



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica De Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

**INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

**“Diseño de una Ruta Gastronómica, para la potenciación de los recursos
gastronómicos de las parroquias urbanas del cantón Riobamba”.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORA: Paguay Calle, Karla Cristina

DIRECTOR: Ojeda Aguilar, Estefanía Lorena, Mgtr.

CENTRO UNIVERSITARIO RIOBAMBA

2018



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2019

APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magíster

Estefanía Lorena Ojeda Aguilar

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: “Diseño de una Ruta Gastronómica, para la potenciación de los recursos gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Riobamba”, realizado por Karla Cristina Paguay Calle, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, Septiembre de 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo Paguay Calle Karla Cristina declaro ser autora del presente trabajo de titulación: Diseño de una ruta gastronómica, para el aprovechamiento del atractivo gastronómico de las parroquias urbanas del cantón Riobamba, de la titulación de: Ingeniería en administración de empresas Turísticas y Hoteleras, siendo: Ojeda Aguilar Estefanía Lorena, Master directora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales. Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art 88 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: "Forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la universidad."

f.

Autor Paguay Calle Karla Cristina

Cédula 0604151407

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios, a mis padres por su apoyo, a mis abuelos Rosa y Segundo que a sentaron en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación. A Carlos, Alicia y mi familia quienes creyeron en mí y me brindaron su apoyo para hacer de este sueño una realidad.

Karla

AGRADECIMIENTO

Mi infinito agradecimiento a cada uno de ustedes “mi familia”, quienes estuvieron presentes en la evolución y desarrollo de mi tesis y carrera.

A mis profesores, tutores, amigos y demás personas que de una u otra forma brindaron su colaboración para el desarrollo de este trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN	3
CAPÍTULO I	4
EL PROBLEMA	4
1.1 Objetivos de Investigación	5
1.2 Aspectos Generales del Destino	5
1.2.1 Situación geográfica.	6
1.2.2 Demografía del cantón Riobamba.	7
1.2.3 Situación de Salud en el cantón.	7
1.2.4 Sector productivo	8
1.2.5 Sector Comercial.	11
1.2.6 Sector turístico.	11
1.2.7 Vialidad y transporte.	12
CAPÍTULO II	13
MARCO TEÓRICO	13
2.1 Antecedentes investigativos	14
2.2 Fundamentación teórica	15
2.2.1 Turismo.	15
2.2.2 Turismo- Visión Económica.	15
2.2.3 Turismo gastronómico.	15
2.2.4 Gastronomía.	16
2.2.5 Rutas Alimentarias / Gastronómicas.	18
2.2.6 Patrimonio alimentario	19
2.2.7 Recursos Gastronómicos	19

CAPÍTULO III	21
MARCO METODOLÓGICO	21
3.1 Modalidad de la investigación	22
3.2 Tipos de Investigación	22
3.3 Métodos, técnicas e instrumentos	22
3.4 Técnicas	23
3.5 Instrumentos	23
3.6 Identificación de los componentes gastronómicos y datos requeridos para el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Riobamba	24
3.7 Selección de los componentes gastronómicos y establecimientos para conformar la ruta.	24
CAPÍTULO IV	28
RESULTADOS	28
4.1 Evaluación financiera del proyecto de diseño de una ruta gastronómica en el cantón Riobamba	29
4.1.1 Viabilidad comercial	29
<i>Establecimientos de agencias de viaje.</i>	42
<i>Atractivos turísticos.</i>	44
<i>Transporte turístico.</i>	45
<i>Infraestructura vial y accesos</i>	46
<i>Análisis de la demanda.</i>	47
4.1.2 Viabilidad técnica	50
Infraestructura.	51
Supraestructura.	52
Estrategias de reorientación.	52
Estrategias de supervivencia.	53
Estrategias defensivas.	53

Estrategias de posicionamiento.	53
4.1.3 Identificación de las fuentes de abastecimiento de productos locales para elaboración de la oferta gastronómica.	53
4.1.4 Seguridad alimentaria de las fuentes de abastecimiento de productos locales para la elaboración de la oferta gastronómica.	54
4.2 Identificación de los componentes gastronómicos y datos requeridos para el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Riobamba	55
4.2.1 Recopilación de datos y análisis de resultados	55
4.2.2 Identificación de los componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba	55
4.2.3 Discusión.	97
Análisis de los resultados.	98
4.2.4 Análisis de la muestra.	98
4.2.5 Análisis de las entrevistas.	98
4.2.6 Análisis de la observación.	99
4.2.7 Componentes gastronómicos tradicionales del cantón Riobamba y establecimientos recomendados para su consumo.	99
4.2.8 Componentes gastronómicos tradicionales de épocas festivas en Riobamba y establecimientos recomendados para su consumo.	100
4.2.9 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba elaborados con mayor frecuencia.	101
4.2.10 Componentes gastronómicos de Riobamba más recomendados a los visitantes y establecimientos recomendados para su consumo.	101
4.2.11 Componentes gastronómicos tradicionales riobambeños que han cambiado su preparación	101
4.2.12 Componentes gastronómicos que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente.	101
4.2.13 Ingredientes básicos del sector más empleados en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños.	102

4.2.14 Utilidad de desarrollar una ruta gastronómica con platos tradicionales de Riobamba	102
4.3 Identificación de los establecimientos de expendio de comida tradicional en el cantón Riobamba.	102
4.3.1 Establecimientos catastrados por la Dirección de turismo del GAD Riobamba.	102
4.3.2 Puestos de comida y locales no incluidos en la información catastral.	103
4.4 Selección de los componentes gastronómicos y establecimientos para conformar la ruta.	104
4.4.1. Componentes gastronómicos seleccionados.	104
4.4.2 Análisis de los platos caracterizados	113
4.4.3 Denominación y variación.	113
4.4.4 Categoría.	113
4.4.5 Procedencia de las recetas.	113
4.4.6 Tipo y procedencia de los ingredientes.	113
4.4.7 Temporalidad.	113
4.4.8 Nivel de dificultad de elaboración y valor nutricional de consumo.	113
4.5 Establecimientos seleccionados para conformar la ruta	114
4.5.1 Caracterización de establecimientos que conforman la ruta.	114
4.6 Diseñar el circuito de la ruta con base en los platos tradicionales de Riobamba de mayor valor turístico y su correspondiente sitio de expendio	120
4.6.1 Ubicación de los establecimientos en el mapa	120
4.6.2 Análisis.	121
4.6.3 Identificación de atractivos turísticos y sitios de interés dentro del límite de ubicación de los establecimientos seleccionados.	122
CONCLUSIONES	124
5.1.1 Generales.	124

5.1.2 Específicas.	124
RECOMENDACIONES	125
5.2.1 General.	125
5.2.2 Específicas.	125
CAPÍTULO V	126
PROPUESTA	126
6.1 Título de la propuesta	127
6.2 Introducción	127
6.3 Objetivos	127
6.3.1 Objetivo General.	127
6.3.2 Objetivos Específicos.	127
6.4 Antecedentes	127
6.4.1 Análisis FODA del destino en función de su atractivo gastronómico.	127
6.4.2 Situación Actual.	129
6.4.3 Diseño de las rutas gastronómicas.	129
6.5 Identificación de los platos tradicionales riobambeños más representativos	129
6.5.1 Valoración turística de los platos que conforman la ruta mediante la matriz FODA.	132
6.6 Diseño de la Ruta	132
6.6.1 Nombre de la Ruta.	132
6.6.2 Logotipo.	133
6.6.3 Ubicación de la Ruta Gastronómica	133
6.7 Tipo de Ruta.	133
6.8 Target.	134
6.9 Recorrido de la ruta gastronómica	134

6.9.1 Características del recorrido.	134
6.9.2 Descripción de la ruta gastronómica “El sabor riobambeño”.	134
6.10 Integrantes de la ruta	135
6.11 Características de la ruta	135
6.12 Descripción de la ruta.	135
6.13 Justificación de la ruta	147
6.14 Beneficios	147
6.15 Estrategias de información de la ruta	148
6.16 Guía turístico- gastronómica de Riobamba	148
BIBLIOGRAFÍA	154
ANEXOS	164
Anexo 1	165

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

I

Ilustración 1. Parque Sucre- Riobamba Ecuador.....	6
Ilustración 2. Mapa de ubicación del cantón Riobamba en el contexto nacional.	7
Ilustración 3 Principales productos de cultivo local.....	10
Ilustración 4 Sitios turísticos Riobamba.	11
Ilustración 5. Mapa turístico del cantón Riobamba	12
Ilustración 6 Gastronomía Riobambeña, Hornado.....	17
Ilustración 7 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.	56
Ilustración 8 Establecimientos identificados por el segmento profesionales.	57
Ilustración 9 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba.	58
Ilustración 10 Establecimientos recomendados para consumo de comida tradicional festiva en Riobamba, encuesta 1.	59
Ilustración 11 Platos tradicionales riobambeños elaborados con mayor frecuencia, encuesta 1.	60
Ilustración 12 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, encuesta 1.	61
Ilustración 13 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, encuesta 1	62
Ilustración 14 Ingredientes básicos para elaborar platos tradicionales riobambeños	63
Ilustración 15 Ingredientes básicos de Platos/ Bebidas/ Postres/ tradicionales riobambeños	64
Ilustración 16 Platos tradicionales Riobambeños que han sufrido variación	65
Ilustración 17 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.	66
Ilustración 18 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran.	67
Ilustración 19 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.	68
Ilustración 20 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, encuesta 1.	68

Ilustración 21 Utilidad de la ruta para conocer y degustar comida tradicional Riobambeña, encuesta 1.	69
Ilustración 22 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2.	70
Ilustración 23 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional riobambeña. 2.....	71
Ilustración 24 Plato/ bebida/ postre elaborado en Riobamba en épocas de fiesta, encuesta 2.	72
Ilustración 25 Establecimientos para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, 2.....	73
Ilustración 26 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia, 2.	74
Ilustración 27 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 2.....	75
Ilustración 28 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 2.	76
Ilustración 29 Ingredientes básicos del cantón Riobamba, encuesta 2.....	77
Ilustración 30 Platos tradicionales riobambeños elaborados con ingredientes básicos, 2.	78
Ilustración 31 Platos / bebidas / postres / etc, que se preparaban y han cambiado su preparación.....	79
Ilustración 32 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, 2 ...	80
Ilustración 33 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran, 2.....	81
Ilustración 34 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.	82
Ilustración 35 Utilidad de la ruta gastronómica, 2.	82
Ilustración 36 Utilidad de la ruta para el aprovechamiento del potencial gastronómico, 2.....	83
Ilustración 37 Platos/bebidas/postres/etc, propios del cantón Riobamba, 3.....	84
Ilustración 38 Establecimientos recomendados de platos tradicionales de Riobamba, 3.....	85
Ilustración 39 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba, 3.....	86

Ilustración 40 Establecimientos recomendados de comida tradicional de épocas festivas, 3.....	87
Ilustración 41 Platos/ bebidas/ postres/ etc., elaborados con mayor frecuencia en este sector, 3.	88
Ilustración 42 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, 3.	89
Ilustración 43 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 3.	90
Ilustración 44 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional, 3.	91
Ilustración 45 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 3.....	91
Ilustración 46 Platos tradicionales de Riobamba, 4.....	92
Ilustración 47 Establecimientos recomendados de comida tradicional riobambeña. 4.	93
Ilustración 48 Platos tradicionales de Riobamba, 4.....	94
Ilustración 49 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, 4.	95
Ilustración 50 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 4.	96
Ilustración 51 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional, 4.	97
Ilustración 52 Hornado riobambeño	105
Ilustración 53 Jugos con hielo del Chimborazo.....	106
Ilustración 54 Ceviche de chochos.....	107
Ilustración 55 Yaguarlocro.....	109
Ilustración 56 Tortilla de papa con caucara	110
Ilustración 57 Tortillas de papa con chorizo	111
Ilustración 58 Jugo de Sal	112
Ilustración 59 Ubicación de los establecimientos seleccionados en el mapa del cantón Riobamba.....	121
Ilustración 60 Integración de puntos de interés a la ruta gastronómica.	123
Ilustración 61 Jugo de sal.....	130

Ilustración 62 Hornado de La Merced.	130
Ilustración 63 Tortillas de papa con caucara	130
Ilustración 64 Tortillas de papa con chorizo	131
Ilustración 65 Jugos con hielo del Chimborazo.....	131
Ilustración 66 Yaguarlocro.....	131
Ilustración 67 Logotipo ruta gastronómica “El sabor Riobambeño”	133
Ilustración 68 Recorrido de la ruta gastronómica “el Sabor Riobambeño”	134
Ilustración 69 Guía turístico gastronómica, portada y contraportada	149
Ilustración 70 Guía turístico gastronómica, presentación de la ciudad	150
Ilustración 71 Guía turístico gastronómica, mapa de la ruta.....	151
Ilustración 72 Guía turístico gastronómica, presentación de los puntos página 1. ..	152
Ilustración 73 Guía turístico gastronómica, descripción de los puntos página 2.”	153

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Situación Geográfica del cantón Riobamba.	6
Tabla 2 Cobertura de salud pública Riobamba	8
Tabla 3 Población económicamente activa cantonal por actividades.....	9
Tabla 4 Número de establecimientos por actividad económica Riobamba 2014	10
Tabla 5. Evaluación de la representatividad del plato.	25
Tabla 6 Puntaje Global y calificación.	25
Tabla 7 Criterios de selección de establecimientos.....	26
Tabla 8 Puntaje Global y calificación	26
Tabla 9 Establecimientos de alojamiento en el cantón Riobamba.	29
Tabla 10 Establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Riobamba.	31
Tabla 11 Establecimientos de diversión y esparcimiento del cantón Riobamba.	40
Tabla 12 Establecimientos de agencias de viaje del cantón Riobamba.....	42
Tabla 13 Atractivos turísticos del cantón Riobamba.....	44
Tabla 14 Oferta de transporte turístico en Riobamba.	45
Tabla 15 Infraestructura vial y accesos, Riobamba.	46
Tabla 16. Catastro de Restauración Riobamba 2017.....	46
Tabla 17 Catastro de Restauración Riobamba 2014.....	47
Tabla 18 Catastro de Restauración Riobamba 2012.....	47
Tabla 19 Estratificación de la población objetiva.	48
Tabla 20 Perfil del turista extranjero que visita Riobamba.....	48
Tabla 21 Factor de expansión de la muestra.	50
Tabla 22 Matriz FODA en función de los atractivos turísticos, infraestructura.	51
Tabla 23 Matriz FODA en función de los atractivos turísticos, supraestructura.	52
Tabla 24 Platos tradicionales propios del cantón Riobamba.	56
Tabla 25. Establecimientos recomendados, encuesta 1.....	57
Tabla 26 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba.....	58
Tabla 27 Establecimientos recomendados para consumo de comida tradicional festiva en Riobamba, encuesta 1.	59

Tabla 28 Platos tradicionales riobambeños elaborados con mayor frecuencia, 1.	60
Tabla 29 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, 1.....	61
Tabla 30 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional riobambeña.....	62
Tabla 31 Ingredientes para elaborar platos tradicionales riobambeños.....	63
Tabla 32 Ingredientes básicos para preparar Platos/ Bebidas/ Postres/ tradicionales riobambeños.....	64
Tabla 33 Platos tradicionales Riobambeños que han sufrido variación.....	65
Tabla 34 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.....	66
Tabla 35 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran.....	67
Tabla 36 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.....	68
Tabla 37 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 1.	68
Tabla 38 Utilidad de la ruta para conocer y degustar comida tradicional Riobambeña, encuesta 1.....	69
Tabla 39 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2.....	70
Tabla 40 Establecimientos recomendados de comida tradicional riobambeña. 2.....	71
Tabla 41 Plato/ bebida/ postre elaborado en Riobamba en épocas de fiesta, encuesta 2.....	72
Tabla 42 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, encuesta 2.....	73
Tabla 43 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia.....	74
Tabla 44 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 2.....	75
Tabla 45 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional en Riobamba, encuesta 2.....	76
Tabla 46 Ingredientes básicos del cantón Riobamba, encuesta 2.....	77
Tabla 47 Platos tradicionales riobambeños elaborados con ingredientes básicos, encuesta 2.....	78

Tabla 48 Platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y han cambiado su preparación.	79
Tabla 49 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2	80
Tabla 50 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran, 2.....	81
Tabla 51 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.	82
Tabla 52 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, 2.....	82
Tabla 53 Utilidad de la ruta para el aprovechamiento del potencial gastronómico, 2.	83
Tabla 54 Platos/bebidas/postres/etc, propios del cantón Riobamba, encuesta 3.	84
Tabla 55 Establecimientos recomendados para el consumo de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 3.....	85
Tabla 56 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba, encuesta 3.....	86
Tabla 57 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, encuesta 3.....	87
Tabla 58 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia en este sector, encuesta 3.	88
Tabla 59 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 3.....	89
Tabla 60 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional en Riobamba, encuesta 3.....	90
Tabla 61 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, 3.....	91
Tabla 62 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 3	91
Tabla 63 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 4.	92
Tabla 64 Establecimientos recomendados para el consumo de comida riobambeña. 4.	93
Tabla 65 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 4	94
Tabla 66 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 4.....	95
Tabla 67 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 4. ...	96

Tabla 68 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, encuesta 4.....	97
Tabla 69 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba.....	99
Tabla 70 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional riobambeña.....	100
Tabla 71 Componentes gastronómicos tradicionales de épocas festivas en Riobamba	100
Tabla 72 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba elaborados con mayor frecuencia.....	101
Tabla 73 Componentes gastronómicos de Riobamba más recomendados a los visitantes	101
Tabla 75 Componentes gastronómico riobambeños que han cambiado su preparación.	101
Tabla 76 Componentes gastronómicos que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente	101
Tabla 74 Ingredientes básicos del sector más empleados en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños	102
Tabla 77 Utilidad de desarrollar una ruta gastronómica con platos tradicionales de Riobamba.....	102
Tabla 78. Establecimientos de expendio de comida tradicional riobambeña.	102
Tabla 79. Puestos de comida y locales no incluidos en la información catastral.	103
Tabla 80 Platos que Conforman la ruta.	104
Tabla 81 Ficha de caracterización, Hornado Riobambeño	105
Tabla 82 Ficha de caracterización, Jugos con hielo del Chimborazo	106
Tabla 83 Ficha de caracterización ceviche de chochos.....	107
Tabla 84 Ficha de caracterización, Yaguarlocro.....	108
Tabla 85 Ficha de caracterización, Tortillas de papa con caucara	110
Tabla 86 Ficha de caracterización, Tortillas de papa con chorizo.	111
Tabla 87 Ficha de caracterización, Jugo de sal.....	112
Tabla 88 Establecimientos seleccionados para conformar la ruta gastronómica.....	114
Tabla 89 Ficha de descripción Ceviches Julita	114

Tabla 90 Ficha de descripción Cafetería restaurante Tradiciones	115
Tabla 91 Ficha de descripción Restaurante Doña Magolita.	116
Tabla 92 Ficha de descripción puesto de hornado #15 Sra. Rocío Guaranga	117
Tabla 93 Ficha de descripción puesto de jugos #1 Sra. Miriam Santillán.	118
Tabla 94 Ficha de descripción salón Doña Luna	119
Tabla 95 Ficha de caracterización Restaurante “Aquí me quedo”	120
Tabla 96 Límites de la ubicación de los establecimientos seleccionados.....	121
Tabla 97 Atractivos turísticos y sitios de interés identificados.....	122
Tabla 99. Análisis FODA en función de los recursos gastronómicos del cantón Riobamba.....	128
Tabla 100 Identificación de los platos tradicionales riobambeños más representativos	130
Tabla 101 Matriz FODA de los platos de la ruta gastronómica.	132
Tabla 98 Micro localización de la ruta “Sabor riobambeño”	133
Tabla 102 Características del recorrido.	134

RESUMEN

El cantón Riobamba posee atractivos turísticos de distinto tipo, los cuales han sido en su mayoría identificados y explotados para satisfacer las necesidades de los turistas, consolidar el turismo local como factor de desarrollo económico, mejorar la calidad de vida de los habitantes e incrementar la actividad turística local.

Sin embargo, el atractivo turístico que genera la gastronomía tradicional riobambeña, es un nicho no potenciado, por tanto, no se han desarrollado ni consolidado suficientes y eficaces productos turísticos en torno a este tema, es por ello que surge la necesidad de desarrollar y proponer una ruta gastronómica que articule los principales platos tradicionales locales, establecimientos más populares de comercio de comida tradicional y actividades complementarias.

El desarrollo de la mencionada ruta se ha realizado usando investigación de tipo documental, en base a encuestas con cuyos resultados se identifican los platos más representativos de la gastronomía tradicional riobambeña; del mismo modo se conoce que los establecimientos más populares de su expendio para posteriormente se articular estos puntos en la Ruta gastronómica denominada "El sabor Riobambeño" que permite además un recorrido por el centro histórico de la ciudad.

Palabras claves: Gastronomía, ruta gastronómica, turismo gastronómico.

ABSTRACT

The Riobamba canton has tourist attractions of different types, which have been mostly identified and exploited to meet the needs of tourists, consolidate local tourism as a factor of economic development, improve the quality of life of the inhabitants and increase activity local tourist

However, the tourist attraction generated by the traditional gastronomy of Riobamba, is a niche that has not been strengthened, therefore, sufficient and efficient tourism products have not been developed or consolidated around this topic, which is why the need to develop and propose a gastronomic route that articulates the main traditional local dishes, most popular traditional food trade establishments and complementary activities.

The development of the aforementioned route has been carried out using documentary research, based on surveys whose results identify the most representative dishes of the traditional gastronomy of Riobamba; in the same way it is known that the most popular establishments of its sale to later articulate these points in the gastronomic route called "El Sabor Riobambeño"

.Keywords: Gastronomy, gastronomic route, gastronomic tourism.

INTRODUCCIÓN

La incidencia económica del turismo en el Ecuador es motivo por el cual se busca su impulso y dinamización, mediante el desarrollo y consolidación de ofertas y productos turísticos para: promover la recepción de turistas, dar a conocer los atractivos y mejorar la calidad de vida de los habitantes; es así que el desarrollo de una ruta gastronómica dentro del marco de las parroquias urbanas del cantón Riobamba busca destacar la riqueza de la gastronomía tradicional que en un concepto más amplio evoca la relación entre comida y cultura.

El presente trabajo tiene como fin investigar cuales son los platos tradicionales riobambeños de mayor aceptación y los lugares de expendio predilectos para su consumo, es por ello que se parte de la documentación para realizar y aplicar las encuestas en el capítulo cuatro; siendo esta información la base de la propuesta que finalmente se plasma en el último capítulo.

Por otro lado la actividad turística requiere ir renovado y diversificando su oferta, por lo que es preciso diseñar e implementar nuevos productos turísticos para aprovechar las oportunidades de mercado, tal es el caso de la gastronomía tradicional de Riobamba, nicho turístico que en el presente trabajo se ha identificado como recurso potencial no explotado, es por ello que se propone el desarrollo de la ruta gastronómica “El sabor Riobambeño” para poner en valor este recurso, propiciar la dinamización y el desarrollo turístico local.

Los objetivos planteados se han cumplido mediante la recopilación de información, aplicación de encuestas e investigación de campo, con lo cual se han realizado los estudios de viabilidad comercial, técnica y económica para determinar la factibilidad de la propuesta.

CAPÍTULO I
EL PROBLEMA

1.1 Objetivos de Investigación

1.1.1 Objetivo general.

Diseñar una Ruta Gastronómica, para el aprovechamiento del atractivo gastronómico de las parroquias urbanas del Cantón Riobamba, mediante la identificación de los platos tradicionales más representativos de la localidad.

1.1.2 Objetivos Específicos.

1. Fundamentar teóricamente el diseño de la ruta gastronómica a través de material bibliográfico.
2. Realizar los estudios de viabilidad comercial, técnica, y económica- financiera para garantizar la conveniencia de su desarrollo e implementación.
3. Identificar los principales componentes gastronómicos tradicionales del cantón Riobamba dentro del límite de sus parroquias urbanas, mediante un sistema de encuestas para determinar los de mayor valor en el diseño de la ruta gastronómica.
4. Reseñar los establecimientos de expendio de comida tradicional en Riobamba mediante la organización de información catastral para crear un registro actualizado de estos establecimientos.
5. Seleccionar los componentes gastronómicos tradicionales y establecimientos de expendio de comida tradicional riobambeña mediante la evaluación de su representatividad para escoger los idóneos para conformar la ruta.
6. Proponer la ruta gastronómica con base en los componentes gastronómicos riobambeños tradicionales de mayor valor turístico para aprovechar el potencial de la gastronomía local.

1.2 Aspectos Generales del Destino

1.2.1 Situación geográfica.

Tabla 1. Situación Geográfica del cantón Riobamba.

 CANTÓN RIOBAMBA 		
 Ilustración 1. Parque Sucre- Riobamba Ecuador Fuente: parquesderiobamba.blogspot.com Elaborado por: Karla Paguay Calle	País	Ecuador
	Región	Interandina
	Provincia	Chimborazo
	Gentilicio	Riobambeño (a)
	Población	225.7 mil habitantes
	Altitud	2754 msnm
	Latitud	1° 67098' Sur
	Longitud	78° 6471' Oeste
	Clima	Promedio 14°C (cálido-templado)
	Moneda	Dólar americano
	Código telefónico	+593 (3) Internacional (3) Nacional
	Código Postal	EC060150
División política	Parroquias urbanas: Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Veloz, Yaruquíes. Parroquias rurales: Cacha, Calpi, Cubijíes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Químiag, San Juan y San Luis.	
Límites	Norte: cantones Guano Y Penipe, Sur: cantones Colta, Guamote, Este: cantón Chambo, Oeste: provincia de Bolívar.	
Vías de acceso	Terrestres	

Fuente: Plan de Ordenamiento y Desarrollo territorial Riobamba 2015- 2030

Elaborado por: Karla Paguay Calle

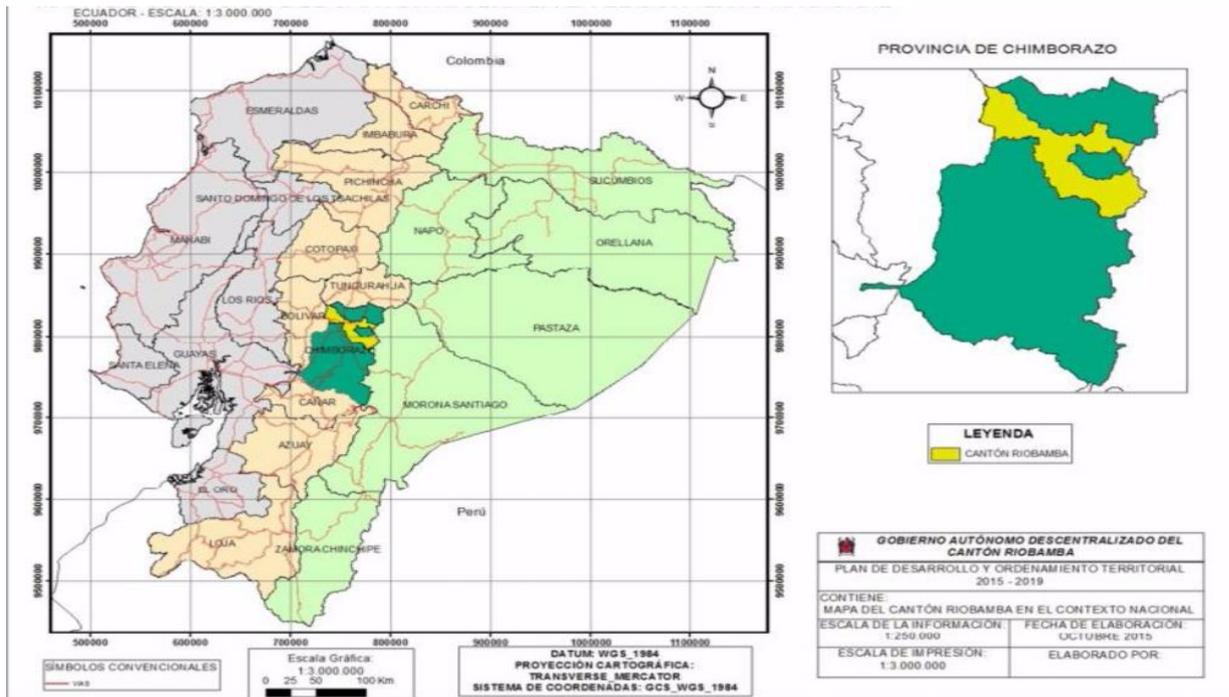


Ilustración 2. Mapa de ubicación del cantón Riobamba en el contexto nacional.

Fuente: GADM Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.2 Demografía del cantón Riobamba.

Las cifras oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas y censos INEC del último censo de población y vivienda realizado en el Ecuador en el año 2010 se conoce que la población del cantón Riobamba es de 258.597 mil habitantes, cifra que representa el 49.2% de la población de la provincia de Chimborazo.

La concentración poblacional de caracteriza por ser mayor en la zona urbana cuya porcentaje equivale al 64.8% mientras el 35.2% de la población reside en las zonas rurales del cantón (INEC, 2010)

Proyecciones realizadas por el INEC publicadas en enero del 2013, indican que la población Riobambeña en el año 2017 sería de 258.597 habitantes (INEC, 2013).

1.2.3 Situación de Salud en el cantón.

La puesta en marcha del Modelo de Atención Integral de Salud en el Ecuador (MAIS), ha mejorado la accesibilidad al servicio de salud pública en todo el Ecuador; en el cantón Riobamba es posible acceder a servicios de salud pública mediante los centros, sub-centros y puestos de salud, urbanos y rurales, el Hospital del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y sus unidades de atención en consulta externa, unidades del Seguro Campesino, Hospitales de la Policía y las Fuerzas Armadas; así mismo el acceso al servicio privado de salud es posible gracias a la existencia de clínicas, centros médicos, consultorios laboratoristas, odontológicos, obstétricos, centros naturistas, farmacias entre otros. (SENPLADES, 2015)

Tabla 2 Cobertura de salud pública Riobamba

	Sub-centros y centros de salud	Población a servir
Zona urbana	11	156.723
Total	11	156.723

Fuente: SIN 2010, SENPLADES

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.4 Sector productivo

EL sector productivo del cantón Riobamba se desarrolla principalmente por actividades como la ganadería, agricultura, silvicultura y pesca; sin embargo actividades como el comercio, alojamiento y servicio de bebidas también aportan al sector productivo riobambeño. (REDATAM, 2015)

Tabla 3 Población económicamente activa cantonal por actividades.

Rama de actividad (Primer nivel)	Sexo	%	Sexo	%	Total	%
	Masculino		Femenino			
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	10.023	19%	9.919	21%	19.942	20%
Explotación de minas y canteras	210	0,4%	19	0,04%	229	0,2%
Industrias manufactureras	5.592	10%	3.060	7%	8.652	9%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado.	267	0,05%	64	0,1%	331	0,3%
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	134	0,2%	75	0,2%	209	0,2%
Construcción	5.400	10%	225	0,5%	5.625	6%
Comercio al por mayor y menor	8.088	15%	9.694	21%	17.782	18%
Transporte y almacenamiento	5.467	10%	322	1%	5.789	6%
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	1.041	2%	2.424	5%	3.465	3%
Información y comunicación	656	1%	611	1%	1.267	1%
Actividades financieras y de seguros	343	1%	453	1%	796	1%
Actividades inmobiliarias	20	0,04%	26	0,1%	46	0,05%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	1.511	3%	1.139	2%	2.650	3%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	688	1%	247	1%	935	1%
Administración pública y defensa	5.076	9%	1.791	4%	6.867	7%
Enseñanza	3.588	7%	5.532	12%	9.120	9%
Actividades de atención de la salud humana	862	2%	2.195	5%	3.057	3%
Artes, entretenimiento y recreación	361	1%	136	0,3%	497	0,5%
Otras actividades de servicios	893	2%	1.571	3%	2.464	2%
Actividades de hogares como empleadores	137	0,3%	3.229	7%	3.366	3%
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales.	12	0,02%	10	0,02%	22	0,02%
No declarado	2.287	4%	2.367	5%	4.654	5%
Trabajador nuevo	1.466	3%	1.530	3%	2.996	3%
<i>Total</i>	54.122	100%	46.639	100%	100.761	100%

Fuente: INEC- REDATAM CENSO POBLACIONAL 2010

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.4.1 Agricultura y ganadería.

La producción agrícola del cantón toma parte en las parroquias rurales, en donde 93.887.09 hectáreas de territorio riobambeño es destinado a la actividad agrícola, como lo indican los estudios técnicos del Plan De Desarrollo Y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2015-2030. Los principales productos de cultivo local se destinan principalmente para el autoconsumo y un mínimo a la comercialización. (MAGAP, 2015)

Por otro lado, la actividad ganadera ha alcanzado protagonismo en el transcurso de los últimos años en el cantón; es así que en un estudio realizado por el Gobierno Provincial de Chimborazo refleja el incremento de esta actividad a partir del año 2012. El incremento de la ganadería ha tenido como resultado el consecuente aumento en la producción lechera. (MAGAP, 2015).

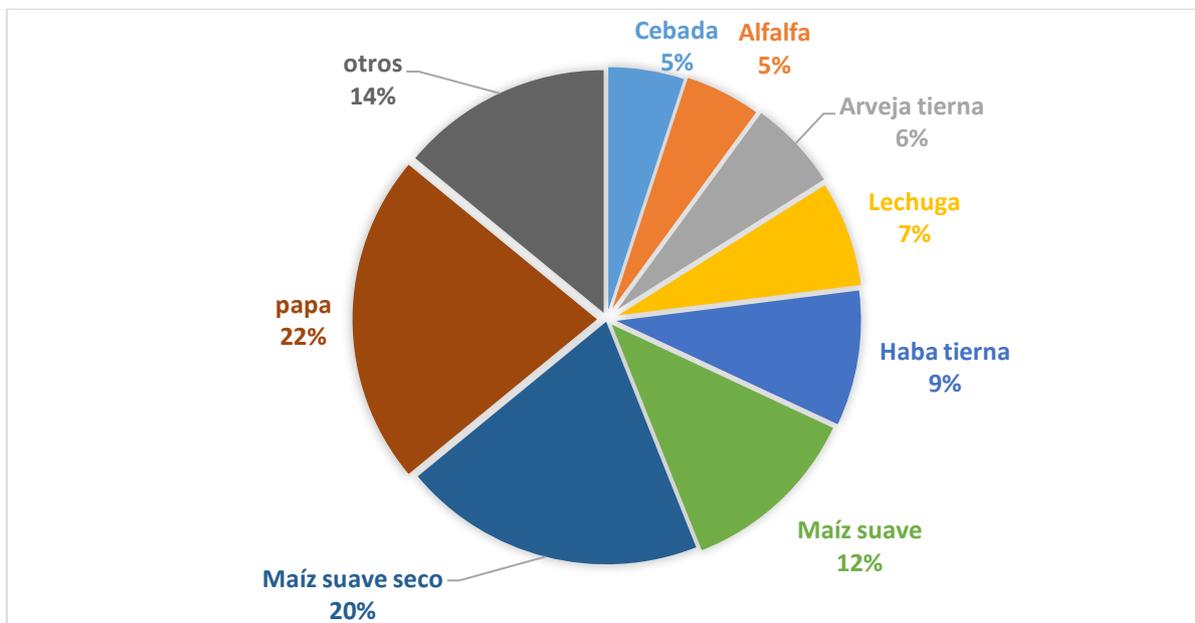


Ilustración 3 Principales productos de cultivo local.

Fuente: III Censo Agropecuario 2011 MAGAP

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.4.2 Industria.

La industria Riobambeña trató de expandirse con la creación del parque industrial que anhelaba captar inversiones locales, nacionales y extranjeras; sin embargo el proyecto no ha cumplido las expectativas iniciales y pese a considerarse el sector como zona industrial cuenta con la presencia de pocas empresas dedicadas a la fabricación de productos textiles, confección de prendas de vestir, fabricación de maquinaria y equipo, imprentas y editoriales, industria de la madera, curtiembres y elaboración de alimentos y bebidas. (Cámara de la pequeña Industria, 2010)

Tabla 4 Número de establecimientos por actividad económica Riobamba 2014

Actividad	Establecimientos
Manufactura	1.116
Agropecuaria	265
Comercio	12.013
Artesanal	2.022
Servicios	5.036
TOTAL	20.452

Fuente: Catastro de Actividades Económicas GADM de Riobamba – 2014

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.5 Sector Comercial.

El sector comercial riobambeño se ha consolidado como el sector de principal actividad económica en el cantón y se desarrolla mayormente en la zona del centro histórico de la ciudad así como también las ferias agropecuarias, artesanales y los distintos mercados. (Dirección de Planificación y Ordenamiento Territorial GADM Riobamba, 2014)

Cabe destacar la implementación del centro comercial El paseo Shopping Riobamba en el 2011 que además de constituirse en una fuente generadora de empleo, incentiva la inversión nacional, promueve el comercio y ha contribuido al desarrollo económico local. (El comercio, 2011)

1.2.6 Sector turístico.



Ilustración 4 Sitios turísticos Riobamba.

Fuente: Investigación ESPOCH

Elaborado por: Karla Paguay Calle

En Riobamba el turismo constituye un rubro socio-económico importante como generador de ingresos y empleo, convirtiéndose en una actividad multisectorial que requiere la articulación de diversas áreas productivas (económicas - sociales - ambientales) y de los sectores público - privado – comunitario para generar actividades, servicios y facilidades a los visitantes. (Dirección de Planificación y Ordenamiento Territorial GADM Riobamba, 2014)

El cantón Riobamba posee múltiples atractivos que cautivan a turistas nacionales y extranjeros, pues en Riobamba como en el resto del país “el turismo es una de las actividades socioeconómicas de mayor proyección en crecimiento y cobertura”, sin embargo la actividad turística ha sido limitada por la carencia de productos turísticos consolidados. (Dirección de Planificación y Ordenamiento Territorial GADM Riobamba, 2014)

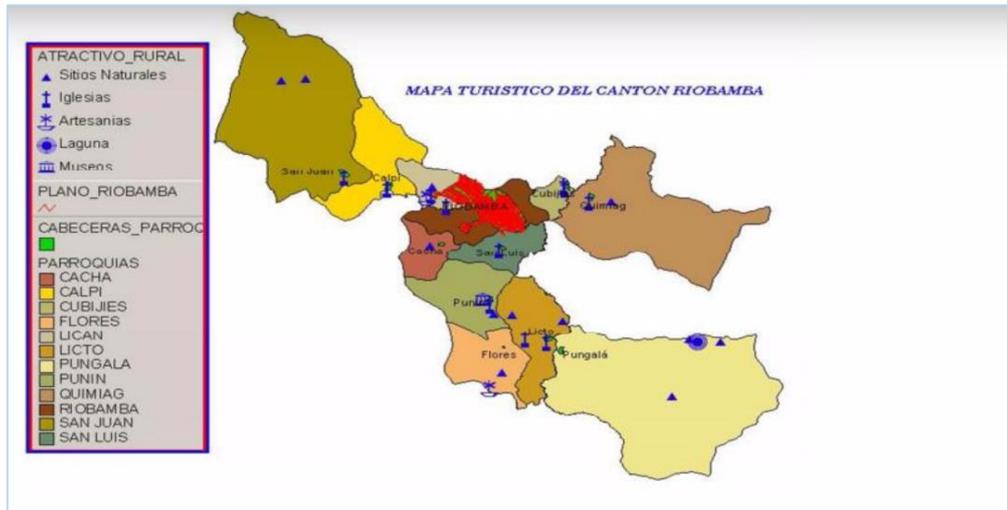


Ilustración 5. Mapa turístico del cantón Riobamba

Fuente: Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial Riobamba 2015- 2030

Elaborado por: Karla Paguay Calle

1.2.7 Vialidad y transporte.

“El cantón Riobamba posee una trama vial compuesta por vías asfaltadas, adoquinadas, lastradas, con pavimento rígido (concreto) y en tierra”, (Ministerio de transporte y obras públicas, 2015) lo que permite que el sistema de transporte se desarrolle en diferentes modalidades como: transporte intra cantonal urbano, intra cantonal rural, inter provincial e intra provincial de acuerdo a los datos de la Agencia Nacional de Tránsito. (ANT, 2015)

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes investigativos

El presente trabajo se enfoca en el diseño de una ruta gastronómica como estrategia para aprovechar el potencial de la comida tradicional del cantón Riobamba; el turismo gastronómico es una disciplina abordada por expertos a nivel mundial por lo que existen trabajos, proyectos y estudios que constituyen un referente en el tema de rutas gastronómicas entre las cuales citamos:

Un estudio de The Blueroom Project - TBP Consulting sobre las tendencias del turismo gastronómico realizado con el objetivo de analizar su evolución, ha recogido información proveniente de distintos países de Europa que indica que el 66% de los individuos encuestados consideran la comida un aspecto a considerar en la elección de un destino; además se define el perfil del turista gastronómico europeo y las cifras indican un constante desarrollo de este nicho turístico (Expreso, 2014).

La National Geographic Society como una de las organizaciones internacionales más grandes del mundo hizo público un reportaje en febrero de 2015 donde establece un ranking de los 10 mejores destinos gastronómicos; Italia, Grecia, Francia, Perú, Tailandia, Copenhague, Nueva York y Japón forman parte de este estudio que sin lugar a duda impulsa a buscar la esencia del lugar que se visita mediante la gastronomía (National Geographic, 2015).

En México se han consolidado 18 recorridos turísticos diseñados con el objetivo de potenciar la oferta turística del país y detonar la gastronomía mexicana tradicional declarada Patrimonio Mundial Cultural por la UNESCO en el 2010 (Guevara, Tabasco, una de 18 rutas gastronómicas de México, 2012), siendo una de las rutas más populares la “Ruta del Tequila en Jalisco”.

En el Ecuador el desarrollo de rutas y corredores gastronómicos se ha consolidado en varias de sus ciudades, es así que algunas de las mejores ofertas culinarias del país son promocionadas en uno de los portales web para viajeros de mayor popularidad Tripadvisor (Tripadvisor, s.f).

