador.

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

Donde;

n= Tamaño de la muestra

N= Tamaño de la población o universo (8300)

Z= Nivel de confiabilidad 95%

0.95/2=0.4750 Z= 1.65

p= probabilidad de ocurrencia = 0.5

q= Probabilidad de no concurrencia= 1 -0.5 =0.5

e= Error de muestreo = 0.05 (5%)

Cálculo;

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

$$n = \frac{1.65^2 * 0.5 * 0.5 * 8300}{8300 * 0.05^2 + 1.65^2 * 0.5 * 0.5}$$

□ □ ' 21

En tal virtud, la muestra con la cual se desarrolló la presente investigación es de 264 personas.

κ

10.2 Elementos culturales tangibles e intangibles.

El instituto nacional de patrimonio cultural INPC considera que la definición y característica del patrimonio cultural se divide de manera tangible e intangible, a pesar de que definir estos términos es un gran reto con la guía de la INPC se puede concluir que los objetos tienen valor siempre que sus significados culturales estén entrelazados de manera importante, el patrimonio cultural inmaterial es representativo en cultura, memoria y herencia, el patrimonio cultural material es todo lo físico.

10.2.1 Elementos culturales intangibles.

La clasificación del patrimonio cultural inmaterial según la INPC es:

1. Tradiciones y expresiones orales.
2. Artes del espectáculo.
3. Usos sociales, rituales y actos festivos.
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
5. Técnicas artesanales tradicionales.

Tabla 12

Clasificación PCI

Tradiciones y expresiones orales.	<ul style="list-style-type: none"> • Memoria local vinculada a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades. • Leyendas • Mitos • Expresiones orales 	<ul style="list-style-type: none"> • Los helados de Salcedo fueron creados en el año 1950, esta tradición fue pasada a dos familias de las cuales la familia Jijón siguen actualmente con la elaboración artesanal.
Artes del espectáculo.	<ul style="list-style-type: none"> • Danza • Juegos tradicionales • Música • Teatro 	
Usos sociales, rituales y actos festivos.	<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas • Prácticas comunitarias tradicionales • Ritos • Oficios tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> • La Familia Jijón aprendi esta practica artesanal y en la actualidad son los únicos en continuar la elaboración de manera artesanal.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas y saberes productivos tradicionales • Gastronomía • Medicina tradicional • Espacio simbólicos • Sabiduría ecológica tradicional 	
Técnicas artesanales tradicionales.	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas artesanales tradicionales • Técnicas constructivas tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> • En 1950 al ya comenzar este descubrimiento, las monjas Franciscanas se apoyaron con artesanos para diseñar el vaso metálico en el que realizan los helados y hoy en día dan el tamaño tan característico a este manjar

Nota: la presenta tabla contiene información de la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural Inmaterial INPC (2013)

10.2.2 Elementos culturales tangibles

La elaboración de los helados tiene varios utensilios únicos, que hacen de este manjar el favorito de muchos y único en sabor y forma.

1. Licuadora para la extracción de pulpas.
2. Envases de vidrio para la pulpa preparada.
3. Cucharas de palo grandes para mezclar
4. Cucharas medidoras para las cantidades de fruta, agua, azúcar y leche.
5. Congeladores para las distintas etapas de elaboración.
6. Vasos metálicos artesanales que dan su forma única.
7. Palitos de helado cuadrados, distintivos.

10.3 Plan de Salvaguardia

Según la INPC, el mecanismo de salvaguardia asegura la preservación de las prácticas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial. Por ello, la técnica tradicional de elaboración de los helados de Salcedo es fundamental para el desarrollo de un plan de salvaguardia. Este plan tiene como objetivo conservar y proteger esta valiosa tradición frente a posibles amenazas. Durante la toma de información, se realizó una entrevista con la señora María Gabriela Jijón. A pesar de no contar con estudios formales en la elaboración de helados, su experiencia práctica acumulada a través de los años le ha permitido guiar y enseñar el proceso de producción de manera efectiva.

Al comparar la información proporcionada por la señora Jijón con la de los señores Camilo Delgado y Daniela Chiriboga, propietarios de Casa Amapola, se observa una coincidencia en la importancia de mantener las prácticas tradicionales. Casa Amapola es un espacio dedicado a apoyar a los emprendedores, proporcionando herramientas y conocimientos para desarrollar sus negocios y preservar la cultura. Delgado y Chiriboga destacan que, aunque la industrialización ha transformado la manera de elaborar productos, aquellos que mantienen una

иc

producción 100% artesanal ofrecen un valor añadido inigualable. Por ello, han ofrecido su colaboración para realizar talleres de concientización, enseñando a los emprendedores, de manera dinámica y práctica, cómo incorporar el toque artesanal en sus productos. Este esfuerzo busca salvaguardar la elaboración de los helados de Salcedo, que representan un valioso ejemplo de perseverancia y tradición, ofreciendo no solo sabor, sino también cultura en cada bocado.

10.3.1 Análisis situacional

En el cantón Salcedo se llevó a cabo un estudio sobre los helados artesanales de la familia Jijón, utilizando entrevistas y encuestas para clarificar el panorama y facilitar el análisis.

Las encuestas realizadas a turistas en el cantón revelaron que los helados de Salcedo son una de las principales atracciones, generando un importante flujo de visitantes durante la semana. Aunque hay varias fábricas de helados que operan de manera más industrializada, lo que ha comprometido el sabor de sus productos, los helados de la familia Jijón siguen siendo los más conocidos por su sabor auténtico y tradición. Ante la amenaza que enfrenta esta elaboración artesanal, se están desarrollando diversas estrategias para proteger y preservar este valioso legado. En la entrevista realizada a la señora, ella expresó preocupación respecto a la industrialización del producto, pero sí manifestó su plena confianza en el amor y el cuidado que

pone en su elaboración. En la encuesta realizada, se identificó la principal fortaleza de su heladería es la atracción que ejerce sobre los turistas, quienes llegan en busca de su sabor único.

κj

10.3.1.1 FODA

Tabla 13.

FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZA
Recuperación de la identidad cultural	Protección del patrimonio inmaterial	Permanencia de la ideología comercial con la venta masiva de helados	Industrialización
Gran afluencia de turistas	Aprovechamiento del turismo gastronómico	Falta de planificación y promoción.	Peligro de vulnerabilidad y extinción de la elaboración artesanal de helados
Sabor de los helados, único en el mundo	Generar producción y fuentes de trabajo	Falta de apoyo institucional	Incremento de pulpas de fruta artificiales

Nota: la presente tabla indica el FODA

Fortalezas:

1. Recuperación de la identidad cultural: Refuerza la marca y crea un vínculo emocional con los clientes, atrayendo a quienes valoran la cultura local.
2. Alta afluencia de turistas: Asegura una base constante de clientes y aumenta la visibilidad del negocio.
3. Sabor único de los helados: Distingue el producto en el mercado y atrae a consumidores que buscan experiencias exclusivas.

Oportunidades:

κθ

1. Protección del patrimonio cultural inmaterial: Ayuda a preservar y promover la identidad cultural, con la posibilidad de recibir apoyo y reconocimiento.
2. Aprovechamiento del turismo gastronómico: Capitaliza el interés creciente de los turistas en experiencias culinarias auténticas.
3. Creación de empleo y desarrollo económico local: Expande la producción, generando trabajo y aportando al desarrollo económico de la región.

