

## Resumen

El presente estudio tiene como objetivo desarrollar una memoria colectiva de las chichas a base de maíz destacando su importancia en el patrimonio cultural inmaterial como alternativa de desarrollo turístico, a través de propuestas que den valor a la cultura culinaria, se fundamentan dos teorías: Necesidades de Maslow y Estructuralismo de Lévi-Strauss, autores que afirman que la culinaria engloba rasgos culturales propios de una población, vinculada con el Modelo del Sistema Turístico de Neil- Leiper como base para el desarrollo turístico. La metodología empleada es doble: primero, la investigación descriptiva permite conocer costumbres, actitudes y situaciones predominantes caracterizadas a través del levantamiento de información en campo y, segundo, la metodología establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el Instructivo para registro de fichas e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial que define la normativa y directrices necesarias para el estudio. La población de estudio se estableció con base a los inventarios disponibles en la plataforma SIPCE correspondientes a Imbabura y Chimborazo con el fin de aportar con nuevos registros. Los resultados determinan que, las chichas a base de maíz representan un elemento de identidad cultural y que las más practicadas en Imbabura son: de Jora y Yamor, donde se lleva a cabo todo el proceso, desde la germinación del grano hasta la elaboración de la chicha, mientras que, los cantones seleccionados de Chimborazo, solo adquieren la harina de Jora para su cocción. Finalmente, se proponen acciones culturales que ayuden al fortalecimiento del turismo vinculado con el Patrimonio Cultural Inmaterial.

**PALABRAS CLAVE:**

- **TURISMO**
- **CULTURA**
- **PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**
- **CHICHA**
- **MAÍZ**

## **Abstract**

This study aims to develop a collective memory of corn-based chichas highlighting their importance in traditional Andean cuisine, as an alternative to boost tourism, two theories are based: Maslow's Needs and Structuralism of Lévi- Strauss, authors who affirm that the culinary encompasses cultural characteristics of a population, is linked to the Neil-Leiper Tourism System Model as the basis for tourism development. The methodology used is twofold: in the first place, descriptive research allows to know prevailing customs, attitudes and situations characterized by the collection of information in the field and, secondly, the methodology established by the National Institute of Cultural Heritage in the Instruction for registration of records and inventory of the Intangible Cultural Heritage that defines the regulations and guidelines necessary for the study. The study population was established based on the inventories available on the SIPCE platform corresponding to the provinces of Imbabura and Chimborazo in order to provide new records. The results determine that, corn-based chichas represent an element of cultural identity and that the most practiced in Imbabura are that of Jora and Yamor, where the whole process is carried out, from the germination of the grain to obtaining the flour, while, the selected cantons of Chimborazo, only acquire Jora flour for cooking. Finally, cultural actions are proposed to help strengthen tourism linked to the Intangible Cultural Heritage.

**KEYWORDS:**

- **TOURISM**
- **CULTURE**
- **INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**
- **CHICHA**
- **CORN**