Quito es la ciudad pionera en el desarrollo del turismo gastronómico y ha logrado mediante la participación de distintos actores del sector tener una oferta variada, atractiva y versátil una de ellas la denominada Urban Adventures Quito que permite al turista participar de un recorrido turístico y gastronómico a pie por el casco antiguo de Quito o de una excursión culinaria y clase de cocina (Tripadvisor, s.f), Quito también promueve ferias gastronómicas como *Sal Quiteña festival gastronómico* realizado en agosto de 2017 por Quito Turismo con el propósito de ofrecer una experiencia completa, que integre tanto el componente turístico como gastronómico (Quito Turismo, 2017).

Como se puede apreciar existen un amplio referente Nacional e internacional, estudios, productos turísticos y gastronómicos consolidados, proyectos y festivales, son algunos de los trabajos realizados que constituyen un aporte a esta investigación y al lugar en donde se han realizado.

2.2 Fundamentación teórica

2.2.1 Turismo.

Se define como “las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros” (OMT, 1994).

El turismo es considerado como una de las estrategias clave que promueve tanto la conservación ambiental como el desarrollo socio-económico de comunidades locales. (Muñoz, Percepciones de la gestión del turismo en dos reservas de biosfera ecuatorianas: Galápagos y Sumaco, 2017).

2.2.2 Turismo- Visión Económica.

El turismo en el mundo actual es uno de los sectores económicos más importantes y tiene un gran efecto multiplicador que puede causar directa e indirectamente una activación en muchos subsectores convirtiéndolo en un medio de desarrollo ideal. (Sormaz U. , Akmese, Gunes, & Aras, Gastronomy in Tourism, 2016)

Desde la literatura de la Economía del Turismo, numerosos trabajos empíricos de los que se destacan Lanza & Pigliaru, 2007; Schubert y Brida & Risso, 2010 han comprobado la existencia de una relación positiva entre turismo y crecimiento económico, principalmente para el caso de economías pequeñas. (Brida, London, & Rojas, El turismo como fuente de crecimiento económico: impacto de las preferencias intertemporales de los agentes, 2015)

2.2.3 Turismo gastronómico.

También se puede llamar turismo gastronómico a las visitas a productores de alimentos primarios y secundarios, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde el muestreo de platos y / o la experimentación con los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal de un viaje. (Schlüter & Thiel, 2008)

El diccionario de la industria de viaje define turismo gastronómico o gastro- turismo como “Viajes recreativos realizados única o principalmente para experimentar la comida y el vino de una región” (Travel Industry Dicctionary, s.f)

Wolf 2016 citado por (Steinmentz, Rose, 2010) afirma que la comida es un componente relevante del gasto turístico, es por ello que: “muchos países y regiones de todo el mundo se están centrando en las oportunidades que la vinculación de alimentos y el turismo

proporcionan utilizándolo como un punto de ventaja competitiva y como medio de diferenciación de destino” (Steinmentz, Rose, 2010).

En el contexto del valor que los alimentos pueden agregar al destino, la comida puede ser vista como un recurso para la comunidad local y para los distintos sectores de interés (Steinmentz, Rose, 2010), es así que se han desarrollado tours gastronómicos, para presentar platos y comida de un destino, desempeñando un papel importante en la selección y experiencia que los turistas pueden tener del destino, y lograr representarlo a través de su comida como es el caso de Italia y sus famosas pastas y pizzas. (Sormaz, Umit; Akmese, Alil; Gunes, Eda; Aras, Sercans, 2016)

Una buena gestión turística basada en iniciativas tales como la creación de rutas culinarias podría ser una alternativa para implementar estrategias dirigidas al desarrollo social y económico y la promoción de áreas particulares, por ejemplo convirtiendo la comida típica de en una atracción comercial . (Sánchez & López, Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist, 2011)

2.2.4 Gastronomía.

Comer, que en el mundo de hoy es una de las necesidades físicas y en relación con el desarrollo del sector turístico e industria de alimentos y bebidas, ha llevado a la aparición de un sector que lo ha convertido en actividades de tiempo libre. (Sormaz, Umit; Akmese, Alil; Gunes, Eda; Aras, Sercans, 2016)

De esta manera los turistas “viajan con la motivación principal y / o secundaria de descubrir una cocina diferente, aprender más sobre ella, relajarse degustando los platos típicos locales, el enriquecimiento cultural, etc.” (Pérez, López, Córdova, & Medina, Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru, 2017)

Un estudio realizado en Hong Kong en el año 2008 reveló que “la gastronomía juega un papel importante en la forma en que los turistas experimentan el destino, e indican que algunos viajeros regresarían al mismo destino para saborear su gastronomía “ (Kivela & Crotts, Gastronomy Tourism, 2008).

2.2.4.1 Gastronomía de Ecuador.

La cultura culinaria es siempre la parte más antigua que sobrevive de una cultura y tradición. Para decirlo de otra manera, las cocinas donde se funden muchas identidades diferentes de una sociedad y se sienten los sentimientos nacionales son un espejo de los estilos de vida cotidianos, las creencias religiosas, los hábitos, las tradiciones y las costumbres. (Sormaz, Umit; Akmese, Alil; Gunes, Eda; Aras, Sercans, 2016)

“La comida siempre ha sido uno de los elementos clave de la cultura de cualquier sociedad” (Hjalager & Richards, s.f), es así que gran parte del atractivo del Ecuador está en la comida

que además se considera patrimonio Inmaterial del país (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, s.f) y constituyen una fuente de atracción a turistas nacionales y extranjeros, por tal razón fue nominado en los premios a la excelencia turística mundial en los **World Travel Awards** en la categoría: *South America's Leading Culinary Destination 2017* (Destino Culinario Líder de Sudamérica 2017). (World Travel Awards, 2017)

La gastronomía además constituye un importante ente turístico y por lo tanto está en vías de desarrollo en el Ecuador, es por ello que se ponen en marcha diversidad de proyectos para impulsar esta actividad, promover el turismo y rescatar platos típicos nacionales, uno de ellos el programa “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”, iniciativa de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas UDLA (UDLA, 2014), cuyo objetivo principal es el de salvar y fortalecer los ingredientes y las recetas nacionales. ¹

2.2.4.2 Gastronomía Riobambeña.



Ilustración 6 Gastronomía Riobambeña, Hornado

Fuente: Dirección de Turismo, GADM Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Es posible reconocer, en cada país, una diversidad de tradiciones culinarias regionales, identificadas por el uso de algunos ingredientes propios del clima, luego por ciertos procesos culinarios y, en especial, por ciertos condimentos que le dan a la cocina su sazón típica (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010), con este referente se puede enfatizar la gastronomía tradicional del cantón Riobamba donde muchos elementos pre hispánicos e hispánicos se unen, y dan cuenta del largo proceso histórico que vivieron los habitantes de

¹ Información tomada de: lahora.com.ec/noticias/

estas tierras, el uso de los elementos que se encuentran en la naturaleza, dan cuenta del elaborado proceso de conocimiento, transmitido de generación en generación reflejado en las técnicas gastronómicas cotidianas de un pueblo. (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, s.f)

Los productos alimenticios tradicionales representan un elemento importante de la cultura, la identidad y el patrimonio, y se caracterizan por sus dimensiones históricas y geográficas. La creciente atención mostrada en los últimos 25 años por académicos, políticos y actores del sistema alimentario, se deriva de sus implicaciones en términos económicos, jurídicos, políticos y sociales. (Galli, Case Studies in the Traditional Food Sector, 2017)

La gastronomía tradicional se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial (Di Clemente, Hernandez, & López , La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura, 2013) y en Riobamba la oferta de comida tradicional es variada y muy apreciada por turistas nacionales y extranjeros y representa un importante punto de apoyo para mejorar el valor de la producción de alimentos y promover el desarrollo económico y social (Antonelli & Viganò, Case Studies in the Traditional Food Sector, 2017).

2.2.5 Rutas Alimentarias / Gastronómicas.

El turismo gastronómico no siempre es motivador de flujos turísticos por sí solo pero contribuye a generar nuevos nichos de mercado que complementen la oferta turística principal, lo que puede conformar una demanda específica como es el caso de las rutas gastronómicas o alimentarias. (Mascarenhas & Gândara, 2010)

"Las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato" (Barrera & Bringas, Gastronomy science, food for thought, 2008).

Esta variedad de rutas poseen un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. (Montecinos, 2013).

FOLGADO et al., 2011 citado por Di Clemente, Hernandez, & López (2013) aduce que en este sentido, comunidades autónomas han sabido desarrollar propuestas gastronómicas integradas, que es el resultado de la cooperación entre varios agentes del territorio y del sector de la restauración local. Estas propuestas se concretizan en rutas temáticas alrededor de un

producto típico, una costumbre alimentaria o un hábito social ligado a la alimentación como pueden ser los pinchos en San Sebastián o las Tapas en Madrid y otras zonas de España.

2.2.5.1 ¿Cómo se organiza una ruta gastronómica?

Desarrollar un sistema de oferta gastronómica, a la altura de las nuevas expectativas de los consumidores, es algo mucho más complejo que contar con buenos restaurantes y materias primas. El turismo gastronómico no puede limitarse exclusivamente a servir y degustar buenos platos elaborados con productos de calidad, es fundamental que alrededor del prerrequisito imprescindible del “buen comer” se desarrolle una cultura gastronómica más amplia, (Di Clemente, Hernandez, & López , La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura, 2013) que permita articular de alguna manera, una serie de recursos turísticos en el destino para conseguir desarrollar el turismo gastronómico; y para ello, es preciso contar con una serie de instalaciones como edificaciones, rutas, actividades complementarias entre otros. (Reyes, DISEÑO METODOLÓGICO PARA PROPONER RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA CIUDAD DE QUITO., 2016)

Con este referente teórico se puede decir que una ruta gastronómica se organiza tomando como eje principal un producto gastronómico específico, alrededor del cual se desarrolla un itinerario que puede incluir distintas actividades complementarias y ofrece a quienes la recorren la oportunidad de degustar y disfrutar de exquisita comida y bebida, conocer los lugares de expendio y vincularse mediante la gastronomía a la cultura, tradición e identidad de la localidad visitada (Hernández , Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba , 2015).

2.2.6 Patrimonio alimentario

Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Por otro lado, al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

2.2.7 Recursos Gastronómicos

Los atractivos turísticos son una riqueza que debe considerarse como recursos ya que han originado una actividad económica; el turismo por otro lado deriva del aprovechamiento de los recursos turísticos (García, s.f), pues de acuerdo a la SECTUR los llamados recursos

turísticos son la base del desarrollo turístico y, en función de su atractivo y singularidad, pueden tener una gran influencia en la elección del destino. (SECTUR, 2002)

En este sentido los recursos gastronómicos de un sitio son todas aquellas características culinarias que distinguen a un destino sobre otro. Cada sitio turístico cuenta con recursos gastronómicos pero es su peculiaridad los que hacen la diferencia y vuelven un sitio en algo más interesante creando así una mayor demanda. (Covarrubias , 2015)

CAPÍTULO III
MARCO METODOLÓGICO

3.1 Modalidad de la investigación

La modalidad de la investigación es documental ya que tiene como base información obtenida de distintas fuentes bibliográficas, además también se aplica la investigación de campo pues se contempla información obtenida de encuestas, entrevistas y observaciones.

3.2 Tipos de Investigación

3.2.1 Investigación documental.

Para llevar a cabo el presente trabajo se ha considerado información de fuentes primarias dada la existencia de estudios previos en el área turística y gastronómica, en trabajos de titulación, proyectos turísticos gubernamentales y no gubernamentales así como diversos trabajos realizados por expertos de diferentes áreas que brindan un aporte importante en el desarrollo de nuestra propuesta.

3.2.2 Investigación de campo.

La investigación de campo aplicada en las parroquias urbanas del cantón Riobamba, en donde se ha recolectado la información necesaria cerciorándonos de las condiciones reales en las que se ha conseguido la información.

3.2.3 Investigación etnográfica

Se hace uso de la metodología de investigación etnográfica para recopilar información específica, con el propósito de captar la visión preferencias, motivaciones, conocimientos y prácticas de los riobambeños con respecto a la gastronomía local.

3.3 Métodos, técnicas e instrumentos

En el desarrollo del presente trabajo se han aplicado los siguientes métodos:

3.3.1 Métodos.

3.3.1.1 Recolección de información.

Se aplica el método de recolección de información para establecer una relación con los participantes de este proyecto y reunir la información pertinente para el desarrollo de nuestra propuesta.

3.3.1.2 Investigación Etnográfica.

Se hace uso de la metodología de investigación etnográfica para recopilar información específica, con el propósito de captar la visión preferencias, motivaciones, conocimientos y prácticas de los riobambeños con respecto a la gastronomía local.

3.3.1.3 Analítico- Sintético.

La búsqueda, recopilación, análisis y selección de la información bibliográfica requerida para la etapa de fundamentación teórica del presente trabajo, se ha realizado mediante el método analítico-sintético

3.3.1.4 Inductivo- Deductivo.

En el trabajo de diseñar la ruta gastronómica se ha tomado como base la observación para obtener conclusiones generales con base a premisas particulares.

3.4 Técnicas

Las técnicas utilizadas en el presente proyecto de investigación son:

3.4.1 Encuestas.

Esta técnica ha sido aplicada con el fin de identificar los platos tradicionales de la gastronomía riobambeña analizarlos y seleccionar los datos obtenidos con el propósito de diseñar la Ruta Gastronómica y validar la hipótesis planteada, para lo cual se ha diseñado un sistema de encuestas aplicadas en primera instancia a profesionales del área gastronómica y habitantes de Riobamba, para en base a sus respuestas diseñar los cuestionarios que se aplicarán a turistas nacionales e internacionales.

3.4.2 Entrevistas Etnográficas.

Se ha aplicado la técnica de entrevistas etnográficas estructuradas para mediante el diálogo con los expendedores de platos tradicionales de establecimientos seleccionados para formar parte de la ruta gastronómica obtener datos generales de cada plato conforme a la opinión y conocimiento de los individuos entrevistados.

3.5 Instrumentos

Los instrumentos aplicados con base a las técnicas seleccionadas son:

3.5.1 Cuestionario.

La creación del cuestionario para encuestar ha contemplado preguntas de tipo:

- Abiertas para que el encuestado brinde la información con libertad de respuesta.
- Cerradas poltómicas, de selección sencilla para que el encuestado elija la que mejor se adapte a su criterio.
- Elección múltiple, ya que las opciones dadas no son excluyentes entre sí.
- Escala Nominal, para categorizar de manera cualitativa el criterio del encuestado con respecto a la pregunta.

El diseño del cuestionario ha sido adecuado a cada segmento de la muestra con el objetivo de obtener de los individuos información específica de acuerdo a sus características. Ver encuestas en el ANEXO 1

Población y muestra.

a. Población.

Para determinar el tamaño de la población se ha considerado el número de turistas nacionales y extranjeros que recepta la ciudad y sus habitantes.

b. Muestra.

En cálculo de la muestra se efectúa con base a la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{(N - 1)E^2 + 1}$$

En donde:

N = tamaño de la población

n = tamaño de la muestra

E = error máximo aceptable (5%)

MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE RESULTADOS

3.6 Identificación de los componentes gastronómicos y datos requeridos para el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Riobamba

El proceso se divide en:

1. Identificar los componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba.

Para cumplir este planteamiento se han diseñado los cuestionarios adecuados para la aplicación de encuestas a la muestra de población objetiva, lo que permitirá la obtención de los datos de interés para su posterior análisis y selección.

2. Identificar los establecimientos de expendio de comida tradicional en el cantón Riobamba.

Para cumplir con este objetivo se ha tomado como fuente referencial la información oficial de la oficina de catastros de la Dirección de Turismo Riobamba actualizada al año 2017, además cabe tomar en cuenta que la información catastral no contempla los puestos de expendio de comida del mercado Mariano Borja ni los puestos de ceviches del parque Villa María, dada su relevancia y popularidad como referente de tradición gastronómica Riobambeña, por lo cual se realiza un registro de locales en estos sitios representativos.

3.7 Selección de los componentes gastronómicos y establecimientos para conformar la ruta.

1. Selección del componente gastronómico

Se considera que la selección de platos representativos facilita la asociación del plato con la ciudad puesto que no todos poseen el mismo valor turístico, por ello tras haber identificado los recursos gastronómicos del cantón Riobamba, se eligen los platos tradicionales que conformarán la ruta gastronómica con base en la evaluación de su representatividad.

Evaluación de la representatividad.

La representatividad de cada plato se evalúa con base en la asignación de una calificación cuantitativa en función de las siguientes características definidas a criterio profesional:

Tabla 5. Evaluación de la representatividad del plato.

Criterio	Característica	Puntaje
Consumo	Preferencia, popularidad y nivel de consumo.	1-5
El precio	Asequible y flexible, que se pueda ajustar a distintos presupuestos del turista.	1-5
Aceptación	Aceptación del plato de los turistas nacionales e internacionales.	1-5
Ingredientes	Productos de cultivo local y frescos.	1-5
La técnica de manipulación de alimentos	Adecuada e higiénica.	1-5
Presentación	El aspecto del plato debe ser atractivo a la vista y a los sentidos	1-5

Fuente: Investigación & criterio profesional.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Puntaje Global y calificación.

La puntuación se evaluará con base en la siguiente tabla:

Tabla 6 Puntaje Global y calificación.

Puntaje	Calificación
DESTACADO (30-25)	Cumple con los criterios y se considera óptimo para ser incluido en una ruta gastronómica.
BUENO (24- 20)	Alcanza un nivel suficiente para ser considerado adecuado para integrar la ruta.
DEFICIENTE (0-23)	No alcanza los criterios requeridos.

Fuente: Obra "Rutas Alimentarias" por Ernesto Barrera

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Consideraciones:

- * Para que el plato obtenga la calificación de Destacado, no podrá tener factores calificados con puntaje de cero.

Para que el alimento obtenga la calificación de Deficiente, no podrá tener factores calificados el máximo puntaje (5).

2. Seleccionar los establecimientos aptos para formar la ruta.

La selección de los establecimientos que conformarán la ruta gastronómica se ha realizado con base al cumplimiento de los siguientes criterios.

Tabla 7 Criterios de selección de establecimientos

Criterio	Característica	Puntaje
Servicio	Calidad de prestación de servicio y atención al cliente.	1-5
Manipulación de alimentos	Adecuada manipulación de los platos al momento de su expendio.	1-5
Higiene del local	Limpieza del local e infraestructura en óptimas condiciones.	1-5
Sabor	Sabor, frescura y presentación de la comida.	1-5
Higiene de los expendedores	Óptimas prácticas de higiene de los expendedores de los alimentos.	1-5
Horario	Horario de atención adecuado.	1-5
Precio	Asequible y acorde a la calidad del plato y servicio ofertado.	1-5
Ambiente	Agradable, libre de excesos de ruido, mal olor y mala iluminación.	1-5
Seguridad	Óptima para garantizar la integridad y tranquilidad del turista.	1-5

Fuente: Criterio Profesional

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Puntaje Global y calificación.

La puntuación se evaluará acorde a la siguiente tabla:

Tabla 8 Puntaje Global y calificación

Puntaje	Calificación
ÓPTIMO (35-45)	Cumple con los criterios y se considera óptimo para ser incluido en una ruta gastronómica.
ADECUADO (30- 34)	Alcanza un nivel suficiente para ser considerado adecuado para integrar la ruta.
NO ADECUADO (0-29)	No alcanza los criterios requeridos.

Fuente: Obra "Rutas Alimentarias" por Ernesto Barrera

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Consideraciones

- * Para que el establecimiento se considere adecuado para conformar la ruta, no podrá tener factores calificados con puntaje de cero.
- * Para que el establecimiento obtenga la calificación de Deficiente, no podrá tener factores calificados el máximo puntaje (5).

3.8 Diseñar el circuito de la ruta con base en los platos tradicionales de Riobamba de mayor valor turístico y su correspondiente sitio de expendio.

La aplicación de los métodos planteados, la revisión bibliográfica y el trabajo de campo realizado, permitirán reunir los factores necesarios para diseñar la ruta gastronómica, principal objetivo del presente trabajo.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS

4.1 Evaluación financiera del proyecto de diseño de una ruta gastronómica en el cantón

Riobamba

4.1.1 Viabilidad comercial

Análisis de la oferta y demanda.

Análisis de la oferta.

La oferta es el conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario en un destino determinado, para su disfrute y consumo (OMT, 1998), es así que en Riobamba la oferta turística se conforma por:

Planta turística.

Los servicios que se venden a los turistas son elaborados por un subsistema al que denominamos "planta turística", que está integrado por dos elementos: equipamiento e instalaciones. (Boullon, 2006)

La información catastral del año 2017, revela que el cantón Riobamba cuenta con los siguientes establecimientos:

Establecimientos de alojamiento.

Tabla 9 Establecimientos de alojamiento en el cantón Riobamba.

Tipo	Nombre	Dirección
Hostal	Canadá	Av. La prensa 23-31 y av. Daniel León Borja
Hostal	Caracas suite	Eplicachima 20-24 y av. Daniel León Borja
Casa de huéspedes	Casa 1881	Olmedo 24-45 entre España y Larrea
Hotel	Chimborazo Internacional	Argentinos y nogales
Hostal	Del sur	Manabí y pasaje. Cooperativa las flores
Hostal	Diana maría	Línea férrea 2 y av. 11 de noviembre
Hostal	El altar	Av. 11 de noviembre y Demetrio Aguilar
Hotel	cisne internacional	Av. Daniel león Borja y Duchicela
Hotel	El molino	Duchicela 42-13 y Unidad Nacional
Refugio	Chimborazo Lodge	Pulinguí km-36 vía al Chimborazo San Pablo
Hostería	El troje	Km 4.1/2 vía a Chambo
Hotel	Empresa hotelera arguello Altamirano costales C.A Zeus	Av. Daniel León Borja 41-29 y Duchicela
Hotel	Humbolt	Av. La prensa 11 y Agustín Dávalos
Hostal	Katazho	Venezuela y Brasil
Hostal	La colina de Río	Av. 11 de noviembre y Ricardo Descalzi
Hostal	La Estación	Av. Unidad nacional 29 - 15 y Carabobo.
Hostal	Liberty	Av. De los héroes 33-27 y Francia
Hostal	Los Álamos	Av. Saint Amont y av. Lizaraburu

Hostal	Los Shyris	Rocafuerte 21-60 y 10 de agosto
Hotel	Manabí	Colón 19-58 y Olmedo
Hostal	Mansión santa Isabella	Veloz 28-48 y Carabobo
Hotel	Márquez de río	Av. Lizarzaburu y Coangos
Hostal	Mashany	Veloz 41-73 y diego donoso
Hostal	Metropolitano	Av. Daniel león Borja y Lavalle
Hostal	Navarra	Unidad nacional 45-80 y Eplicachima
Hostal	Nueva Saragoza	Av. La prensa 21 y santos Leopoldo
Hostal	Oasis	Veloz 15-32 y Almagro
Hostal	Puertas del sol	Cordovez 22-30 y espejo
Hotel	Real Madrid	Veloz 39-42 y Carlos Zambrano
Hotel	Rey de los andes	Av. Lizarzaburu y Camilo Egas
Hotel	Rincón alemán	Remigio romero Mz9 y Alfredo pareja
Hostal	Rio	Pichincha 21-5 y 10 de agosto
Hotel	Riobamba INN	Carabobo 23-20 y primera constituyente
Hostal residencia	Rocío	Brasil y av. Daniel león Borja
Hotel	Royalty	Av. Lizarzaburu 51-64 y Saint Amont Montreand
Hostal	Señorial	Eplicachima 44-12 y Huayna Palcón
Hotel	Shalom	Av. Daniel león Borja 35-48 y Uruguay
Hotel	Spa casa real	Sector las abras vía a guano km 1 1/2
Hostal	Torre azul	Av. Circunvalación. Parque industrial
Hostal	Tren dorado	Carabobo 22-35 y 10 de agosto
Hostal	Ventura	Jacinto González 19-91 Y Huayna Palcón
Hostería	Bambú	Av. Pedro Vicente Maldonado
Hostal	Whymper cia Ltda.	Av. Miguel Ángel León 23-10 y Primera Constituyente
Hotel	Rommel	Olmedo y Pichincha
Hostal	Montecarlo	10 De Agosto 25-41 y García Moreno
Hotel	El Libertador	Av. Daniel León Borja 29-22 y Carabobo
Hostería	El Toril	Km.1 Vía Penipe Baños
Hostal	Ruby	Leonardo Dávalos y Bolívar Chiriboga, Urb. San Luis
Hotel 3 Estrellas	Abraspungo	Las Abras Vía a Guano
Hotel	Bella Casona 002	Duchicela 19-53 Y Monterrey
Hostal	Camino Real	Av. La Prensa y José María Banderas

Fuente: Dirección de Turismo, GADM Riobamba
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 10 Establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Riobamba.

Tipo	Nombre	Dirección
Restaurante	Pollo Ejecutivo	Av. La Prensa y Manuel Elicio Flor
Cafetería	Amonet	Jacinto González N° 33 Entre Argentinos y Orozco.
Cafetería	Baltimore	Av. Daniel León Borja 35-54 y Uruguay
Cafetería	Bom Café	Pichincha 21-37 y 10 De Agosto
Cafetería	Brothers Café	Av. Daniel León Borja 24-84 Y Brasil
Cafetería	Brujis Market	Calpi Panamericana Sur, Gasolinera Chimborazo.
Cafetería	Café Del Tren	Av. Unidad Nacional y Carabobo
Cafetería	Café Paola 2	Vargas Torres Y Veloz
Cafetería	Café Paola 1	Pichincha 20-13 y Olmedo
Cafetería	Cafexpress	Av. Daniel León Borja y Lavalle
Cafetería	Cayfrut´S	Veloz 18-27 Y Velasco
Cafetería	Danu	Unidad Nacional 37-20 y Alfredo Costales
Cafetería	Dulce & Cremoso Sucursal	Av. Antonio José De Sucre y Begonias
Cafetería	El Kfcito	Veloz 41-16 y Carlos Zambrano
Cafetería	Floriam	Av. Daniel León Borja y Av. Miguel Ángel León
Cafetería	Helados De Paila	10 De Agosto y Magdalena Dávalos
Cafetería	Kfesito Cafetería Y Heladería	10 De Agosto y España
Cafetería	La Abuela Rosa	Brasil 15-03 y Esmeraldas
Cafetería	La Casa De Las Humitas	García Moreno 29-15 y Venezuela
Cafetería	La Rosa	Virgilio Corral N° 6 y Agustín Dávalos
Cafetería	La Vienesa Panadería Y Café	Av. Canónigo Ramos N° 2 Y Saint Ammond Montreac
Cafetería	Listro Bistro	Eugenio Espejo 21-31 y Guayaquil
Cafetería	Mani Mani Café	Av. Lizarzaburu, Multiplaza
Cafetería	Mundo Tuerca	Panamericana Norte .(Interior de La estación de Servicio Mundo Tuerca)
Cafetería	Pynn´S	Espejo 21-20 y 10 de Agosto
Cafetería	Quinta Dorada	García Moreno y 10 de Agosto.
Cafetería	Sabores De Italia	Av. Daniel León Borja y Duchicela
Cafetería	Sucursal Panadería La Vienesa	Daniel León Borja y Uruguay
Cafetería	Sugar Rio	Guayaquil 26-10 y García Moreno
Cafetería	Thao By Bamboo	Lavalle 22-08 y Daniel León Borja
Restaurante	The Dukes´S Irish Pub	Brasil 18-56 y Av. Unidad Nacional
Cafetería	Tq Cafetería Tradicional	Veloz 42-19 y Los Sauces
Cafetería	Tribu	Av. Daniel León Borja 32-15 y Vargas Torres
Fuente De Soda	Subway	Av. Antonio José de Sucre-(Paseo Shopping)

Cafetería	Verde Limón 1	Av. Unidad Nacional y Chile
Cafetería	Verde Limón 2	García Moreno 23-26 y Primera Constituyente
Cafetería	Destápate	Av. Daniel León Borja 37-42 y Brasil
Restaurante	Gelatto Caffè	Veloz 36-40 Entre Brasil y Uruguay
Cafetería	Jhonny Café	Rocafuerte 35-37 y Av. Circunvalación
Cafetería	La Tertulia San Juan	Moisés Silva (Junto a La Funeraria Rojas)
Cafetería	Minimarket Mariu	Av. By Pass Y Alfonso Chávez (Interior de La Gasolinera)
Restaurante	La Nena	New York y Lavalle
Restaurante	Amelita	Nueva York y Comandante Jiménez
Restaurante	Marisquería Cambahuasi	12 De Octubre y España
Restaurante	Asadero Riobambeñito	10 De Agosto y Morona
Restaurante	Atomium	Veloz y Carlos Zambrano
Restaurante	Big Pollo Riobamba	10 De Agosto 5 de Junio (Diagonal al Pollo Gus)
Restaurante	Bing Sheng	Rey Cacha y Epicachima
Restaurante	Bistro San Marcos	Primera Const. y 5 De Junio
Restaurante	Bocatas	Av. Lizarzaburu N° 14 y 11 De Noviembre
Restaurante	Bonny	Villaruel 15-52 y Almagro
Restaurante	Bonny 2	Primera Constituyente 12-15 y Darquea
Restaurante	Brisa Marina 1	España y 12 De Octubre
Restaurante	Brisa Marina 3	Colombia 19-05 y Velasco
Restaurante	Calipzo	Primera Constituyente 13-56 y Loja
Restaurante	Cambahuasi	Av. Circunvalación 8 y Jerusalén
Restaurante	Carlita	Panamericana Norte, Pasaje Dos N° 5
Restaurante	Carnes Latinas	Colombia 26-16 y García Moreno
Restaurante	Casa China	Av. Daniel León Borja 29-38 y Juan Montalvo
Restaurante	Casa Vieja	Av. Daniel León Borja y Pasaje El Espectador
Restaurante	Ch Farina	El Paseo Shopping Riobamba
Restaurante	Chaby´S	Colón 27-12 y Junín
Restaurante	Champps	Av. Circunvalación #7 y Caracas
Restaurante	Chifa Asia	Av. Daniel León Borja 43-40 y La 44
Restaurante	Chifa Buena Suerte	Av. 21 De Abril 37-20 y Av. Circunvalación
Restaurante	Chifa China	Av. Daniel León Borja 43-39 y Autachi
Restaurante	Chifa Doble Feliz	Carabobo 21-15 y Guayaquil
Restaurante	Chifa Dragón & C	Veloz Y Teniente Latus
Restaurante	Chifa Joysing	Av. Unidad Nacional 29-23 y Carabobo
Restaurante	Chifa Ming Yuang	Av. De La Prensa No. 18 Junto Al Parque
Restaurante	Chifa Nueva Hong Kong Byp	Av. Lizarzaburu y Av. 11 De Noviembre
Restaurante	Chifa Nueva Jing Jing	Av. Miguel Ángel León 22-36 y Av. Daniel León Borja

Restaurante	Chifa Nueva Sol	Av. Daniel León Borja y La Prensa
Restaurante	Chifa Pekín	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Restaurante	Chifa Sheng Yuang	Av. Unidad Nacional 30-23 y Juan Montalvo.
Restaurante	Chili´S	Av. Antonio José De Sucre y Begonias
Restaurante	Cittadino	Espejo 19-23 y Villarroel
Restaurante	Club Rio	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Restaurante	Comidas De Víctor	Paseo Shopping Riobamba, Frente A La Unach
Restaurante	Costa Azul	Av. Canónigo Ramos y 11 De Noviembre
Restaurante	Costillitas B B Q	Av. Canónigo Ramos y Saint Amount Montread
Restaurante	Cuchifritos	Uruguay yChile
Restaurante	D´Baggio	Av. Daniel León Borja 33-24 y Av. Miguel Ángel León
Restaurante	Delicias Don Paco	Ayacucho 18-48 y Velasco
Restaurante	Deliz	Brasil 23-17 y Primera Constituyente
Restaurante	Deluva	Carlos Zambrano y Primera Constituyente
Restaurante	Don Cesitar	Caracas S/N y África.
Restaurante	Don Gatito	España 25-45 y Argentinos
Restaurante	Don Pato	Carabobo 21-42 y 10 De Agosto
Restaurante	Don Pedro	Av. Pedro Vicente Maldonado (Frente y La ESPOCH)
Restaurante	Don Severín	Colón 22-44 y Primera Constituyente
Restaurante	Doña Elsita	Epicachima y Daniel León Borja
Restaurante	Doña Magolita	Almagro y Orozco
Restaurante	El Bonanza	Av. Daniel León Borja y Duchicela
Restaurante	El Calipso	Madrid 12-04 y Londres
Restaurante	El Campanario De Rio	5 De Junio 22-39 y 10 De Agosto
Restaurante	El Chacarero	5 De Junio 21-46 y 10 De Agosto
Restaurante	El Coyote Bar Karaoke	Av. Carlos Zambrano y Reina Pacha
Restaurante	El Delirio	Primera Constituyente y Magdalena Dávalos
Restaurante	El Dragón	La Valle 30-30 y New York
Restaurante	El Dragón 2	Comandante Jiménez 30-30 y New York
Restaurante	El Gran Chaparral	Venezuela 15-38 y Almagro
Restaurante	El Jeke	Colón 17-12 y Colombia
Restaurante	El Mesón Del Rey	Epiclachima y Av. Daniel León Borja
Restaurante	El Mesón Español	España entre 10 de Agosto y Guayaquil
Restaurante	El Monasterio	Orozco 21-32 y 5 de Junio
Restaurante	El Parrillerito 2	Eduardo Kingman y Av. 11 de Noviembre
Restaurante	El Preferido	Epicachima y Rey Cacha
Restaurante	El Rancho	Panamericana Norte ,Santa Ana
Restaurante	El Resbalón	Veloz 31-38 Vargas Torres
Restaurante	El Rey	Francia 26-52 y Junín

Restaurante	El Rey Del Burrito	Brasil 16-31 y Esmeraldas
Restaurante	El Rincón Marino	Av. Principal y Callejón (Licán)
Restaurante	El Sabor Riobambeño	Av. La Prensa N° 27 y Olivos
Restaurante	El Toro Barroso Parrilladas	Los Nogales 8 y Junín
Restaurante	El Vergel Del Sabor	Brasil 17-06 y Colombia
Restaurante	El Viajero	Av. Monseñor Leónidas Proaño y Lizarzaburu
Restaurante	El Viento Del Oeste	Venezuela 28-67 y Rocafuerte
Restaurante	Emperador Broaster	Primera Constituyente 23-13 y España
Restaurante	Emperador Broaster 2	Av. Eloy Alfaro y Av. Leopoldo Freire
Restaurante	Fogón Sport	Brasil y Av. Daniel León Borja
Restaurante	Frida Cocina Mexicana	Av. Daniel León Borja y Duchicela
Restaurante	Gaviota	Larrea 18-40 y Villarroel
Restaurante	Good Chicken Siempre Más 2	Av. Leopoldo Freire 24 y Paris
Restaurante	Grillados	Av. Daniel León Borja y Epicachima
Restaurante	Happy Pollo 1	Guayaquil 23-57 y Larrea
Restaurante	Happy Pollo 2	Av. Daniel León Borja 34-14 y Av. Miguel Ángel León
Restaurante	Hornados Carmita	Carabobo 29-11 y Argentino
Restaurante	Jamones Andaluza De La Sierra	Av. Daniel León Borja y Uruguay
Restaurante	Kentucky Fried Chicken	Av. Daniel León Borja Y Epicachima
Restaurante	Kentucky Fried Chicken	Av. Antonio José De Sucre Y Begonias,
Restaurante	L'Incontro	Veloz 41-47 y Diego Donoso
Restaurante	La Almeja Loca	Epicachima 20-68 y Av. Daniel León Borja
Restaurante	La Barcaza	García Moreno y Primera Constituyente
Restaurante	La Casa Del Buén Sabor	Lavalle 22-55 y Primera Constituyente
Restaurante	La Casa Vieja	Olmedo 25-39 y García Moreno
Restaurante	La Dolfina Pizzería	Morona 25-20 y Orozco
Restaurante	La Fragata	Colombia y Larrea
Restaurante	La Fuente	Primera Constituyente y García Moreno
Restaurante	La Hornilla	Francia 18-51 Entre Villarroel y Chile
Restaurante	La Huigrefiita	Panamericana Norte y Callejón Azuay
Restaurante	La Isla	10 de Agosto y Magdalena Dávalos
Restaurante	La Mocca	Av. Antonio José de Sucre (Vía a Guano frente a La EERSA)
Restaurante	La Parada	Virgilio Corral 14 y César León
Restaurante	La Pizzería De Paolo	Lavalle 22-36 y Primera Constituyente
Restaurante	La Pizzería De Paolo 2	Veloz 37-20 y Brasil
Restaurante	La Posada	Bolivia 15-99 y Esmeraldas
Restaurante	La Rayuela Resto Bar	Av. Daniel León Borja 36-30 y Uruguay
Restaurante	La Tablita Del Tártaro	Av. Antonio José De Sucre y Calle Begonias,

Restaurante	La Vaca Marina	10 de Agosto y Morona
Restaurante	La Vasija	Argentinos y España
Restaurante	Las Brazas Steak House	Veloz 40-39 y Carlos Zambrano
Restaurante	Las Fritadas De La Ayacucho	Ayacucho 25-40 y España
Restaurante	Las Hiedras	Av. Daniel León Borja 42-52 y Duchicela
Restaurante	Las Rieles	Duchicela 15-61 y Línea Férrea
Restaurante	Le Due Sorelle Ristorante	Av. Daniel León Borja 35-17 y Uruguay
Restaurante	Lentejitas El Sabor	Rocafuerte 27-78 y Venezuela
Restaurante	Los Cebiches De La Rumiñahui	Av. Antonio José de Sucre.(El Paseo Shopping Riobamba)
Restaurante	Los Cebiches De La Rumiñahui	Diego de Ibarra 22-40 y Primera Constituyente
Restaurante	Mapale	Diego de Rodríguez N° 10 y Av. Pedro Vicente Maldonado
Restaurante	Mar De Oro	Av. Daniel León Borja y Carlos Zambrano
Restaurante	Mar Y Sierra Carnes Y Mariscos	Av. La Prensa 36-37 y Argentinos
Restaurante	Marisquería Brisa Marina Jr	Juan Montalvo 30-01 y New York
Restaurante	Marisquería Continental	Olmedo 25-29 y García Moreno
Restaurante	Marisquería D´Aly	Venezuela entre Brasil y Uruguay
Restaurante	Marisquería Delicias Del Mar	Av. Daniel León Borja 42-51 y Autachi
Restaurante	Marisquería Matius	Junín 30-29 y Juan Montalvo
Restaurante	Marisquería Neptuno	Av. 9 De Octubre 33-11 y Bolivia
Restaurante	Mayflower	Av. Antonio José De Sucre y Begonias
Restaurante	Meli Melo Riobamba	Uruguay 35-54 y Veloz.
Fuente de Soda	Ciudad Blanca	Larrea y Olmedo
Restaurante	Menestras Del Negro	Av. Antonio José De Sucre (Paseo Shopping)
Fuente de Soda	Hugo´s	Colón 22-53 y Guayaquil
Fuente de Soda	Los Alpes	Espejo 21-43 entre 10 de Agosto y Guayaquil
Fuente de Soda	La Delicia	Colón 21-33 y Guayaquil
Restaurante	Mirador De Bellavista	Asunción 27-37 entre Ayacucho y Junín.
Fuente de Soda	Orale Antojitos Mexicanos	Morona 21-57 y 10 de Agosto
Fuente de Soda	Bellavista Burguer	Guayaquil y Loja
Fuente de Soda	Conomanía	10 de Agosto y Rocafuerte
Fuente de Soda	Los Hot Dogs de la González Suárez	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Restaurante	Mister Broasty	Av. Sucre 32-16 y México
Restaurante	Mister Gus	Rocafuerte 27-54 y Ayacucho
Restaurante	Mónaco 2	Av. Canónigo Ramos N° 10 y Agustín Cascante

Fuente de Soda	Frutiffast	Duchicela y Av. Daniel León Borja
Fuente de Soda	Iglu Río	Pichincha 21-11 y Guayaquil
Fuente de Soda	Good Chicken Siempre Más	10 De Agosto 20-26 y Tarqui
Fuente de Soda	Americano Ice Cream	Av. Lizarzaburu No 10 y Rio Coca
Fuente de Soda	Casa Guillo	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Fuente de Soda	Pollos Picos Locos	Colón 20-14 y Olmedo
Fuente De Soda	Mickos Ice Cream	Av. Lizarzaburu A una Cuadra de La Gasolinera Texaco
Fuente De Soda	Conomanía	Av. Daniel León Borja y Brasil
Fuente De Soda	Pizzería Michelinos	José De Villamil y Av. 11 De Noviembre
Fuente De Soda	Papitas Al Hombro 2	Av. Daniel León Borja 33-22 y Av. Miguel Ángel León
Fuente De Soda	Greenfrost	Pichincha 22-16 y 10 De Agosto
Fuente De Soda	Corcel Negro Comida Rápida	Espejo y 10 De Agosto
Fuente De Soda	Corcel Negro Comida Rápida	Av. Daniel León Borja 31-35 y Lavalle.
Fuente De Soda	La Pizzota	Ayacucho y Francia
Fuente De Soda	El Carbonero	Av. Antonio José De Sucre y New York
Fuente De Soda	Texas 2	Morona 21-57 y 10 De Agosto
Fuente De Soda	Pan Londres 3	García Moreno 22-46 y Primera Constituyente
Fuente De Soda	Inés Heredia	García Moreno 29-13 y Venezuela
Fuente De Soda	Greenfrost	Duchicela 41-88 y Av. Daniel León Borja
Fuente De Soda	Pollos Picos Locos	Av. La Prensa y Av. Daniel León Borja.
Restaurante	Monreal	Av. La Prensa y Veloz
Fuente De Soda	Bellavista Burguer 4	Av. 11 De Nov. y Av. Lizarzaburu
Restaurante	Montezuma	Juan Montalvo 29-62 y Argentinos
Fuente De Soda	Bellavista Burguer Tres	Av. Daniel León Borja y Lavalle
Fuente De Soda	Los Hot Dogs De La González Suárez 2	Pichincha 21-56 y 10 De Agosto
Fuente De Soda	Carl'S Jr Riobamba	San Antonio del Aeropuerto Paseo Shopping
Fuente De Soda	Corcel Negro Comida Rápida	Primera Constituyente 22-28 y Colón
Restaurante	Naranjo'S	Av. Daniel León Borja y Uruguay
Restaurante	Nativa Gastronomía Ecuatoriana	Veloz y Autachi
Restaurante	Nuevo Milenio	Cdla. 24 De Mayo Y Leónidas Proaño y Galápagos
Restaurante	Oriental	Av. Daniel León Borja 40-55 y Carlos Zambrano
Restaurante	Panamericano	Pasaje Sn, y Av. Pedro Vicente Maldonado , redondel de La ESPOCH
Restaurante	Paparazzi Pizza	Chile 35-19 Entre Uruguay y Bolivia
Restaurante	Paradero Santa Ana	Río Paute 90-20 y Río Tomebamba
Restaurante	Parrillada De Fausto	Uruguay 38-50 Luis A. Falconí