Debilidades:

1. Enfoque en la venta masiva de helados: Puede diluir la autenticidad del producto y afectar su percepción de exclusividad.
2. Falta de planificación y promoción: Limita el crecimiento y la capacidad para acceder a nuevos mercados.
3. Escaso apoyo institucional: Reduce la capacidad de obtener recursos y apoyo necesario para el desarrollo y expansión.

Amenazas:

1. Industrialización: La producción en masa podría comprometer la calidad y autenticidad del producto artesanal.
2. Riesgo de pérdida de la elaboración artesanal: La desaparición de técnicas tradicionales puede afectar la exclusividad y el valor cultural del producto.
3. Aumento de pulpas de fruta artificiales: Ofrece alternativas más económicas y accesibles, lo que puede reducir la demanda de helados artesanales.

10.3.1.2 FODA cruzado

1. Fortalezas-Oportunidades:

- x Recuperación de la identidad cultural con Protección del patrimonio cultural inmaterial:

Aprovechar la identidad cultural de los helados artesanales para implementar prácticas
ME

que promuevan y preserven el patrimonio cultural. Esto puede atraer a turistas interesados en experiencias auténticas, de esta forma beneficiar a comerciantes en ventas y turistas en experiencias. x Alta afluencia de turistas con Aprovechamiento del turismo gastronómico: Utilizar el flujo constante de turistas para promover la gastronomía local.

2. Fortalezas-Debilidades:

- x Alta afluencia de turistas con Falta de planificación y promoción: Aunque la afluencia de turistas es alta, una planificación y promoción inadecuadas pueden limitar el potencial del turismo. Se necesita un enfoque estratégico para integrar las experiencias para tener un impacto positivo en la región.

x Sabor único de los helados con Escaso apoyo institucional: La falta de apoyo institucional puede dificultar la promoción de los helados artesanales de Salcedo.

3. Oportunidades-Debilidades: x Aprovechamiento del turismo gastronómico con Escaso apoyo institucional: Aunque hay oportunidades en el turismo gastronómico, la falta de apoyo institucional puede limitar su efectividad. Se debe buscar apoyo de organismos gubernamentales y organizaciones de turismo para promover la oferta gastronómica y cultural de manera efectiva.

4. Amenazas-Fortalezas (AF):

x Industrialización con Recuperación de cultura: La amenaza de la industrialización puede ser contrarrestada utilizando la identidad cultural como un punto fuerte en la elaboración artesanal. Promocionar los helados artesanales como un ejemplo de

96

producción sostenible puede resaltar su autenticidad frente a los productos industrializados.

x Aumento de pulpas de fruta artificiales con Alta afluencia de turistas: Aunque las pulpas artificiales podrían ofrecer alternativas más baratas, la alta afluencia de turistas interesados en experiencias auténticas puede mantener la demanda de helados artesanales. Ofrecer experiencias que conecten la sostenibilidad con la autenticidad puede ayudar a preservar la demanda.

5. Amenazas-Oportunidades:

- x Industrialización con Protección del patrimonio cultural inmaterial: La industrialización puede amenazar la autenticidad, pero también presenta una oportunidad para resaltar la importancia de proteger el patrimonio cultural.
- x Riesgo de pérdida de la elaboración artesanal con Aprovechamiento del turismo gastronómico: La amenaza de pérdida de técnicas artesanales puede ser enfrentada aprovechando el interés en el turismo gastronómico para destacar y preservar las técnicas tradicionales como parte del atractivo turístico.

10.3.1.3 Evaluación FODA

Tabla 14.

Evaluación del FODA

	<i>DIFICULTAD</i>	<i>IMPACTO</i>	<i>DURACIÓN</i>
<i>FORTALEZA</i>	<i>Bajo</i>	<i>Bajo</i>	<i>Corto plazo</i>
<i>OPORTUNIDADES</i>	<i>Bajo</i>	<i>Bajo</i>	<i>Corto plazo</i>
<i>DEBILIDADES</i>	<i>Medio</i>	<i>Medio</i>	<i>Mediano plazo</i>
<i>AMENAZAS</i>	<i>Alto</i>	<i>Alto</i>	<i>Largo plazo</i>

Nota: La presente tabla indica la evaluación del FODA

10.3.2 Formulación del plan de salvaguardia

10.3.2.1 Visión del plan de salvaguardia

Crear un plan integral de salvaguardia para la elaboración artesanal de los helados de Salcedo que garantice la preservación y publicidad de esta tradición gastronómica única. Utilizando la

Metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), buscamos asegurar que las técnicas, recetas y prácticas asociadas a la producción de estos helados se mantengan vivas y auténticas, promoviendo su valorización y transmisión intergeneracional. El objetivo es consolidar este patrimonio cultural como un símbolo distintivo de la identidad local, promoviendo su sostenibilidad y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

Esta visión destaca lo importante de cuidar la tradición, la autenticidad y el valor cultural de los helados de Salcedo, alineándose con la metodología del INPC para lograr un impacto duradero.

10.3.2.2 Objetivos del plan de salvaguardia

Desarrollar acciones de interés social para los habitantes del cantón Salcedo, referente a la protección del PCI en la elaboración artesanal de helados.

Promover la organización de la actividad económica del cantón Salcedo, mediante actividades culturales que contribuyan e incentiven a la elaboración artesanal de helados.

10.3.2.3 Alcances del plan de salvaguardia

Realizar programas, charlas y talleres en la localidad.

En Salcedo, se hará un programa de formación colaborando con la señora María Jijón, que transmitirá a los herederos de la franquicia, la única que preserva la elaboración artesanal de helados de Salcedo, el proceso detallado de cada sabor que manejan. Este esfuerzo busca mantener el sabor tradicional y el método de producción auténtico de los helados.

A través de un programa de charlas, se capacitará a los participantes en la elaboración artesanal de los helados. Posteriormente, se realizará un taller práctico para enseñarles cómo producir los helados en mayor escala sin comprometer su sabor característico.

Desarrollar capacitaciones para los principales dirigentes de la sociedad de helados de Salcedo. Se capacitará a los principales dirigentes de la sociedad de helados de Salcedo para destacar la importancia de la elaboración artesanal. Estas sesiones tienen como objetivo incentivar la conservación de estas técnicas tradicionales y sensibilizar a los líderes sobre su valor cultural. Gestionar políticas públicas para la protección del patrimonio cultural inmaterial en la elaboración artesanal de helados

Se promoverá la creación y gestión de políticas públicas que aseguren la protección y conservación del patrimonio cultural inmaterial asociado con la elaboración artesanal de helados. Resaltando la importancia de estas técnicas ancestrales, buscamos generar conciencia sobre la necesidad de preservar estos conocimientos frente a la creciente industrialización.

Promover programas de difusión cultural sobre la elaboración artesanal de helados.

Se impulsarán programas de difusión cultural a través de canales locales que apoyan el emprendimiento y la conservación de técnicas artesanales. Estos programas estarán diseñados para aumentar la visibilidad y reconocimiento de la elaboración artesanal de helados, fortaleciendo su apreciación y promoción dentro y fuera de la comunidad.