Restaurante	Patio De Comidas Mix Fgc	Morona 25-38 y Argentinos
Restaurante	Picantería Anita	Uruguay 17-23 y Colombia
Restaurante	Pico Loco 2	Veloz Diego de Ibarra
Restaurante	Pinchos De La Uruguay	Uruguay y Gonzalo Dávalos
Restaurante	Mónaco Pizzas Y Carnes	Av. La Prensa y Argentinos
Restaurante	Pollo Broster El Dorado	Carabobo 19-38 y Villarroel
Restaurante	Pollo Ejecutivo 1	España 19-11 y Villarroel
Restaurante	Pollo Ejecutivo 2	Carabobo y Av. Unidad Nacional
Restaurante	Pollo Ejecutivo 7	Av. De La Prensa 22-31 y Av. Daniel León Borja
Restaurante	Pollo Gus	10 De Agosto 20-13 y Tarqui
Restaurante	Pollo Gus 2	Av. Daniel León Borja y Brasil
Restaurante	Pollo Loco	Nueva York y Juan Montalvo
Fuente De Soda	El Conductor De Los Andes	Av. La Prensa y Av. Unidad Nacional.
Restaurante	Pollo Papio'S 1	Av. Daniel León Borja y Miguel Ángel León (Giralda Plaza)
Restaurante	Pollo Papio'S 2	Av. Leopoldo Freire 07-39 La Dolorosa
Restaurante	Pollo Papio'S 3	Av. Lizarzaburu y Av. 11 De Noviembre
Restaurante	Pollo Pico Loco	Olmedo 28-61 y Rocafuerte
Restaurante	Pollo Tejano	Av. Daniel León Borja 40-26 y Carlos Zambrano
Restaurante	El Establo	Av. Atahualpa Junto Colegio G. Washington
Restaurante	Pollo Tex	Espejo 33-70 y Av. Cordovez
Restaurante	Pollos Stav	Av. Daniel León Borja 41-88 y Duchicela
Restaurante	Portón Dorado	Diego De Ibarra 22-50 y Av. Daniel León Borja
Restaurante	Portoviejo 2	Av. 9 De Octubre y Madrid
Restaurante	Presley Fried Chicken	Av. Daniel León Borja
Restaurante	Puerto Azul	Carabobo 23-50 y Veloz
Restaurante	Q´Lantro	Argentinos 26-38 y García Moreno
Restaurante	Rincón Chileno	Pichincha y Orozco
Restaurante	Rincón Esmeraldeño	Juan Montalvo 29-54 Y Veloz
Restaurante	Sabor Criollo	Epicachima y Huayna Palcón
Restaurante	Sal Y Pimienta	Autachi 42-55 y Manuel Elicio Flor
Restaurante	Salón De Eventos Restaurante Rosengarten	Av. La Prensa 36-38 y Argentinos
Restaurante	San Pedro Café Arte	Almagro B25-24 Y Orozco
Restaurante	San Valentin Club	Av. Daniel León Borja y Vargas Torres
Restaurante	Sierra Nevada	Av. Lizarzaburu y Dolores Veintimilla
Restaurante	Soffis	Av. Monseñor Leonidas Proaño 17 Y Aruacanos
Restaurante	Specialit´D´Italia	Av. Daniel León Borja Y Av. La Prensa
Restaurante	Su Casa	Epicachima Y Huayna Palcón

Restaurante	Taco Naco Comidas & Bebidas Mexicanas	Av. Antonio José De Sucre, (Frente a La Unach, Interior Paseo Shopping Riobamba)
Restaurante	Tambo De Oro	Carlos Zambrano 38-63 y Ayacucho
Restaurante	Texas Asadero	Av. Lizarzaburu Frente al Aeropuerto
Restaurante	Dolce Vita	Veloz 38-83 y Carlos Zambrano
Restaurante	The Gourmet Pizzeria	Demetrio Aguilar 55-45 y Juan XXIII
Restaurante	Travietta Pizzería	Olmedo 15-26 y Morona
Restaurante	Tropiburger	Av. Miguel Ángel León y Av. Daniel León Borja
Restaurante	Urban Gourmet	Loja 19-02 y 12 De Octubre
Restaurante	V 8 Resto Bar	Alfredo Costales S/N y Luis Falconí
Restaurante	Vieja Guardia Servicios&Produc.	Av. Miguel Ángel León y Unidad Nacional
Restaurante	Virgen Del Cisne	Av. La Prensa N° 19 y Olivos
Restaurante	Zen Wei Vegetariano	Princesa Toa 43-25 y Calicuchima
Restaurante	Zeus	Av. Daniel León Borja 41-29 y Duchicela
Restaurante	Chifa Zhong Hua	Av. Leopoldo Freire 07-85 y La Paz
Restaurante	Asadero El Parrillerito	Manuela Sanz y Calero
Fuente De Soda	Burger Express	10 de Agosto 14-64 Y Morona
Restaurante	Choys Jr Marisquería	Veloz y Jacinto González
Restaurante	Pollo Ejecutivo 3	Av. Daniel León Borja y Brasil
Restaurante	Pollo Ejecutivo 5	Cordovez y Colón
Cafetería	Coffe Time	Larrea y 10 de Agosto
Restaurante	Crepe Y Company	Av. Daniel León Borja y Lavalle
Restaurante	Donuts Y Donuts	Av. Daniel L. Borja y Lavalle
Restaurante	El Rey Dorado	Francia y Olmedo
Restaurante	Roma Santa	Argentinos 28-39 y Carabobo
Fuente De Soda	Burger House	Av. Daniel León Borja y Uruguay
Crepería	Al Medio Dia	Paseo Shopping
Cafetería	Café Paola	Av. Sucre (1/2 Cuadra del redondel de la UNACH)
Restaurante	Marisquería Perla Del Pacifico	Av. Bolívar Bonilla No 3 y San Juan
Bar y Restaurante	Maxi Wings	Uruguay 35-54 Y Veloz.
Restaurante	La Bonne Excuse	Av. Maldonado Y J. Evia
Restaurante	Chifa Sllxi	Av. Pedro V. Maldonado (Frente a La ESPOCH)
Restaurante	Asadero Don Pinedo	Av. By Pass (A 100 Mts. de la Gasolinera)
Restaurante	Marisquería Perla Negra	Primera Constituyente. y Eloy Alfaro
Restaurante	La Choza De Alex	Av. Lizarzaburu y 11 De Noviembre
Restaurante	Pollos La Promoción	Av. Lizarzaburu y 11 De Noviembre
Restaurante	Long Xiang	Av Lizarzaburu y 11 De Noviembre
Restaurante	Mapalé	Av. Pedro V. Maldonado y Francisco Flor

Restaurante	Fogón Del Puente	11 De Nov. y Eduardo Kingman
Restaurante	El Gitano	Ayacucho y Colon
Fuente De Soda	Bizzo Cono Pizza	Av. Daniel L. Borja y Carlos Zambrano
Fuente De Soda	El Sanduchín	Av. Daniel L. Borja y Carlos Zambrano
Cafetería	Cake Postres Pastel	Av. Daniel L. Borja y Princesa Cori
Cafetería	Café París	Av. Daniel L. Borja y Juan Montalvo
Fuente De Soda	Minos	Av. Canónigo Ramos y Manuel Samaniego
Fuente De Soda	Moca	Km 1 Vía Penipe Baños
Restaurante	Pollo Brosther Estelar	Espejo y Villarroel
Fuente De Soda	Quick S	Colon y Olmedo
Fuente De Soda	Pinocchios Pizzeria	Av. Sucre y México
Fuente De Soda	Bing Master Burguer	Rocafuerte y Venezuela
Restaurante	El Sabor De Manta	Venezuela y La Paz
Restaurante	Pollo Guitano	Ayacucho y Colón
Fuente De Soda	Marcelo"S	Tarqui 25-62 y Argentinos
Fuente De Soda	Papitas Al Hombro 3	10 de Agosto Y Morona
Restaurante	Rincon De Chone	Venezuela Y España
Cafetería	La Crepería	Guayaquil Y Rocafuerte
Restaurante	Belónto	Veloz Entre Uruguay y Diego de Ibarra
Restaurante	Chacana	Colombia y Brasil
Cafetería	Helados De San Francisco	Av. Canónigo Ramos y Av. La Prensa
Cafetería	Beer Garden	Av. Daniel León y Juan Montalvo
Cafetería	Crazy Food	Av. Daniel L. Borja y Av. La Prensa
Restaurante	Brosther Pechugon	Av. Sucre y Galápagos
Cafetería	Booble Tea	Av. Daniel L. Borja y Miguel A. León
Cafetería	Ficka Coffe	Av. Daniel L. Borja y Alfredo Costales
Cafetería	Roxi "S	Alfredo Costales y Av. Daniel L. Borja
Bar - Restaurante	Fusion	Av. Milton Reyes y Cesar León
Bar - Restaurante	Soho 38	Av. Daniel León B. y Carlos Zambrano
Fuente De Soda	Buquer Expres	Av. Daniel L. Borja y Uruguay
Bar - Restaurante	Momo	Av. Daniel L. Borja y Av. Miguel A. León
Restaurante	La Fogata	Av. Daniel León Borja 29-22 y Carabobo
Fuente De Soda	Burguer Broster Rodri	Av. Bolívar Bonilla y Cochabamba
Cafetería	Mayma	Av. 11 De Noviembre y José Villamil
Bar - Cafetería	Mustache	Brasil y Av. Daniel León Borja
Cafetería	Black Coffe Express	Primera Constituyente y 5 De Junio
Cafetería	Coffe Teate	Puruhá 32-60 y Chimborazo
Cafetería	Gelatto Caffè	Veloz 36-40 Entre Brasil y Uruguay
Restaurante	Pollo Ejecutivo 4	Primera Constituyente. 10-34 y Puruhá
Restaurante	La Plancha 2	Av. Daniel León Borja y Duchicela

Cafetería	Tq Cafetería Tradicional	Villarroel 24-10 y Larrea
Restaurante	Morrigan Pub	Av. Daniel L. Borja 35-15 y Uruguay
Restaurante	Hot Chicken	Eplicachima y Rey Cacha
Restaurante	Jatun Pollo	Velasco y 10 De Agosto
Fuente De Soda	Simple	Av. Daniel L. Borja y Pasaje El Espectador
Cafetería	Sunrise	Av. Daniel Borja y Juan Montalvo
Bar - Restaurante	Zeea Food Experience	9 De Octubre y Yugoslavia
Cafetería	Sweet Salty	Av. Canónigo Ramos y Juan Cevallos

Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Establecimientos de diversión y esparcimiento.

Tabla 11 Establecimientos de diversión y esparcimiento del cantón Riobamba.

Tipo	Nombre	Dirección
Bar	Cortázar	Av. Daniel León Borja 36-30 y Uruguay
Bar	"Capital Pub"	Av. Daniel León Borja 33-10 y Av. Miguel A. León
Bar	"Rio Rocks"	Uruguay 22-22 y Av. Daniel León Borja
Peña	1, 2, 3	Junín 30-17 y Juan Montalvo
Bar	Abbey Rd Pub	Av. Daniel León Borja y Brasil
Bar	Aquellos Años	Los Álamos y Ormazá
Bar	Baltimore	Av. Daniel León Borja 35-54 y Uruguay
Discoteca	8vo Cielo	10 de Agosto 14-64 y Morona
Bar	Beer Coffe 69	Av. 9 de Octubre y Ruperto Alarcón
Discoteca	Belveth	Av. Miguel Ángel León ,(Diagonal a Giralda Plaza)
Bar	Blue Sky Tu Karaoke Disco Bar	Juan Montalvo 24-38 y Av. Cordovez
Bar	Carlo Rossi De Riobamba	Barón De Carondelet 27-37 Entre Pichincha y Rocafuerte
Discoteca	Caramelo´S Ashley	Esquimales y Chipcha, La Lolita
Bar	La Plancha	Av. Daniel León Borja 42-25 y Duchicela
Bar	Chili´S Riobamba	Av. Antonio José De Sucre (Paseo Shopping)
Bar	Club Del Campo Rio	Barrio La Pirámide, (Sector Medio Mundo)
Bar	Cuba Lounge	Av. Daniel León Borja 32-17 y Vargas Torres
Bar	D´Hummer	Primera Constituyente y Vargas Torres
Bar	El Coyote Bar Karaoke	Reina Pacha 42-18 y Av. Carlos Zambrano
Bar	El Rincón Del Mariachi	11 De Noviembre 29-31 y Carabobo
Bar	Elite Coffee Bar	Av. Daniel León Borja y Vargas Torres
Bar	El Coyote Bar Karaoke	Reina Pacha 42-18 y Av. Carlos Zambrano
Bar	El Rincón Del Mariachi	11 De Noviembre 29-31 y Carabobo
Bar	Elite Coffee Bar	Av. Daniel León Borja y Vargas Torres
Bar	Destápate	Av. Daniel León Borja 37-42 y Brasil
Bar	Heart Rock	Lavalle 22-34 y Primera Constituyente

Bar	Jhayros	Morona 21-42 Y 10 de Agosto
Discoteca	Deya Vu	Av. Daniel León Borja 32-26 y Av. Miguel Ángel León.
Discoteca	El Cartel	10 de Agosto 15-10 y Morona
Bar	La Barca	Velasco 20-45 y Guayaquil
Bar	La Capéa	Av. Daniel León Borja y La 44
Bar	La Fragola	Morona 21-60 y 10 de Agosto
Discoteca	Foe	Av. Daniel León Borja y Av. Carlos Zambrano
Bar	La Rokka	Av. Miguel Ángel León y Veloz
Bar	Gelato Caffé	Veloz 36-40 entre Brasil y Uruguay
Bar	Libar	Venezuela 29-70 y Juan Montalvo
Discoteca	Kannabis Rio Music	Av. Monseñor Leónidas Proaño, (Barrio El Rosario)
Discoteca	Keops Faraon	Av. 11 de Noviembre y Av. Milton Reyes
Bar	Mistral Riobamba	Diego de Ibarra 21-20 y Av. Daniel León Borja
Bar	Mont Blanc	Veloz 10-41 y Puruhá
Discoteca	La Nueva Avenida Club	Av. Daniel León Borja y Carlos Zambrano
Bar	La Vieja Guardia Pub	Av. Miguel Ángel León y Av. Unidad Nacional
Bar	Radical	Av. 11 De Noviembre N° 4 y Av. Lizarzaburu
Bar	Rio Rincón Riobamba	Av. Daniel León Borja 37-42 y Brasil
Discoteca	Macarena	Av. Daniel L. Borja y Miguel A. León
Bar	Rock N Wings	Av. Daniel León Borja y Carlos Zambrano.
Discoteca	Miami Discotec	Av. La Prensa y Princesa Toa
Bar	S´Tragos De Rio	Uruguay 22-28 y Primera Constituyente
Discoteca	Nox	Vargas Torres 22-20 y Av. Daniel León Borja
Bar	Septimo Cielo	10 De Agosto 14-24 y Loja
Bar	Spazio Sport	Av. Daniel León Borja y Miguel Ángel León
Discoteca	Ny New York	Primera Constituyente 14-46 y Loja
Bar	Thao By Bamboo	Lavalle 22-08 y Av. Daniel León Borja
Bar	The Dukes´S Irish Pub	Brasil 18-56 y Av. Unidad Nacional
Bar	Track Café Karaoke	Av. Daniel León Borja 32-17 y Vargas Torres
Bar	Tribu	Av. Daniel León Borja 32-15 y Vargas Torres
Bar	Urban Gourmet	Loja 19-02 y 12 de Octubre
Bar	Zona Elite Bar Karaoke	Vargas Torres 22-10 y Av. Daniel León Borja
Discoteca	Roberth´S	Morona 14-59 Y 10 de Agosto
Discoteca	Ronny´S	New York 16-45 y Alvarado
Bar	San Valentín Club	Av. Daniel León. Borja 22-19 y Vargas Torres
Discoteca	Cocoa By Tenta	Av. Daniel León Borja 41-69 y Duchicela
Bar	Portón Dorado	Diego de Ibarra 22-50 y Av. Daniel León Borja
Bar	California Mix 29	10 de Agosto y Loja
Bar	Rojo Retrobar	Av. 11 De Noviembre y Av. Lizarzaburu

Bar	Pk2	Rocafuerte y Chimborazo (Complejo La Panadería)
Discoteca	Kiu	Alfredo Costales S/N y Luis Falconí
Bar	X Bar	Av. Edelberto Bonilla 2 y García Moreno
Discoteca	353	Av. Daniel L. Borja y Uruguay
Bar	Blvd 353	Uruguay y Av. Daniel L. Borja
Bar	Cibus	Lavalle y Av. Daniel León Borja
Discoteca	La Niut Rio	Av. Daniel León Borja
Bar	Abbey Rd Resto Pub 2	Uruguay 22-27 y Av. León Borja
Bar	Factory 593	Av. Canónigo Ramos y Agustín Cascante
Bar	Trebol Bar	9 de Julio y Av. La Prensa
Bar	Italia Da Vito	Autachi 22-47 y Av. Daniel L. Borja
Bar	Holly Snack Bar Karaoke	5 de Junio y Carondelet
Bar	Mistic Bar	Uruguay Y Av. Daniel L. Borja
Bar	Fervans Club	Av. Monseñor Leónidas Proaño y José María Roura
Discoteca	Tks	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Bar	Dach Hr	Av. 9 De Octubre y Ruperto Alarcón
Bar	Airus	Duchicela y Reina Pacha
Bar	Subwings Bistro	Av. 11 de Noviembre y Av. Lizarzaburu
Bar	Buho.Ec	Av. Daniel L. Borja y Uruguay
Discoteca	Miss Angel"S	Av. Daniel León Borja y Vargas Torres
Bar	Michelangas	Av. Daniel León Borja y Princesa Cori
Bar	Kandy Blue	Morona y 10 De Agosto
Bar	Manhattan Lounge	Duchicela y Av. Daniel L. Borja
Bar	V 8 Resto Bar	Alfredo Costales S/N y Luis Falconí
Discoteca	Tropical Beer S Ritter S	Autachi 20-78 y Reina Pacha
Discoteca	Punto G	Veloz 39-42 y Carlos Zambrano
Bar	Morrigan Pub	Av. Daniel L. Borja 35-15 y Uruguay
Bar	Rincón Del Gato	Orozco 32-21 y Av. Miguel A. León
Bar	Presley	Av. Miguel Ángel León y Av. Daniel León Borja

Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Establecimientos de agencias de viaje.

Tabla 12 Establecimientos de agencias de viaje del cantón Riobamba.

Tipo	Nombre	Dirección
Agencia De Viajes	Majestouring	10 de Agosto 21-62 Carabobo
Agencia De Viajes	Aerovacaciones	Primera Constituyente 30-22 y Juan Montalvo
Agencia De Viajes	Andean Adventures	Condorazo y Monterrey
Agencia De Viajes	Biking Spirit	Napo N° 2 y Tixán

Agencia De Viajes	Chimborazo Travel	España 24-55 y Orozco
Agencia De Viajes	Circulo Tours	Veloz y Brasil
Agencia De Viajes	Diamante Tours	Ayacucho y García Moreno
Agencia De Viajes	Expediciones Andinas	Las Abras Km 3 , Vía a Guano
Agencia De Viajes	Expediciones Nieve Selva -Veloz Coronado	Chile 33-21 y Francia
Agencia De Viajes	Global Tour Cia Ltda	Orozco 25-54 y García Moreno
Agencia De Viajes	Gui&Eme	Veloz 22-22 y Espejo
Agencia De Viajes	Incañan Ecotourism S A	Brasil 20-28 y Luis Alberto Falconí
Agencia De Viajes	Infinityecuador S.A	Ayacucho 27-10 y Pichincha
Agencia De Viajes	Julio Verne Juver Cia Ltda	Brasil 22-40 y Primera Constituyente
Agencia De Viajes	Kachaopyur S.A. (Cacha Allisamay)	Esmeraldas 16-06 Y Espejo (Piso 4 Departam. 6)
Agencia De Viajes	Metropolitang Touring	Av. Canónigo Ramos No 13 y Saint Ammond Monroe
Agencia De Viajes	Mundo Tours	Veloz 42-25 y Los Sauces
Agencia De Viajes	Mundodestinos	Daniel León Borja 40-26 Y Carlos Zambrano
Agencia De Viajes	Nómada Travel	Uruguay 22-51 y Av. Daniel León Borja
Agencia De Viajes	Probici	Primera Constituyente 23-51 y Larrea
Agencia De Viajes	Puruha Razurku Cia Ltda.	Av. Sesquicentenario 06 y Miguel Ángel Jijón
Agencia De Viajes	Rioturtravel	Veloz 28-35 y Magdalena Dávalos
Agencia De Viajes	Salazar Tours Cia Ltda	Viena y Varsovia Sector Sur
Agencia De Viajes	Surya Expeditions	Primera Constituyente 14-18 y Loja
Agencia De Viajes	Sustaintours	Av. Daniel León Borja 36-30 y Uruguay
Agencia De Viajes	Universal Center Travel S A	García Moreno 19-46 y Olmedo
Agencia De Viajes	Rumbo Travel	Av. Daniel León Borja y Av. La Prensa
Agencia De Viajes	Soultrain	Carabobo 22-35 y 10 de Agosto
Agencia De Viajes	Delgado Travel / Delgatavel Cia Ltda	10 de Agosto y Larrea
Agencia De Viajes	Silvia Moran	Cdla. La Georgina
Agencia De Viajes	Guillen Aavv	10 de Agosto y España
Agencia De Viajes	Acuankay Aavv	Veloz y Autachi

Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Atractivos turísticos.

Tabla 13 Atractivos turísticos del cantón Riobamba.

Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre del atractivo
Manifestaciones culturales	Históricas	Arquitectura religiosa	-La Catedral - La Iglesia de San Antonio - La Basílica del Sagrado Corazón de Jesús - Iglesia de la Concepción - Iglesia de San Alfonso - Iglesia de La Merced - Iglesia de San Francisco
	Realizaciones Artísticas Contemporáneas	Parques	- Parque Maldonado - Parque Sucre - Parque 21 de abril - Parque Guayaquil -Parque Ecológico -Monseñor Leónidas Proaño - Parque Libertad
	Históricas	Arquitectura Civil	- Edificio del Palacio Municipal - Edificio de la Gobernación - Edificio del SRI - Casa de La Independencia - Edificio del Correo - Edificio del Colegio Maldonado - Teatro León - La Casa Bolívar - El Reloj de Lara - La Casa Calero -La Estación del Ferrocarril - Estadio Olímpico - Plaza de Toros Raúl Dávalos Erazo
	Históricas	Museos	- Museo del Convento de la Concepción - Museo Antropológico del Banco Central - Museo Arqueológico "Paquita Jaramillo" - Museo Paleontológico de Punín - Museo Particular Córdoba Román - Museo de Piedra de la Catedral - Museo de la Ciudad Manifestaciones Culturales Históricas Museos - Museo Didáctico de Ciencias Naturales del Colegio Maldonado

	Etnografía	Ferias y mercados	<ul style="list-style-type: none"> - Mercado Santa Rosa - Mercado Mariano Borja, La Merced - Feria de Tzalarón - Mercado Pedro Lizarzaburu "San Francisco" - Centro popular comercial La Condamine - Mercado Simón Bolívar, San Alfonso Plaza Juan Bernardo de León "Concepción"
	Etnografía	Comidas y bebidas	Gastronomía <ul style="list-style-type: none"> - Dulces - Platos - Bebidas
	Etnografía	Artesanías	Artesanías <ul style="list-style-type: none"> - Bronce - Tagua - Tejidos
	Históricas	Arquitectura Civil	Viaje en tren

Fuente: Inventario de atractivos turísticos de la provincia de Chimborazo, MINTUR

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Transporte turístico.

Tabla 14 Oferta de transporte turístico en Riobamba.

Tipo	Nombre	Dirección
Transporte Turístico	Interangeles Tours Cia Ltda	Olmedo 28-57 y Carabobo
Transporte Turístico	National Travel C A	Uruguay 28-01 y Ayacucho
Transporte Turístico	Rioempres Tours S A	Av. Daniel León Borja 40-26 y Carlos Zambrano

Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Infraestructura vial y accesos

Tabla 15 Infraestructura vial y accesos, Riobamba.

Articulación	Conexión	Eje vial	Direccionamiento
Corredor Andes Centro Sur	Traslado externo	Panamericana Sur	Quito- Riobamba- Cuenca y Riobamba- Guayaquil
Corredor ferroviario	Traslado externo e interno	Rumbo Sur	Quito – Latacunga / Riobamba – Sibambe – Alausí – Coyocctor / Huigra – Bucay
Guamote-Macas Guaranda-Chimborazo	Traslado regional, provincial, nacional	Vía Primaria. Troncal de la Sierra E35	Riobamba- Guamote / Riobamba - Macas / Riobamba - Guaranda
Guamote - Macas	Traslado regional, provincial, nacional	Vía Colector a Riobamba San Luis - Cebadas E46	Riobamba- Guamote / Riobamba – Macas
Avenida de los Volcanes	Traslado regional, provincial, nacional	Vía Primaria. Troncal de la Sierra E35	Ibarra - Quito - Latacunga - Ambato – Riobamba

Fuente: Investigación, Facultad de Gestión en Transportes ESPOCH

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Análisis de la Oferta de restauración del cantón Riobamba.

En la ciudad de Riobamba los establecimientos de restauración no cuentan con la organización de ninguna entidad, ni se registra a la fecha asociación formal del gremio, sin embargo, la oficina de catastro de la Dirección de Turismo del GAD Riobamba, mantiene información actualizada de este nicho turístico conforme a los permisos de funcionamiento otorgados por los organismos pertinentes para el año 2017, a continuación, el detalle:

Tabla 16. Catastro de Restauración Riobamba 2017

Tipo de establecimiento	Año 2017
Restaurantes	247
Cafeterías	22
Fuentes De Soda	49
Total	318

Fuente: Registro catastral 2017 de la Dirección de Turismo Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

- * Restaurante, establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de comida de diversos tipos, que requieren de un espacio de cocina adecuado para su elaboración.
- * Cafetería, dedicados a la preparación y expendio de bebidas frías y calientes, así como de pasteles, tartas, sándwiches y productos similares.
- * Fuente de soda, se considera dentro de esta denominación a establecimientos que comercializan productos como: helados, jugos, batidos, ensalada de frutas; etc.

Por otra parte, información del GAD Riobamba en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015- 2030 brinda las siguientes cifras para el año 2014:

Tabla 17 Catastro de Restauración Riobamba 2014

Tipo de establecimiento	2014
Restaurante	184
Fuente de Soda	38
Cafetería	21
Total	243

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial Riobamba
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Para lo que va del año 2017 se aprecia un crecimiento en restauración en la ciudad de Riobamba de 23.58% con respecto al año 2014.

Sin embargo, con respecto al año 2012 el panorama es muy diferente, pues como se disponen los datos a continuación, se evidencia que la industria restaurantera riobambeña ha sufrido un decremento del 50.39% en el transcurso del año 2012 al 2017.

Tabla 18 Catastro de Restauración Riobamba 2012

Tipo de establecimiento	2012
Restaurante	538
Fuente de Soda	18
Cafetería	85
Total	641

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial Riobamba
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Análisis de la demanda.

El análisis de la demanda permite conocer la aceptación de comida tradicional de Riobamba para conformar la ruta es así que la demanda está conformada en primera instancia por la población riobambeña cuyos rangos de edad los identifican como clientes potenciales para lo cual se ha tenido como base datos del censo de población y vivienda 2010 y por el segmento de turistas conformado por turistas de origen nacional e internacional.

Caracterización de la demanda.

Se toma en cuenta solamente un estrato de la población riobambeña y del segmento de turistas que conforme al perfil del turista y la caracterización realizada por el GAD Riobamba (detalla en el plan de ordenamiento y desarrollo territorial 2015-2030) se consideran clientes potenciales:

Tabla 19 Estratificación de la población objetiva.

Población	Edades	Cifras
Clientes Potenciales (Habitantes de Riobamba)	20- 69 años	100.585
Turistas Nacionales e Internacionales	21- 40 años	84.313
	Total	184.898

Fuente: Censo de población y vivienda 2010 & Plan de ordenamiento y desarrollo territorial 2015-2030

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Perfil del turista.

Según el estudio realizado por el GADM Riobamba y publicado en el Plan de ordenamiento y desarrollo territorial 2015-2030, define que el perfil del turista que visita el cantón se ajusta a las siguientes características:

Tabla 20 Perfil del turista extranjero que visita Riobamba.

Turista	Extranjeros	Nacionales
Género	Masculino Femenino	Masculino Femenino
Edad	21- 40 años	26 y 50 años
Llegadas provisionales	12.314	71.999
Grado de Instrucción	Secundarios Universitarios y de post grado	Básico Secundario y universitario
Proveniencia	Alemania Estados Unidos España Francia Colombia	De todo el Ecuador
Motivo de viaje	Turismo Negocios	Turismo Visita familiar Motivaciones profesionales
Viaja solo o acompañado	Con amigos o en pareja	En familia o con amigos
Ingresos promedio	\$ 800	\$ 400
Temporada	Constante durante todo el año	Abril- Agosto
Tiempo aproximado de estadía	1 a 2 días	1 a 3 días
Intereses	Atractivos naturales Atractivos culturales Aventura y deporte	Gastronomía Arquitectura religiosa Fiestas y ferias

Fuente: Equipo Técnico GADM- Riobamba, Plan de Ordenamiento y desarrollo territorial 2015-2030

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Otros aspectos a considerar en este punto de la investigación es la determinación de la población y muestra.

a. Población.

El tamaño de la población está determinado por los 71.999 turistas nacionales y 12.314 extranjeros que visitan el cantón Riobamba y los 100,585 habitantes del cantón que conforman la población económicamente activa riobambeña.

b. Muestra.

En cálculo de la muestra se considera un aspecto fundamental en el desarrollo del presente trabajo dada su incidencia en los resultados a obtener es por ello que en primera instancia se contemplan las cifras de turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Riobamba de acuerdo al registro de la Dirección de Turismo del GADM Riobamba, así como también la población riobambeña económicamente activa (PEA) acorde al censo de población y vivienda 2010, ya que se consideran clientes potenciales, de esta manera la muestra se calcula con base en la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{(N - 1)E^2 + 1}$$

En donde:

N = tamaño de la población

n = tamaño de la muestra

E = error máximo aceptable (5%)

$$n = \frac{(184.898)}{(184.898 - 1)0.05^2 + 1}$$

$$n = \frac{184.898}{(184.898 - 1)0.0225 + 1}$$

$$n = \frac{184.898}{4.6686304}$$

n = 384 Total de individuos a encuestar.

Caracterización de la muestra.

Dada la representatividad de la muestra, se ha previsto caracterizarla para que la información a obtener corresponda a los principales actores de la gastronomía riobambeña así como a turistas nacionales y extranjeros; de tal manera los individuos que componen la muestra son:

Profesionales

Profesionales del sector gastronómico de la ciudad de Riobamba como son:

- * Chefs
- * Restauranteros
- * Docentes de gastronomía

Turistas Internacionales

De acuerdo al perfil del turista definido en el Plan de ordenamiento y Desarrollo territorial Riobamba 2015-2030.

- * Turistas de cultura
- * Turistas de naturaleza
- * Turistas de aventura

Turistas Nacionales

- * Personas del resto del país.

Consumidores potenciales

- * Habitantes de Riobamba

Factor de expansión.

El factor de expansión ha sido calculado con el objetivo de estimar la representatividad de cada grupo de individuos que conforman la muestra (clientes potenciales-habitantes de Riobamba y turistas nacionales y extranjeros), obteniendo lo siguiente:

Tabla 21 Factor de expansión de la muestra.

Muestra		Cifra	
Habitantes de Riobamba	Chefs	228	
	Restauranteros		
	Docentes de Gastronomía		
	Consumidores potenciales	76	
Turistas	Nacionales	67	
	Internacionales	Naturaleza y cultura	13
		Aventura	
Total		384	

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

La competencia.

En la ciudad de Riobamba la oferta gastronómica es variada y se constituye principalmente por restaurantes, fuentes de soda, cafeterías, heladerías, puestos formales e informales de comida incluyendo puntos de venta ambulantes. La dirección de turismo del GAD Riobamba mantiene un registro actualizado de los establecimientos formalmente constituidos, sin embargo, el expendio de comida en el cantón también se realiza en puestos de comida localizados en los mercados y varios parques de la ciudad.

4.1.2 Viabilidad técnica

Análisis de la matriz FODA en función de los atractivos turísticos, infraestructura y superestructura de Riobamba.

Infraestructura.

Tabla 22 Matriz FODA en función de los atractivos turísticos, infraestructura.

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con terminal terrestre que permite la conexión interprovincial. • Presencia de terminales intercantonales. • Existencia de oferta variada en alojamiento y alimentación. • Presencia de centros comerciales y supermercados. • Hospitales, subcentros de salud, consultorios particulares, clínicas y dispensarios médicos de fácil acceso. • Dotación de servicios básicos en casi toda la ciudad. • Dotación de telefonía fija y móvil. • Existencia atractivos turísticos como museos, iglesias, plazas, parques y mercados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso al cantón en buen estado. • Posibilidad de inversión en servicios turísticos por parte de la iniciativa privada. • Posibilidad de inversión gubernamental en servicios de salud y movilidad.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Deterioro de algunos atractivos arquitectónicos. • Deficiente higiene en varios terminales intercantonales. • Sectores de la ciudad no dotados de servicios básicos. • Apariencia poco atractiva de varios parques debido a su deficiente mantenimiento. • Nivel de vandalismo afecta la apariencia del paisaje arquitectónico. • Eventual afección de las vías de la ciudad a causa de las lluvias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posibilidad de afección de las redes viales interprovinciales debido a factores climáticos. • Asignación del presupuesto del gobierno al GAD Riobamba incide en el desarrollo de obras para mejorar la infraestructura pública.

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Supraestructura.

Tabla 23 Matriz FODA en función de los atractivos turísticos, supraestructura.

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de organismos locales como Municipio, Dirección de turismo, etc. Regional 3 de Turismo localizado en Riobamba. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de proyectos turísticos a nivel nacional. Normativa legal en pro del desarrollo turístico. Difusión del atractivo turístico a nivel internacional por parte del gobierno.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> Escasa colaboración entre organismos locales para el desarrollo de la actividad turística. Deficiente acogida de propuestas de desarrollo e implementación de actividades turísticas por parte del sector público competente. Poco apoyo a estudiantes universitarios en el desarrollo de proyectos. Ausencia de trabajo mancomunado entre el sector público y privado en el desarrollo de proyectos de índole turística. 	<ul style="list-style-type: none"> Ausencia en el cantón de organismos internacionales gestores de la actividad turística. Irregularidades en la actividad del sector público. Bajo presupuesto del sector privado para la innovar la actividad turística. Bajo interés de los entes gubernamentales en promover el turismo gastronómico.

Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Tras evaluar las características que presenta Riobamba en materia de infraestructura y supraestructura turística, se realiza un análisis a través de la metodología CAME (Corregir, afrontar, mantener y explotar), sobre los aspectos halados como resultado del análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas).

Estrategias de reorientación.

Se diseñan con el objetivo de aprovechar oportunidades en materia de infraestructura y supraestructura de Riobamba para **corregir** debilidades identificadas en la matriz FODA.

- Aprovechar la inversión gubernamental para destinar recursos monetarios para rescatar los atractivos arquitectónicos deteriorados y la infraestructura pública afectada por el vandalismo.
- Aprovechar el desarrollo de proyectos turística a nivel nacional para gestionar trabajo mancomunado entre el sector público y privado en el desarrollo de proyectos locales.

Estrategias de supervivencia.

Pensadas con el propósito de **afrentar** las amenazas no dejando crecer las debilidades.

- Mejorar el plan de trabajo por parte del Gobierno de turno del GAD Riobamba, para adaptándose al presupuesto asignado por el gobierno procurar la dotación de servicios básicos en todo el cantón.
- Concebir la ausencia de organismo internacionales gestores de la actividad turística en el cantón como la oportunidad de socialización entre los sectores público y privado para trabajar de manera conjunta en pro del desarrollo turístico local.

Estrategias defensivas.

Con el objetivo de **mantener** las fortalezas afrontando las amenazas identificadas, se han desarrollado estrategias defensivas.

- Aprovechar la inversión gubernamental en el sector salud para capacitar a la ciudadanía acerca de los riesgos que representa para la salud la deficiente higiene de lugares públicos como terminales y parques, con el propósito de incentivar a la ciudadanía a hacer mejor uso del espacio público y corregir sus características higiénicas.

Estrategias de posicionamiento.

Para explotar las fortalezas aprovechando las oportunidades se ha pensado:

- Procurar e incentivar la recepción turística en el cantón Riobamba para explotar su variada oferta, aprovechando que las redes viales de acceso al cantón se encuentran en buen estado.

4.1.3 Identificación de las fuentes de abastecimiento de productos locales para elaboración de la oferta gastronómica.

En la ciudad de Riobamba las actividades de comercio agrícola se realizan al por mayor y menor. El comercio al por menor se realiza en los siguientes mercados:

1. Centro Comercial Popular La Condamine
2. Mariano Borja o La Merced
3. Simón Bolívar o San Alfonso
4. Plaza Juan Bernardo de León o Plaza Roja de la Concepción
5. Pedro de Lizaraburu o San Francisco
6. Víctor Proaño (Santa Rosa)
7. Oriental "El Prado"
8. Gral. Juan Bernardo Dávalos
9. La Esperanza 1
10. La esperanza 2
11. Plaza San Francisco o de las Hierbas

Mientras el comercio agrícola al por mayor se desarrolla únicamente en la Empresa Municipal Mercado de Productores Agrícolas “San Pedro de Riobamba” (EMMPA) único proveedor mayorista de productos agrícolas de obtención local, nacional e internacional.

4.1.4 Seguridad alimentaria de las fuentes de abastecimiento de productos locales para la elaboración de la oferta gastronómica.

Para garantizar la salud de la población asegurando que los alimentos y su consumo no supongan un riesgo para la salud el Ministerio de Salud Pública se encarga de regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos y otros productos para uso y consumo humano; proceso que se cumple mediante la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA que rige los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad; y el control de calidad, seguridad, eficacia e inocuidad de los productos de uso y consumo humano; así como, las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos.

4.1.4.1 Reglamento para el control sanitario de alimentos, ARCSA.

El EMMPA como único proveedor agrícola mayorista del cantón Riobamba, se somete a la normativa del ARCSA cumpliendo entre otros los siguientes requisitos para la obtención del permiso de funcionamiento:

Art. 73.- De las condiciones mínimas básicas.- Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos de acuerdo a las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos:

- a.** Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo;
- b.** Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiada; y, que minimice los riesgos de contaminación;
- c.** Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y,
- d.** Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

Art. 75.- Diseño y construcción.- La edificación debe diseñarse y construirse de manera que:

- a.** Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias apropiadas según el proceso;
- b.** La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;

- c. Brinde facilidades para la higiene del personal; y,
- d. Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos.

Art. 76.- Condiciones específicas de las áreas, estructuras internas y accesorios.

- a. Distribución de Áreas.-
- b. Pisos, Paredes, Techos y Drenajes
- c. Ventanas, Puertas y Otras Aberturas
- d. Escaleras, Elevadores y Estructuras Complementarias (rampas,plataformas)
- e. . Instalaciones Eléctricas y Redes de Agua
- f. Iluminación
- g. Calidad del Aire y Ventilación
- h. Control de Temperatura y Humedad Ambiental
- i. Instalaciones Sanitarias

4.2 Identificación de los componentes gastronómicos y datos requeridos para el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Riobamba

4.2.1 Recopilación de datos y análisis de resultados

Con la aplicación de los métodos de investigación etnográfica, recolección de información, analítico sintético e inductivo deductivo mediante las técnicas de encuesta y entrevista se ha recopilado la información requerida para identificar, analizar, clasificar y seleccionar los platos tradicionales de Riobamba para posteriormente haciendo uso de técnicas de resumen y fichaje condensar los datos adquiridos y presentarlos de manera organizada y apropiada en el desarrollo del presente trabajo.

Las encuestas han sido aplicadas con el apoyo de la página web onlineencuestas.com, este sitio web brinda la facilidad de establecer un registro de la información recolectada en las encuestas y realiza la tabulación de los datos de manera que pone a disposición los resultados obtenidos de manera organizada, clasificada y sintetizada.

Además en el cuestionario de encuestas se ha incorporado una pregunta cuya respuesta será usada para la validación de la hipótesis propuesta en el desarrollo del presente trabajo

4.2.2 Identificación de los componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba

Para identificar los platos tradicionales de la gastronomía Riobambeña, se han aplicado encuestas a la muestra de población objetiva, obteniendo los siguientes resultados:

4.2.2.1 Encuesta 1- profesionales.

I. ASPECTOS GENERALES

Pregunta N° 1: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 24 Platos tradicionales propios del cantón Riobamba.