10.4 Definiciones de ejes 10.4.1 Eje

Investigación

10.4.1.1 Eje Transmisión

Aprovechar ferias y eventos realizados en el cantón Salcedo para realizar talleres con el fin de que la sociedad y los turistas generen una conciencia cultural, las cuales impactan de manera positiva en el comercio de helados artesanales en el cantón Salcedo.

gJ

10.4.1.2 Eje comunicación

Difundir en podcast comunitarios, estaciones de radio locales y eventos del GAD la importancia de la conservación de la elaboración artesanal de helados tanto en enfoque cultural como turístico.

10.4.1.3 Eje promoción

Participar en eventos del GAD y de la provincia donde exista un espacio para realizar un foro o una charla sobre la conservación de la elaboración artesanal de este producto, generando interés en el turista al consumo de los helados artesanales del cantón Salcedo sabiendo su importancia cultural y ayudando a la economía de varios micro emprendedores.

10.5 Programas y proyectos

Tabla 15.

Estructuración de programas y proyectos

Objetivos estratégicos	Estratégicas	Programas	Proyectos
Desarrollar acciones de interés social para los habitantes del cantón Salcedo, referente a la protección del patrimonio inmaterial en la elaboración de helados	Realizar charlas y talleres en la localidad	programas, Programa dinamizador del patrimonio cultural inmaterial en la elaboración artesanal de helados	Proyectos culturales mediante ferias gastronómicas de
Promover la organización de actividad económica del cantón mediante actividades culturales que contribuyan a incentivar la elaboración de helados	Desarrollar capacitaciones a los principales dirigentes de la sociedad de Salcedo. Gestiona políticas públicas para la gestión y protección del patrimonio cultural inmaterial en la elaboración de helados. Promover programas de difusión cultural sobre la elaboración artesanal de helados	Programas de capacitación, concientización y sensibilización sobre la importancia de la identidad cultural de salcedenses.	Programas de capacitación a los dirigentes de la asociación de vendedores de helados de Salcedo.

Nota: la presente tabla indica la estructuración de programas y proyectos

10.5.1 Descripción de programas

10.5.2 Programa No 1

Tabla 16.

Programa No 1

Resumen narrativo	Indicadores verificables	Fuentes de verificación	Supuestos
FIN: Encaminar acciones de salvaguardia para la elaboración artesanal de helados de Salcedo	Para finales del año 2023 se deberán haber realizado 5 programas de salvaguardia en la elaboración artesanal de helados de Salcedo	Informes técnicos Lista de participantes Facturas	Participación activa Toma de decisiones
PROPOSITO: Crear un grupo de líderes que promuevan y controles la salvaguardia de la elaboración de helados artesanales en el cantón Salcedo.	Para el inicio del programa se contará lideres sobre la salvaguardia de la elaboración de helados de Salcedo, designados por su cualidades y conocimiento cultural	Acta de posesión Lista de asistencia	Participación activa

COMPONENTES

Socializar el proyecto	Dar a conocer las fechas en las que se desarrollan los eventos previa planificación	Planificación	Acuerdo de apoyo del GAD Salcedo	
Capacitación	Capacitación sobre identidad cultural	identidad	Contratos de prestación de servicios profesionales. Procesos de contratación pública Informes Facturas Registro fotográfico	Motivación a los productores de helados de Salcedo

PLANIFICACIÓN OPERATIVA			
ACTIVIDADES	RESPONSABLES	PRESUPUESTO	PRESUPUESTO 2024-2025-2026
Reunión con líderes	GAD Salcedo	140,00	420,00
Regularización de la organización de forma legal	GAD Salcedo	600,00	1.800,00
Espacio físico para reuniones	GAD Salcedo	1.200,00	3,600
Contrato a capacitadores	GAD Salcedo	4.500,00	13.500,00

Imprevistos	GAD Salcedo	100,00	300,00
Subtotal	-----	-----	19.620,00

Nota: la presente tabla indica el desarrollo del programa No

10.5.3 Programa No 2

Tabla 17.

Programa No 2

Resumen narrativo	Indicadores verificables	Fuentes de verificación	Supuestos
FIN: Contar con un número mayor de personas que se dediquen a la elaboración de helados de forma artesanal	Para finales del año 2023 se o incrementará por lo menos dos negocios de elaboración artesanal de helados	Registro de actividades económicas en el SRI	Participación activa Toma de decisiones
PROPOSITO: Contar con una asociación de vendedores que elaboren helados de forma artesanal en el cantón Salcedo.	Los líderes de la asociación sobre la salvaguardia de la elaboración de helados de Salcedo, designados por su cualidades y conocimiento cultural	Acta de posesión Lista de asistencia	Participación activa
COMPONENTES			

Socializar el proyecto	Dar a conocer las fechas en las que se desarrollan los eventos previa planificación	Planificación	Acuerdo de apoyo del GAD Salcedo
------------------------	---	---------------	-------------------------------------

Capacitación	Capacitación sobre identidad cultural	Contratos de prestación de servicios profesionales. - Procesos contratación pública Informes Facturas Registro fotográfico	de	Motivación a los productores de helados de Salcedo
PLANIFICACIÓN OPERATIVA				
ACTIVIDADES	RESPONSABLES	PRESUPUESTO		PRESUPUESTO 2024-2025-2026
Reunión con la asociación	Asociación Salcedo	140,00		420,00
Regularización de la organización de forma legal	Asociación Salcedo	600,00		1.800,00
Espacio físico para reuniones	Asociación Salcedo	1.200,00		3.600,00
Firma de convenios interinstitucionales	Asociación Salcedo	1.000,00		3.000,00
Contrato a capacitadores	Asociación Salcedo	4.500,00		13.500,00
Imprevistos	Asociación Salcedo	100,00		300,00

Subtotal	-----	-----	22.620,00
----------	-------	-------	-----------

Nota: la presente tabla indica el desarrollo del programa No 2

11. IDENTIFICACIÓN DE ACTORES Y COMPETENCIAS INSTITUCIONALES.

Actores principales

Tabla 18.

Matriz involucrados

ENTIDAD	FUNCIÓN	INTERÉS	POTENCIALID	LIMITACIONES
ADES				
GAD del cantón Salcedo	Preservar, mantener y difundir los espacios que forman parte del patrimonio cultural inmaterial	Salvaguar y dar el patrimonio cultural inmaterial	Posee un Plan de desarrollo ordenamiento territorial ejecución	de No cuenta con un personal capacitado y comprometido para el área del patrimonio cultural inmaterial
Centros comerciales del cantón Salcedo	Promover el desarrollo económico y turístico del cantón	el Conservar la identidad cultural	Posee sociedad vendedores helados	una de de alcance, e importancia del patrimonio cultural inmaterial de la elaboración de helados artesanales
Instituto	Investigar,	Promover	Cuenta	con Falta de recursos

Nacional de normar, control y gestionar recursos técnicos económicos para la

y vigilar las bienes

qe

Patrimonio políticas de patrimonia y humanos de gestión turística y

y gestión les gran alcance. de protección.

Cultura patrimonial.

(INPC)

Ministerio del turismo	Fomentar el turismo sostenible y las gestiones culturales	el Convertir al ecuador en una gran potencia turística	Cuenta recursos económicos y humanos de gran talento	con Poco planificación y falta de control sobre el desarrollo turístico en determinadas zonas del país.
-------------------------------	---	--	--	---

Nota: la presente tabla indica la matriz de involucrados.

12. EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SALVAGUARDIA

12.1 Coordinación de actuaciones

12.1.1 Control y seguimiento.

c6

. Resultados

1.- ¿Por qué oferta gastronómica visita usted el cantón Salcedo?

Tabla 19.

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 77% de las personas encuestas visitan Salcedo por los helados de sabores en un 77%, por el hornado en un 19% y por el pinol en un 4%, lo cual significa que el turismo gastronómico que más llama su atención son los helados de sabores.

2.- ¿Considera usted que la oferta gastronómica ayuda al desarrollo económico del cantón Salcedo?

Tabla 20.

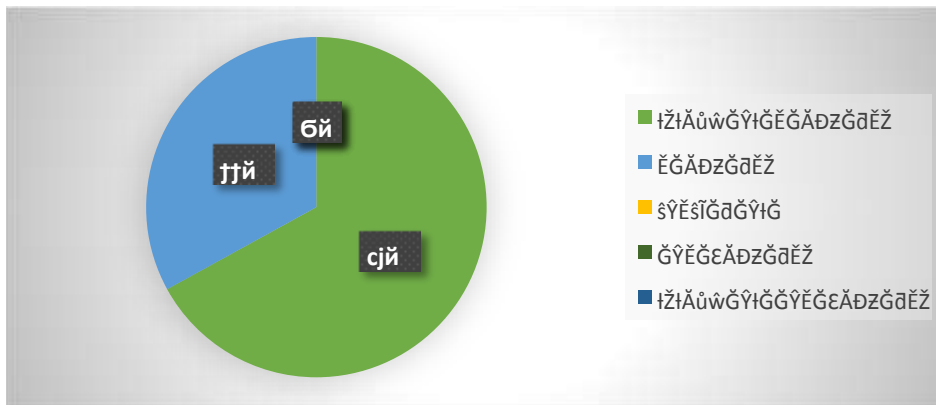
Desarrollo económico

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	178	67%
De acuerdo	86	33%
Indiferente	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

8.

Desarrollo económico



Nota: La fuente y elaboración son propias

Análisis de resultados

cj

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 67% de las personas encuestas se encuentran totalmente de acuerdo en que la oferta gastronómica ayuda al desarrollo económico de alcedo, mientras que el 33% está de acuerdo, sin embargo, las alternativas indiferentes, en desacuerdo y totalmente en desacuerdo obtuvieron el 0% respectivamente. Lo cual significa que la población esta consiente de los beneficios que ofrece la gastronomía en la actualidad.

3.- ¿Considera usted los turistas visitan el cantón Salcedo por el sabor único, inconfundible e inigualable de los helados de Salcedo?

Tabla 21.

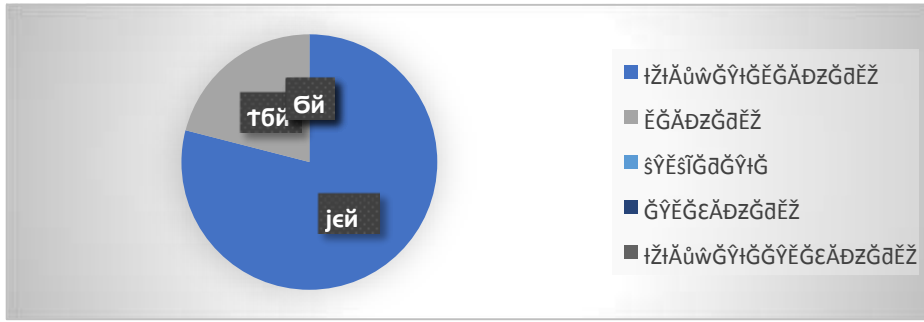
Características de los helados

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	209	79%
De acuerdo	55	21%
Indiferente	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

9.

Características de los helados



Nota: La fuente y elaboración son propias

Análisis de resultados

cq

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 79% de personas encuestas están totalmente de acuerdo en que los turistas visitan el cantón Salcedo por el sabor único, inigualable y distintivo de los helados de Salcedo, el 55% está de acuerdo y en las alternativas indiferente, en desacuerdo y totalmente en desacuerdo alcanzaron el 0% cada una de ellas, es por esto que se ha de entender que los helados forman parte de identidad de la localidad.

4.- ¿Qué aspecto considera usted al momento de comprar un helado en el cantón Salcedo?

Tabla 22.

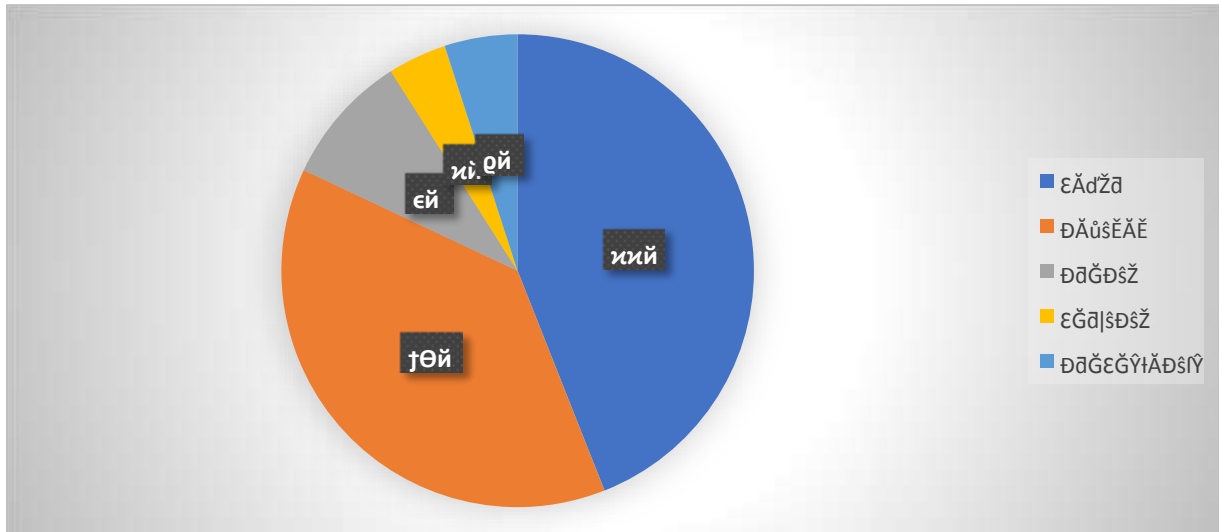
Compra de helado de Salcedo

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Sabor	115	44%
Calidad	99	38%
Precio	23	9%
Servicio	13	4%
Presentación	14	5%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

10.

Compra de helado de Salcedo



Nota: La fuente y elaboración son propias

cj

Análisis de resultados

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 44% de personas sostiene lo que escogen cuando compran un helado es el sabor, en un 38% la calidad, en un 9% el precio, en un 4% el servicio y en un 5% la presentación, esto significa que el sabor natural de los helados trae mayor degustación, sobre todo cuando son elaborados con frutas frescas.