Plato	Número	Porcentaje	Plato	Número	Porcentaje
Hornado	220 de 228	96,38% de 100%	Yaguarlocro	205 de 228	90,13% de 100%
Jugo de Sal	184 de 228	80,92% de 100%	Fritada	16 de 228	6,91% de 100%
Ceviche de chochos	189 de 228	82,89% de 100%	Tortillas de papa con chorizo	104 de 228	45,66% de 100%
Rapados con hielo del Chimborazo	19 de 228	8,22% de 100%	Tortillas de papa con caucara	117 de 228	51,32% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	214 de 228	93,75% de 100%	Tripa mishqui	11 de 228	4,93% de 100%
Total	228	100%	Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

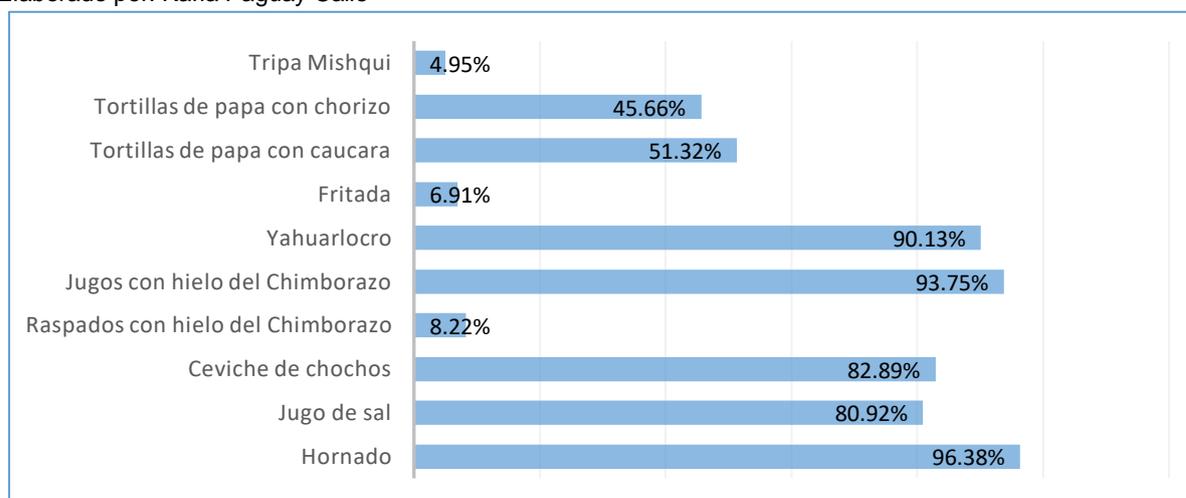


Ilustración 7 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 96,38% de los profesionales en el área turística y gastronómica que se han encuestado identifican el hornado como plato tradicional riobambeño, seguido por los jugos con hielo del Chimborazo que alcanzan el 93,75%, el ceviche de chochos cuya cifra es de 82,89% se ubica en el tercer lugar en la tabla de resultados. Otros platos cuyo porcentaje de identificación se destacan entre los es el jugo de sal, las tortillas de papa con caucara, las tortillas de papa con chorizo y el yaguarlocro con el 80,92%,51,32%, 45,66% y 90,13% respectivamente. En menor

porcentaje se reconoce también la fritada (6,91%), la tripa mishqui (4,93%) y los raspados con hielo del Chimborazo (8,22%).

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 25. Establecimientos recomendados, encuesta 1.

Establecimiento	Número	Porcentaje
Mercado Mariano Borja “ La Merced”	112	48,70%
Ceviches del parque “Villa María”	24	10,39%
Hornados vía “San Luis”	6	2,60%
Restaurante “El Resbalón”	4	1,95%
Mercado “La Condamine”	22	9,74%
Hornados “Carmita”	10	4,55%
Restaurante “Doña Magolita”	47	20,78%
Restaurante “Cuchifritos”	3	1,29%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

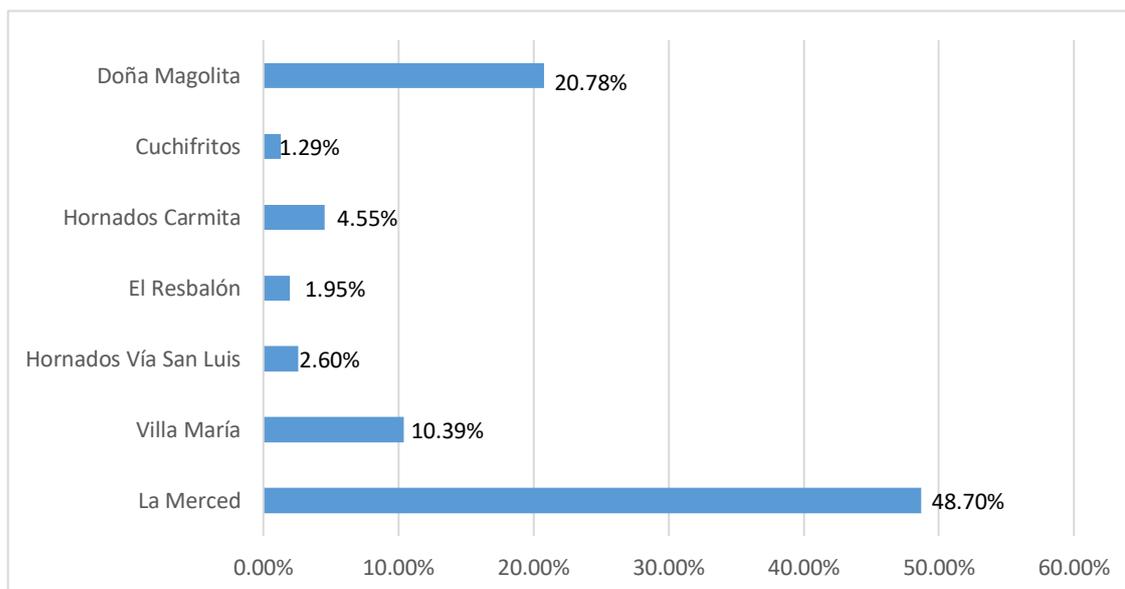


Ilustración 8 Establecimientos identificados por el segmento profesionales.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El Mercado Mariano Borja popularmente conocido como La Merced es un referente de expendio de comida tradicional en Riobamba es así que el 48,70% de los profesionales encuestados lo han identificado; entre los establecimientos más populares se destaca el Restaurante Doña Magolita referido por el 20,78% de los encuestados. El 10,39% del porcentaje corresponde a los ceviches del parque Villa María, con el 9,74% se suma a la lista el Mercado la Condamine.

Los porcentajes menores se atribuyen a los Hornados Carmita (4.55%), los hornados de la vía a San Luis (2,60%), los restaurantes el Resbalón y Cuchifritos con el 1.95% y 1,29% respectivamente.

Pregunta N° 2: ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 26 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba.

Denominación del Plato/Bebida/Postre	Época de preparación	Número	Porcentaje
Fanesca	Semana Santa	110 de 228	48,3% del 100%
Colada Morada	Finados	211 de 228	92,7% del 100%
Buñuelos de maíz con miel	Navidad	162 de 228	71,2% del 100%
Jucho	Carnaval	154 de 228	67,4% del 100%
Chigüil	Carnaval	79 de 228	34,6% del 100%
Total		228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

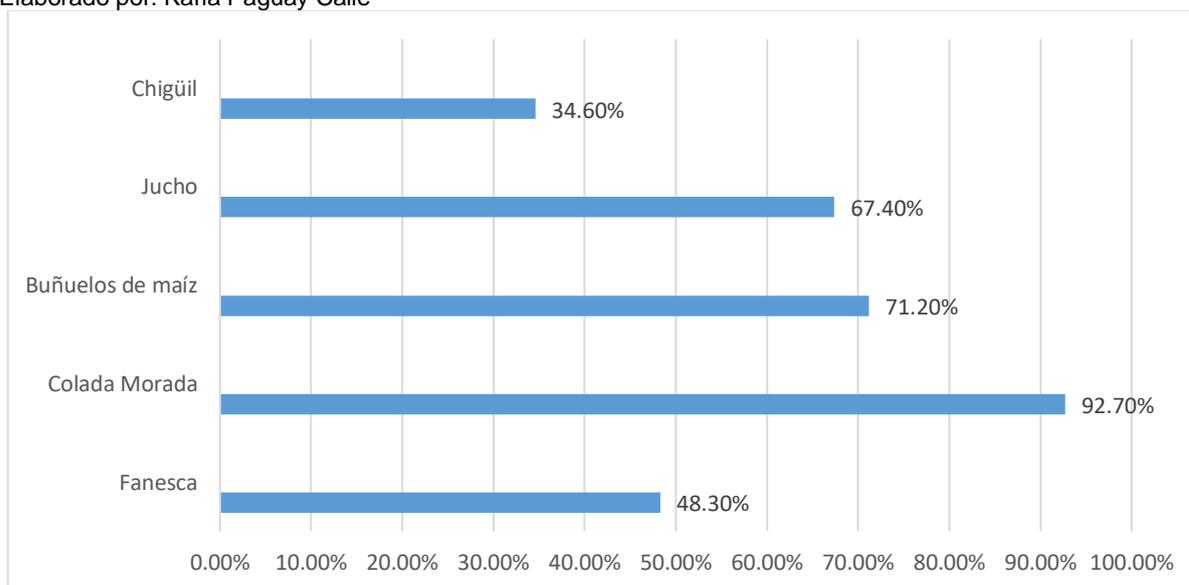


Ilustración 9 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 48,30% de encuestados coinciden con el criterio de que la preparación de la Fanesca en semana santa es características de la localidad en esa época, así mismo la colada morada se prepara en finados como lo indican el 92,79% de encuestados; en carnaval se prepara Jucho y Chigüiles como lo indica el 67,40% y 34,60% respectivamente. La navidad se caracteriza en

Riobamba por la preparación de buñuelos de maíz con miel que alcanza un porcentaje de identificación de 71,20% en los encuestados.

c. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 27 Establecimientos recomendados para consumo de comida tradicional festiva en Riobamba, encuesta 1.

Plato / Bebida / Postre	Tipo de Establecimiento	Nombre	Número	Porcentaje
Fanesca	Restaurantes	La Rayuela	28 de 228	12,1% de 100%
		Lentejitas, El Sabor	95 de 228	41,8% de 100%
		Naranjo´s	23 de 228	10,2% de 100%
		Las menestras del negro	82 de 228	35,9% de 100%
Colada Morada	Panaderías y cafeterías	Migas y Miel	145 de 228	63,6% de 100%
		La abuela Rosa	31 de 228	13,7% de 100%
		TQ	13 de 228	5,7% de 100%
		Café Paola	39 de 228	17,0% de 100%
Buñuelos de maíz con miel	Mercados y panaderías	Mercado "La Merced"	35 de 228	15,3% de 100%
		Migas y miel	164 de 228	71,9% de 100%
		Mercado La Condamine	20 de 228	8,8% de 100%
		Lefski-pan	9 de 228	4% de 100%
Jucho	Cafeterías y preparación casera	La rosa	7 de 228	3,2% de 100%
		Tradiciones	29 de 228	12,6% de 100%
		En el hogar	192 de 228	84,2% de 100%
Chigüil	Cafeterías y preparación casera	TQ	29 de 228	12,7% de 100%
		En el hogar	199 de 228	87,3% de 100%
Total			228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

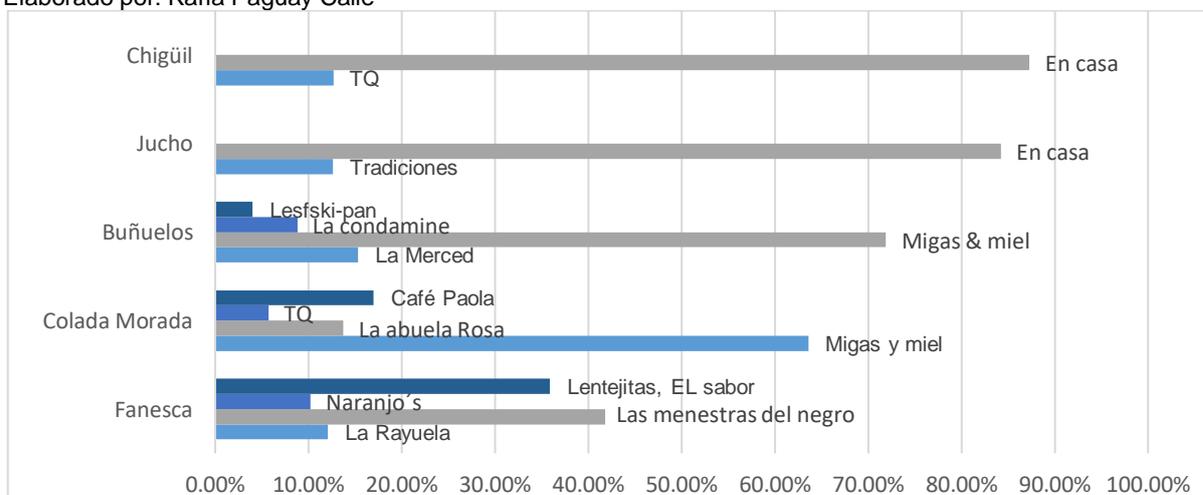


Ilustración 10 Establecimientos recomendados para consumo de comida tradicional festiva en Riobamba, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Las encuestas reflejan que es más popular el consumo de colada morada en panaderías y cafeterías den cantón es así que se destaca la panadería Migas & Miel con el 63,6%, seguida del café Paola con el 17,0%, el 13,7% corresponde a la cafetería La abuela Rosa, siendo el 5,7% correspondiente a la cafetería TQ.

El consumo de fanesca se prefiere por los encuestados en el restaurante Lentejitas, El sabor con el 41,8%, seguido de Las menestras del negro por el 35,9%; otros establecimientos reconocidos son los restaurantes La Rayuela y Naranjo´s con el 12,1% y 10,2% respectivamente.

Pregunta N° 3 ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

Tabla 28 Platos tradicionales riobambeños elaborados con mayor frecuencia, 1.

Denominación del plato	Número	Porcentaje
Ceviche de chochos	220 de 228	96.4% de 100%
Hornado	225 de 228	98,7% de 100%
Tortillas de papa con caucara	94 de 228	41,3% de 100%
Jugo de sal	122 de 228	53,6% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	174 de 228	76,5% de 100%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

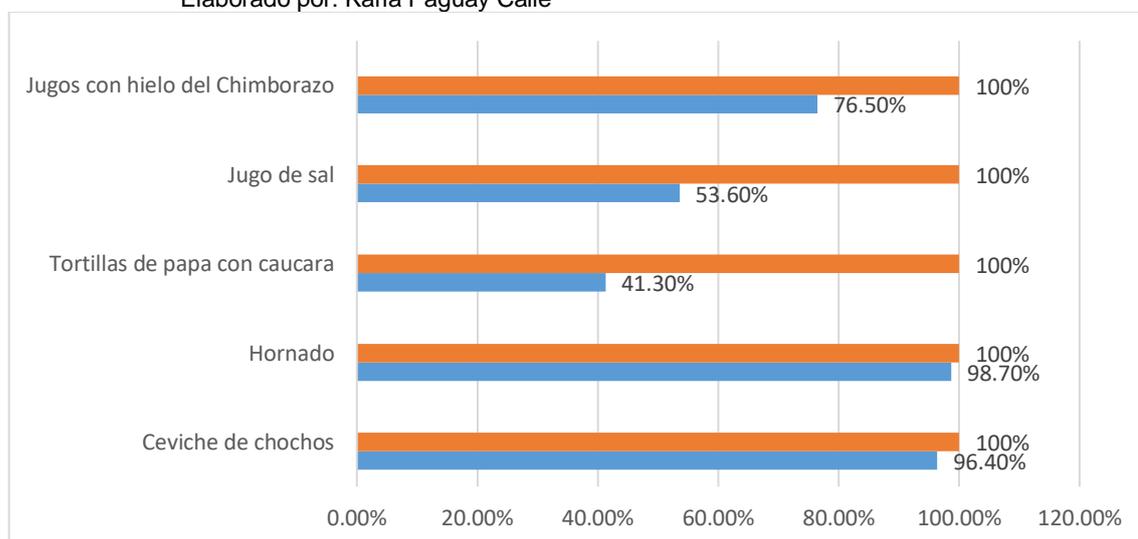


Ilustración 11 Platos tradicionales riobambeños elaborados con mayor frecuencia, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

La comida tradicional de Riobamba forma parte de su menú habitual y de acuerdo al segmento de la muestra correspondiente a profesionales en el área turística y gastronómica se conoce

que el 88,7% de ellos reconoce el hornado como el plato tradicional elaborado con mayor frecuencia; el 96,4 % corresponde a la elaboración del ceviche de chochos; con menos frecuencia también se elaboran las tortillas de papa con caucara y el jugo de sal con cifras del 41,3 % y 53,6%% respectivamente. Finalmente es frecuente el consumo de jugos con hielo del Chimborazo reconocido por el 76,5% de los encuestados.

Pregunta N° 4: ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 29 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, 1.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	192	83,93%
Jugo de sal	24	10,71%
Ceviche de chochos	12	5,36%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

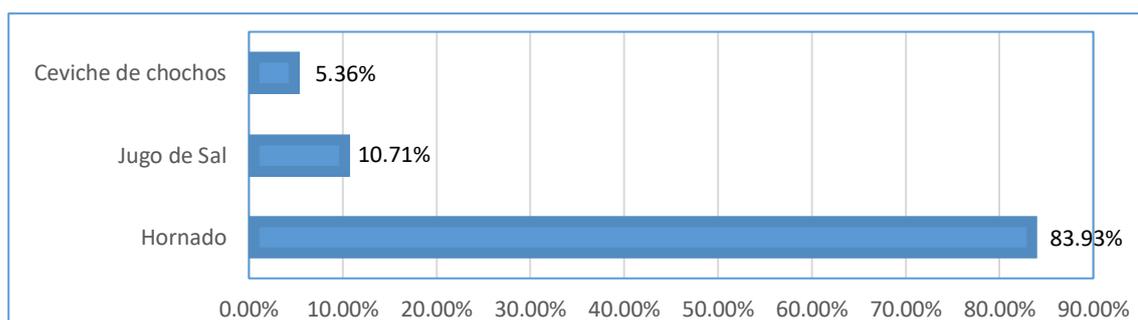


Ilustración 12 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Con base a las encuestas aplicadas se conoce que el 89.93% de los profesionales encuestados concuerdan en recomendar el Hornado como plato tradicional más destacado de la gastronomía tradicional riobambeña, seguido en menor porcentaje por el 10,71% que señala el jugo de sal y el 5,36% recomienda el ceviche de chochos.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 30 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional riobambeña.

Denominación del plato	Establecimiento	Número	Porcentaje
Hornado	Mercado Mariano Borja “ La Merced”	179 de 228	78,4% del 100%
	Hornados vía San Luis	32 de 228	13,9% del 100%
	Restaurante “El Resbalón”	7 de 228	3,2% del 100%
	Mercado “La Condamine”	10 de 228	4,5% del 100%
Ceviche de chochos	Coliseo Teodoro Gallegos Borja	73 de 228	31,9% del 100%
	Parque Villa María	155 de 228	68,1% del 100%
Jugo de sal	Salón Doña Luna	134 de 228	58,7% del 100%
	Mercado Mariano Borja “La Merced”	94 de 228	41,3% del 100%
Total		228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

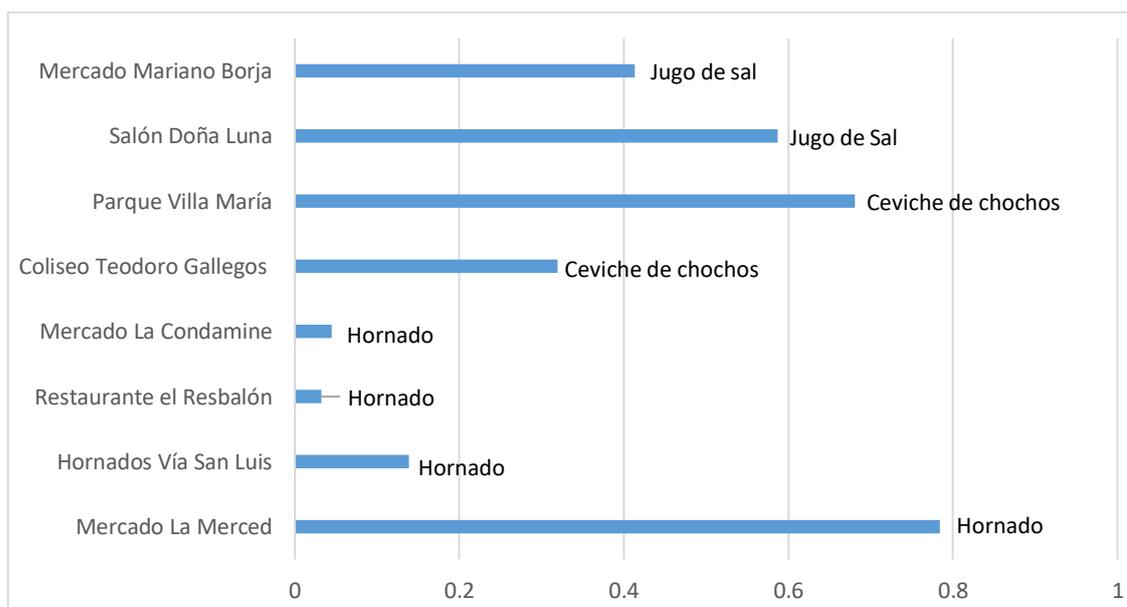


Ilustración 13 Platos tradicionales de Riobamba recomendados a los turistas, encuesta 1

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 78,4% de encuestados de este segmento recomiendan el Mercado Mariano Borja la Merced para el consumo de Hornado, difiriendo con el 13,9% y el 3,2% que recomendaron los hornados vía San Luis y el restaurante “El Resbalón” respectivamente. Para consumir ceviche de chochos el lugar más recomendado por los encuestes es el Parque Villa María con el 68,1% de recomendaciones en contraste con el 31,9% que prefieren los ceviches del Coliseo Teodoro Gallegos Borja. Otra de las recomendaciones es consumir el tradicional jugo de sal

riobambeño en el Salón Doña Luna 58,7% y el restante 41,3% que recomienda su consumo en el Mercado Mariano Borja La Merced.

II. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

Pregunta N° 5: ¿Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños?

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO

Tabla 31 Ingredientes para elaborar platos tradicionales riobambeños.

Nombre del ingrediente	Número	Porcentaje
Papa	23	10,4%
Carne de cerdo	128	56%
Carne de res	19	8,3%
Vísceras de borrego	12	5,3%
Chochos	46	20%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

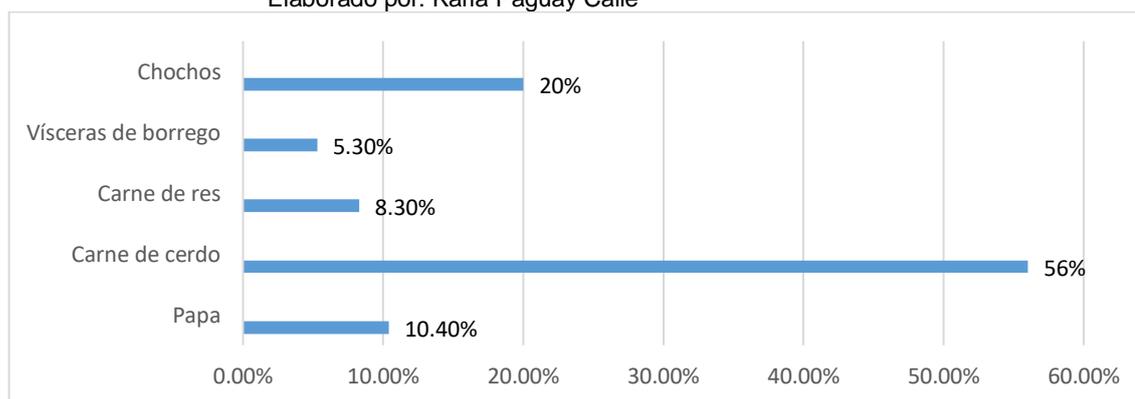


Ilustración 14 Ingredientes básicos para elaborar platos tradicionales riobambeños

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Las encuestas revelan que el 56% de encuestados reconocen la carne de cerdo como uno de los ingredientes básicos para la preparación de platos tradicionales de Riobamba, el 20% reconoce el chocho; la papa es catalogada por el 10.4% como ingrediente básico y en menores porcentajes se reconoce la carne de res y las vísceras de borrego con cifras del 8,3% y 5,3% respectivamente.

b. NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE/ QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE

Tabla 32 Ingredientes básicos para preparar Platos/ Bebidas/ Postres/ tradicionales riobambeños

Ingrediente	Denominación del Plato/ Bebida/ Postre/	Número	Porcentaje
Papa	Tortillas de papa con caucara	124 de 228	54,3% del 100%
	Tortillas de papa con chorizo	113 de 228	49,6% del 100%
Carne de Cerdo	Hornado	205 de 228	89,7% del 100%
Carne de Res	Jugo de sal	77 de 228	33,8% del 100%
Vísceras de Borrego	Yahuarlocro	86 de 228	37,5% del 100%
Chochos	Ceviche de chochos	175 de 228	76,7% del 100%
Total		228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

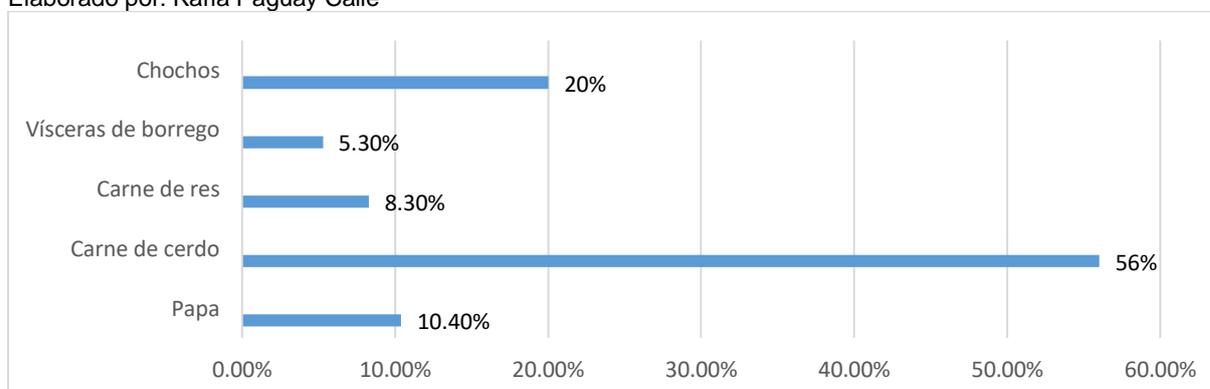


Ilustración 15 Ingredientes básicos de Platos/ Bebidas/ Postres/ tradicionales riobambeños

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 54,3% del total de encuestados concuerda que la papa es un ingrediente básico para la preparación de las tortillas de papa con caucara; otro de los platos con este ingrediente es las tortillas de papa con chorizo reconocido por el 49,6% de los encuestados. La carne de cerdo se reconoce por el 89,7% de encuestados como ingrediente básico para preparar el Hornado. Encuestados coinciden que para la elaboración de jugo de sal, la carne de res es un ingrediente básico siendo su porcentaje de reconocimiento el 33.8%

El 37,5% de encuestados coinciden en el criterio de considerar las vísceras de borrego un ingrediente principal para preparar el yaguarlocro. Los chochos son un ingrediente básico para la preparación del ceviche de chochos reconocido así por el 76,7% de encuestados.

III. PLATOS/ BEBIDAS/ POSTRES TRADICIONALES

Pregunta 6. ¿Qué platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 33 Platos tradicionales Riobambeños que han sufrido variación.

Nombre del plato/ bebida/ postre	Número	Porcentaje
Jugos con hielo del Chimborazo	167 de 228	73,1% del 100%
Ceviche de chochos	146 de 228	64,2% del 100%
Yaguarlocro	74 de 228	32,3% del 100%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

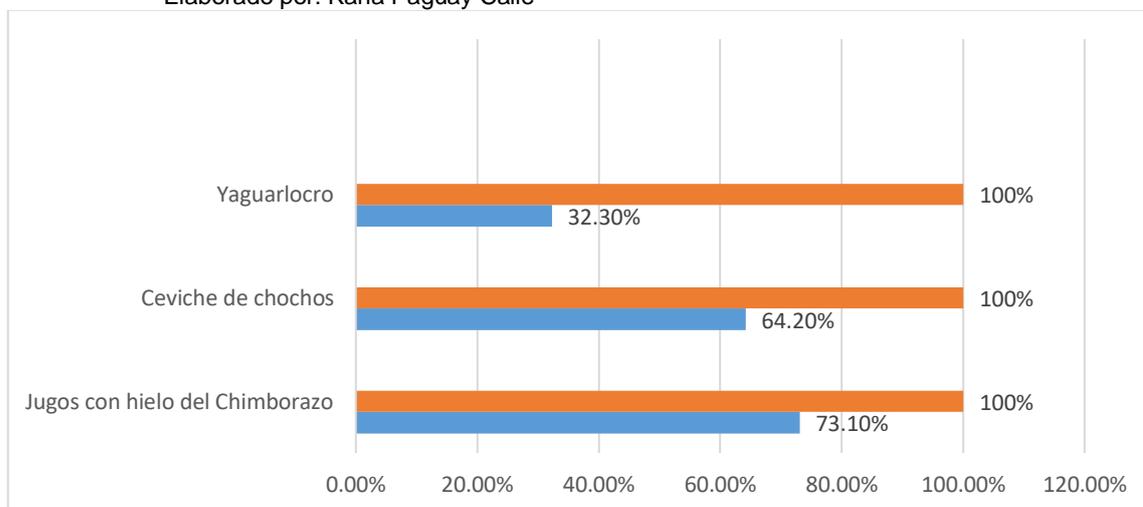


Ilustración 16 Platos tradicionales Riobambeños que han sufrido variación

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 73,1% de los encuestados coinciden con el criterio de que los jugos con hielo del Chimborazo es una bebida tradicional que ha cambiado su preparación. El 14,6% de ellos también advierte variación en el ceviche de chochos y el restante 12,3% consideran que ha variado la preparación del yaguarlocro.

b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN

Tabla 34 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.

Nombre del plato/ bebida/ postre	Cambios en la preparación		Número	Porcentaje
	Antes	Actualidad		
Jugos con hielo del Chimborazo	Hielo natural del Chimborazo	Hielo fabricado /hielo del Chimborazo	197 de 228	86,4% del 100%
Ceviche de chochos	Se usaba solo la piel de cerdo	Se reemplaza el cerdo por pollo o se lo añade al plato.	125 de 228	54,8% del 100%
Yaguarlocro	Solía usarse las vísceras de desecho	Se usa mejor calidad de vísceras	14 de 228	6,0% del 100%
Total			228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

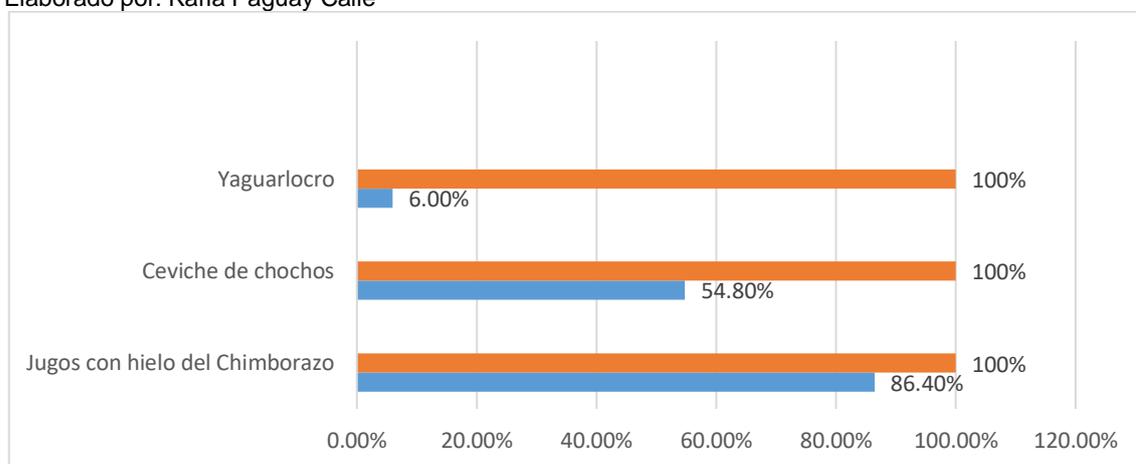


Ilustración 17 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 86,4% de encuestados indican que la preparación de los jugos con hielo del Chimborazo han variado en su preparación, antes se usaba únicamente el hielo natural proveniente del Chimborazo y hoy en día la se mezcla el hielo natural con el hielo fabricado.

El ceviche de chochos cambió su preparación con el transcurso de los años; antes solía usarse solo la piel del cerdo para su elaboración, sin embargo en la actualidad se preparan variaciones que incorporan polo a la receta, o reemplazan el cerdo por el pollo, este cambio reconocido por el 54,8% de los encuestados.

El 6% del porcentaje corresponde a las variaciones del yaguarlocro, se indica que la preparación solía elaborarse con las vísceras que eran los desechos del animal, sin embargo hoy en día estas son de mejor calidad y se destinan para esta preparación productos de mejor calidad.

Pregunta 7. ¿Qué platos / bebidas/ postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no elaboran actualmente?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 35 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran.

Plato / bebida / postre	Número	Porcentaje
Chicha de machica	74	32,5%
Desconoce	154	67,5%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

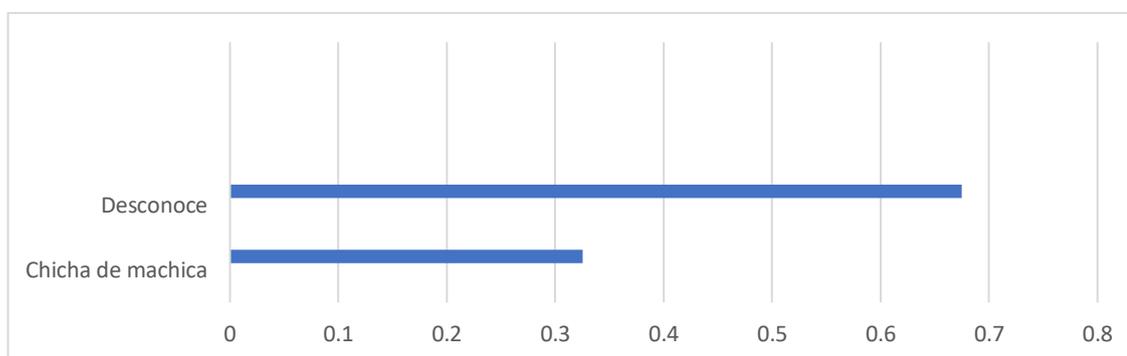


Ilustración 18 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 67,5% de los encuestados desconoce si años atrás se preparaban platos tradicionales riobambeños que actualmente ya no se preparan, sin embargo el 32,5% considera que la chicha de machica es una bebida cuya preparación ha desaparecido en Riobamba.

b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

Tabla 36 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.

Respuesta	Número	Porcentaje	Quién
Si	0	0%	
No	228	100%	
Total	228	100%	

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

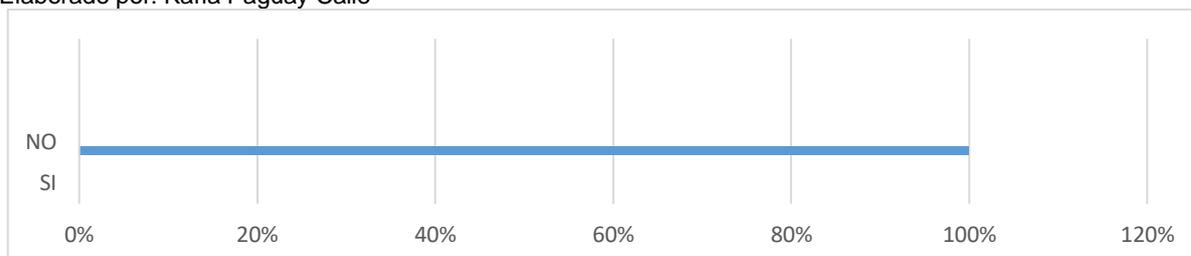


Ilustración 19 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 100% de encuestados desconoce quien prepara o sabe cómo preparar platos tradicionales de Riobamba que en la actualidad ya no se elaboran.

IV. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Pregunta 8. Considera usted que ¿El desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?

Tabla 37 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 1.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	228	100%
No	0	0%
Total	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

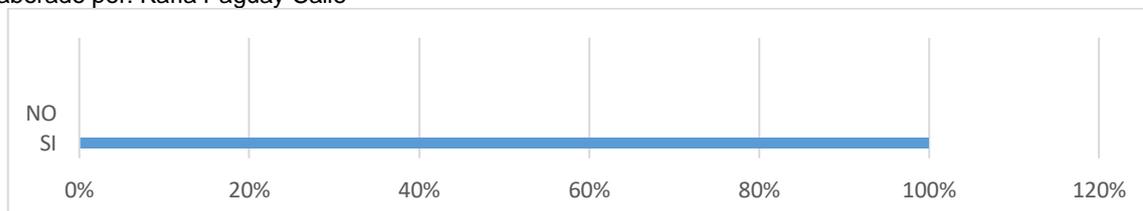


Ilustración 20 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 100% de los encuestados consideran que desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba sí servirá para aprovechar su potencial gastronómico.

Pregunta N° 9: Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?

Tabla 38 Utilidad de la ruta para conocer y degustar comida tradicional Riobambeña, encuesta 1.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	228	100%
No	0	0%
<i>Total</i>	228	100%

Fuente: Aplicación de encuestas segmento profesionales.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

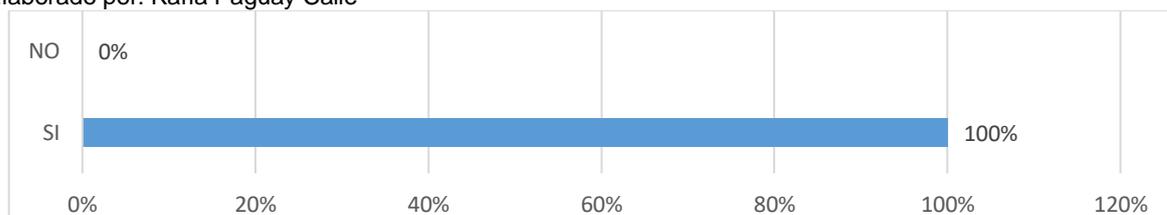


Ilustración 21 Utilidad de la ruta para conocer y degustar comida tradicional Riobambeña, encuesta 1.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

EL 100% de encuestados concuerdan con que el desarrollo de una ruta gastronómica sí servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local.

4.2.2.2 Encuesta 2- consumidores potenciales (habitantes de Riobamba).

I. ASPECTOS GENERALES

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Pregunta N° 1: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 39 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	76 de 76	100% de 100%
Jugo de Sal	70 de 76	91,49% de 100%
Ceviche de chochos	73 de 76	95,74% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	70 de 76	91,49% de 100%
Yaguarlocro	68 de 76	89,36% de 100%
Fritada	2 de 76	2,13%% de 100%
Tortillas de papa con chorizo	32 de 76	42,55% de 100%
Tortillas de papa con caucara	66 de 76	87,23% de 100%
<i>Total</i>	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

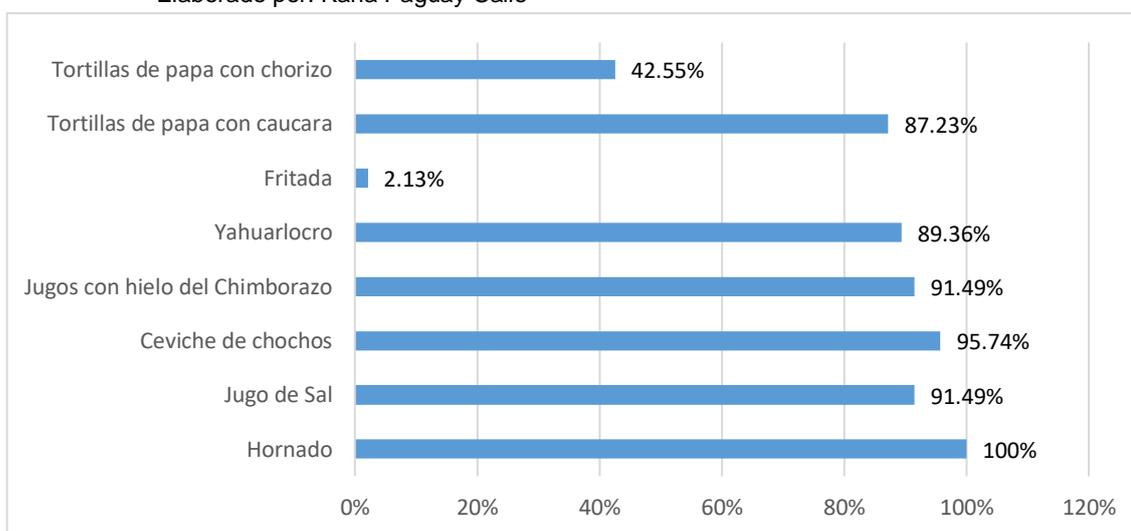


Ilustración 22 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

De la totalidad del segmento correspondiente a turistas nacionales habitantes de Riobamba el 100% de los encuestados identifica el hornado como plato tradicional de la localidad; los platos que también alcanzan altos porcentajes son el ceviche de chochos con el 95,74% y en tercer lugar el jugo de sal y el yaguarlocro con el 91,49%.

Las tortillas de papa con caucara con el 87,23% ocupan el cuarto lugar en la tabla porcentual; quedando en los últimos lugares las tortillas de papa con chorizo y la fritada con el 42,55% y el 2,14% respectivamente.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 40 Establecimientos recomendados de comida tradicional riobambeña. 2.

Establecimiento	Número	Porcentaje
Mercado Mariano Borja “La Merced”	74 de 76	97,87% de 100%
Ceviches del parque “Villa María”	65 de 76	85,10% de 100%
Hornados vía “San Luis”	19 de 76	25,53% de 100%
Mercado “La Condamine”	11 de 76	14,89% de 100%
Hornados “Carmita”	21 de 76	27,66% de 100%
Restaurante “Doña Magolita”	37 de 76	48,93% de 100%
Ceviches del coliseo	6 de 76	8,50% de 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.
Elaborado por: Karla Paguay Calle

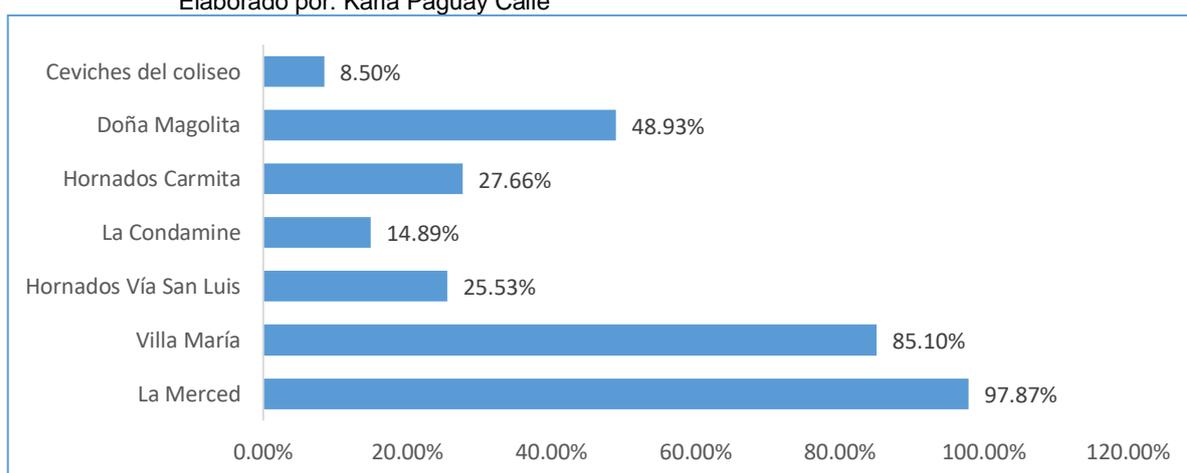


Ilustración 23 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional riobambeña. 2.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 97,87% de encuestados señalan el Mercado Mariano Borja “La Merced” como el lugar de expendio de comida tradicional más reconocido, otro lugar muy popular es el parque Villa María reconocido en un porcentaje de 85,10%.

El Restaurante Doña Magolita es también popular (48,93%), siendo los lugares menos reconocidos por los encuestados los hornados Carmita (27,66%), los hornados de la vía a San Luis (25,53%), el Mercado la Condamine con el 14, 89% y en último lugar los ceviches del Coliseo con el 8,5%.

Pregunta N° 2. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 41 Plato/ bebida/ postre elaborado en Riobamba en épocas de fiesta, encuesta 2.

Denominación del plato / bebida / postre	Época de preparación	Número	Porcentaje
Fanesca	Semana Santa	11 de 76	14,5% del 100%
Colada Morada	Finados	52 de 76	68,0% del 100%
Buñuelos de maíz con miel	Navidad	13 de 76	17,5% del 100%
Total		76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

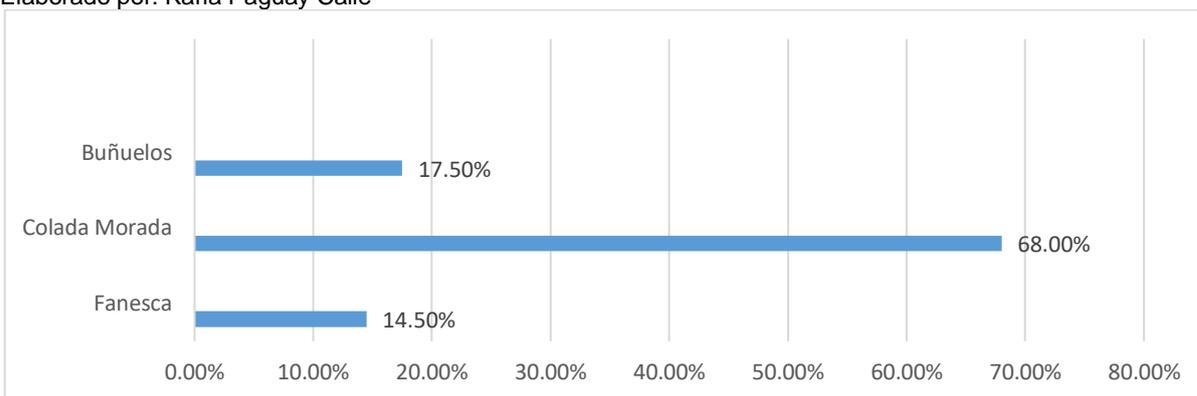


Ilustración 24 Plato/ bebida/ postre elaborado en Riobamba en épocas de fiesta, encuesta 2.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Las cifras revelan que el 68,0% de encuestados reconocen la colada morada como una bebida típica elaborada en el feriado de finados, además la fanesca es un plato tradicional elaborado en semana santa y se reconoce por el 14,5% de encuestados; así mismo los buñuelos de maíz con miel son elaborados en época de navidad como lo indica el 17,5% de encuestados.

c. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 42 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, encuesta 2

Plato / Bebida / Postre	Tipo de Establecimiento	Nombre	Número	Porcentaje
Fanesca	Restaurantes	La Rayuela	27 de 76	35,0% de 100%
		Lentejitas, El Sabor	22 de 76	28,9% de 100%
		Las menestras del negro	34 de 76	45,2% de 100%
Colada Morada	Panaderías y cafeterías	Migas y Miel	63 de 76	83,0% de 100%
		La abuela Rosa	17 de 76	22,0% de 100%
		Café Paola	10 de 76	13,2% de 100%
Buñuelos de maíz con miel	Mercados y panaderías	Mercado "La Merced"	34 de 76	44,3% de 100%
		Migas y miel	61 de 76	80,9% de 100%
		Mercado La Condamine	18 de 76	24,0% de 100%
Total			76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

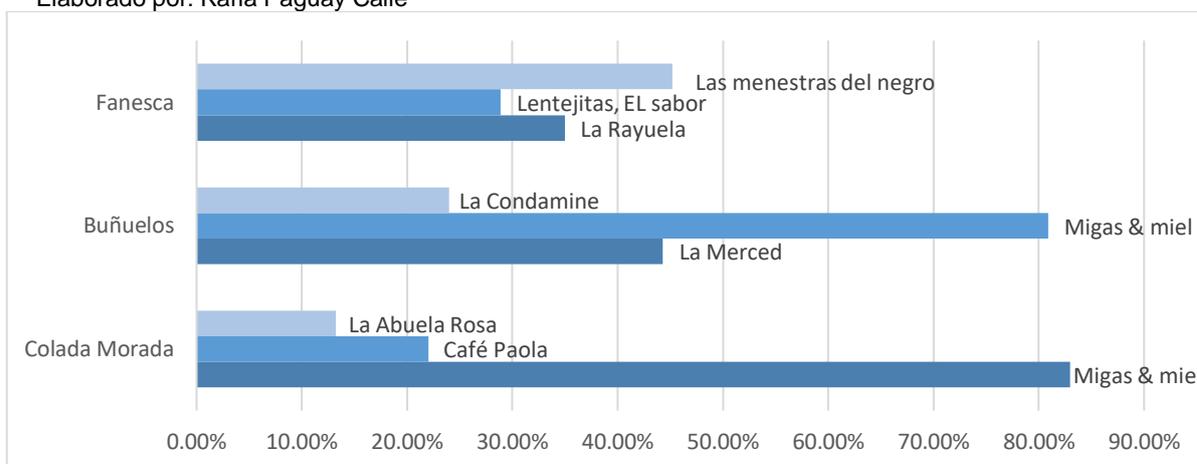


Ilustración 25 Establecimientos para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, 2

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 45,2% de encuestados recomienda el consumo de fanesca en el restaurante las menestras del negro, muy cerca de este porcentaje se ubican los restaurantes La Rayuela y Lentejitas, el sabor con el 35,0% y 28,9% respectivamente. La mayoría de encuestados (80,9%) recomiendan el consumo de buñuelos de maíz con miel en la panadería Migas & Miel, frente el 44,3% y 24,0% que recomiendan consumirlos en los Mercados La Merced y la Condamine. Se recomienda el consumo de Colada Morada en la panadería Migas & Miel 83,0% en la cafetería la Abuela Rosa y el 13,2% en la cafetería Café Paola.

Pregunta N° 3: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 43 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia.

Frecuencia de Consumo	Número	Porcentaje
Ceviche de chochos	56 de 76	73.2% de 100%
Hornado	72 de 76	94.2% de 100%
Tortillas de papa con caucara	35 de 76	46.1% de 100%
Jugo de sal	41 de 76	53.9% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	51 de 76	67.4% de 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

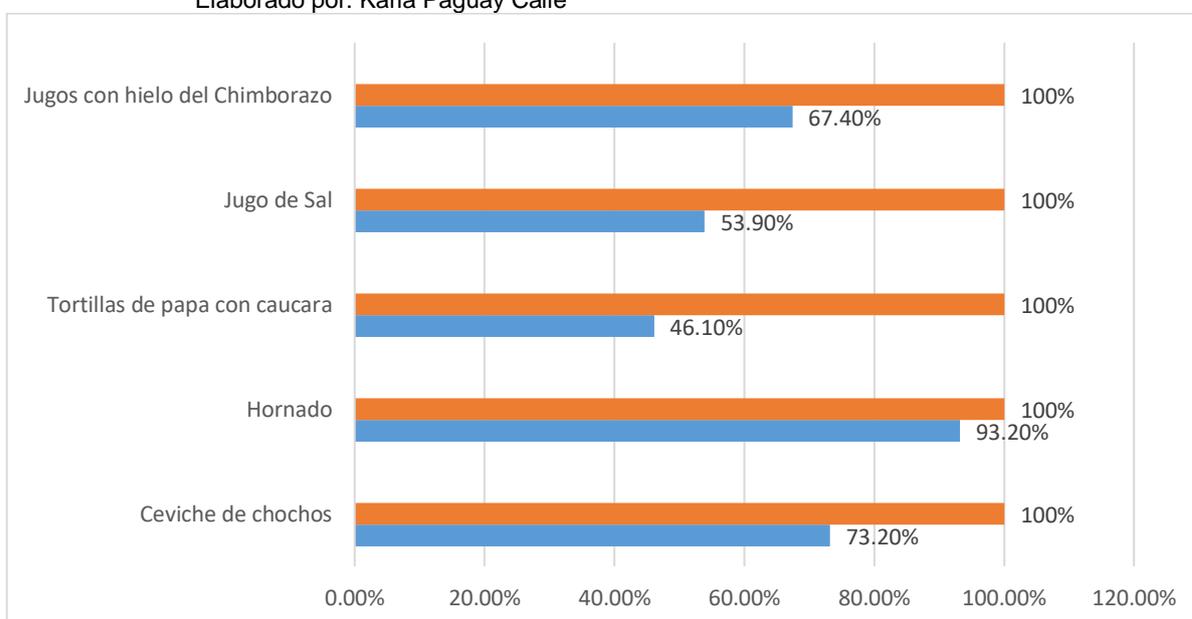


Ilustración 26 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia, 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Conforme a las encuestas los platos tradicionales de Riobamba elaborados con mayor frecuencia son: el hornado identificado por el 94,2% del total de encuestados, con el 73,2% se identifica el ceviche de chochos, los jugos con hielo del Chimborazo se preparan con frecuencia como lo indica el 67,40% del porcentaje, finalmente el jugo de sal con el 53,9% y las tortillas de papa con caucara con el 46,1% son platos tradicionales elaborados con frecuencia en el cantón Riobamba.

Pregunta N° 4: ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 44 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 2.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	71 de 76	93,43% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	61 de 76	80,17% de 100%
Ceviche de chochos	50 de 76	65,61% de 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

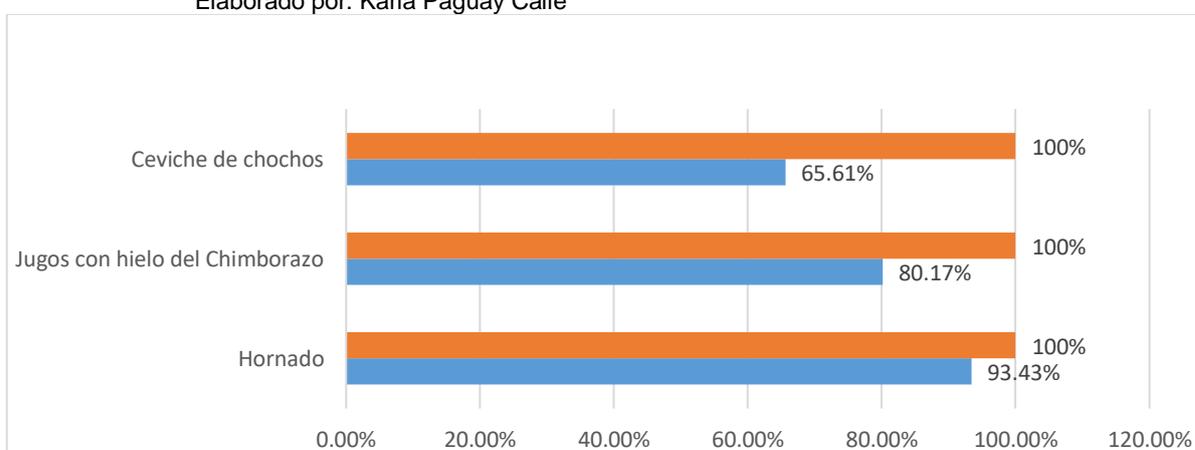


Ilustración 27 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Con base a las encuestas aplicadas se conoce que el 93.43% de los profesionales encuestados concuerdan en recomendar el Hornado como plato tradicional más destacado de la gastronomía tradicional riobambeña, seguido en menor porcentaje por el 80,17% por los jugos con hielo del Chimborazo, y finalmente el ceviche de chochos recomendado por el 65,61% de encuestados.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 45 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional en Riobamba, encuesta 2.

Denominación del plato	Establecimiento	Número	Porcentaje
Hornado	Mercado Mariano Borja “ La Merced”	67 de 76	88,03% de 100%
	Hornados vía San Luis	48 de 76	63,46% de 100%
	Restaurante “El Resbalón”	10 de 76	13,24% de 100%
	Mercado “La Condamine”	11 de 76	14,81% de 100%
Ceviche de chochos	Coliseo Teodoro Gallegos Borja	54 de 76	71,19% de 100%
	Parque Villa María	67 de 76	88,16% de 100%
Jugo de sal	Salón Doña Luna	44 de 76	58,47% de 100%
	Mercado Mariano Borja “La Merced”	47 de 76	61,39% de 100%
Total		76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

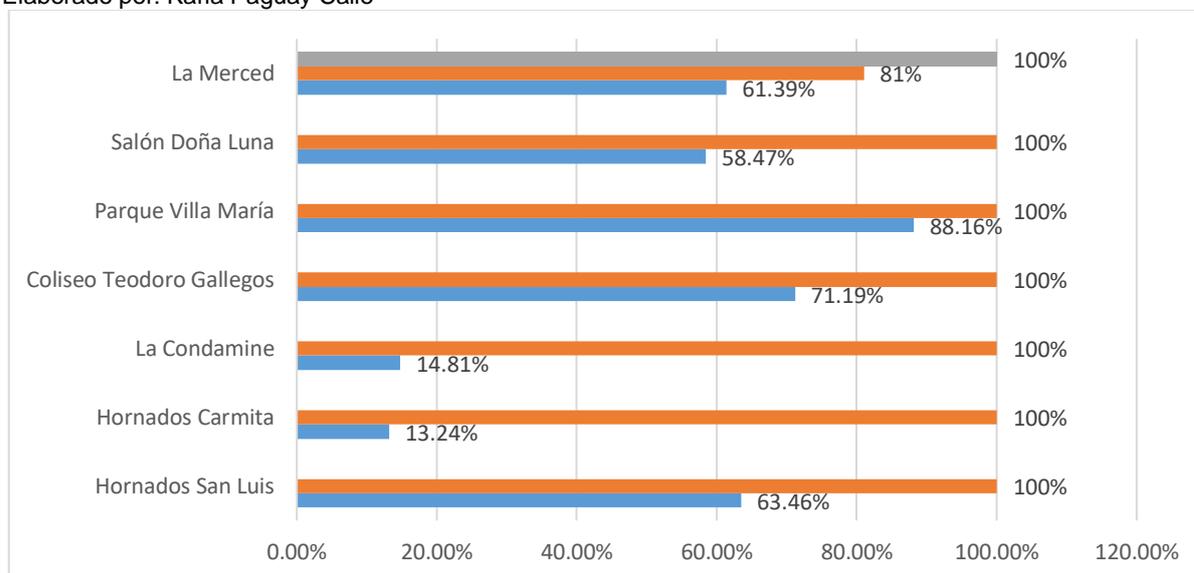


Ilustración 28 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 61,39% de encuestados de este segmento recomiendan el Mercado Mariano Borja la Merced para el consumo de Hornado, seguido por el 63,46% que prefieren los hornados de la vía a San Luis; siendo los restantes porcentajes el 13,24% y el 14,81% correspondientes al Mercado la Condamine y el restaurante “Hornados Carmita”. Para consumir ceviche de chochos el lugar más recomendado por los encuestes es el Parque Villa María con el 68,1% de recomendaciones en contraste con el 88,16% que prefieren los ceviches del Coliseo Teodoro Gallegos Borja, frente al 71,19% que prefiere su consumo en el Coliseo Teodoro Gallegos Borja. Otra de las recomendaciones es consumir el tradicional jugo de sal riobambeño en el Salón Doña Luna 58,47% y el restante 61,39% que recomienda su consumo en el Mercado Mariano Borja La Merced.

II. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

Pregunta 5. ¿Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños?

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO

Tabla 46 Ingredientes básicos del cantón Riobamba, encuesta 2.

Nombre del ingrediente	Número	Porcentaje
Papa	49 de 76	63,9% de 100%
Carne de cerdo	44 de 76	58,2% de 100%
Carne de res	36 de 76	47,3% de 100%
Vísceras de borrego	26 de 76	34,8% de 100%
Chochos	60 de 76	79,3% de 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

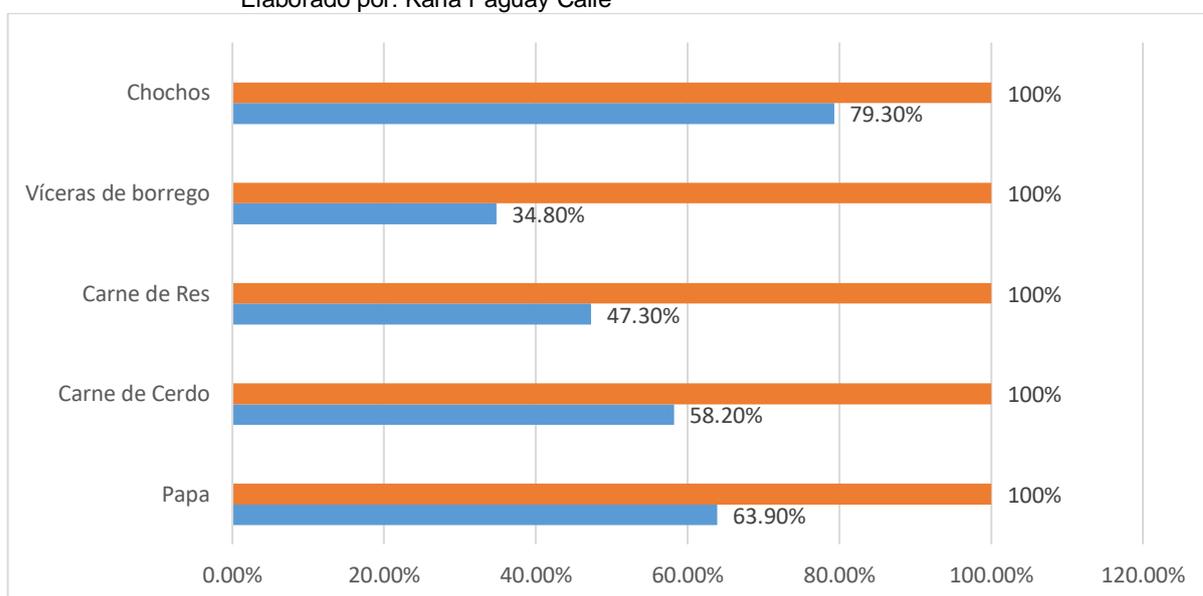


Ilustración 29 Ingredientes básicos del cantón Riobamba, encuesta 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Las encuestas revelan que el 63,9%% de encuestados reconocen la papa como uno de los ingredientes básicos para la preparación de platos tradicionales de Riobamba, el 58,2% reconoce la carne de cerdo; la carne de res es catalogada por el 47,3% como ingrediente básico; así mismo el chocho se reconoce por el 79,3% de encuestados y en menor porcentaje se reconoce las vísceras de borrego con el 34,80%.

b. NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE/ QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE

Tabla 47 Platos tradicionales riobambeños elaborados con ingredientes básicos, encuesta 2.

Ingrediente	Nombre del Plato/ Bebida/ Postre/ que se preparan	Número	Porcentaje
Papa	Tortillas de papa con caucara	48 de 76	63,3% del 100%
	Tortillas de papa con chorizo	28 de 76	37,1% del 100%
Carne de Cerdo	Hornado	70 de 76	91,7% del 100%
Carne de Res	Jugo de sal	30 de 76	38,8% del 100%
Vísceras de Borrego	Yahuarlocro	45 de 76	59,2% del 100%
Chochos	Ceviche de chochos	63 de 76	82,3% del 100%
Total		76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

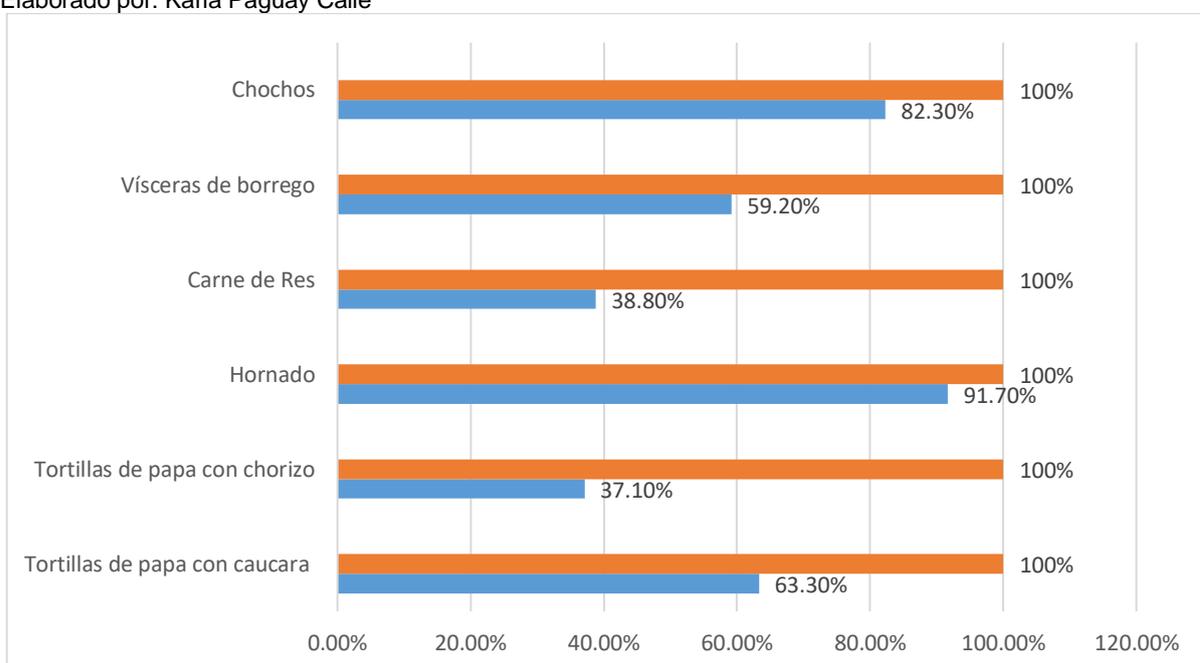


Ilustración 30 Platos tradicionales riobambeños elaborados con ingredientes básicos, 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 63,3% del total de encuestados concuerda que la papa es un ingrediente básico para la preparación de las tortillas de papa con caucara; otro de los platos con este ingrediente es las tortillas de papa con chorizo reconocido por el 37,10% de los encuestados. La carne de cerdo se reconoce por el 91,7% de encuestados como ingrediente básico para preparar el Hornado. Los datos revelan que para la elaboración de jugo de sal, la carne de res es un ingrediente básico siendo su porcentaje de reconocimiento el 38.8% y finalmente los chochos como ingrediente básico en la elaboración del ceviche de chochos alcanza el 82,3%.

II. PLATOS/ BEBIDAS/ POSTRES TRADICIONALES

Pregunta 6. ¿Qué platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 48 Platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y han cambiado su preparación.

Nombre del plato/ bebida/ postre	Número	Porcentaje
Jugos con hielo del Chimborazo	44 de 76	58,2% del 100%
Ceviche de chochos	58 de 76	75,9% del 100%
Yaguarlocro	34 de 76	45,2% del 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

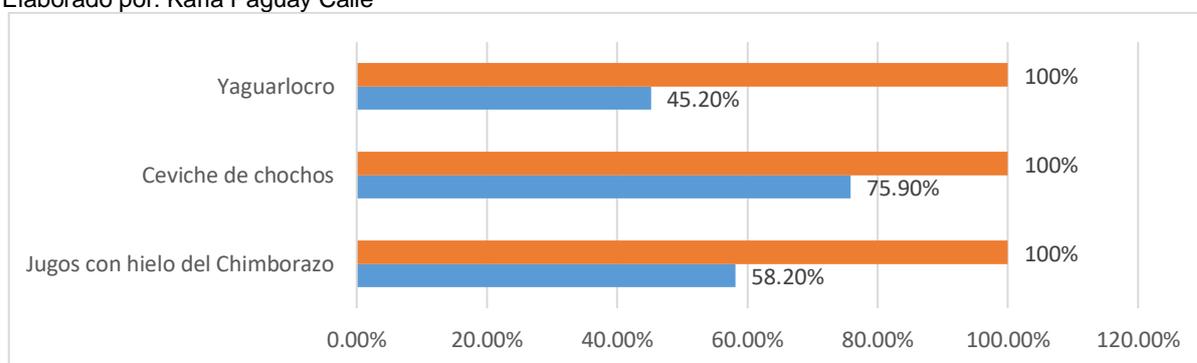


Ilustración 31 Platos / bebidas / postres / etc, que se preparaban y han cambiado su preparación.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los datos recopilados indican que el 76,20% de encuestados consideran que los jugos con hielo del Chimborazo han cambiado su preparación con el paso de los años; el 75,9% coincide en el criterio de que el ceviche de chochos ha sufrido variaciones de su preparación y por último el 45,20% considera que el yaguarlocro se prepara de manera diferente en contraste con años pasados.

b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN

Tabla 49 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 2

Nombre del plato/ bebida/ postre	Cambios en la preparación		Número	Porcentaje
	Antes	Actualidad		
Jugos con hielo del Chimborazo	Solo se usaba hielo natural del Chimborazo y pocas variedades de fruta	Hielo fabricado /hielo del Chimborazo y hay más variedad de sabores	58 de 76	76,2% del 100%
Ceviche de chochos	No se usaba la piel del cerdo	Existen variantes que se le añaden al ceviche como pollo.	64 de 76	83,8% del 100%
Yaguarlocro	Solía servirse solo con sangre y aguacate	Se sirve con limón, curtido, sangre y aguacate.	8 de 76	10,0% del 100%
Total			76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

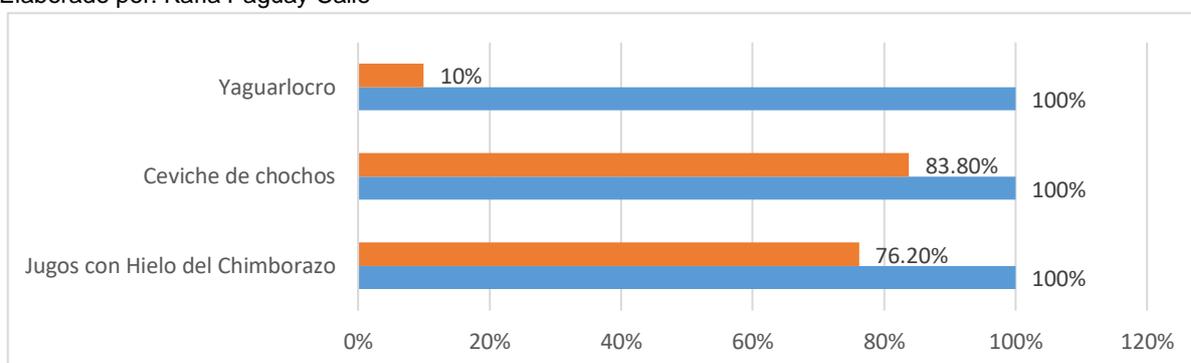


Ilustración 32 Cambios en la preparación de platos tradicionales de Riobamba, 2

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 10% de encuestados consideran que la variación en el yaguarlocro es el acompañante, que antes era la sangre y aguacate y hoy en día se sirve con sangre, aguacate, limón y curtido. Se considera también que el ceviche de chochos antes solía ser una preparación que no usaba la piel de cerdo, ingrediente que se incorporó con el pasar de los años, y actualmente en día existen variantes como el ceviche de pollo, como indican el 83,80% de los encuestados. Finalmente, los jugos con hielo del Chimborazo solían prepararse con hielo proveniente del nevado y en pocos sabores, sin embargo, el 76,20% de encuestados considera que actualmente se usa hielo de origen artificial y la variedad de sabores es más amplia.

Pregunta 7. ¿Qué platos / bebidas/ postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no elaboran actualmente?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 50 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran, 2

Plato / bebida / postre	Número	Porcentaje
Chicha de machica	4	5,8% del 100%
Desconoce	72 de 76	94,2% del 100%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

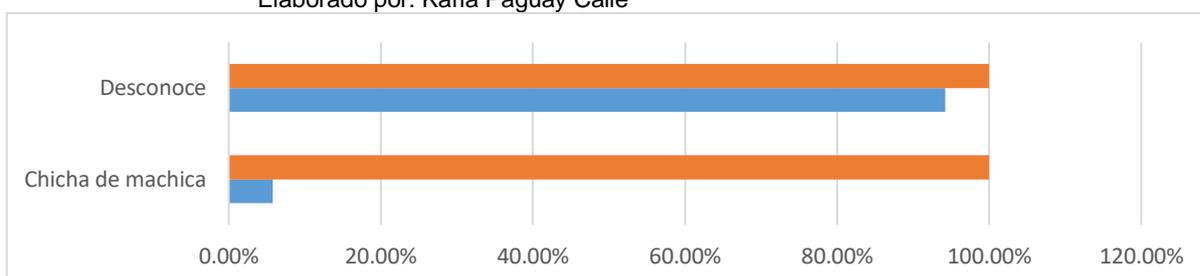


Ilustración 33 Platos tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran, 2

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 94,2% de encuetados desconoce de platos tradicionales que hoy en día ya no se elaboren, sin embargo el 5,8% del total considera que la chicha de máchica es una bebida tradicional que ya no se elabora.

b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

Tabla 51 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.

Respuesta	Número	Porcentaje	Quién
Si	0	0%	
No	76	100%	
Total	76	100%	

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

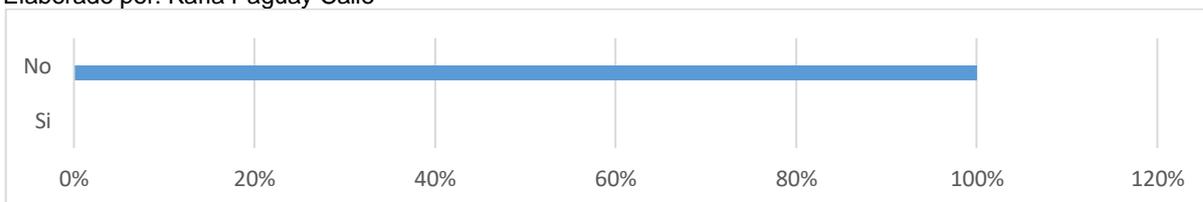


Ilustración 34 Conocimiento de quien prepara platos tradicionales que han desaparecido en Riobamba.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los encuestados desconocen quien prepara o sabe cómo se preparan los platos, bebidas o postres tradicionales de Riobamba que ya no se elaboran en la actualidad.

III. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Pregunta 8. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?

Tabla 52 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, 2.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	76	100%
No	0	0%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

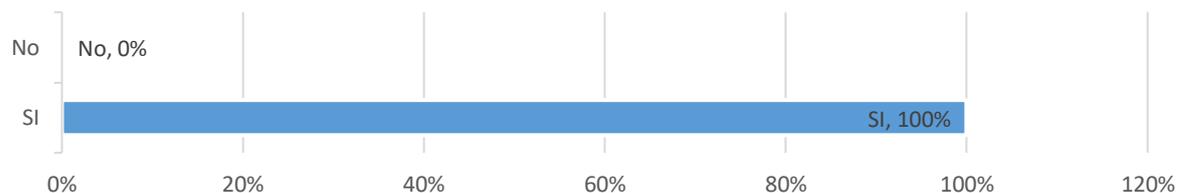


Ilustración 35 Utilidad de la ruta gastronómica, 2.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

La totalidad de los turistas nacionales habitantes de Riobamba consideran que el desarrollo de una ruta gastronómica si servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local

Pregunta N° 9: ¿Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?

Tabla 53 Utilidad de la ruta para el aprovechamiento del potencial gastronómico, 2.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	76	100%
No	0	0%
Total	76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

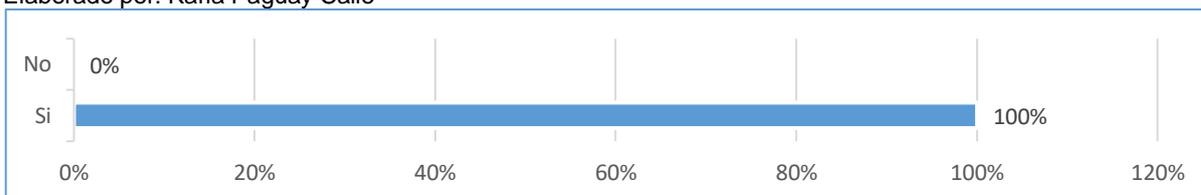


Ilustración 36 Utilidad de la ruta para el aprovechamiento del potencial gastronómico, 2

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 100% de los habitantes de Riobamba encuestados consideran que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales riobambeños si servirá para aprovechar su potencial gastronómico.

4.2.2.3 Encuesta 3– turistas nacionales.

I ASPECTOS GENERALES

Pregunta N° 1: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 54 Platos/bebidas/postres/etc, propios del cantón Riobamba, encuesta 3.

Plato	Número	Porcentaje %
Hornado	72 de 67	94,10% del 100%
Tortillas de papa con caucara	55 de 67	82,40% del 100%
Yaguarlocro	59 de 67	88,40% del 100%
Jugo de sal	61 de 67	91,20% del 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	59 de 67	88,20% del 100%
Ceviche de Chochos	62 de 67	93,20% del 100%
Raspados con hielo del Chimborazo	2 de 67	2,80% del 100%
Tortillas de papa con chorizo	4 de 67	6,0% del 100%
Total	67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

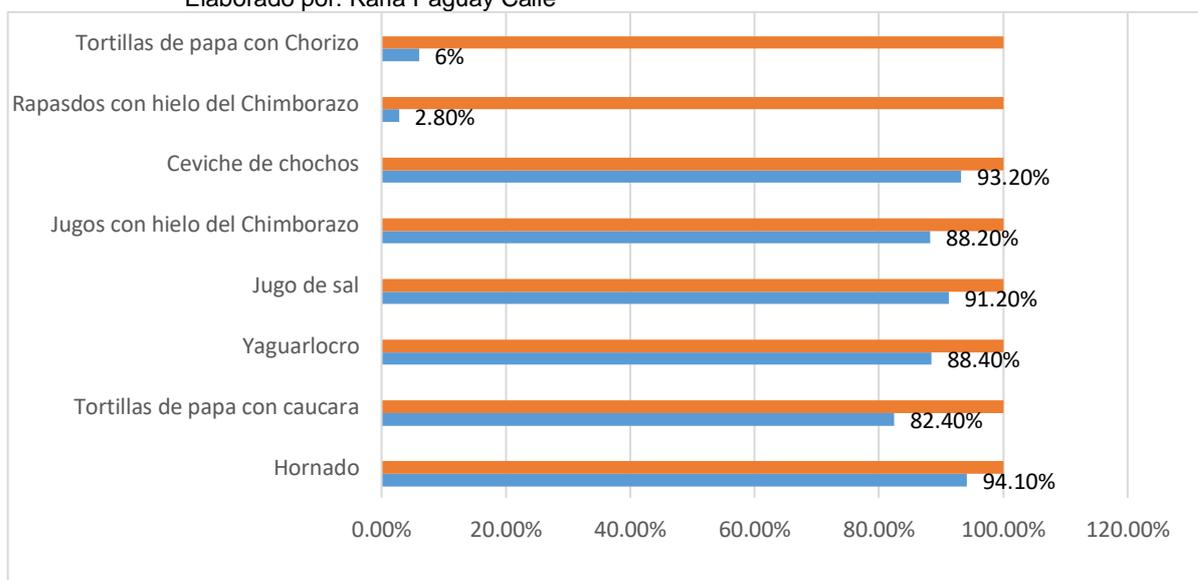


Ilustración 37 Platos/bebidas/postres/etc, propios del cantón Riobamba, 3

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El segmento turistas nacionales ha reconocido los siguientes platos como tradicionales de la ciudad de Riobamba: El hornado con el 94,10% se destaca como el plato más popular, seguido del jugo de sal con el 91,20%, el ceviche de chochos y el yaguarlocro se ubican en el tercer y cuarto lugar con el 93,20% y 88,4%; además los jugos con hielo del Chimborazo y las tortillas de papa con caucara que alcanzan el 88,20% y el 82,4% del porcentaje de

reconocimiento. Las tortillas de papa con chorizo, con porcentaje del 6,00% se ubican en la última posición de la tabla de resultados.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 55 Establecimientos recomendados para el consumo de platos tradicionales de Riobamba, encuesta 3.

Plato/ bebida/ postre	Establecimiento	Número	Porcentaje
Hornado	La Merced	65 de 67	96,7% del 100%
	Hornados Carmita	44 de 67	65,2% del 100%
	Hornados Vía San Luis	32 de 67	47,9% del 100%
Ceviche de Chochos	Parque Villa María	65 de 67	97,3% del 100%
	Ceviches del Coliseo Teodoro	31 de 67	45,7% del 100%
Jugos con Hielo del Chimborazo	La Merced	63 de 67	93,3% del 100%
Tortillas de papa con caucara	Doña Magolita	43 de 67	63,5% del 100%
Jugo de Sal	La Merced	52 de 67	77,4% del 100%
Total		67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

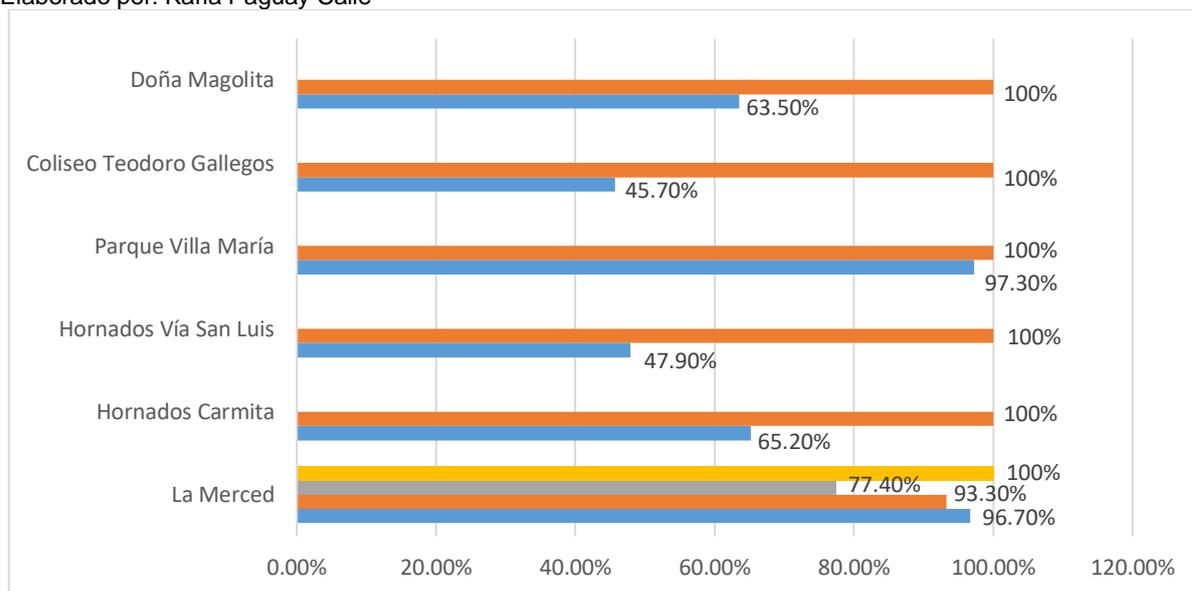


Ilustración 38 Establecimientos recomendados de platos tradicionales de Riobamba, 3.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Acorde a los datos recopilados se conoce que el establecimiento más recomendado para el consumo de hornado es el Mercado La Merced con el 96,7%, seguido del restaurante Hornados Carmita con el 65,2% y los hornados de la vía a San Luis con el 47,9%. Los ceviches de chochos se pueden consumir por recomendación de los encuestados en el parque Villa María o en el Coliseo Teodoro Gallegos cuyos porcentajes son el 97,3% y el 45,7%

respectivamente. Para consumir jugos con hielo del Chimborazo el 93,3% de encuestados recomienda ir al Mercado La Merced al igual que para el consumo del jugo de sal (77,4%), para concluir 63,5% de los encuestados recomiendan las tortillas de papa con caucara del restaurante Doña Magolita.

Pregunta N° 2: ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 56 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba, encuesta 3.