5.- ¿Qué tipo de helados usted elegiría en el cantón Salcedo?

Tabla 23.

Tipos de helado

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Artesanal	260	98%
Industrial	4	2%
Otro	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias

Figura 11.

Tipos de helado



Nota: La fuente y elaboración son propias

ce Análisis de resultados

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 98% de las personas optan por los helados artesanales y el 2% por los helados industriales, esto quiere decir que los turistas buscan experimentar sabores únicos que no se pueden encontrar en otros lugares.

6.- ¿Qué tipo de turismo realiza usted cuando visita el cantón Salcedo?

Tabla 24.

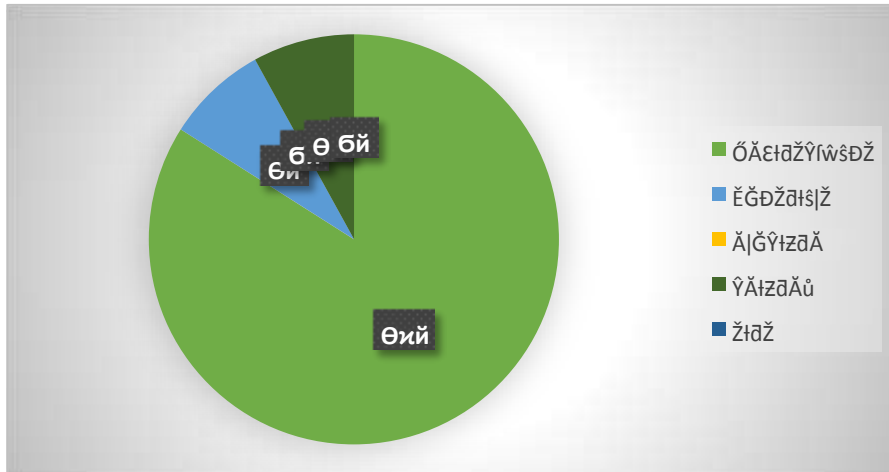
Turismo realizado

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Gastronómico	224	84%
Deportivo	20	8%
Aventura	0	0%
Natural	20	8%
Otro	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

12.

Turismo realizado



Nota: La fuente y elaboración son propias

Análisis de resultados

j6

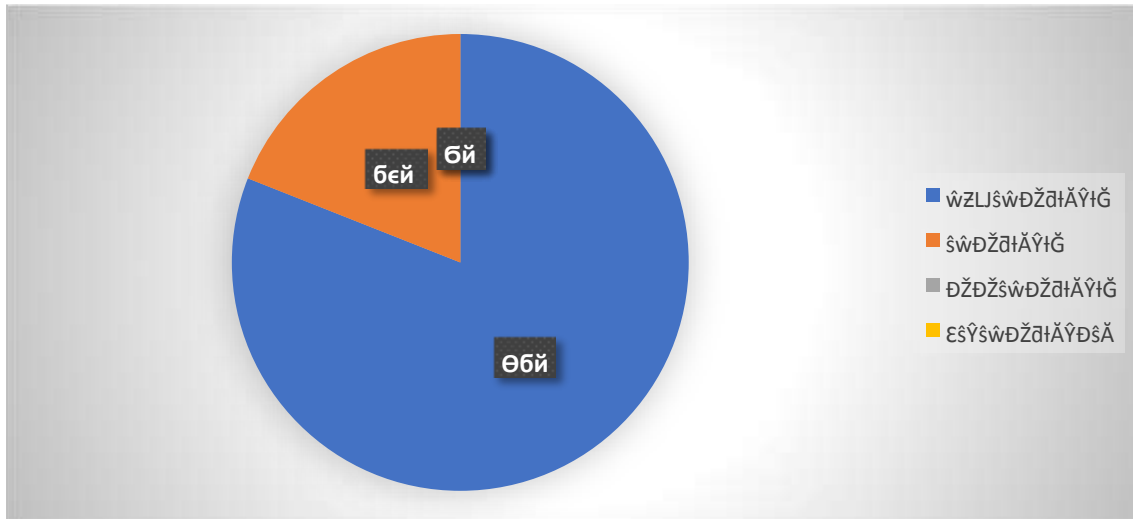
De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 84% de las personas encuestadas visitan Salcedo por el turismo gastronómico, el 8% lo hacen por turismo deportivo, el 8% por turismo natural, el 0% por turismo de aventura y un 0% por otro tipo de turismo, esto quiere decir que la fuente y motor del turismo en Salcedo es debido al ámbito gastronómico.

7.- ¿Qué tan importante es para usted consumir productos naturales?**Tabla 25.***Productos naturales*

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Muy importante	214	81%
Importante	50	19%
Poco importante	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

13.*Productos naturales*



Nota: La fuente y elaboración son propias

jj Análisis de resultados

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 81% de las personas encuestadas consideran que consumir productos naturales son muy importantes, y en 19% son importantes, debido a que las alternativas poco importantes y sin importancia alcanzaron el 0% cada una de ellas, lo cual significa que los helados fabricados de forma artesanal con productos naturales son realmente muy importantes para los consumidores.

8.- ¿Que tan satisfecho se encuentra usted con el incremento de la producción de helados industrializados?

Tabla 26.

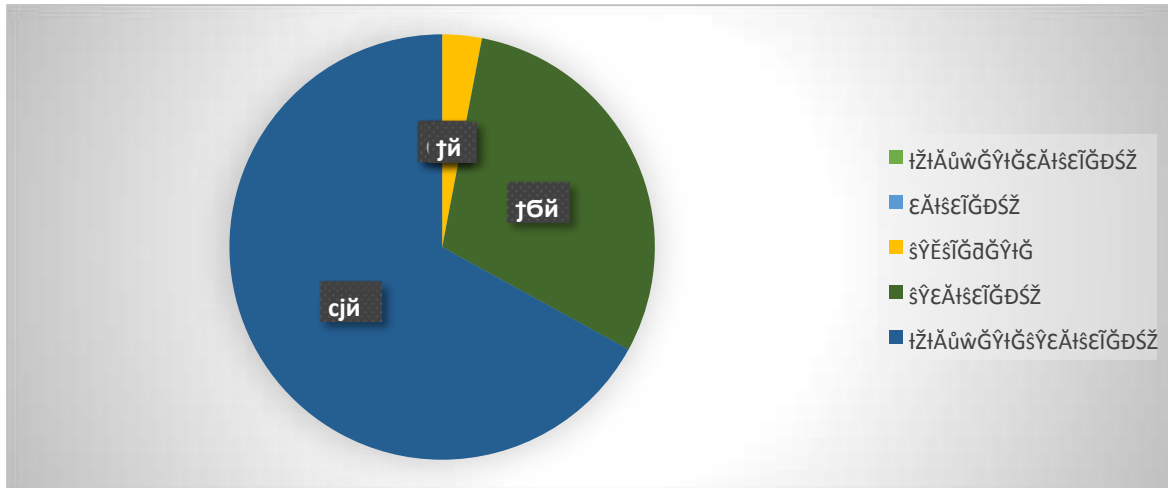
Desarrollo económico

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Totalmente satisfecho	0	0%
Satisfecho	0	0%
Indiferente	6	3%
Insatisfecho	80	30%
Totalmente insatisfecho	178	67%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

14.

Desarrollo económico



Nota: La fuente y elaboración son propias

Análisis de resultados

je

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 67 % de las encuestas están insatisfecho con la elaboración de helados de Salcedo industrialmente, el 30 % está insatisfecho y el 3 % es indiferente, porque las alternativas satisfecho y totalmente satisfecho alcanzaron el 0 % respectivamente, lo que significa que la industrialización de los helados no es tan cotizada en el mercado de Salcedo.

9.- ¿Cómo calificaría usted a la identidad cultural que tiene actualmente el cantón Salcedo en la elaboración artesanal de los helados?

Tabla 27.

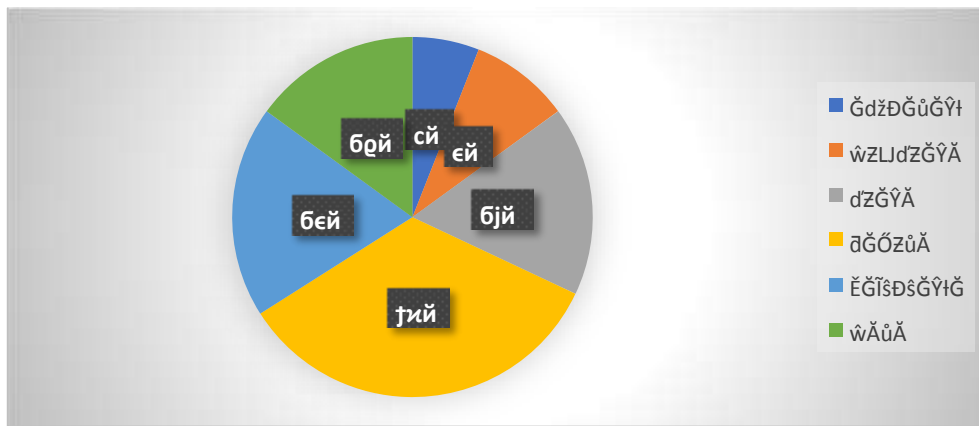
Calificación a la elaboración artesanal de helados

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Excelente	15	6%
Muy buena	25	9%
Buena	46	17%
Regular	88	34%
Deficiente	51	19%
Mala	39	15%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

15.

Calificación a la elaboración artesanal de helados



Nota: La fuente y elaboración son propias

Análisis de resultados

jj

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 34% de las personas encuestadas califican como regular la identidad cultural que actualmente se da a los helados de Salcedo, 19% como deficiente, 17% como buena, 15% como mala, 9% muy buena y 6% como excelente, lo cual significa que hay que proteger el patrimonio cultural inmaterial.

10.- ¿Qué tan importante es para usted proteger el patrimonio cultural inmaterial de elaboración artesanal de los helados de Salcedo?

Tabla 28.

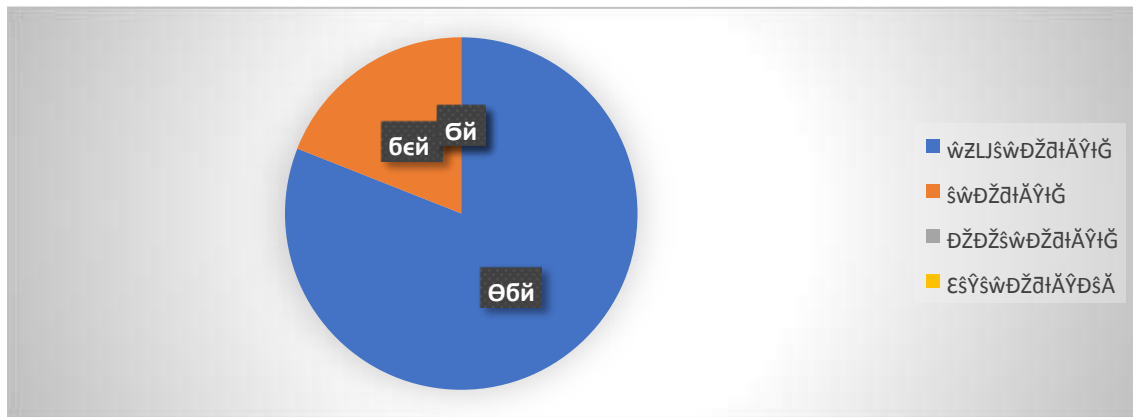
Protección PCI

ALTERNATIVA	NÚMERO	PORCENTAJE
Muy importante	214	81%
Importante	50	19%
Poco importante	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	264	100%

Nota: La fuente y elaboración son propias **Figura**

16.

Protección del PCI



Nota: La fuente y elaboración son propias

j€ **Análisis de resultados**

De los resultados obtenidos se puede concluir que: el 81% de las personas encuestadas sostiene que es importante proteger el patrimonio cultural inmaterial de los helados de Salcedo, mientras que el 19% sostienen que es importante y las alternativas poco importantes y sin importancia alcanzaron el 0% respectivamente, lo cual significa que el desarrollo de un plan de salvaguardia para la elaboración de los helados de Salcedo es de vital importancia.

13. IMPACTO

13.1 Impacto socio cultural

La creación de una de un plan de salvaguardia para la elaboración artesanal de los helados de sabores del cantón Salcedo, tiene un impacto socio cultural, porque permite difundir la identidad del pueblo salcedense, al resto de la sociedad, considerando que este producto es muy conocido a nivel local, nacional e internacionalmente.

Debido a su trayectoria, a y al existir en el cantón Salcedo un solo lugar o local comercial que se encuentra en el parque central en la parroquia San Miguel muestra la elaboración artesanal de este tipo de helados forma parte de un patrimonio cultural inmaterial, el cual debe ser

susceptible de protección, para que estos procesos gastronómicos no desaparezcan y perduren en el tiempo.

13.2 Impacto económico

Debido al crecimiento acelerado de la tecnología y de los procesos industrializados que van de la mano con la tecnología, muchos negocios de elaboración y fabricación de helados de sabores asumieron dicho equipos y maquinarias dentro de sus actividades laborales, dejando sin empleo a muchas familias. Por lo tanto, el plan de salvaguardia permitirá crear fuentes de trabajo, porque toda la fase de desarrollo de helados de Salcedo utiliza la armonía y trabajo del ser humano, incluido el ámbito de cosecha de la fruta.

06

14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1 Conclusión plan de salvaguardia

El plan de salvaguardia para la elaboración de helados del cantón Salcedo tiene como objetivo preservar la identidad cultural de la región, valorando una tradición que ha sido un legado en familias. Estos helados, conocidos y apreciados tanto por locales como por visitantes, destacan por su aroma, sabor natural, consistencia, color y la labor manual involucrada en su producción.

Implementar acciones de interés social para los habitantes del cantón Salcedo contribuye a crear una mayor conciencia cultural sobre la importancia de mantener vivas estas tradiciones, asegurando que no se pierdan con el tiempo.