Denominación del plato / bebida / postre	Época de preparación	Número	Porcentaje
Fanesca	Semana Santa	52 de 67	78,2% del 100%
Colada Morada	Finados	60 de 67	89,6% del 100%
Buñuelos de maíz con miel	Navidad	61 de 67	91,2% del 100%
Total		67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

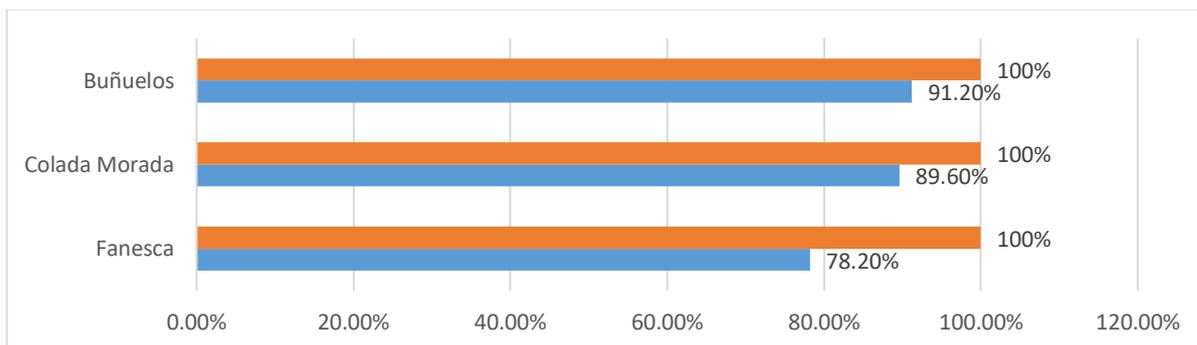


Ilustración 39 Platos elaborados en épocas festivas en Riobamba, 3

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 91,2% de encuestados indican que los buñuelos son tradicionales de Riobamba en las festividades de navidad; también se reconoce con el porcentaje del 89,60% la colada morada que se prepara en finados y la fanesca preparada en semana santa alcanza el 78,20% del porcentaje.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 57 Establecimientos recomendados para el consumo de comida tradicional de épocas festivas, encuesta 3

Plato / Bebida / Postre	Tipo de Establecimiento	Nombre	Número	Porcentaje
Fanesca	Restaurantes	La Rayuela	19 de 76	25,0% de 100%
		Lentejitas, El Sabor	24 de 76	31,9% de 100%
		Las menestras del	50 de 76	65,2% de 100%
Colada Morada	Panaderías y cafeterías	Migas y Miel	60 de 76	79,6% de 100%
		La abuela Rosa	25 de 76	33,2% de 100%
		Lefski -pan	52 de 76	67,9% de 100%
Buñuelos de maíz con miel	Mercados y panaderías	Mercado "La Merced"	49 de 76	64,1% de 100%
		Migas y miel	61 de 76	80,9% de 100%
		Mercado La Condamine	41 de 76	54,3% de 100%
Total			76	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

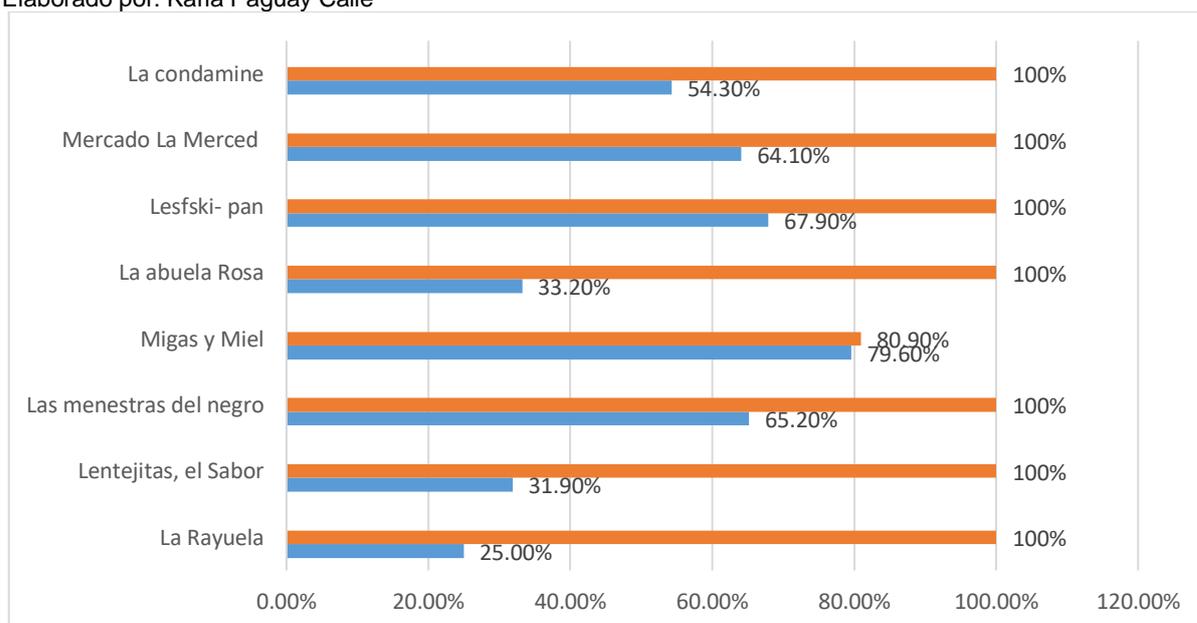


Ilustración 40 Establecimientos recomendados de comida tradicional de épocas festivas, 3

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Se recomienda el consumo de fanesca en el restaurante Las menestras del negro con el 65,2%, así 25% recomienda el restaurante La rayuela y 31,9% e restaurante Lentejitas, el Sabor. El consumo de colada morada es recomendado por el 79,6% en la panadería migas y Miel, en contraste con el 67,9% y el 33,2% que recomiendan la panadería Lefski-pan y la cafetería la abuela Rosa respectivamente.

Finalmente el 80,9% de los encuestados exhortan consumir buñuelos en la panadería Migas y Miel, de igual manera en los mercados la Merced con el 64,1% y la Condamine con el 54,3%.

Pregunta N° 3. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 58 Platos/ bebidas/ postres/ etc. tradicionales, elaborados con mayor frecuencia en este sector, encuesta 3.

Frecuencia de Consumo	Número	Porcentaje
Ceviche de chochos	48 de 67	72,2% de 100%
Hornado	64 de 67	96,2% de 100%
Tortillas de papa con caucara	38 de 67	56,3% de 100%
Jugo de sal	54 de 67	79,9% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	59 de 67	87,5% de 100%
Total	67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

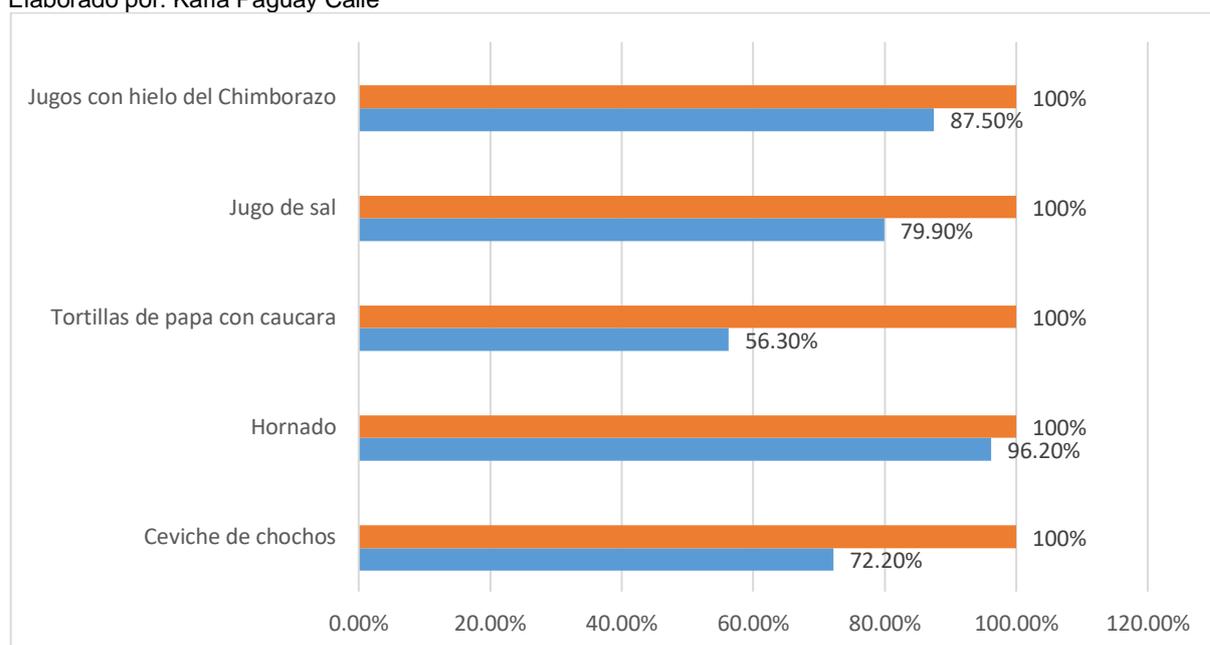


Ilustración 41 Platos/ bebidas/ postres/ etc., elaborados con mayor frecuencia en este sector, 3.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Con el 72,20% el ceviche de chochos es uno de los platos tradicionales de Riobamba con mayor frecuencia de elaboración; el hornado es el plato tradicional que mayor porcentaje alcanza en la encuesta con el 96,2%. Los resultados también indican que el jugo de sal con el 79.9%, las tortillas de papa con caucara con el 56,30% y los jugos con hielo del Chimborazo con el 87,5% como los platos tradicionales que se elaboran con más frecuencia.

Pregunta N° 4. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 59 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 3.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	64 de 67	96,0% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	61 de 67	91,23% de 100%
Ceviche de chochos	48 de 67	71,56% de 100%
Jugo de Sal	43 de 67	64,3% del 100%
Total	67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

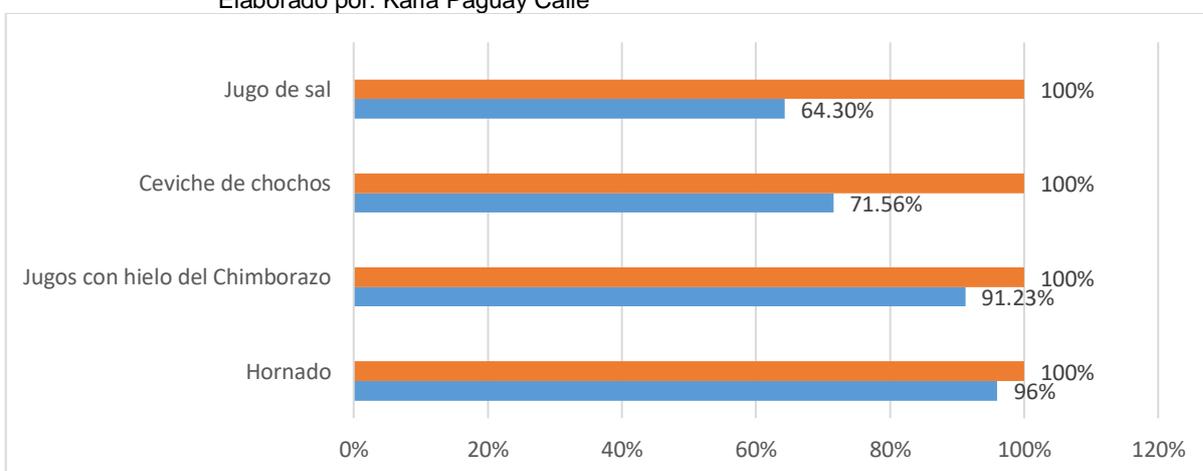


Ilustración 42 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, 3.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 96,0% de encuestados recomiendan al visitante consumir el hornado; en segundo lugar recomiendan con el 91,23% los jugos con hielo del Chimborazo, seguido del ceviche de chochos con el 71,56%, siendo la última recomendación con el 64,3% el jugo de sal.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 60 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional en Riobamba, encuesta 3.

Denominación del plato	Establecimiento	Número	Porcentaje
Hornado	Mercado Mariano Borja “La Merced”	62 de 67	92,03% de 100%
	Mercado “La Condamine”	29 de 67	43,81% de 100%
Ceviche de chochos	Parque Villa María	62 de 67	93,16% de 100%
Jugo de sal	Mercado Mariano Borja “La Merced”	41 de 67	61,9% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	Mercado Mariano Borja “La Merced”	51 de 67	76,1% de 100%
Total		67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

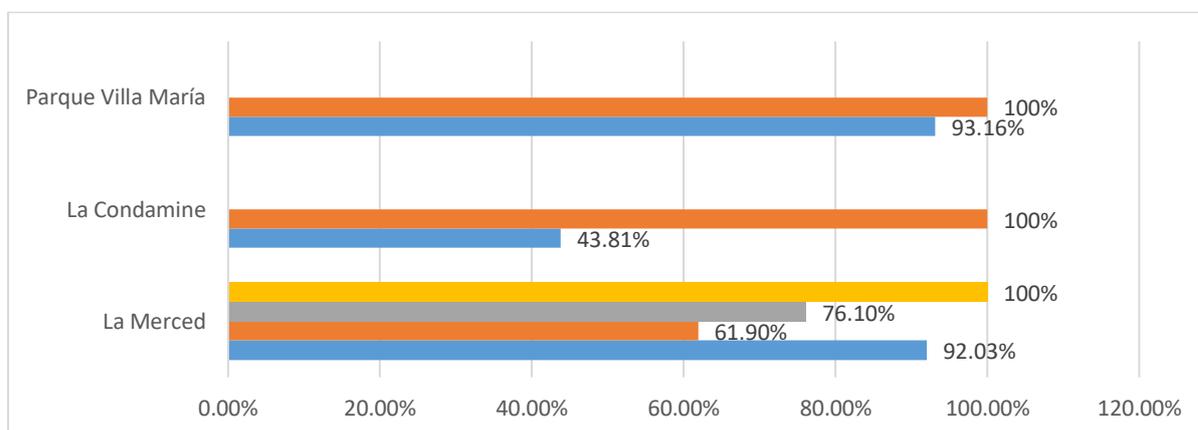


Ilustración 43 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 3.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

EL consumo de Hornado se recomienda en los mercados: La Merced y La Condamine con el 92,03% y 43,81% respectivamente. El parque villa María es recomendado con el 93,16% para consumir ceviche de chochos. En el mercado La merced también se sugiere el consumo de los jugos de sal y jugos con hielo del Chimborazo con porcentajes del 61,9% y 76,10% respectivamente.

II. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Pregunta N° 5. ¿Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?

Tabla 61 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, 3.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	67	100%
No	0	0%
Total	67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

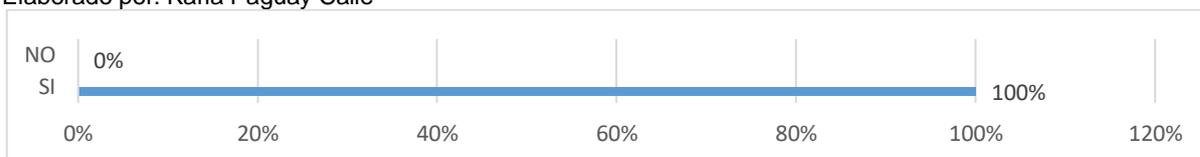


Ilustración 44 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional, 3.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los encuestados consideran que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba sí servirá para aprovechar su potencial gastronómico.

Pregunta N° 6. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?

Tabla 62 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 3

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	67	100%
No	0	0%
Total	67	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

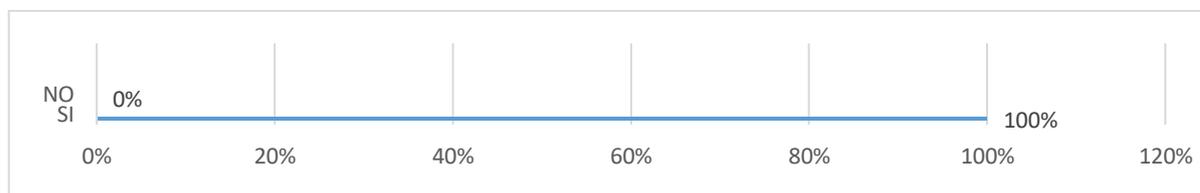


Ilustración 45 Utilidad de la encuesta en el aprovechamiento del atractivo gastronómico, 3

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

El 100% de encuestados coinciden con el criterio de que desarrollar la ruta gastronómica será de utilidad para conocer y degustar de la comida tradicional del cantón Riobamba.

4.2.2.4 Encuesta 4 -turistas internacionales

I. ASPECTOS GENERALES

Pregunta N° 1. ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 63 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 4.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	12 de 13	96,3% de 100%
Ceviche de chochos	9 de 13	65,41% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	9 de 13	71,23% de 100%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

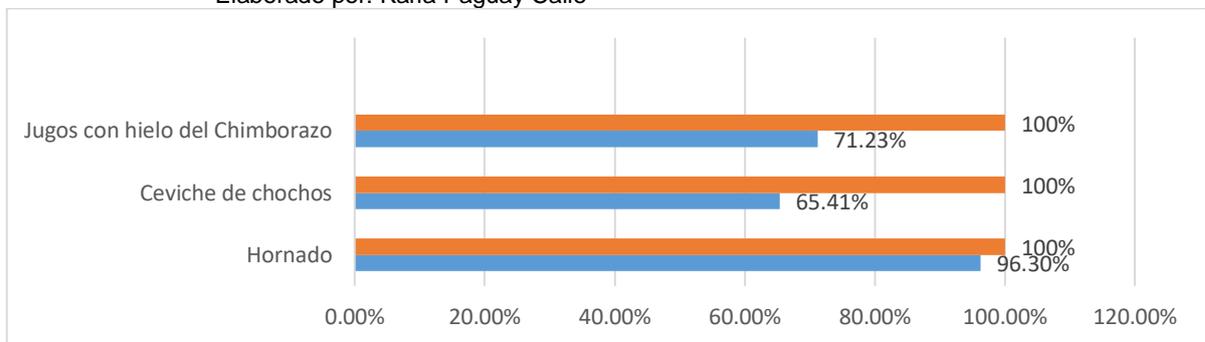


Ilustración 46 Platos tradicionales de Riobamba, 4

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los turistas internacionales encuestados reconocen como platos tradicionales de Riobamba el hornado con el 96,30% del total; además de los jugos con hielo del Chimborazo con el 71,23% y el ceviche de chochos con el 65,41%.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 64 Establecimientos recomendados para el consumo de comida riobambeña. 4.

Establecimiento	Número	Porcentaje
Mercado Mariano Borja “ La Merced”	11 de 13	87,21% de 100%
Ceviches del parque “Villa María”	8 de 13	65,01% de 100%
Mercado “La Condamine”	3 de 13	26,75 % de 100%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.
Elaborado por: Karla Paguay Calle

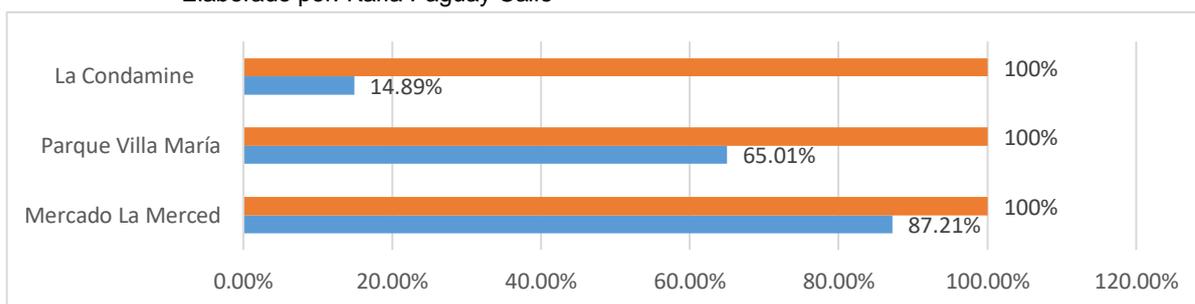


Ilustración 47 Establecimientos recomendados de comida tradicional riobambeña. 4.

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los turistas internacionales encuestados recomiendan consumir comida tradicional riobambeña en los Mercados La Merced y La Condamine en porcentajes del 87,21% y el 14,89% respectivamente, además también se identifica el Parque Villa María con un porcentaje del 65,01%.

Pregunta N° 2. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 65 Platos tradicionales de Riobamba, encuesta 4

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	12 de 13	98,24% de 100%
Jugo de Sal	8 de 13	61,91% de 100%
Ceviche de chochos	10 de 13	75,12% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	12 de 13	94,21% de 100%
Tortillas de papa con caucara	6 de 13	47,76% de 100%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

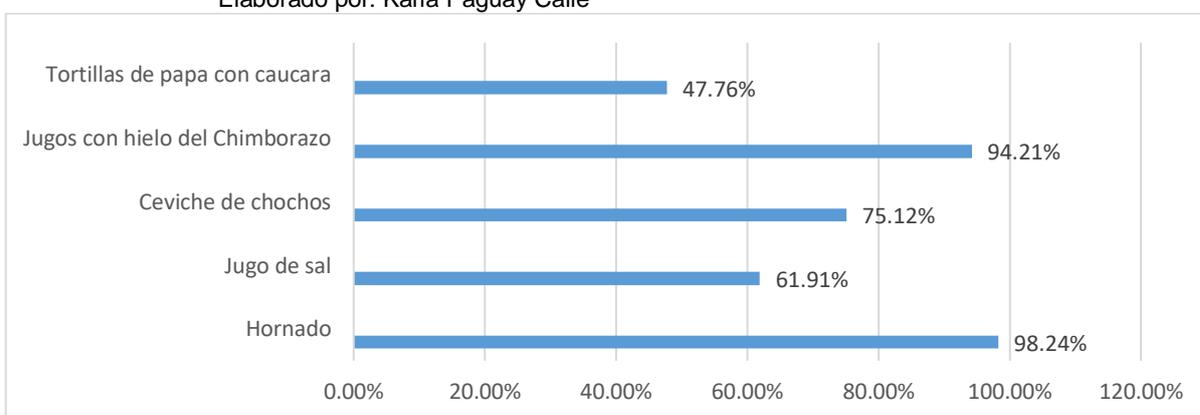


Ilustración 48 Platos tradicionales de Riobamba, 4

Fuente: Resultado de las encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los resultados de la encuesta indican que los turistas internacionales reconocen como platos tradicionales riobambeños elaborados con mayor frecuencia: el Hornado con el 98,24% del porcentaje, en segundo lugar los jugos con hielo del Chimborazo con el 94,21%; en tercer lugar el ceviche de chochos con el 75,12% y en menores porcentajes se reconoce también el jugo de sal y las tortillas de papa con caucara con el 61,91% y el 47,76% respectivamente.

Pregunta N° 3. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

Tabla 66 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, encuesta 4.

Plato	Número	Porcentaje
Hornado	12 de 13	91,0% de 100%
Jugos con hielo del Chimborazo	11 de 13	94,7% de 100%
Ceviche de chochos	7 de 13	52,11% de 100%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

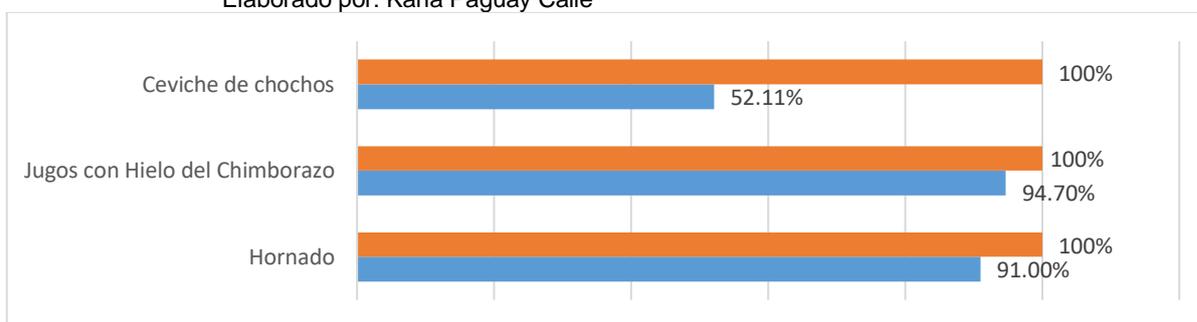


Ilustración 49 Platos tradicionales de Riobamba recomendados, 4.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los datos de la encuesta revelan que el 91,0% de turistas internacionales encuestados recomiendan el consumo de hornado, el 94,70% los jugos con hielo del Chimborazo y finalmente el 52,11% recomienda consumir el ceviche de chochos.

b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Tabla 67 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 4.

Establecimiento	Número	Porcentaje
Mercado Mariano Borja “ La Merced”	9 de 13	71,10% de 100%
Ceviches del parque “Villa María”	6 de 13	52,00% de 100%
Mercado “La Condamine”	4 de 13	33,23 % de 100%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

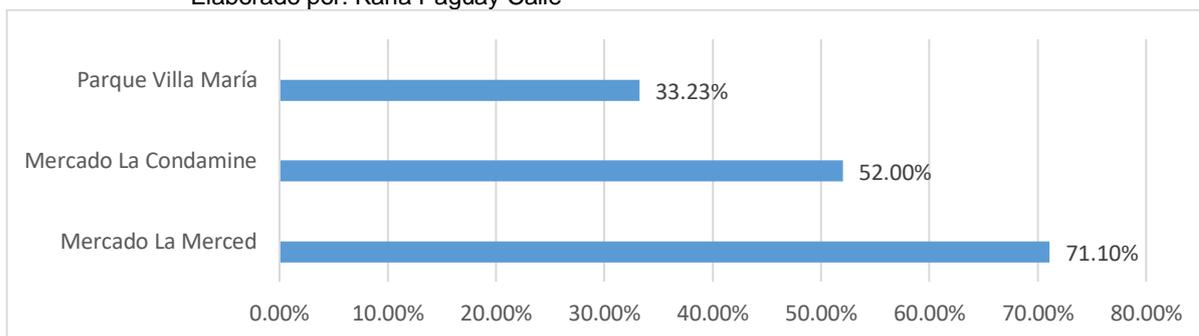


Ilustración 50 Establecimientos recomendados de comida tradicional en Riobamba, 4.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Los datos recopilados indican que el 71,10% de los encuestados recomienda consumir platos tradicionales riobambeños en el mercado La Merced; además el 55,0% recomienda el Mercado la Condamine y el 33,23% el parque Villa María.

II. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Pregunta N° 4: Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?

Tabla 68 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional riobambeña, encuesta 4.

Respuesta	Número	Porcentaje
Si	13	100%
No	0	0%
Total	13	100%

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

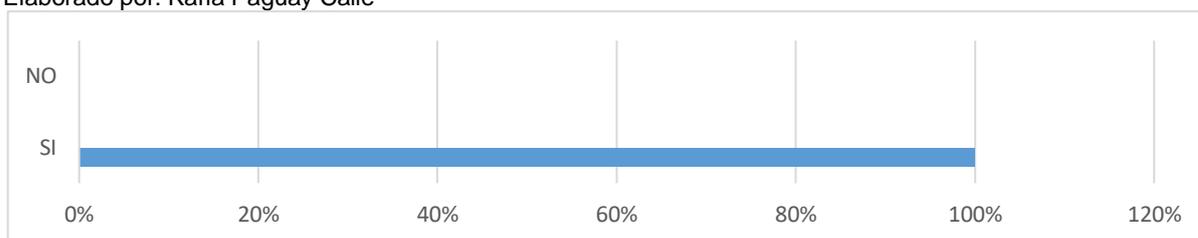


Ilustración 51 Utilidad de la ruta gastronómica para conocer y degustar comida tradicional, 4.

Fuente: Resultado de las encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Interpretación

Todos los turistas internacionales encuestados coinciden en su respuesta ya que consideran que el desarrollo de una ruta gastronómica si es de utilidad para conocer y degustar comida tradicional Riobambeña.

4.2.3 Discusión.

El presente trabajo investigativo se ha desarrollado con el principal objetivo de aprovechar el potencial turístico de la gastronomía tradicional riobambeña de modo que mediante la creación de una ruta gastronómica se brinde al turista nacional e internacional la facilidad de conocer y degustar platos de la localidad en los establecimientos más populares y aptos para la recepción de turistas.

Tras haber realizado las encuestas se identifican los platos tradicionales más representativos y populares del cantón Riobamba, mismos que son apreciados por propios y extraños y que además forman parte de la dieta cotidiana de los habitantes del cantón, sin embargo no todos los platos tradicionales alcanzan el mismo nivel de reconocimiento es así que se destacan los platos con mayor potencial turístico, los cuales son la base de la ruta a proponer.

Los datos recopilados evidencian el interés de los turistas en la gastronomía de Riobamba no obstante cabe tener en cuenta que hay desconocimiento en cuanto a los atractivos gastronómicos que ofrece la ciudad y de los lugares a donde acudir para probarlos, es por ello que el desarrollo de una ruta gastronómica que reúna los principales componentes de la

gastronomía riobambeña permitirá brindar al turista un referente para conocer la ciudad, sus tradiciones y forma de vida mediante la comida tradicional.

Análisis de los resultados.

4.2.4 Análisis de la muestra.

Tras la aplicación de encuestas a distintos segmentos de profesionales del sector gastronómico, consumidores potenciales (habitantes de la ciudad) y turistas nacionales e internacionales se conoce que los platos riobambeños tradicionales más representativos y consumidos por los turistas son: el hornado, los jugos con hielo del Chimborazo, el yaguarlocro, el jugo de sal, el ceviche de chochos, las tortillas de papa con caucara.

Con respecto a los establecimientos más recomendados de expendio de comida tradicional se destaca el mercado Mariano Borja “La Merced” como referente de la tradición gastronómica y cultural de Riobamba; otro de los lugares icónicos más identificados en la encuesta es el parque Villa María que reúne a los puestos más distintivos dedicados al expendio del ceviche de chochos.

Se identifican: la fanesca, colada morada, buñuelos de maíz con miel, jucho y los chigüiles como platos tradicionales riobambeños de exclusiva preparación en épocas festivas.

Los platos preparados con mayor frecuencia y más recomendados por los turistas son el hornado, los jugos con hielo del Chimborazo y el ceviche de chochos. Otros platos tradicionales menos reconocidos por los turistas son: el yaguarlocro las tortillas de papa con caucara y el jugo de sal.

Cabe destacar que ingredientes básicos del sector como la papa, la carne de res, carne y piel de cerdo y las vísceras de borrego son utilizadas en la elaboración de los platos anteriormente mencionados.

Es importante mencionar que según el criterio de los encuestados el ceviche de chochos, los jugos con hielo del Chimborazo y el yaguarlocro son platos tradicionales cuya preparación ha variado con el pasar de los años, además se identifica la chicha de máchica como bebida tradicional que solía prepararse y ya no se elabora en el cantón, sin embargo se desconoce de su preparación.

Para finalizar la gastronomía tradicional riobambeña es un recurso que no se ha potenciado para el desarrollo turístico del cantón, es por ello que la mayoría de encuestados concuerda con la opinión de que el desarrollo de una ruta gastronómica será de utilidad para aprovechar este potencial y promover el turismo en la localidad, siendo además de gran utilidad a los turistas para conocer y degustar de los platos tradicionales riobambeños.

4.2.5 Análisis de las entrevistas.

Las entrevistas se han realizado en la ciudad de Riobamba a varios propietarios de establecimientos donde se elabora comida tradicional del cantón, además a la Licenciada en

Gastronomía y Turismo Chef Geovana Robalino, quien con su amplia experiencia profesional en el sector gastronómico ha colaborado en el desarrollo del presente trabajo.

Ingredientes, descripción del plato, tipo de cocción y procedencia de la recetas son algunos de los datos que generosamente nos han sido brindados sobre los platos tradicionales.

4.2.6 Análisis de la observación.

Tras haber observado varios establecimientos populares dedicados al expendio de comida tradicional riobambeña se ha notado que existe en varios de ellos una infraestructura apta para la recepción de turistas; el sabor de los platos, la calidad del servicio y el precio son óptimos para integrar algunos de estos establecimientos a la ruta gastronómica que se pretende proponer.

Por otro lado la ubicación de sitios considerados como referentes de consumo de gastronomía local es cercana al centro histórico y varios inmuebles representativos de la ciudad, como parques, mercados, iglesia, etcétera, por lo que es posible la integración de estos atractivos como complemento de la ruta gastronómica.

De los componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba

4.2.7 Componentes gastronómicos tradicionales del cantón Riobamba y establecimientos recomendados para su consumo.

Tabla 69 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba.

Denominación del Plato
Hornado
Jugos con hielo del Chimborazo
Yaguarlocro
Ceviche de chochos
Tortillas de papa con caucara
Tortillas de papa con chorizo
Raspados con hielo del Chimborazo
Fritada
Tripa mishqui

Fuente: Aplicación de encuestas
Elaborado por: Karla Paguay Calle

Tabla 70 Establecimientos recomendados para consumir comida tradicional riobambeña

Establecimiento	Tipo
Mariano Borja “ La Merced”	Mercado
Parque “Villa María”	Puestos de ceviches
Hornados vía “San Luis”	Puestos de comida
“El Resbalón”	Restaurante
“La Condamine”	Mercado
Hornados “Carmita”	Restaurante
“Doña Magolita”	Restaurante
“Cuchifritos”	Restaurante
Ceviche del coliseo	Puestos de ceviche
Salón Doña Luna	Restaurante

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.2.8 Componentes gastronómicos tradicionales de épocas festivas en Riobamba y establecimientos recomendados para su consumo.

Tabla 71 Componentes gastronómicos tradicionales de épocas festivas en Riobamba

Plato / Bebida / Postre	Establecimiento	Tipo	Época
Fanesca	La Rayuela Lentejitas, El Sabor Naranjo´s Las menestras del negro	Restaurante Restaurante Restaurante Restaurante	Semana Santa
Colada Morada	Migas y Miel La abuela Rosa TQ Café Paola Lefsky-pan	Panadería Cafetería Cafetería Cafetería Panadería	Finados
Buñuelos de maíz con miel	Mercado “La Merced” Migas y miel La Condamine	Mercado Panadería Mercado	Navidad
Jucho	La rosa Tradiciones	Cafetería Cafetería	Carnaval
Chigüil	TQ	Cafetería	Carnaval

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.2.9 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba elaborados con mayor frecuencia.

Tabla 72 Componentes gastronómicos tradicionales de Riobamba elaborados con mayor frecuencia.

Denominación del plato
Ceviche de chochos
Hornado
Tortillas de papa con caucara
Jugo de sal
Jugos con hielo del Chimborazo

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.2.10 Componentes gastronómicos de Riobamba más recomendados a los visitantes y establecimientos recomendados para su consumo.

Tabla 73 Componentes gastronómicos de Riobamba más recomendados a los visitantes

Denominación del plato/ bebida	Establecimiento
Hornado	Mercado "La Merced" Mercado "La Condamine"
Jugos con hielo del Chimborazo	Mercado "La Merced"
Ceviche de chochos	Parque Villa María

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.2.11 Componentes gastronómicos tradicionales riobambeños que han cambiado su preparación

Tabla 74 Componentes gastronómico riobambeños que han cambiado su preparación.

Nombre del plato/ bebida/ postre	Cambios en la preparación	
	Antes	Actualidad
Jugos con hielo del Chimborazo	Hielo natural del Chimborazo	Hielo fabricado /hielo del Chimborazo
Ceviche de chochos	Se usaba solo la piel de cerdo	Se reemplaza el cerdo por pollo o se lo añade al plato.
Yaguarlocro	Solía usarse las vísceras de desecho	Se usa mejor calidad de vísceras

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.2.12 Componentes gastronómicos que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente.

Tabla 75 Componentes gastronómicos que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente

Denominación Plato / bebida / postre	Quien lo prepara
Chicha de machica	Se Desconoce

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

De los Ingredientes

4.2.13 Ingredientes básicos del sector más empleados en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños.

Tabla 76 Ingredientes básicos del sector más empleados en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños

Ingrediente	Denominación del Plato/ Bebida/ Postre/
Papa	Tortillas de papa con caucara
	Tortillas de papa con chorizo
Carne de Cerdo	Hornado
Carne de Res	Jugo de sal
Vísceras de Borrego	Yahuarlocro
Chochos	Ceviche de cochos

Fuente: Aplicación de encuestas.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

De la utilidad de desarrollar la ruta gastronómica

4.2.14 Utilidad de desarrollar una ruta gastronómica con platos tradicionales de Riobamba

Tabla 77 Utilidad de desarrollar una ruta gastronómica con platos tradicionales de Riobamba

Utilidad de la ruta gastronómica
Es útil para aprovechar el potencial gastronómico de Riobamba
Es útil para que el turista conozca y deguste de la gastronomía tradicional riobambeña

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.3 Identificación de los establecimientos de expendio de comida tradicional en el cantón Riobamba.

A continuación se citan aquellos establecimientos catastrados por el GADM Riobamba de

4.3.1 Establecimientos catastrados por la Dirección de turismo del GAD Riobamba.

Tabla 78. Establecimientos de expendio de comida tradicional riobambeña.

TIPO	NOMBRE	CATEGORÍA	PARROQUIA
Cafetería	Café del tren	Tercera	Lizarzaburu
Cafetería	Café Paola	Cuarta	Velasco
Cafetería	El kfcito	Tercera	Velasco
Cafetería	Helados de paila	Tercera	Lizarzaburu
Cafetería	Kfesito cafetería y heladería	Tercera	Lizarzaburu
Cafetería	La abuela Rosa	Segunda	Lizarzaburu
Cafetería	La Rosa	Tercera	Lizarzaburu
Cafetería	Listro bistro	Tercera	Lizarzaburu
Cafetería	Tradiciones	Tercera	Veloz
Cafetería	Tq cafetería tradicional	Segunda	Veloz
Restaurante	Nativa gastronomía ecuatoriana	Tercera	Lizarzaburu
Restaurante	Bonny	Segunda	Veloz
Restaurante	Picantería Anita	Tercera	Lizarzaburu
Restaurante	Cuchifritos	Cuarta	Lizarzaburu

Restaurante	Don Severín	Tercera	Lizarzaburu
Restaurante	Doña Magolita	Tercera	Veloz
Restaurante	El bonanza	Segunda	Lizarzaburu
Restaurante	El sabor riobambeño	Cuarta	Velasco
Restaurante	Hornados Carmita	Cuarta	Velasco
Restaurante	La Rayuela resto bar	Segunda	Lizarzaburu
Fuente De Soda	Hugo´s	Tercera	Lizarzaburu
Fuente De Soda	Los Alpes	Tercera	Lizarzaburu
Fuente De Soda	La delicia	Tercera	Lizarzaburu
Fuente De Soda	Conomanía	Tercera	Lizarzaburu

Fuente: Información catastral Riobamba

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.3.2 Puestos de comida y locales no incluidos en la información catastral.

Tabla 79. Puestos de comida y locales no incluidos en la información catastral.

Mercado Mariano Borja “La Merced”	
Tipo	Nombre / Propietario
Puesto de Hornado	
Local #1	Cecilia Falconí
Local #2	Rosa Moreno
Local #3	Alejandrina Llanga
Local #4	Beatriz Chavarrea
Local #5	Lourdes Gunsha
Local #6	Gloria Gunsha
Local #7	Norma Colcha
Local #8	Laura Ñauñay
Local #9	Bertha Zula
Local #10	Mercedes Carrillo
Local #11	Rosa Guaranga
Local #12	Ana Allauca
Local #13	Zoila Guamán
Local #14	Michel Chuly
Local #15	Rocío Guaranga

Puesto de jugos	Nombre / Propietario
Local #1	Miriam Santillán
Local #2	Héctor Huaraca
Local #3	Verónica Miranda
Local #4	Jugos Tradicionales
Puestos de tortillas	Nombre / Propietario
Local #1	Doña Luna
Local #2	La hueca de Mechita
Local #3	Aquí me quedo
Local #4	Trinidad Cerda
Local #5	Mamá Chío
Local #6	Carmita Orozco
PARQUE VILLA MARÍA	
Tipo	Nombre/ Propietario
Puestos de Ceviche de Chochos	
Puesto #1	Ceviches Julita
Puesto #2	Ceviches Doña Charito
Puesto #3	Ceviches Doña Rosita
Puesto #4	Ceviches Doña Cristinita

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4 Selección de los componentes gastronómicos y establecimientos para conformar la ruta.

4.4.1. Componentes gastronómicos seleccionados.

Mediante la evaluación de la representatividad se ha determinado que los platos tradicionales idóneos para la conformación la ruta gastronómica en el cantón Riobamba son:

Tabla 80 Platos que Conforman la ruta.

Denominación del plato
Hornado
Jugo de sal
Jugos con hielo del Chimborazo
Ceviche de chochos
Yaguarlocro
Tortillas de papa con caucara
Tortillas de papa con chorizo

Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1 Caracterización de los platos seleccionados.

4.4.1.1.1 Hornado.

Tabla 81 Ficha de caracterización, Hornado Riobambeño

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Paguay		Fecha	03- 12-2017	
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Descripción del plato					
Denominación	Hornado		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes		Natural	
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado		
Factores de elaboración e información nutricional					
Nivel de dificultad	Alto	Tiempo de elaboración	6 horas		
Valores nutricionales	Proteína, carbohidratos		Porciones por plato	2	
Tamaño de la porción	300 g aprox.		Apto para vegetarianos	No	
Recetario					
Número de porciones			Origen de la receta	Familiar	
Ingredientes	Hornado: Cerdo fresco, achiote, aliños (ajo, sal en grano, comino, pimienta) Guarnición: Maíz pelado Ají, cebolla, tomate, chicha de jora, sal, cilantro				
Preparación	Adobar el cerdo con los aliños y reposar en refrigeración. Preparar el cerdo para el proceso de cocción untándolo con una mezcla de manteca, achiote y sal. Hornear el cerdo en horno de leña, la cocción es lenta así que este proceso de horneado tomará al menos 6 horas.				
Tipo de cocción	Al horno				
Ilustración referencial					
					
<p>Ilustración 52 Hornado riobambeño Fuente: Dirección de Turismo GAD Riobamba. Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>					
Difusión y comercialización					
Alcance	Internacional	Vías de difusión	Mercado turístico		
Alcance de comercialización		Nacional			
Vías de comercialización		Restaurantes, puestos pequeños, puestos informales.			
Breve reseña del plato					
El hornado data del siglo XVI, donde con el fin de aprovechar el calor de los hornos de leña las cocineras horneaban carnes entre ellas la de cerdo cuya preparación se remonta a la receta europea del cochinito habiendo de adaptar los ingredientes a productos de producción nacional, es así que se inicia la preparación del tradicional hornado. La elaboración de este plato es típica de la Sierra ecuatoriana sin embargo cada lugar tiene su particularidad y se distinguen las guarniciones por ser carbohidratos de cultivo local.					
Fuentes de información	Sra. Rocío Guananga, comerciante de hornado. Entrevista al Chef Carlos Gallardo (publicada por diario el comercio el 11 junio 2014)				
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> Chicha de jora: bebida fermentada elaborada a base de maíz. 				

	<ul style="list-style-type: none"> Las recetas y sus porciones varían de acuerdo a cada expendedora puesto que cada una posee su sazón propia.
--	---

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL²

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.2 Jugos con hielo del Chimborazo.

Tabla 82 Ficha de caracterización, Jugos con hielo del Chimborazo

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Descripción del plato					
Denominación	Jugos con hielo del Chimborazo			Variación de denominación	Rompenucas
Categoría	Bebida	Procedencia de los ingredientes		Naturales	
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado		
Factores de elaboración e información nutricional					
Nivel de dificultad	Bajo	Tiempo de elaboración	3 Minutos		
Tamaño de la porción	340 ml	Apto para vegetarianos	SI		
Recetario					
Número de porciones	1	Origen de la receta	Familiar		
Ingredientes	Fruta fresca de producción nacional: Mora, coco, naranjilla, tomate de árbol, azúcar, hielo extraído del nevado Chimborazo, agua.				
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> Lavar la fruta seleccionada para el jugo y pelar si es el caso. Licuar con agua, azúcar al gusto y una porción de hielo. Servir en un vaso de cristal y adicionar hielo en caso de que el cliente lo requiera. 				
Tipo de Preparación	Licuado				
Ilustración referencial					
					
<p>Ilustración 53 Jugos con hielo del Chimborazo Fuente: Dirección de Turismo GAD Riobamba. Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>					
Difusión y comercialización					
Alcance	Local	Vías de difusión	Boca a boca		
Alcance de comercialización		Local			
Vías de comercialización		Puestos de jugos en el mercado Mariano Borja			
Breve reseña de la bebida					

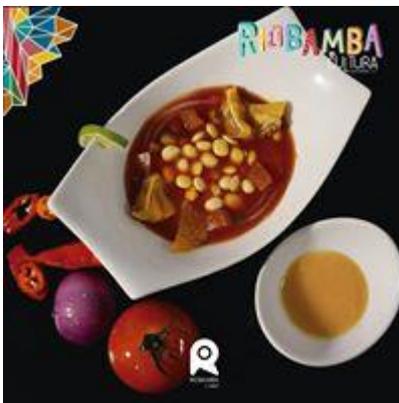
² ESPOL, Escuela Superior Politécnica del litoral.

La tradición de los jugos con hielo del Chimborazo data de la época en que no existían las neveras y el hielo no era tan fácil de adquirir, es así que los propietarios de los puestos de jugos del mercado Mariano Borja “La Merced” lo compraban a los llamados “hieleros”, hombres de la localidad que se dedicaban a extraer y comercializar el hielo del nevado Chimborazo; sin embargo esta tradición está a punto de desaparecer pues en la actualidad existe un único hielero Baltazar Ushca personaje icónico de la localidad que mantiene viva esta tradición.	
Fuentes de información	Artículo “Historias de Riobamba”, por Diego Vallejo publicado en el 2012. Propietarios de puestos de jugos del Mercado Mariano Borja “La Merced”
Observaciones	Estos jugos tradicionales son la bebida que acompaña a platos tradicionales como el hornado, las tortillas de papa con chorizo y demás platos expendidos en el Mercado “La Merced”

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL
Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.3 Ceviche de chochos

Tabla 83 Ficha de caracterización ceviche de chochos

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA			
Datos generales			
Encuestador	Karla Paguay	Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba
		Parroquia	Maldonado
Descripción del plato			
Denominación	Ceviche de chochos	Temporalidad	Regular
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes	Naturales
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado
Factores de elaboración e información nutricional			
Nivel de dificultad	Medio	Tiempo de elaboración	3 horas
Porciones por plato	1		
Tamaño de la porción	186 g aprox.	Apto para vegetarianos	No
Recetario			
Origen de la receta	Familiar		
Ingredientes	Cebolla, tomate, cilantro, chochos, cuero de choncho, aceite. Ají: chochos, ají, sal aceite.		
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar el cuero con sal y aliños, enfriar y picar. • Lavar, hervir y pelar los chochos. • Cocinar y licuar los tomates. • Picar la cebolla, tomate y cilantro. • Servir el jugo de tomate con cuero, chochos cebolla tomate y cilantro picados y acompañar de una guarnición de: Maíz tostado, chifles, canguil, chicharrón. • Para el ají: licuar los chochos el ají, sal y aceite. 		
Ilustración referencial			
	<p>Ilustración 54 Ceviche de chochos Fuente: Dirección de Turismo GAD Riobamba. Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>		
Difusión y comercialización			

Alcance	Nacional	Vías de difusión	Boca a boca
Alcance de comercialización		Nacional	
Vías de comercialización		Puestos pequeños, puestos informales.	
Breve reseña del plato			
Este plato data de 1974 donde la llegada de arquitectos a la ciudad para la construcción del hospital, fue motivo de comercio de comida alrededor del lugar donde se realizaba la obra. En esa época ya se elaboraba el ceviche de pollo y el chocho cocido era comercializado en pequeñas raciones sin ningún tipo de acompañante, es así que una ciudadana se ingenió usando estos elementos y creando lo que hoy se conoce como el ceviche de chochos.			
Fuentes de información		Tesis "Análisis Gastronómico del Ceviche de Chocho en la Ciudad de Riobamba" por Gabriela Ibarra y Nattaly Yépez Sra. Julia Jerez, expendedora del plato con 15 años de experiencia.	
Observaciones	El chocho es una legumbre que se cultiva en la zona andina del Ecuador y se consume guisado en preparaciones como el ceviche o acompañado de maíz tostado. En Riobamba este plato es de comercio popular y se expende en puestos formales e informales de la ciudad.		

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.4 Yaguarlocro.

Tabla 84 Ficha de caracterización, Yaguarlocro

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA			
Datos generales			
Encuestador	Karla Paguay	Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba
		Parroquia	
Descripción del plato			
Denominación	Yaguarlocro	Temporalidad	Regular
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes	Naturales
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado
Factores de elaboración e información nutricional			
Nivel de dificultad	Medio	Tiempo de elaboración	2 horas
Porciones por plato	1		
Tamaño de la porción	250 ml	Apto para vegetarianos	No
Recetario			
Origen de la receta	Familiar		
Ingredientes	Papa, tripas de borrego, hierba buena, achiote, cebolla blanca, ajo, maní tostado, orégano, jugo de limón, harina, sangre de borrego, pimienta, aguacate, leche.		
Preparación	Lavar las tripas con sal, harina y jugo de limón, una vez limpias cocinar en una olla a presión hasta que estén blandas. Sofreír en achiote la cebolla y el ajo, añadir sal, incorporar el agua, hierba buena y las papas. Una vez cocidas las papas agregar las tripas cocidas y picadas en trozos pequeños y el maní licuado con leche. Para la sangre: Sofreír en aceite la cebolla y el ajo hasta que doren e incorporar la sangre revolviendo constantemente, para finalizar agregar cilantro, pimienta y comino. Servir la preparación caliente en un plato sopero acompañar de una porción de sangre y una tajada de aguacate.		

Ilustración referencial



Ilustración 55 Yaguarlocro
 Fuente: Doña Magolita Restaurante
 Elaborado por: Karla Paguay Calle

Difusión y comercialización

Alcance | Nacional

Alcance de comercialización | Nacional

Vías de comercialización | Restaurantes, puestos de comida.

Breve reseña del plato

El yaguarlocro es un plato de data del tiempo prehispánico; su ausencia en las recetas encontradas permite presumir que se trataba de una preparación campesina elaborada por la clase obrera que no disponía de las carnes del animal pues en aquella época los terratenientes eran los privilegiados en gozar de lo mejor de la producción confiriendo a los obreros partes de los animales como tripas, patas, sangre y cabezas. Del ingenio de los obreros nace esta combinación llamada yaguarlocro cuyo significado kichwa es yaguar= sangrey lugru = sopa de papas.

Fuentes de información | Chef. Geovana Robalino, Sra. Magdalena Sánchez propietaria del restaurante Doña Magolita.

Observaciones | Kichwa: Lengua indígena hablada en Ecuador.

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.5 Tortillas de papa con caucara.

Tabla 85 Ficha de caracterización, Tortillas de papa con caucara

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Maldonado
Descripción del plato					
Denominación	Tortillas de papa con caucara			Temporalidad	Regular
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes			Naturales
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado		
Factores de elaboración e información nutricional					
Nivel de dificultad	Medio	Tiempo de elaboración	2 horas		
Porciones por plato	1				
Apto para vegetarianos	No				
Recetario					
Origen de la receta	Familiar				
Ingredientes	Papas, cebolla blanca, aceite, ajo, huevos, caucara, aliños varios, aguacate, lechuga, tomate.				
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la caucara con sal y aliños en una olla de presión. • Pelar y cocer las papas con sal, cuando estén blandas aplastar y añadir achiote y freír en una plancha con aceite caliente. • Picar la lechuga en tiritas y freír los huevos. • Montar el plato con una porción de tortilla de papa, caucara, huevo frito, una tajada de aguacate, cebolla y tomates picados. 				
Ilustración referencial					
					
<p>Ilustración 56 Tortilla de papa con caucara Fuente: Restaurante Doña Magolita Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>					
Difusión y comercialización					
Alcance	Nacional				
Alcance de comercialización	Nacional				
Vías de comercialización	Restaurantes, puestos pequeños.				
Breve reseña del plato					
Hace 19 años, después de que se jubiló, doña Magdalena Sánchez tuvo la idea de vender tortillas de papa con caucara. Con la ayuda de sus hijas empezó a vender el plato típico de forma esporádica en la puerta de su casa. Después, gracias a la recepción de los comensales, alquiló un puesto en la esquina. Actualmente, cuenta con su propio restaurante.					
Fuentes de información	Chef. Geovana Robalino, Sra. Magdalena Sánchez.				

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.6 Tortillas de papa con chorizo.

Tabla 86 Ficha de caracterización, Tortillas de papa con chorizo.

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA					
Datos generales					
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Descripción del plato					
Denominación	Tortillas de papa con chorizo			Temporalidad	Regular
Variación de denominación	Llapingachos con chorizo				
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes		Naturales	
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado		
Factores de elaboración e información nutricional					
Nivel de dificultad	medio	Tiempo de elaboración	2 horas		
Porciones por plato	1				
Apto para vegetarianos	No				
Recetario					
Origen de la receta	Familiar				
Ingredientes	Papas, sal, ajo, cebolla, achiote manteca de choncho, aguacate, chorizo, tomate, cilantro, huevos.				
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Cocer las papas con sal hasta que estén blandas. • Una vez blandas aplastarlas y sofreírlas en una plancha con manteca de choncho. • Freír los huevos y el chorizo. • Servir una porción de la tortilla con huevos fritos, chorizo, una tajada de aguacate y acompañar con cebolla, tomate y cilantro picados. 				
Ilustración referencial					
					
<p>Ilustración 57 Tortillas de papa con chorizo Fuente: Dirección de turismo GAD Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>					
Difusión y comercialización					
Alcance	Nacional				
Alcance de comercialización	Nacional				
Vías de comercialización	Restaurantes, puestos pequeños.				
Breve reseña del plato					
Hace varias décadas en el Mercado Mariano Borja conocido como “La Merced” se ha preparado y vendido este plato que tiene gran acogida entre la ciudadanía y los turistas tanto por su sabor como por su precio.					
Fuentes de información	Chef. Geovana Robalino.				
Observaciones	El expendio de este plato en la ciudad de Riobamba es típico de los mercados, siendo “La Merced” el más concurrido.				

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.1.1.7 Jugo de Sal.

Tabla 87 Ficha de caracterización, Jugo de sal.

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA				
Datos generales				
Encuestador	Karla Paguay		Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia
Descripción del plato				
Denominación	Jugo de sal		Temporalidad	Regular
Categoría	Alimento	Procedencia de los ingredientes		Naturales
Reconocimiento	Muy reconocido	Aceptación	Plenamente aceptado	
Factores de elaboración e información nutricional				
Nivel de dificultad	Bajo	Tiempo de elaboración	30 minutos	
Porciones por plato	1			
Tamaño de la porción		Apto para vegetarianos	No	
Recetario				
Número de porciones	1	Origen de la receta	Familiar	
Ingredientes	Cilantro, cebolla blanca, huevos, jugo de carne, limón			
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Freír los huevos en la sartén hasta que estén tibios. • Servir en un vaso de cristal los huevos, juego de carne (líquido resultante de la cocción de la carne de res son aliños y tomate) adicionar cilantro y cebolla picada y acompañar de una tajadita de limón. 			
Ilustración referencial				
				
<p>Ilustración 58 Jugo de Sal Fuente: Dirección de turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>				
Difusión y comercialización				
Alcance	Local	Vías de difusión	Prensa local	
Alcance de comercialización	Local			
Vías de comercialización	Puestos pequeños			
Breve reseña del plato				
En el mercado La Merced hace décadas atrás se ha comercializado diversidad de platos, entre las preparaciones más populares las tortillas de papa con chorizo o con carne; es así que teniendo a la mano estos productos ya preparados nace la iniciativa en una vendedora de mezclar estos ingredientes en un vaso y servirlo a los comensales, esta bebida salada tubo buena acogida y se popularizó con el pasar de los años.				
Fuentes de información	Chef. Geovana Robalino			

Fuente: Fichas del inventario gastronómico de la ESPOL.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.4.2 Análisis de los platos caracterizados

Tras haber recopilado información referente a cada plato tradicional riobambeño seleccionado se destacan de la caracterización las siguientes generalidades:

4.4.3 Denominación y variación.

La denominación de los platos tradicionales riobambeños no varía en la zona urbana en donde los establecimientos y el público consumidor reconocen los platos con el mismo nombre, no obstante las tortillas de papa pueden ser conocidas también como llapingachos y los jugos con hielo del Chimborazo son también llamados rompe nucas.

4.4.4 Categoría.

Los platos tradicionales de Riobamba se clasifican de la siguiente forma:

- Plato fuerte
- Bebida
- Sopa

4.4.5 Procedencia de las recetas.

Con base a las entrevistas realizadas a los propietarios de los lugares de expendio de platos tradicionales que constan en la ruta, se obtienen los datos a continuación detallados con respecto a la procedencia de las recetas.

4.4.6 Tipo y procedencia de los ingredientes.

La preparación de platos tradicionales de Riobamba requiere en mayor porcentaje de productos naturales característicos de la producción agrícola local como; papa, chochos, maíz, cebolla, tomate, y carne de cerdo, entre los más ingredientes más destacados.

4.4.7 Temporalidad.

La preparación de estos platos es regular y se consumen durante todo el año, los productos necesarios para su preparación son asequibles durante todas las épocas del año y en su mayoría se abastecen de la producción agrícola de la local y regional.

4.4.8 Nivel de dificultad de elaboración y valor nutricional de consumo.

Existen diversos niveles de dificultad van desde el muy bajo como es el caso de los jugos con Hielo del Chimborazo, hasta el nivel Regular como en el caso del hornado.

4.5 Establecimientos seleccionados para conformar la ruta

Los establecimientos que cumplen los criterios establecidos son:

Tabla 88 Establecimientos seleccionados para conformar la ruta gastronómica.

Establecimiento	Tipo	Parroquia
Ceviches Doña Julita	Puesto de ceviches	Maldonado
Tradiciones	Cafetería/ Restaurante	Maldonado
Doña Magolita	Restaurante	Maldonado
Sra. Rocío Guaranga	Puesto de Hornado	Lizarzaburu
Sra. Miriam Santillán	Puesto de jugos	Lizarzaburu
Doña luna	Puesto de tortillas	Lizarzaburu

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1 Caracterización de establecimientos que conforman la ruta.

En la siguiente ficha se indican las principales características de cada establecimiento seleccionado como resultado del trabajo de campo.

4.5.1.1 Ceviches "Julita".

Tabla 89 Ficha de descripción Ceviches Julita

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento		Ceviches Julita		Tipo	Puesto de comida
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Maldonado
Dirección	Loja y Orozco parque Villa María		Teléfono	099546949	
Capacidad del local	30 pax				
Horario de atención	7 am- 1.30 pm domingo a domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Ceviche de chochos			Temporalidad	Regular
Categoría	Alimento				
Costo por plato	Desde \$1,50				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Julia Jerez		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	15 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Julia Jerez.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.2 Cafetería/ restaurante “Tradiciones”.

Tabla 90 Ficha de descripción Cafetería restaurante Tradiciones

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Tradiciones		Tipo	Cafetería/ restaurante	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Maldonado
Dirección	Veloz 15-58 y Morona		Teléfono	032962889	
Capacidad del local	40 pax				
Horario de atención	12.00 pm- 8.00 pm lunes a sábado 12.00 pm -2.00 pm Domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Yaguarlocro		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento				
Costo por plato	\$4.00				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Patricia Moreno		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	10 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Patricia Moreno				
Observaciones	Pese al horario del establecimiento el Yaguarlocro es un plato que se prepara únicamente los días sábado y domingo.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.3 Restaurante “Doña Magolita”.

Tabla 91 Ficha de descripción Restaurante Doña Magolita.

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Tradiciones		Tipo	Cafetería/ restaurante	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Maldonado
Dirección	Almagro 24-58 y Orozco		Teléfono	032 941 496	
Capacidad del local	50 pax				
Horario de atención	12.00 pm- 21.30 pm lunes a sábado 12.00 pm -14.00 pm Domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Tortillas de papa con caucara		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento				
Costo por plato	Desde \$3.50				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Magdalena Sánchez		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	20 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Magdalena Sánchez				
Observaciones	Además de las tortillas de papa con caucara el restaurante ofrece almuerzos y variedad de comida tradicional.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.4 Puesto de hornado #15 Sra. Rocío Guaranga.

Tabla 92 Ficha de descripción puesto de hornado #15 Sra. Rocío Guaranga

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Rocío Guaranga		Tipo	Puesto de Hornado	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Dirección	Guayaquil y espejo				
Capacidad del local	45 pax				
Horario de atención	8.00 am- 16.00 pm lunes a Domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Hornado		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento				
Costo por plato	Desde \$3.50				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Rocío Guananga		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	45 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Rocío Guananga				
Observaciones	El plato de hornado se puede acompañar de tortillas de papa si el cliente lo prefiere, en el Mercado "La Merced" lo tradicional es acompañarlo de mote y chiriucho.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.5 Puesto de jugos #1 Sra. Miriam Santillán.

Tabla 93 Ficha de descripción puesto de jugos #1 Sra. Miriam Santillán.

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Rocío Guaranga		Tipo	Puesto de Jugos	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Dirección	Guayaquil y espejo				
Capacidad del local	45 pax				
Horario de atención	8.00 am- 16.00 pm lunes a Domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Jugos con Hielo del Chimborazo		Temporalidad	Regular	
Categoría	Bebida				
Costo por plato	Desde \$1.00				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Miriam Santillán		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	58 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Miriam Santillán				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.6 Sal6n "Doña Luna".

Tabla 94 Ficha de descripci6n sal6n Doña Luna

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRON6MICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Rocío Guaranga		Tipo	Puesto de tortillas	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cant6n	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Direcci6n	Guayaquil y espejo				
Capacidad del local	12 pax				
Horario de atenci6n	8.00 am- 16.00 pm lunes a Domingo				
Plato de expendio					
Denominaci6n	Jugo de sal		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento				
Costo por plato	Desde \$3.00				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Luz Arellano		Cargo	Propietaria	
Tiempo en la actividad	42 ańos				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisi6n Familiar				
Trasmisi6n de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de informaci6n	Sra. Luz Arellano				
Observaciones	Este establecimiento fundado en 1945 pionero en la preparaci6n del tradicional jugo de sal, ofrece tambi6n otros platos como el caldo de pata, yaguarlocro y las tortillas de papa con chorizo.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.5.1.7 Restaurante “Aquí me quedo”.

Tabla 95 Ficha de caracterización Restaurante “Aquí me quedo”

ESTABLECIMIENTOS QUE CONFORMAN LA RUTA GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Nombre del Establecimiento	Aquí me quedo		Tipo	Puesto de tortillas	
Encuestador	Karla Paguay			Fecha	03- 12-2017
Provincia	Chimborazo	Cantón	Riobamba	Parroquia	Lizarzaburu
Dirección	Guayaquil y espejo				
Capacidad del local	30 pax				
Horario de atención	6.00 am- 15.00 pm lunes a Domingo				
Plato de expendio					
Denominación	Tortillas de papa con chorizo		Temporalidad	Regular	
Categoría	Alimento				
Costo por plato	Desde \$2.00				
Propietario/a del establecimiento					
Nombre	Sra. Delia Alarcón Bonilla	Cargo	Propietaria		
Tiempo en la actividad	74 años				
Recetario					
Procedencia de la receta	Trasmisión Familiar				
Trasmisión de la receta	Familiar				
Sensibilidad al cambio	Baja				
Fuentes de información	Sra. Delia Alarcón Bonilla				
Observaciones	Este establecimiento fundado en 1950 es un referente de la preparación de platos tradicionales, uno de los más consumido en este local es las tortillas de papa con chorizo.				

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.6 Diseñar el circuito de la ruta con base en los platos tradicionales de Riobamba de mayor valor turístico y su correspondiente sitio de expendio

El diseño de la ruta gastronómica con base en platos tradicionales de Riobamba se requiere identificar los atractivos turísticos complementarios cercanos a estos establecimientos seleccionados, para lo cual se sigue el siguiente proceso:

4.6.1 Ubicación de los establecimientos en el mapa

La ubicación de establecimientos seleccionados en el mapa permite determinar su ubicación y la identificación de atractivos turísticos cercanos a estos puntos para complementar el desarrollo de la ruta:

Símbolos en el mapa:

-  Ceviches Julita
-  Tradiciones Cafetería/ Restaurante
-  Doña Magolita Restaurante
-  Hornado del Sra. Rocío Guaranga
-  Jugos con hielo del Chimborazo de la Sra. Miriam Santillán
-  Salón Doña Luna
-  Aquí me quedo Restaurante



Ilustración 59 Ubicación de los establecimientos seleccionados en el mapa del cantón Riobamba.

Fuente. Google maps.com

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.6.2 Análisis.

Se determina con el análisis visual del mapa que los establecimientos presentan las siguientes características de ubicación:

Tabla 96 Límites de la ubicación de los establecimientos seleccionados.

Límite	Calles
Norte	Colón
Sur	Joaquín Chiriboga
Este	Olmedo
Oeste	Orozco

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.6.3 Identificación de atractivos turísticos y sitios de interés dentro del límite de ubicación de los establecimientos seleccionados.

Con el afán de identificar los atractivos complementarios propicios para visitar en el recorrido de la ruta, se establece mediante el trabajo de campo que son los siguientes:

Tabla 97 Atractivos turísticos y sitios de interés identificados.

Nombre	Tipo	Ubicación (calles)
Hostal Oasis	Sitio de interés	Almagro y Veloz
La Perinola Rincón de arte	Sitio de interés	Almagro y Veloz
Talabartería Luis Guamán	Sitio de interés	Orozco y Alvarado
San Felipe Neri	Establecimiento educativo	Veloz entre Juan de Velasco y Alvarado
La Libertad	Parque	Alvarado entre veloz y primera constituyente
Capilla del Sacrilegio	Capilla	Juan de Velasco y Veloz
Basílica del sagrado corazón de Jesús	Iglesia	Veloz entre Alvarado y Benalcázar
Pedro de Lizarzaburu "San Francisco"	Mercado	Juan de Velasco entre 10 de agosto y Primera Constituyente.
Helados San Francisco	Sitio de interés	Primera Constituyente y Juan de Velasco
Edificio de la Gobernación	Atractivo arquitectónico	Primera constituyente entre Tarqui y 5 de junio
Municipio	Atractivo arquitectónico	5 de Junio entre Primera Constituyente y Veloz
Capilla Santa Bárbara	Atractivo arquitectónico	Veloz entre espejo y 5 de junio
Parque Maldonado	Atractivo turístico	Primera constituyente entre espejo y 5 de junio
Museo de la ciudad	Atractivo cultural arquitectónico	Espejo y Primera Constituyente
Edificio de la Independencia	Atractivo arquitectónico	Primera Constituyente entre espejo y 5 de junio
Correos del Ecuador	Atractivo arquitectónico	Espejo y 10 de agosto
Iglesia La Merced	Atractivo arquitectónico	Guayaquil y Espejo
Mercado Mariano Borja	Atractivo cultural arquitectónico	Guayaquil entre Colón y Espejo
Hugo's fuente de soda	Sitio de interés	Guayaquil entre Colón y Espejo (Pasaje del Mercado Mariano Borja)

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

4.6.4 Integración de atractivos turísticos complementarios para la ruta gastronómica

Para integrar los atractivos turísticos y sitios de interés se propone que el recorrido siga el siguiente trayecto que permite entrelazar los puntos identificados.

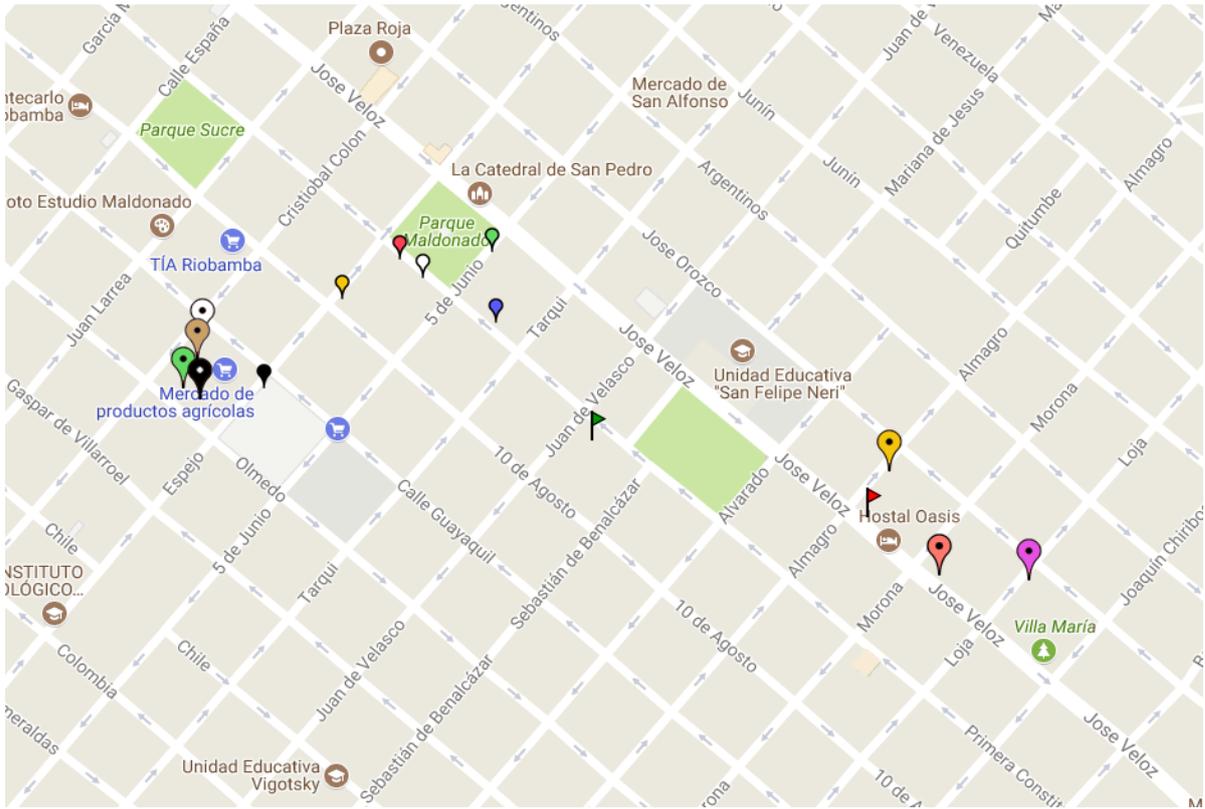


Ilustración 60 Integración de puntos de interés a la ruta gastronómica.

Fuente: Google maps.com

Elaborado por: Karla Paguay Calle

CONCLUSIONES

5.1.1 Generales.

- La importancia de crear una ruta gastronómica en base a platos tradicionales en el cantón Riobamba radica en su utilidad como medio para propiciar la atracción de turistas y promover el turismo local poniendo en valor el atractivo gastronómico y su potencial para complementar la experiencia del visitante; pero sobre todo como muestra de identidad cultural y aporte para el desarrollo socioeconómico local.

5.1.2 Específicas.

- La revisión de bibliografía actualizada ha permitido sustentar el marco referencial y teórico del presente trabajo constituyendo el soporte científico para proponer la ruta gastronómica con base en la comida tradicional de la ciudad de Riobamba.
- Mediante la aplicación de encuestas se evidenció el reconocimiento y popularidad de la gastronomía tradicional riobambeña por parte de los turistas quienes demuestran interés en conocer y degustar esta variedad de comida, siendo estos los factores claves para el desarrollo de la ruta gastronómica.
- La ciudad de Riobamba, sitio en donde se desarrollará la ruta cuenta además con distintos atractivos turísticos e infraestructura adecuada para el desarrollo del proyecto.
- La investigación realizada comprueba la necesidad de crear una ruta gastronómica con base en platos tradicionales de Riobamba, para brindar al turista la oportunidad de conocer y degustar la comida local en los establecimientos de expendio más representativos de la urbe.
- Finalmente destacar que se han identificado los platos representativos de mayor potencial turístico como son, el hornado, los jugos con hielo del Chimborazo, ceviche de chochos, jugo de sal, tortillas de papa con caucara, tortillas de papa con chorizo y yaguarlocro.

RECOMENDACIONES

5.2.1 General.

- Socializar con los organismos pertinentes los proyectos que se realicen, con el fin de poner en marcha propuestas que contribuyan al desarrollo turístico local.

5.2.2 Especificas.

- Complementar el diseño de la ruta gastronómica con otros atractivos de la localidad que acompañen el recorrido y garanticen la satisfacción de las expectativas y requerimientos de los turistas.
- Se demuestra en el trabajo investigativo el interés de los turistas en la gastronomía local y la acogida de la ruta gastronómica, por lo que se recomienda a la dirección de Turismo del GAD Riobamba y a los organismos rectores de la actividad turística a nivel local consideren la puesta en marcha de este proyecto para mediante el trabajo conjunto desarrollar actividades que permitan el aprovechamiento de este nicho turístico y así propiciar su desarrollo en el cantón.
- Conociendo de la existencia en Riobamba de empresas dedicadas a la actividad turística así como organismos gubernamentales pertinentes, se aconseja gestionar el trabajo solidariado para buscar una difusión adecuada de los atractivos turísticos y gastronómicos locales garantizando así un mayor alcance e impacto de las iniciativas propuestas.
- Se recomienda la creación de rutas gastronómicas de distinta dimensión y configuración propiciando así la consolidación de este atractivo como producto turístico local.

CAPÍTULO V
PROPUESTA

6.1 Título de la propuesta

Diseño de una Ruta Gastronómica, para el aprovechamiento del atractivo gastronómico de las parroquias urbanas del Cantón Riobamba.

6.2 Introducción

El diseño de una ruta gastronómica en el cantón Riobamba será de utilidad para dar valor a su potencial turístico dada la necesidad de reconocer este atractivo como elemento impulsador del desarrollo turístico en el cantón.

Basar la ruta en productos gastronómicos tradicionales como elemento de identidad local, permite al turista conocer de los saberes culinarios, costumbres y características particulares de la localidad puesto que en este arte convergen distintos aspectos de la vida cotidiana.

Además cabe destacar que la presente propuesta promueve la diversificación de los productos turísticos siguiendo las nuevas tendencias de turismo contemporáneo

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo General.

Proponer una ruta gastronómica con base en los platos tradicionales más populares del cantón Riobamba para poner en valor y aprovechar el potencial de este nicho turístico como medio para difundir la identidad cultural y propiciar el desarrollo socio-económico local.

6.3.2 Objetivos Específicos.

- * Seleccionar los platos más representativos de la gastronomía tradicional riobambeña para el desarrollo de la propuesta mediante la evaluación de la representatividad.
- * Determinar en base a criterios profesionales los establecimientos de expendio de comida tradicional riobambeña idóneos para conformar la ruta.
- * Ofrecer los principales componentes gastronómicos de Riobamba mediante la propuesta de una ruta gastronómica.

6.4 Antecedentes

6.4.1 Análisis FODA del destino en función de su atractivo gastronómico.

Se realiza el análisis de Riobamba como destino gastronómico mediante la herramienta de planeación estratégica Matriz FODA, dada la versatilidad de su aplicación, gracias a lo cual se conoce sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas detalladas a continuación:

Tabla 98. Análisis FODA en función de los recursos gastronómicos del cantón Riobamba

Recurso Turístico	Factores Internos	Factores Externos
Gastronomía	FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> * Riqueza y variedad de comida tradicional. * Habilidad en la preparación de platos tradicionales. * Industria restaurantera en crecimiento. * Fácil accesibilidad a restaurantes y lugares de expendio de comida más populares del cantón. * Platos tradicionales riobambeños catalogados como patrimonio intangible del Ecuador. * Buen abastecimiento de productos locales necesarios para la preparación de platos típicos. * Viabilidad adecuada para llegar al cantón y movilizarse dentro de él. 	<ul style="list-style-type: none"> * Creciente número de turistas que visitan el cantón. * Interés de turistas nacionales y extranjeros en la comida tradicional riobambeña. * Constante campaña del ministerio de turismo para potenciar el atractivo turístico del país. * Proyectos del Gobierno buscan la consolidación del turismo sostenible en todo el Ecuador.
	Debilidades	Amenazas
	<ul style="list-style-type: none"> * Deficiente información gastronómica al turista que llega al cantón. * Infraestructuras insuficientes. * Malas prácticas de higiene en lugares informales de expendio de comida. * Ausencia de productos turísticos gastronómicos consolidados. 	<ul style="list-style-type: none"> * Deficiente difusión del atractivo gastronómico en las ofertas turísticas locales. * Posicionamiento y ventaja competitiva de locales de comida rápida. * Nivel de inseguridad * Carencia de capacitación en prestación de servicios, atención al cliente y manipulación de alimentos. * Poca explotación del atractivo gastronómico.

Fuente: Investigación de campo
 Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.4.2 Situación Actual.

6.4.2.1 Rutas gastronómicas del cantón Riobamba.

El estudio, diseño, creación y planificación de rutas gastronómicas en el cantón Riobamba se ha abordado desde distintas perspectivas, es así que en trabajos de titulación se destaca la gastronomía de las zonas rurales mientras en otros se considera importante conjugar los atractivos gastronómicos con el patrimonio intangible, se han usado distintos métodos, realizado inventarios gastronómicos y estudios de factibilidad para la implementación de distintas rutas y corredores gastronómicos; sin embargo cabe tener en cuenta que si bien los atractivos gastronómicos tradicionales riobambeños son una constante en el desarrollo de las rutas gastronómicas los restaurantes y sitios donde se expende la comida tradicional no están exentos de cambios como cierres, disminución de la calidad o cambios de menú, por lo que se precisa diseñar rutas con base a datos actuales.

6.4.3 Diseño de las rutas gastronómicas.

El diseño de las rutas gastronómicas no se rige a una metodología estricta, no existen normas, procesos, modelos o diseños a seguir, por tal razón cada autor queda en la libertad de regirse a su criterio profesional y diseñar la ruta conforme a su iniciativa y creatividad, de manera que se adapte a las necesidades particulares de cada proyecto.

6.5 Identificación de los platos tradicionales riobambeños más representativos

Con la aplicación de las encuestas se han identificado los platos tradicionales más reconocidos de la localidad, así como los de mayor consumo.

Tabla 99 Identificación de los platos tradicionales riobambeños más representativos

Denominación	Ubicación y nombre del establecimiento
<p>ENTRADA</p>	<p><i>Concepto: todas aquellas preparaciones frías o calientes que se sirven antes del plato fuerte.</i></p>
<p><u>Jugo de sal</u></p>  <p>Ilustración 61 Jugo de sal Fuente Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Mercado Mariano Borja “La Merced”, Salón Doña Luna</p>
<p>PLATO FUERTE</p>	<p><i>Concepto: Plato principal de una comida o menú, el más copioso o contundente.</i></p>
<p><u>Hornado</u></p>  <p>Ilustración 62 Hornado de La Merced. Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Mercado Mariano Borja “La Merced”, puesto #15 de la Sra. Rocío Guananga.</p>
<p><u>Tortillas de papa con caucara</u></p>  <p>Ilustración 63 Tortillas de papa con caucara Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Restaurante Doña Magolita, Orozco y Almagro Esquina.</p>

<p><u>Tortillas de papa con chorizo</u></p>  <p>Ilustración 64 Tortillas de papa con chorizo Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Mercado Mariano Borja “La Merced, restaurante “Aquí me quedo”.</p>
<p>BEBIDAS</p>	<p><i>Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término también se refiere a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas.</i></p>
<p><u>Jugos con hielo del Chimborazo</u></p>  <p>Ilustración 65 Jugos con hielo del Chimborazo. Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Mercado Mariano Borja “La Merced, Local #1 de la Sra. Miriam Santillán.</p>
<p>SOPAS</p>	<p><i>Preparación culinaria que consiste en un líquido con sustancia y sabor.</i></p>
<p><u>Yaguarlocro</u></p>  <p>Ilustración 66 Yaguarlocro Fuente: Dirección de Turismo del GADM Riobamba Elaborado por: Karla Paguay Calle</p>	<p>Restaurante/ Cafetería “Tradiciones”, -Veloz 14-58 y Morona</p>

Fuente: Trabajo de campo.
Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.5.1 Valoración turística de los platos que conforman la ruta mediante la matriz FODA.

Tabla 100 Matriz FODA de los platos de la ruta gastronómica.

FORTALEZAS 	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> * Precio asequible * Alimentos de buena calidad a base de ingredientes frescos. * Fuerte posicionamiento en el mercado local. * Cercanía con lugares turísticos de la ciudad. * Producción artesanal * Productos no estacionales * Tamaño de las porciones facilita el consumo en grupal por tanto representa ahorro al turista. 	<ul style="list-style-type: none"> * Fuerte demanda local * Mercado en crecimiento * Declaración de varios platos tradicionales riobambeños como patrimonio inmaterial del Ecuador. * Buena imagen del destino- Riobamba * Consumidores extranjeros que buscan probar la comida local. * Disponibilidad de materia prima en la localidad y región.
DEBILIDADES 	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> * Escasa capacitación en manipulación de alimentos. * Escasa cultura de innovación * Alimentos no aptos para diabéticos y personas que por distintos padecimientos deban restringir el consumo de alguno de sus ingredientes. * La abundancia de carbohidratos se puede considerar excesiva para algunos consumidores. * Ausencia o poca variedad de ensaladas. 	<ul style="list-style-type: none"> * Incremento de cadenas de comida rápido en la ciudad. * Escasa publicidad a nivel nacional.

Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.6 Diseño de la Ruta

6.6.1 Nombre de la Ruta.

Ruta gastronómica “El sabor Riobambeño”

6.6.2 Logotipo.



Ilustración 67 Logotipo ruta gastronómica "El sabor Riobambeño"

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Freedom Studios

6.6.3 Ubicación de la Ruta Gastronómica

6.6.3.1 Macro localización.

Provincia: Chimborazo

Cantón: Riobamba

6.6.3.2 Micro Localización.

La ruta gastronómica que se propone en el presente trabajo tiene lugar en diferentes establecimientos de expendio de comida tradicional riobambeña ubicados en las siguientes direcciones:

Tabla 101 Micro localización de la ruta "Sabor riobambeño"

Establecimiento	Dirección	Parroquia
Ceviches Doña Julita	Loja y Orozco	Maldonado
Tradiciones Cafetería/ Restaurante	Veloz 15-58 y Morona	Maldonado
Doña Magolita Restaurante	Almagro 24-58 y Orozco	Maldonado
Hornado de la Sra. Rocío Guananga	Guayaquil y espejo	Lizarzaburu
Jugos de la Sra. Miriam Santillán	Guayaquil y espejo	Lizarzaburu
Salón Doña Luna	Guayaquil y espejo	Lizarzaburu

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.7 Tipo de Ruta.

"Ruta Gastronómica"

6.8 Target.

Turistas Nacionales e internacionales.

Apto para: Adultos, niños, adultos mayores y personas con capacidades especiales.

6.9 Recorrido de la ruta gastronómica



Ilustración 68 Recorrido de la ruta gastronómica "el Sabor Riobambeño"

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.9.1 Características del recorrido.

Tabla 102 Características del recorrido.

Característica	Medida
Distancia	1,14 km
Elevación máxima	2,757 m
Elevación Mínima	2,752 m
Dificultad técnica	Baja
Desnivel cuesta arriba	1 m
Desnivel cuesta abajo	1 m

Fuente: Trabajo investigativo

Elaborado por: Karla Paguay Calle

6.9.2 Descripción de la ruta gastronómica "El sabor riobambeño".

La ruta gastronómica "El sabor riobambeño" advierte un recorrido a pie de 1.14 km con un nivel de dificultad bajo, apta para niños, adultos mayores y personas con capacidades

especiales; se realiza en el centro histórico de la ciudad admitiendo que en el recorrido se aprecie la arquitectura colonial, mercados, parques y otros puntos de interés.

Recetas inesperadas y combinaciones auténticas permitirán conocer la gastronomía riobambeña su historia, tradiciones, características y tendencias a través de un camino lleno de sabores, aromas, texturas y colores que harán de la experiencia del turista extraordinaria e inolvidable.

La guía turística desarrollada detalla la ubicación de atractivos turísticos, datos relevantes del circuito y principalmente de los componentes gastronómicos de la ruta.