La promoción de la organización de la actividad económica del cantón, a través de charlas y talleres prácticos, fomenta la conservación de esta técnica ancestral que, frente a la

industrialización, ha empezado a extinguirse. Este enfoque busca apoyar a quienes están comprometidos con preservar el sabor único y distintivo de los helados de Salcedo.

El plan de salvaguardia tiene como propósito que esta tradición no solo se mantenga, sino que se fortalezca. Además, se busca incentivar a otros comerciantes y emprendedores a adoptar métodos de producción artesanal, destacando la cultura, tradición y reputación global de Salcedo. En última instancia, se pretende asegurar que el proceso artesanal de elaboración de helados no sea sustituido por tecnologías modernas, que hoy en día están en expansión.

14.1.1 Recomendaciones del plan de salvaguardia.

Fortalecer la Educación y la Conciencia Cultural: Implementar programas educativos y de sensibilización dirigidos a los residentes del cantón Salcedo sobre la relevancia de la elaboración artesanal de helados. Estos programas deben destacar el valor histórico y cultural

06

de la tradición y fomentar un sentido de orgullo local y compromiso con la preservación de las prácticas tradicionales.

Desarrollar Talleres y Capacitación Continua: Ofrecer talleres prácticos y cursos de formación para nuevos artesanos y emprendedores interesados en la producción de helados artesanales. Estos talleres deben incluir capacitación en técnicas tradicionales y en el correcto uso de ingredientes para asegurar que los participantes puedan replicar y mantener la calidad y autenticidad del producto.

Fomentar la actualización de Políticas públicas: Colaborar con autoridades locales para desarrollar e implementar políticas públicas que protejan y promuevan la elaboración artesanal de helados. Estas políticas deben abordar la preservación del patrimonio cultural, ofrecer incentivos a los productores y asegurar el reconocimiento oficial de la tradición.

Apoyar la Participación de Nuevos integrantes: Promover la participación de jóvenes en el proceso de elaboración artesanal mediante programas escolares y actividades comunitarias. Involucrar a las nuevas generaciones es crucial para garantizar la transmisión continua de conocimientos y habilidades.

14.2 Conclusiones

Salcedo está en la provincia de Cotopaxi, con 65000 habitantes, y su principal fuente económica es agricultura, ganadería, comercio y turismo. Salcedo es reconocido nacional e internacionalmente por sus icónicos helados, solo existe un establecimiento comercial, propiedad de la familia Jijón Cabezas, que aún conserva la técnica artesanal de elaboración de helados, mientras que otros comerciantes han optado por métodos industrializados debido a la alta demanda de este producto.

En Salcedo existe varios atractivos culturales y naturales, los cuales han sido reconocidos por turistas y locales, uno de estos espacios es el conocido parque ubicado en el centro de Salcedo

Θ†

el cual contiene historia y cultura, es por eso que es crucial mantener este enfoque, ya que la producción artesanal de helados es un componente esencial del turismo gastronómico del cantón, que justamente el establecimiento comercial de la familia Jijón se ubica frente al parque y su valor reside en el patrimonio cultural inmaterial que representa.

El plan de salvaguardia para la elaboración artesanal de helados en Salcedo se centra en proteger y preservar la identidad cultural, las tradiciones y las costumbres de los salcedenses, mediante proyectos que revitalicen la esencia cultural que mantiene este cantón.

Los turistas que visitan Salcedo buscan productos naturales y elaborados de forma artesanal. Este tipo de helado, caracterizado por su sabor, textura, calidad y aroma únicos, atrae a los visitantes, quienes frecuentan el lugar en busca de una experiencia auténtica. La singularidad de estos helados, reconocidos por su inigualable calidad y sabor, los hace únicos en el mundo y refuerza el atractivo turístico del cantón.

14.2 Recomendaciones

Establecer un Centro de Formación y Capacitación: Crear un centro dedicado a la formación y capacitación en técnicas de elaboración artesanal de helados. Este centro debería ofrecer cursos y talleres prácticos para productores actuales y potenciales, asegurando que las técnicas tradicionales se mantengan vivas y se transmitan de manera efectiva.

Promover la Certificación de Producto Artesanal: Crear un sistema de certificación que garantice la autenticidad de los helados artesanales de Salcedo. Esta certificación podría ayudar a distinguir los productos auténticos de aquellos elaborados industrialmente y proporcionar una garantía de calidad a los consumidores.

Fortalecer la identificación Cultural por medio de Eventos y Festivales: Organizar eventos y festivales centrados en los helados artesanales de Salcedo para celebrar la tradición y atraer a visitantes. Estos eventos podrían incluir degustaciones, demostraciones en vivo y talleres culturales semejantes con la elaboración de helados.

15. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias-Odón, F. (2012). *EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 6a EDICIÓN*.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *LEY ORGANICA DE CULTURA*.

https://www.presidencia.gob.ec/wpcontent/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf

Ballón et al., (2023), *Plan de negocio de una heladería artesanal - Gliz Heladería fusión*. Perú,

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621379/TESIS%20-%20GLIZ%20HELADER%20FUSION-Final.pdf?sequence=1>

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621379/TESIS%20-%20GLIZ%20HELADER%20FUSION-Final.pdf?sequence=1>

BARCELONA CULINARY HUB. (2024, mayo 9). *¿Qué tipos de gastronomía*

existen? BCH. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>

Bartmus,P, A., A., & Giusta, J. (2022). *ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACION DE*

HEALDOS ARTESANALES.

<https://ria.utn.edu.ar/bitstream/handle/20.500.12272/5748/PROYECTO%20FINAL%20NEBRASKA-IMPRIMIR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

<https://ria.utn.edu.ar/bitstream/handle/20.500.12272/5748/PROYECTO%20FINAL%20NEBRASKA-IMPRIMIR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Bernard, H. R. (2017). *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. Roman & Littlefield.

<https://bhw.hrsa.gov/sites/default/files/bureauhealth-workforce/funding/hrsa-pcte-using-mixed-methods-goldman-supplemental-1.pdf>

Cajal, M. (2019). Marketing y Turismo Digital. Obtenido de Tipos de Turismo:

<https://www.mabelcajal.com/2019/04/tipos-de-turismo.html/>

Cajal, S. (2020). *La Investigación de Campo*.

<https://s9329b2fc3e54355a.jimcontent.com/download/version/1545253266/module/9548087369/name/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>

En

Corpei. (2019). *Frutas exóticas ecuatorianas en mercados internacionales*.

<https://corpei.org/2019/01/02/frutas-exoticas-ecuatorianas-enmercadosinternacionales/>

ECUARED, (2023), *Salcedo- (Ecuador)*, Ecuador, [https://www.ecured.cu/Salcedo_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Salcedo_(Ecuador))

García et al., (2018), *Diseño de una línea de producción de helado artesanal en base algarroba con insumos naturales*, Universidad de Piura,

https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3837/PYT_Informe_Final_Proyecto_HELADOALGARROBA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

González, O. (2021). Aproximación a los distintos tipos de muestreo no probabilístico que existen. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, 37.

Goraymi, (2023), *Helados de Salcedo*, Ecuador, <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/salcedo/rutas-gastronomicas/helados-salcedo-at00jbyd>

Guerrero, (2022), *Helados de salcedo icono de sabor y originalidad*, Ecuador.