6.10 Integrantes de la ruta

El diseño de la ruta integra principalmente un selecto grupo de establecimientos que comercializan platos tradicionales riobambeños y cuyas características se consideran óptimas para la recepción de turistas.

Además, como complemento del itinerario se ha considerado en el recorrido varios lugares emblemáticos de la ciudad

6.11 Características de la ruta

En el diseño de la ruta gastronómica se han considerado los siguientes parámetros:

- Elección de los integrantes de la ruta en función de la popularidad del establecimiento y aceptación del producto
- Diseño con base en el tiempo de funcionamiento y horario de atención de los establecimientos.
- Itinerario desarrollado dentro de los límites de las parroquias urbanas del cantón Riobamba.
- Menú integrado por platos tradicionales de la gastronomía riobambeña.
- Sistema de información explicativa de cada plato tradicional que conforma la ruta gastronómica.
- Recorrido a pie y apto para, adultos, niños, adultos mayores y personas con capacidades especiales.

6.12 Descripción de la ruta.

A continuación, se presenta la ruta gastronómica por los establecimientos de comida tradicional riobambeña más populares de la localidad.

CEVICHES DOÑA JULITA

Reseña Histórica

El punto inicial de la ruta es el puesto de chochos “Ceviches Julita” ubicado en el parque Villa María, la Sra. Julia Jerez propietaria atiende su negocio personalmente; dedicarse 15 años a este negocio le aporta ese toque extra de sabor a este plato riobambeño, el sabor de la tradición y la experiencia.

Cuenta Doña Julia que la receta, el negocio y la sazón la heredó de su madre, quien hace muchos años atrás cuando en la ciudad de Riobamba la construcción del hospital fue motivo de comercio en el sector donde se desarrollaba la obra, ella se dedicaba a la venta de chochos y tras las sugerencias de arquitectos, comensales, familiares y amigos prepara una receta que combina el ya existente ceviche de pollo con una legumbre de gran consumo y que además ella vendía, los chochos, es así que inicia el negocio y la tradición de preparación se ha mantenido con el pasar de los años, gracias a ello Doña Julia nos brinda uno de los más deliciosos ceviches de chocho de la ciudad.

Propietario: Sra. Julia Jerez

Dirección: Loja y Orozco parque Villa María, local #1

Tiempo de funcionamiento: 15 años

Horario de atención: De domingo a domingo de 7.00 am a 1.30 pm

Plato: Ceviche de chochos

Ingredientes

- Cebolla,
- Tomate
- Cilantro
- Chochos
- Cuero de chancho
- Aceite.
- Sal y pimienta
- Para el ají: chochos, ají, sal aceite.

Preparación

- Cocinar el cuero con sal y aliños, enfriar y picar.
- Lavar, hervir y pelar los chochos.
- Cocinar y licuar los tomates.
- Picar la cebolla, tomate y cilantro.

- Servir el jugo de tomate con cuero, chochos cebolla tomate y cilantro picados y acompañar de una guarnición de: Maíz tostado, chifles, canguil, chicharrón.

- Para el ají: licuar los chochos el ají, sal y aceite.

Precio: Desde \$1,50

Otros productos: Ceviche de chochos con pollo, bebidas frías.

Datos de interés

- Se puede modificar el plato para personas vegetarianas.
- El chocho es una legumbre de la zona andina ecuatoriana.
- Alimento rico en calcio.

CAFETERÍA/ RESTAURANTE “TRADICIONES”

Reseña Histórica

Tras un par de años trabajando en el negocio de la comida en mancomunidad con su madre y habiendo finalizado una carrera en gastronomía, la Sra. Patricia Moreno decide emprender su propio negocio, abriendo “Tradiciones” a inicios del año 2017. Su menú es variado, sin embargo se destacan las preparaciones tradicionales riobambeñas como el yaguarlocro.

Propietario: Sra. Patricia Moreno

Dirección: Veloz 15-58 y Morona

Tiempo de funcionamiento: 1 año

Horario de atención: De lunes a sábado de 12.00 pm a 8.00 pm

Plato: Yaguarlocro

Ingredientes

- Papas
- Tripas de borrego
- Hierba buena
- Achiote
- Cebolla blanca
- Ajo
- Maní tostado
- Orégano
- Jugo de limón
- Harina
- Sangre de borrego
- Pimienta
- Aguacate
- Leche

Preparación

Lavar las tripas con sal, harina y jugo de limón, una vez limpias cocinar en una olla a presión hasta que estén blandas. Sofreír en achiote la cebolla y el ajo, añadir sal, incorporar el agua, hierba buena y las papas. Una vez cocidas las papas agregar las tripas cocidas y picadas en trozos pequeños y el maní licuado con leche.

Para la sangre: Sofreír en aceite la cebolla y el ajo hasta que doren e incorporar la sangre revolviendo constantemente, para finalizar agregar cilantro, pimienta y comino.

Servir la preparación caliente en un plato sopero acompañar de una porción de sangre y una tajada de aguacate.

Precio: \$4,00

Otros productos: Almuerzos, platos a la carta, café, té, empanadas, bolones, jugos, humitas, tamales, quimbolitos.

Datos de interés

- Plato no apto para vegetarianos
- Por políticas del establecimiento el yaguarlocro se prepara solo los días sábados.

RESTAURANTE “DOÑA MAGOLITA”

Reseña Histórica

Habiéndose jubilado la Sra. Magdalena Sánchez decide emprender su propio negocio elaborando con su propia sazón tortillas de papa con caucara, la recepción del plato fue magnífica y tras 22 años de arduo trabajo ahora cuenta con su propio local y ampliado la variedad de su oferta.

Propietario: Sra. Magdalena Sánchez.

Dirección: Almagro 24-58 y Orozco

Tiempo de funcionamiento: 22 años

Horario de atención: Lunes a sábado 12.00 pm- 21.30 pm L

Domingo 12.00 pm -14.00 pm

Plato: Tortillas de papa con caucara

Ingredientes

- Papas
- Cebolla Blanca
- Aceite
- Ajo
- Huevos
- Caucara
- Aliños Varios
- Aguacate,
- Lechuga
- Tomate

Preparación

- Cocinar la caucara con sal y aliños en una olla de presión.
- Pelar y cocer las papas con sal, cuando estén blandas aplastar y añadir achiote y freír en una plancha con aceite caliente.
- Picar la lechuga en tiritas y freír los huevos.
- Montar el plato con una porción de tortilla de papa, caucara, huevo frito, una tajada de aguacate, cebolla y tomates picados.

Precio: Desde \$3,50

Otros productos: Almuerzos, seco de chivo, hornado, yaguarlocro, seco de pollo, jugo de frutas, helados.

Datos de interés

- La salsa de maní contiene leche, no es apta para intolerantes a la lactosa.
- Es posible anticipar su visita para mejor atención.
- La caucara es un corte duro de carne de res.

HORNADO DE LA SRA. ROCÍO GUANANGA

Reseña Histórica

La Sra. Rocío Guananga heredó el negocio de su familia quienes por años se han dedicado al comercio de hornado en el Mercado Mariano Borja; a la fecha son 45 años los que se dedica a esta labor, que recalca requiere mucho tiempo y esfuerzo, sin embargo la sazón del hornado de la familia Guananga ha cautivado a los comensales quienes la prefieren y como ella dice hacen que su esfuerzo valga la pena.

Propietario: Sra. Rocío Guananga

Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja” La Merced”

Tiempo de funcionamiento: 45 años

Horario de atención: Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm

Plato: Hornado

Ingredientes

- Cerdo fresco
- Achiote
- Aliños (ajo, sal en grano, comino, pimienta)
- Guarnición: Maíz pelado
- Acompañado: Ají, cebolla, tomate, chicha de jora, sal, cilantro

Preparación

- Adobar el cerdo con los aliños y reposar en refrigeración.
- Preparar el cerdo para el proceso de cocción untándolo con una mezcla de manteca, achiote y sal.
- Hornear el cerdo en horno de leña, la cocción es lenta así que este proceso de horneado tomará al menos 6 horas.

Precio: Desde \$3,50

Otros productos: Mote, tortillas de papa.

Datos de interés

- No apta para vegetarianos.
- Es posible comprar el hornado por platos y por libras.

JUGOS CON HIELO DEL CHIMBORAZO DE LA SRA. MIRIAM SANTILLÁN

Reseña Histórica

La Sra. Miriam Santillán continúa con el negocio que su madre la Sra. Beatriz Montalvo inició en 1960 en el Mercado Mariano Borja. El toque singular de esta bebida consiste en servir el jugo con pedazos de hielo, extraídos del volcán Chimborazo. Baltazar Ushca conocido como “el último hielero del Chimborazo” es la única persona que extrae el hielo y lo comercializa en el mercado, siendo de esta manera un personaje icónico de la localidad.

Propietario: Sra. Miriam Santillán.

Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja” La Merced”

Tiempo de funcionamiento: 58 años

Horario de atención: Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm

Bebida: Jugos con hielo del Chimborazo

Ingredientes

- Fruta fresca de producción nacional: Mora, coco, naranjilla, tomate de árbol, azúcar, hielo extraído del nevado Chimborazo, agua.

Preparación

- Lavar la fruta seleccionada para el jugo y pelar si es el caso.
- Licuar con agua, azúcar al gusto y una porción de hielo.
- Servir en un vaso de cristal y adicionar hielo en caso de que el cliente lo requiera

Precio: Desde \$1,00

Dato de interés

El hielo del nevado es extraído por Baltazar Ushca un hombre de 67 años conocido como el último hielero del Chimborazo, quien desde los 15 años de edad hasta la actualidad se dedica a esta labor, siendo la única persona que provee de hielo para la preparación de los jugos.

SALÓN DE “DOÑA LUNA”

Reseña Histórica

Pionera en la elaboración del tradicional jugo de sal la Sra. Luz Luna empezó su negocio de comida en el Mercado Mariano Borja “La Merced” muy joven, se caracterizó por la preparación de esta preparación que se convirtió en una de las más reconocidas de la ciudad; actualmente el negocio se encuentra a cargo de su hija la Sra. Luz Arellano quien continúa esta tradición.

Propietario: Sra. Luz Arellano

Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja” La Merced”

Tiempo de funcionamiento: 42 años

Horario de atención: Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm

Plato: Jugo de sal

Ingredientes

- Cilantro
- Cebolla blanca
- Huevos
- Jugo de carne
- Limón

Preparación

- Freír los huevos en la sartén hasta que estén tibios.
- Servir en un vaso de cristal los huevos, jugo de carne (líquido resultante de la cocción de la carne de res son aliños y tomate) adicionar cilantro y cebolla picada y acompañar de una tajadita de limón en caso de que el cliente lo requiera.

Precio: Desde \$3,00

Otros productos: Yaguarlocro, caldo de pata, tortillas de papa con chorizo.

RESTAURANTE “AQUÍ ME QUEDO”

Reseña Histórica

Situado en el Mercado la Merced y con 74 años de tradición el Restaurante “Aquí me quedo” se destaca por la preparación de platos tradicionales de la localidad, de los cuales el más reconocido es las tortillas de papa con chorizo.

Propietario: Sra. Delia Alarcón Bonilla

Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja” La Merced”

Tiempo de funcionamiento: 74 años

Horario de atención: Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm

Plato: Tortillas de papa con chorizo

Precio: Desde \$2,00

Otros productos: Yaguarlocro, caldo de pata, tortillas de pata con chorizo, llapingachos, jugo de sal, juegos de frutas, secos de carne y de pollo.

6.11.1 Lugares complementos de la ruta

HELADOS DE “SAN FRANCISCO”

Reseña Histórica

Desde 1969 los helados de San Francisco ofertados por el Sr. Germán Martínez han deleitado a propios y extraños, el local situado en el Mercado San Francisco, es muy popular entre los riobambeños, los sabores no han variado y hasta la fecha se conservan las recetas originales que tanto gustan al público.

Propietario: Sr. German Martínez

Dirección: Primera constituyente y Juan de Velasco, Mercado San Francisco.

Tiempo de funcionamiento: 48 años

Horario de atención: Lunes a Domingo de 6:00 am a 6:00 pm

Producto: Helados de crema y hielo, sabores taxo, mora, coco y chocolate

Ingredientes

- Crema de leche/ agua
- Azúcar
- Mora/ Taxo o Chocolate

Preparación

- Lavar y seleccionar la fruta
- Licuar con azúcar y agua o crema de leche.
- Verter la preparación en moldes, colocar una paleta de madera y refrigerar.

Precio: \$0,25

Datos de interés

- Los helados de crema no son aptos para intolerantes a la lactosa.
- No apto para diabéticos.
- Los taxos curubas, tumbos, parchas o poroksas son arbustos nativos de la selva alta de la cordillera de los Andes

MERCADO PEDRO DE LIZARZABURU “SAN FRANCISCO”

Reseña Histórica

En el cantón Riobamba se acostumbraba organizar ferias a cielo abierto frente a las principales iglesias y con carpas hechas de tela y madera ofertar legumbres, verduras, frutas, lácteos y cárnicos, siendo la mayoría de producción local; actualmente el mercado Pedro de Lizarzaburu, más conocido como Mercado de San Francisco posee una infraestructura más adecuada y la feria dejó de ser a cielo abierto, la oferta es más amplia y los precios asequibles.

Dirección: Primera constituyente y Juan de Velasco, Mercado San Francisco.

Tiempo de funcionamiento: 48 años

Horario de atención: 7.00 am a 6.00pm

Producto: frutas, verduras, legumbres, lácteos, cárnicos.

Atractivo: Producción agrícola local

En el Cantón Riobamba como era costumbre, frente a las iglesias importantes de Riobamba se organizaban las ferias a cielo abierto, donde se ofertaban productos a la intemperie con carpas hechas de tela y madera; actualmente se encuentra el mercado Pedro de Lizarzaburu, más conocido como Mercado de San Francisco de la Provincia Chimborazo.

HUGO’S FUENTE DE SODA

Reseña Histórica

En el pasaje del Mercado Mariano Borja en 1936 el Sr Hugo Murillo abrió su fuente de soda, ofertando al público pikles, sandwiches, variedad de bebidas frías y calientes. Se destaca de este establecimiento los pikles elaborados con una receta única y deliciosa que los propietarios han mantenido durante todos estos años; el lugar es acogedor y su decoración es atractiva al público.

Propietario: Sr. Hugo Murillo

Dirección: Guayaquil y Colón 22-53 Pasaje Merced

Tiempo de funcionamiento: 82 años

Horario de atención:

Productos: Pickles, sandwiches, bebidas frías, calientes, picaditas.

Producto estrella: Pickles

Ingredientes

- Aceitunas
- Zanahoria
- Embutidos
- Cebollas mini
- Col de Bruselas
- Chocho,
- Sal y especias
- Choclo
- Para acompañar, mostaza, salsa de tomate.

Preparación

- Picar y Hervir las verduras.
- Colocarlas en un frasco de vidrio, adicionar el vinagre, la sal y las especias.
- Dejar reposar y servir acompañado de embutidos picados y una porción de salsas.

Atractivo: Producción agrícola local

6.12 Actividades complementarias.

- * Conocer la ciudad a través del recorrido.
- * Posibilidad de tomar fotos.
- * Visita de mercados y parques cercanos al sector.
- * Probar y aprender sobre alimentos de consumo local.
- * Conocer y aprender de la historia de Riobamba y su cultura.
- * Visita a un mercado para conocer los productos y frutas de cultivo local y nacional.

6.13 Justificación de la ruta

Se justifica la creación de la ruta gastronómica “El sabor de la tradición riobambeña” con las encuestas, entrevistas e investigaciones realizadas que indican que la gastronomía tradicional riobambeña posee un alto potencial turístico, por lo que su desarrollo es primordial para poner en valor este recurso y potenciar el desarrollo turístico y económico en el cantón.

6.14 Beneficios

La información hallada en esta investigación puede ser usada como fuente de consulta; dado que proporciona datos fehacientes sobre la gastronomía tradicional riobambeña, siendo un referente de información para guiar a turistas nacionales y extranjeros a los lugares más adecuados para su consumo.

Por otro lado también se presenta una guía turístico-gastronómica de Riobamba, mediante la cual se da a conocer detalles de la localidad, sitios de interés, información de alojamiento y transporte.

6.15 Estrategias de información de la ruta

Mediante las encuestas se conoce que pese al interés de los turistas en la gastronomía tradicional riobambeña, no se cuenta con medios de información turística/gastronómica adecuados, por lo que se decide plasmar los resultados de esta investigación en una guía turístico-gastronómica para dar a conocer y la ruta.

Se promocionará la ruta por medio de la guía turístico-gastronómica, misma que se distribuirá de manera gratuita en los establecimientos que conforman la ruta y en los medios de información turística como son: Dirección de turismo del GADM Riobamba, GADM Riobamba y agencias de viaje.

6.16 Guía turístico- gastronómica de Riobamba

Con el objetivo de presentar al turista información de interés y utilidad sobre Riobamba como destino y a la vez hacer énfasis en su gastronomía tradicional, se ha diseñado una guía turístico- gastronómica cuya utilidad principal es permitir conocer rápidamente el destino, incluyendo un mapa de la ruta gastronómica e información complementaria.

Portada y contraportada

HOSPEDAJE, TRANSPORTE Y NÚMEROS DE EMERGENCIA

Hotel hacienda: Abraspungo

Dirección: km 3 ½ vía a Guano.

Teléfono: 099 768 3450

Costo: 2 huéspedes \$130 (incluye desayuno y W Fi)

Hotel Zeus

Dirección: Av. Daniel León Borja

Teléfono: (03) 296-8036

Detalles del Hotel: Wi-Fi gratis, servicio de lavandería, servicio en la habitación, apto para niños, restaurante, gimnasio, bar.

Hostal Oasis

Dirección: Calle Diego de Almagro, Riobamba

Teléfono: (03) 296-1210

Transporte

Transporte ejecutivo interprovincial y transfer aeropuertos "Montecario"

Teléfono: 0984114114

Transporte Turístico Interangeles Tours Cia Ltda

Dirección: Olmedo 28-57 Y Carabobo

Servicio de taxi ejecutivo dentro de la ciudad

"La Riobambeñita"

Teléfono: (03)2626096

Emergencia: 911



RUTA GASTRONÓMICA

Ilustración 69 Guía turístico gastronómica, portada y contraportada

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Riobamba

Riobamba es la capital de la provincia de Chimborazo, rodeada y protegida por el nevado Chimborazo y los volcanes Carihuairazo, Tungurahua y El Altar.

Fundada el 14 de Agosto de 1534 por Diego de Almagro en la antigua Ciudad de Liribamba (milenaria capital de los Puruháes) lo que hoy es Villa "La Unión", Cantón Colta. Fue la primera ciudad española fundada en tierras de lo que hoy es el Ecuador. El 4 de febrero de 1797 un terremoto destruyó la ciudad matando aproximadamente diez mil personas tras lo cual se reubica en lo que actualmente es la llanura de Tapi. Riobamba también es conocida como: "La Ciudad Bonita" por poseer elevada importancia en cuanto a atractivos turísticos, arquitectura colonial, riqueza gastronómica y calidez humana.

"La cuna de la nacionalidad ecuatoriana
"Por ser la primera ciudad española fundada en territorio de lo que actualmente es Ecuador.

"Ciudad de las primicias", Riobamba es llamada la ciudad de las primicias ya que ha sido protagonista de hechos fundamentales en la vida de la patria, a continuación algunas de las primicias:

- La primera ciudad española en el Ecuador.
- Primer Escudo de Armas
- El primer cabildo municipal
- El primer convento
- El primer historiador (Juan de Velasco)
- La primera radiodifusora
- La primera iglesia del país

Ilustración 70 Guía turístico gastronómica, presentación de la ciudad

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle



Ilustración 71 Guía turístico gastronómica, mapa de la ruta.

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle

Puntos de la ruta

Ceviches Doña "Julita"

Propietario: Sra. Julia Jerez

Dirección: Loja y Orozco parque Villa María, local #1

Horario de atención: De domingo a domingo de 7:00 am a 1:30 pm

Plato estrella: Ceviche de chochos

Plato preparado a partir de semillas de chocho; se sirve con un jugo de tomate sazonado, cilantro picado, cebolla, tomate, cuero de cerdo cocida y picada y tradicionalmente se acompaña de chifles, canguil y maíz tostado.

Dato de interés

- Se puede modificar el plato para personas vegetarianas.
- El chocho es una legumbre de la zona andina ecuatoriana. Alimento rico en calcio.

Precio: Desde \$1,50

Restaurante "Doña Magolita"

Propietario: Sra. Magdalena Sánchez.

Dirección: Almagro 24-58 y Orozco

Horario de atención: : Lunes a sábado 12.00 pm- 21.30 pm
Domingo 12.00 pm -14.00 pm

Plato estrella: Tortilla de papa con caucara

Tortillas elaboradas a base de papa servidas con salga de maní, acompañadas de caucara (carne de res), huevo frito, lechuga, aguacate, tomate y cebolla curtida.

Dato de interés

- La salsa de maní contiene leche, no es apta para intolerantes a la lactosa.
- Es posible anticipar su visita para mejor atención. La caucara es un corte duro de carne de res.

Precio: Desde \$3,50

Cafetería/ Restaurante "Tradiciones"

Propietario: Sra. Patricia Moreno

Dirección: Veloz 15-58 y Morona

Horario de atención: De lunes a sábado de 12.00 pm a 8.00 pm

Plato estrella: Yaguarlocco

Sopa elaborada a base de papas y vísceras de borrego, se acompaña con guarnición de tomate y cebolla encurtida, la sangre del borrego refrita y aguacate.

Dato de interés

- Plato no apto para vegetarianos
- Por políticas del establecimiento el yaguarlocco se prepara solo los días sábados.

Precio: Desde \$4,00

Helados de "San Francisco"

Propietario: Sr. German Martínez

Dirección: Primera constituyente y Juan de Velasco Mercado San Francisco.

Tiempo de funcionamiento: 45 años

Horario de atención: : Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm

Plato estrella: Hornado

Carne de cerdo adobada con varios aliños y horneada a fuego lento, se sirve con guarnición de mote (maíz pelado y cocido) Chiriucho (cebolla, ají, tomate y lechuga con vinagreta de chicha)

Dato de interés

- No apta para vegetarianos.
- Es posible comprar el hornado por platos y por libras.

Precio: Desde \$3,50

Ilustración 72 Guía turístico gastronómica, presentación de los puntos página 1.

Fuente: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle



Hornado de la Sra. Rocío Guananga

Propietario: Sra. Rocío Guananga
Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja" La Merced"
Tiempo de funcionamiento: 45 años
Horario de atención: : Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm
Plato estrella: Hornado
 Carne de cerdo adobada con varios aliños y horneada a fuego lento, se sirve con guarnición de mote (maíz pelado y cocido) Chiriucho (cebolla, aji, tomate y lechuga con vinagreta de chicha)
Dato de interés
 • No apta para vegetarianos.
 • Es posible comprar el hornado por platos y por libras.
Precio: Desde \$3,50

Salón de "Doña Luna"

Propietario: Sra. Luz Arellano
Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja" La Merced"
Tiempo de funcionamiento: 58 años
Horario de atención: : Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm
Plato estrella: Jugos de sal
 Preparación de sal elaborada con jugo de carne, huevos, cilantro y servida con limón
Dato de interés
 •El origen del horado data de un plato valenciano: el cochinitillo
 •El hornado se prepara en horno de leña
Precio: Desde \$1,00

Jugos con hielo del Chimborazo de la Sra. Miriam Santillán

Propietario: Sra. Miriam Santillán
Dirección: Guayaquil y espejo, Mercado Mariano Borja" La Merced"
Tiempo de funcionamiento: 58 años
Horario de atención: : Lunes a Domingo 8.00 am- 16.00 pm
Plato estrella: Jugos con hielo del Chimborazo
 Jugos de frutas frescas, elaborados con hielo extraído del nevado Chimborazo.
Dato de interés
 El hielo del nevado es extraído por Baltazar Ushca un hombre de 67 años conocido como el último hielero del Chimborazo, quien desde los 15 años de edad hasta la actualidad se dedica a esta labor, siendo la única persona que provee de hielo para la preparación de los jugos.
Precio: Desde \$1,00

Fuente de Soda "Hugo's"

Propietario: Sr. Hugo Murillo
Dirección: Guayaquil y Colón 22-53 Pasaje Merced
Tiempo de funcionamiento: 82 años
Horario de atención: Lunes a Domingo de 7:30am a 7:30pm
Plato estrella: Pickles
 Variedad de verduras conservadas en vinagre, servidas con embutidos y salsas.
Precio: • \$7.00 (Porción para 4 personas)

Ilustración 73 Guía turístico gastronómica, descripción de los puntos página 2.”

Diseño: Freedom Studios

Elaborado por: Karla Paguay Calle

BIBLIOGRAFÍA

- Antonelli, G., & Viganò, E. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081010075000038>
- Antonelli, G., & Viganò, E. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081010075000038>
- Schlüter , R., & Thiel, D. (2008). *Pasos revista de turismo y patrimonio*. Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf
- Aguirre, C. (19 de 05 de 2014). *Conexión Esan*. Obtenido de <https://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2014/05/19/la-contribucion-de-la-evaluacion-financiera-de-proyectos-en-las-organizaciones/>
- Aizega , J. M. (30 de 04 de 2015). *Basque Culinary Center*. Obtenido de <https://www.bculinary.com/es/noticias/la-omt-y-basque-culinary-center-presentan-el-tercer-foro-mundial-sobre-turismo-gastronomico>
- Andrade , C., Cañar , A., Toranzos , A., & Carvache, W. (24 de 02 de 2015). *dspae.Spol.edu.ec*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>
- Andrade, S. (05 de 2006). *Promonegocios.net*. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/demanda/definicion-demanda.html>
- ANT. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). *agro uba*. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). *agro uba*. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Boullon, R. C. (2006). *aptae.pe*. Obtenido de http://www.aptae.pe/archivos_up/0107-planificacion-del-espacio-turistico-roberto-c-ballon.pdf
- Brida, J. G., London, S., & Rojas, M. (03 de 04 de 2015). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185166715300035#bib0005>

Brida, J. G., London, S., & Rojas, M. (03 de 04 de 2015). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185166715300035#bib0005>

BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1869). *Filosofía del gusto*. Madrid: Editorial Andrómeda. .

Cadena , N. (21 de 02 de 2014). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf

Cadena, N. (05 de 2016). *GAD Riobamba*. Obtenido de <http://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/alcaldia/plan-de-desarrollo-cantonal>

Cámara de la pequeña Industria. (2010). Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf

Chavarrías, M. (16 de 10 de 2014). *cosumer.es*. Obtenido de <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2014/10/16/220675.php>

Covarrubias , R. (2015). Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/#indice>

Di Clemente, E., Hernandez, j., & López , T. (30 de 10 de 2013). *dialnet.unirioja.es*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>

Di Clemente, E., Hernandez, j., & López , T. (30 de 10 de 2013). *dialnet.unirioja.es*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>

Dirección de Planificación y Ordenamiento Territorial GADM Riobamba. (21 de 02 de 2014). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf

El comercio. (18 de 11 de 2011). *elcomercio.com*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/construir/riobamba-mall-clase-a.html>

El comercio. (18 de 11 de 2011). *elcomercio.com*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/construir/riobamba-mall-clase-a.html>

Espinel, V. A. (25 de 08 de 2013). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de [turismo.gob.ec](http://www.turismo.gob.ec): <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-lo-tiene-todo-para-ser-una-potencia-turistica/>

- Expreso. (16 de 11 de 2014). *Expreso, diario de viajes y turismo*. Obtenido de http://www.expreso.info/noticias/gastronomia/42790_el_turismo_gastronomico_en_europa
- Expreso. (16 de 11 de 2014). *Expreso, diario de viajes y turismo*. Obtenido de http://www.expreso.info/noticias/gastronomia/42790_el_turismo_gastronomico_en_europa
- Fisher, L., & Espejo, J. (05 de 2006). *Promonegocios*. Obtenido de a oferta se refiere a "las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado"
- Galli, F. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081010075000026>
- Galli, F. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081010075000026>
- García, A. (s.f). *.igeograf.unam.mx/*. Obtenido de http://www.igeograf.unam.mx/sigg/utilidades/docs/pdfs/publicaciones/inves_geo/boletines/3/bol3_art20.pdf
- Gisolf, M. C. (07 de 02 de 2014). *tourismtheories.org*. Obtenido de <http://www.tourismtheories.org/?p=329&lang=es>
- Guerra, W. (2013). *Cocinas regionales y turismo en el Caribe Colombiano*.
- Guevara, G. (28 de 02 de 2012). *Cumbre.com.mx*. Obtenido de <http://www.cumbre.com.mx/turismo/feb2812.html>
- Guevara, G. (28 de 02 de 2012). *Cumbre.com.mx*. Obtenido de <http://www.cumbre.com.mx/turismo/feb2812.html>
- Hernández, R. (2015). *Helvia.uco.es*. Obtenido de <http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13107/2015000001211.pdf?sequence=1>
- Hernández, R. (2015). *Helvia.uco.es*. Obtenido de <http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13107/2015000001211.pdf?sequence=1>
- Hjalajer, A. M., & Richards, G. (s.f). *book.google.com*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=mwSCAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA36&dq=Demand+for+the+gastronomy+tourism+product&ots=q4e3hThfVT&sig=b>

u_ww51_8oZKQW64ZXalSh_zKiY#v=onpage&q=Demand%20for%20the%20gastronomy%20tourism%20product&f=false

- INE. (11 de 01 de 2016). *INE.ES*. Obtenido de <http://www.ine.es/daco/daco42/egatur/egatur1115.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/chimborazo.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/chimborazo.pdf>
- INEC. (10 de 01 de 2013). *Ecuador en cifras*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/inec-presenta-sus-proyecciones-poblacionales-cantoniales/>
- INEC. (10 de 01 de 2013). *Ecuador en cifras*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/inec-presenta-sus-proyecciones-poblacionales-cantoniales/>
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (s.f). *Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/busquedaPrincipal.jsf>
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (s.f). *patrimoniocultural.gob.ec*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf>
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (s.f). *patrimoniocultural.gob.ec*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf>
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (23 de 09 de 2008). *tandfonline.com*. Obtenido de http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v04n02_03
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (23 de 09 de 2008). *tandfonline.com*. Obtenido de http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v04n02_03
- Labella, P. (s.f). *VIX*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>

- MAGAP. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- MAGAP. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- Mankiw, G. (08 de 05 de 2006). *promonegocios.net*. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html>
- Mascarenhas , R., & Gândara, J. (09 de 2010). *scielo.org.ar*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000500011&script=sci_arttext&tlng=pt
- MCYP. (10 de 26 de 2013). *culturaypatrimonio.gob.ec*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- MCyP. (26 de Octubre de 2013). *Patrimonio alimentario*. Quito: El Telégrafo. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- MCyP. (s.f). *Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoBusqueda.jsf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (10 de 26 de 2013). *culturaypatrimonio.gob.ec*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de transporte y obras públicas. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- MINTUR. (2007). *undp.org*. Obtenido de <http://www.undp.org/ec/odm/planes/plandetur.pdf>
- MINTUR. (2007). *undp.org*. Obtenido de <http://www.undp.org/ec/odm/planes/plandetur.pdf>
- MINTUR. (5 de 01 de 2017). *Ministerio de turismo*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/el-turismo-dinamizo-en-285-5-millones-de-dolares-la-economia-el-2016/>

- MINTUR. (10 de 2017). *Turismo.gob.ec*. Obtenido de <http://www.cooperativa.cl/noticias/economia/pymes/conozca-los-efectos-de-la-crisis-en-el-escenario-economico-de-las-pyme/2008-10-20/164143.html>
- Mintur. (s.f). *turismo.gob.ec*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Montecinos, D. A. (03 de 07 de 2013). *Peregrino Gastrósofo*. Obtenido de peregrino Gastrósofo: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Montecinos, D. A. (03 de 07 de 2013). *Peregrino Gastrósofo*. Obtenido de peregrino Gastrósofo: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- MPyC. (s.f). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoBusqueda.jsf>
- Muñoz, A. (24 de 08 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0188461117300535>
- Muñoz, A. (24 de 08 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0188461117300535>
- n/a. (s/f). *Estudios de mercado*. Obtenido de https://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html
- National Geographic. (15 de 02 de 2015). *National Geographic España*. Obtenido de http://www.nationalgeographic.com.es/viajes/grandes-reportajes/los-10-mejores-destinos-gastronomicos-del-mundo-2_8947/10#article-text
- National Geographic. (15 de 02 de 2015). *National Geographic España*. Obtenido de http://www.nationalgeographic.com.es/viajes/grandes-reportajes/los-10-mejores-destinos-gastronomicos-del-mundo-2_8947/10#article-text
- OMT. (1994). *Eumet.net*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2014/1377/turismo.html>
- OMT. (1994). *Eumet.net*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2014/1377/turismo.html>
- OMT. (1998). *eumed.net*. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/turydes/11/vgcp.html>

- OMT. (s.f). *Organización Mundial del Turismo OMT*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- OMT. (s.f). *Organización Mundial del Turismo OMT*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Ortiz , M. (s.f). *Diario el Comercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/opinion/iva-impuestos-terremoto-ecuador-marceloortiz.html>
- Ospina , P. (28 de 04 de 2015). *La línea de fuego*. Obtenido de <https://lalineadefuego.info/2015/04/28/crisis-y-tendencias-economicas-en-el-ecuador-de-rafael-correa-por-pablo-ospina-peralta/>
- Pampillon, A. (18 de 02 de 2007). *lared 21*. Obtenido de <http://www.lr21.com.uy/economia/246675-la-importancia-economica-y-social-del-turismo>
- Pérez, J., López, T., Córdova, F., & Medina, M. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117301506#bib11>
- Pérez, J., López, T., Córdova, F., & Medina, M. (10 de 11 de 2017). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117301506#bib11>
- Quito Turismo. (2017). Obtenido de Alcaldía de Quito: <http://www.quitocultura.info/event/sal-quitena-festival-gastronomico-2017/>
- Quito Turismo. (2017). Obtenido de Alcaldía de Quito: <http://www.quitocultura.info/event/sal-quitena-festival-gastronomico-2017/>
- REDATAM. (2010). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- REDATAM. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- Reyes, H. (12 de 2016). *bitstream*. Obtenido de <http://190.95.226.74/bitstream/45000/354/1/TESIS%20DISE%C3%91O%20METODOLOGICO%20PARA%20CREAR%20RUTAS%20GASTRON%C3%93MICAS%20EN%20LA%20CIUDAD%20DE%20QUITO..pdf>

- Reyes, H. (12 de 2016). *bitstream*. Obtenido de <http://190.95.226.74/bitstream/45000/354/1/TESIS%20DISE%C3%91O%20METODOLOGICO%20PARA%20CREAR%20RUTAS%20GASTRON%C3%93MICAS%20EN%20LA%20CIUDAD%20DE%20QUITO..pdf>
- Rolfini, V. (14 de 08 de 2015). *El Estímulo*. Obtenido de <http://elestimulo.com/bienmesabe/como-organizar-una-ruta-gastronomica-en-7-pasos/>
- Sánchez, S., & López, T. (22 de 07 de 2011). *tandfonline.com*. Obtenido de <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13683500.2011.589895?scroll=top&needAccess=true>
- Sánchez, S., & López, T. (22 de 07 de 2011). *tandfonline.com*. Obtenido de <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13683500.2011.589895?scroll=top&needAccess=true>
- SECTUR. (2002). Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/recurso-turistico.htm>
- SENPLADES. (02 de 2015). *sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000360001_Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014-2019_15-03-2015_12-35-54.pdf
- Sormaz, U., Akmese, A., Gunes, E., & Aras, S. (16 de 07 de 2016). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (16 de 07 de 2016). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (16 de 07 de 2016). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>
- Sormaz, Umit; Akmese, Alil; Gunes, Eda; Aras, Sercans. (16 de 07 de 2016). *sciencedirect.com*. Obtenido de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866>
- Steinmentz, R. (2010). *aut.researchgateway.ac*. Obtenido de <http://aut.researchgateway.ac.nz/bitstream/handle/10292/1090/SteinmetzR.pdf>
- Steinmentz, Rose. (2010). *aut.researchgateway.ac*. Obtenido de <http://aut.researchgateway.ac.nz/bitstream/handle/10292/1090/SteinmetzR.pdf>
- Tapia, E. (30 de 09 de 2015). *Revista líderes.com.ec*. Obtenido de <http://www.revistalideres.ec/lideres/ecuador-mayor-tasa-crecimiento-turistas.html>

- Travel Industry Dicctionary. (s.f). *Travel Industry Dicctionary.com*. Obtenido de <http://www.travel-industry-dictionary.com/gastro-tourism.html>
- Travel Industry Dicctionary. (s.f). *Travel Industry Dicctionary.com*. Obtenido de <http://www.travel-industry-dictionary.com/gastro-tourism.html>
- Tripadvisor. (s.f). *Tripadvisor Colombia*. Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Restaurants-g294308-Quito_Pichincha_Province.html
- Tripadvisor. (s.f). *Tripadvisor Colombia*. Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Attraction_Products-g294308-d1887277-Urban_Adventures_Quito-Quito_Pichincha_Province.html
- Tripadvisor. (s.f). *Tripadvisor Colombia*. Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Restaurants-g294308-Quito_Pichincha_Province.html
- Tripadvisor. (s.f). *Tripadvisor Colombia*. Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Attraction_Products-g294308-d1887277-Urban_Adventures_Quito-Quito_Pichincha_Province.html
- UDLA. (17 de 12 de 2014). *UDLA.edu.ec*. Obtenido de <http://www.udla.edu.ec/2014/12/17/santander-rescate-de-sabores-tradicionales/>
- UDLA. (17 de 12 de 2014). *UDLA.edu.ec*. Obtenido de <http://www.udla.edu.ec/2014/12/17/santander-rescate-de-sabores-tradicionales/>
- UNAM. (2012). *Economía.unam.mx*. Obtenido de <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/cap2a.pdf>
- UNAM. (2012). *Economía.unam.mx*. Obtenido de <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/cap3.pdf>
- UNESCO. (2003). *Organización de las Naciones Unidas Para la Educación la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- UNESCO. (s.f). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- UNESCO. (s.f). *UNESCO.org*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/inventario-del-patrimonio-inmaterial-00080>
- Unigarro, C. (2010). *flacsoandes.edu.ec*. Obtenido de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

- Unigarro, C. (2010). *flacsoandes.edu.ec*. Obtenido de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Varas, S. (20 de 10 de 2008). *Cooperativa*. Obtenido de <http://www.cooperativa.cl/noticias/economia/pymes/conozca-los-efectos-de-la-crisis-en-el-escenario-economico-de-las-pyme/2008-10-20/164143.html>
- World Travel Awards. (2017). *World Travel Awards*. Obtenido de <https://www.worldtravelawards.com/award-south-americas-leading-culinary-destination-2017>
- World Travel Awards. (2017). *World Travel Awards*. Obtenido de <https://www.worldtravelawards.com/award-south-americas-leading-culinary-destination-2017>
- Yepez, D. (28 de 07 de 2015). *elcomercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/turismo-ecuador-2014-turistas-cifras.html>
- Yepez, D. (28 de 07 de 2015). *elcomercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/turismo-ecuador-2014-turistas-cifras.html>
- Zevallos, E. (11 de 10 de 2011). *slideshare.net*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/opoyc/estudio-legal>

ANEXOS

Anexo 1

ENCUESTA 1- PROFESIONALES		
I. ASPECTOS GENERALES	1. ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?	
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	1.	1.
	2.	2.
	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.
	6.	6.
	2. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?	
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	1.	1.
	2.	2.
	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.
	6.	6.
	3. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?	
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
4. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?		
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	
1.		
2.		
3.		
4.		
II. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	5. ¿Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños?	
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	b. NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE/ QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1.	1.
	2.	2.
	3.	3.
4.	4.	

III. PLATOS/ BEBIDAS/ POSTRES TRADICIONALES	6. ¿Qué platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?	
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
	1.	
	2.	
	3.	
	4.	
	7. ¿Qué platos / bebidas/ postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no elaboran actualmente?	
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
IV. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA	8. ¿Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?	
	SI	
	NO	
	9. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?	
	SI	
	NO	
<i>Muchas gracias por su colaboración ¡Su aporte es muy importante!</i>		

Encuesta 2 – Consumidores potenciales, habitantes de Riobamba

Encuesta 2 – Consumidores potenciales, habitantes de Riobamba	
I. ASPECTOS GENERALES	1. ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	2. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	3. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
4. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?	
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	
b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	
1.	
2.	
3.	
4.	
II. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	5. ¿Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos tradicionales Riobambeños?
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO
	a. NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE/ QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1.
	2.
3.	
4.	

III. PLATOS/ BEBIDAS/ POSTRES TRADICIONALES	6. ¿Qué platos / bebidas / postres / etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?	
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
	1.	
	2.	
	3.	
	4.	
	7. ¿Qué platos / bebidas/ postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no elaboran actualmente?	
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
IV. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA	8. ¿Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?	
	SI	
	NO	
	9. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?	
	SI	
NO		
<i>Muchas gracias por su colaboración ¡Su aporte es muy importante!</i>		

Encuesta 3 – Turistas Nacionales

Encuesta 3 – Turistas Nacionales	
I. ASPECTOS GENERALES	1. ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	2. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en Riobamba?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	3. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
3.	
4.	
5.	
6.	
4. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?	
a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE	
1.	
2.	
3.	
4.	
II. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA	5. ¿Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica con base a platos tradicionales de Riobamba servirá para aprovechar su potencial gastronómico?
	SI
	NO
	6. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?

	SI	
	NO	
<i>Muchas gracias por su colaboración ¡Su aporte es muy importante!</i>		

Encuesta 4 Turistas Internacionales

Encuesta 4 – Turistas Internacionales	
I. ASPECTOS GENERALES	1. ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc, que conoce usted, que son propios del cantón Riobamba?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
II. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA	2. ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc tradicionales, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	3. ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc tradicionales de Riobamba, recomendaría usted consumir al algún visitante?
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE
	1.
	2.
	3.
	4.
	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
1.	
2.	
3.	
4.	
II. ACEPTACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA	5. Considera usted que el desarrollo de una ruta gastronómica ¿Servirá al turista para conocer y degustar de la gastronomía tradicional local?
	SI
NO	
<i>Muchas gracias por su colaboración ¡Su aporte es muy importante!</i>	