Hammersley, M., & Atkinson, P. (2007). *Ethnography: Principles in Practice*.

Routledge & CRC Press. [https://www.routledge.com/Ethnography-Principles-in-](https://www.routledge.com/Ethnography-Principles-in-Practice/Hammersley-Atkinson/p/book/9781138504462)

[Practice/Hammersley-Atkinson/p/book/9781138504462](https://www.routledge.com/Ethnography-Principles-in-Practice/Hammersley-Atkinson/p/book/9781138504462)

Ilam, (2022), *Patrimonio Cultural*, <https://ilamdir.org/patrimonio/cultural>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, (2013). Guía metodológica para la

Kruger, E. (2019). PRIMICIAS. Obtenido de

[https://www.primicias.ec/noticias/firmas/ecuador-cuarta-](https://www.primicias.ec/noticias/firmas/ecuador-cuarta-revolucionindustrial/#:~:text=La%20llamada%20cuarta%20revoluci%C3%B3n%20industrial,ro%20b%C3%B3tica%20pero%20no%20inteligencia%20artificial.)

[revolucionindustrial/#:~:text=La%20llamada%20cuarta%20revoluci%C3%B3n%20in-](https://www.primicias.ec/noticias/firmas/ecuador-cuarta-revolucionindustrial/#:~:text=La%20llamada%20cuarta%20revoluci%C3%B3n%20industrial,ro%20b%C3%B3tica%20pero%20no%20inteligencia%20artificial.)

[dustrial,ro%20b%C3%B3tica%20pero%20no%20inteligencia%20artificial.](https://www.primicias.ec/noticias/firmas/ecuador-cuarta-revolucionindustrial/#:~:text=La%20llamada%20cuarta%20revoluci%C3%B3n%20industrial,ro%20b%C3%B3tica%20pero%20no%20inteligencia%20artificial.)

López Moreno J. (2020). *PLAN DE NEGOCIOS PARA UNA EMPRESA DE*

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE HELADOS ARTESANALES DE FRUTAS TROPICALES EN LA CIUDAD DE LATACUNGA – ECUADOR.

<https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7396/1/MUTC-000829.pdf>

Θg

Mesicic4_ecu_const.pdf. (s. f.). Recuperado 20 de mayo de 2024,

de

https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *Ecuador es el país socio de la FRUIT*

LOGISTICA.

[https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-pais-socio-de-la-fruit-](https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-pais-socio-de-la-fruit-logistica2020/)

[logistica2020/](https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-pais-socio-de-la-fruit-logistica2020/)

Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2018), Norma técnica de salvaguardia del patrimonio

cultural inmaterial de Ecuador,

<https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/marzo/NormaTecnicaPCI.pdf>

MINISTERIO DE LAS CULTURAS LAS ARTES Y EL PATRIMONIO. (2023).

Orientaciones para elaborar un Plan de Difusión.

https://www.fondosdecultura.cl/wpcontent/uploads/2022/07/Orientaciones-para-elaborar-un-plan-de-difusion_MUSICA.pdf

MINISTERIO DE TURISMO. (2021). *DÍA HISTÓRICO PARA LOS HELADOS DE SALCEDO, CON SU PRIMERA EXPORTACIÓN HACIA EE.UU. – AGROCALIDAD.*

<https://www.agrocalidad.gob.ec/dia-historico-para-los-helados-de-salcedo-con-su-primerexportacion-hacia-ee-uu/>

Monga Sánchez, A. del P. (2019). *La percepción del consumidor frente a la marca colectiva «Los helados de salcedo».*

<https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7484/1/PI001241.pdf>

NACIONES UNIDAS. (1965). *PROCESO DE INDUSTRIALIZACION EN AMERICA LATINA.* [https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/0c836741-f8bb-4b60-89b1-](https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/0c836741-f8bb-4b60-89b1-972ed2d616ba/content)

[972ed2d616ba/content](https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/0c836741-f8bb-4b60-89b1-972ed2d616ba/content)

NACIONES UNIDAS. (2022). Objetivos y metas de desarrollo sostenible. *Desarrollo*

Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Θc

OMT Miguel Ledhesma, 2018

Organización Mundial del Turismo, (2023), *Glosario de términos del turismo*, Organización

Mundial del Turismo, [https://www.unwto.org/es/glosario-](https://www.unwto.org/es/glosario-terminosturisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20profesionales%20o%20de%20negocios)

[terminosturisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20profesionales%20o%20de%20negocios](https://www.unwto.org/es/glosario-terminosturisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20profesionales%20o%20de%20negocios).

Ostelea, (2022), *Que es el patrimonio inmaterial de la humanidad y para qué sirve*, Madrid-

España,

[https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/quees-el-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-y-para-que-sirve)

[turismo/quees-el-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-y-para-que-sirve](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/quees-el-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-y-para-que-sirve)

OSTELEA. (2022). *Patrimonio cultural: Qué es y tipos en turismo*.

[https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/patrimonio-](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/patrimonio-culturalque-es-y-tipos-en-turismo)

[culturalque-es-y-tipos-en-turismo](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/patrimonio-culturalque-es-y-tipos-en-turismo)

Padilla, M, (2017), *Estrategias de marketing para el sector de producción de helados*

artesanales del cantón Salcedo, Ecuador, Universidad Técnica de Ambato,

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27055/1/637%20MKT.pdf>

Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods* / SAGE Publications Inc. <https://us.sagepub.com/en-us/nam/qualitative-research-evaluation-methods/book232962>

PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE
LA COMUNIDAD CACHILVANA CHICO, PARROQUIA QUISAPINCHA, CANTÓN
AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/17041/1/23T00917.pdf>

Salazar, (2024), *Diseño de un plan de salvaguardia del patrimonio Cultural inmaterial de la parroquia flores, Cantón Riobamba, provincia de Chimborazo*. Ecuador, <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/7695/1/23T0627.pdf> salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Serie normativas y directrices.

Smith, J., D. (2010). *Revista de Agricultura Moderna*, (15 (2)). 45-58.

Θj

UNESCO, (2022), *Textos fundamentales de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, UNESCO.

UNESCO. (2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/paginano-encontrada-404-00404>

UNESCO. (2023). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/convención>

Utiarte, J. M. (2020). Características. Obtenido de <https://www.caracteristicas.co/revolucionindustrial/>

Villafuerte. A, (2022), *Plan de negocios para la apertura de una heladería para personas con o sin enfermedades utilizando frutas de la zona en el cantón el chaco provincia de napo*,

Ambato Ecuador, Universidad Tecnológica Indoamérica,

<https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/4481/1/ALQUINGA%20VILLAFUERTE%20JOSSELYN%20ALEXANDRA.pdf>

Vivanco, (2021), *Turismo gastronómico*, Ecuador, Universidad Internacional del Ecuador, <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico>

Yasaca, C., Isabel, M., Mantilla, C., & Fernando, G. (2021). *Rituales ancestrales de la siembra y la cosecha como identidad cultural en los pueblos andinos del Ecuador*.

Zbucha, A. (2022). Traditional Crafts. A Literature Review Focused on Sustainable Development. *Culture. Society. Economy. Politics*, 2, 10-27. <https://doi.org/10.2478/csep2022-0002>