



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD A DISTANCIA

PLATOS TÍPICOS QUE PUEDEN SER PUESTOS EN VALOR DE LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES, CON EL
FIN DE FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO DE LA CIUDAD
DE RIOBAMBA.

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

AUTORA:

HIDALGO BARRIGA NANCI EMITELIA

DIRECTOR:

ING. GONZAGA CLARA

CENTRO UNIVERSITARIO
RIOBAMBA

2010

DERECHO DE AUTOR

Yo, Nanci Hidalgo soy responsables de las ideas, doctrinas, resultados y propuestas expuestas en el presente trabajo de investigación, y los derechos de autoría pertenecen a la Universidad Técnica Particular de Loja.

LOS AUTORES



DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a mi familia por su cariño, su apoyo incondicional, por su consejo sabio que me supieron dar en el momento oportuno, lo que me sirvió como inspiración y motivación para conseguir este objetivo profesional. De igual manera a todos quienes depositaron su confianza en mí para conseguir esta meta.

NANCI HIDALGO



AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento y gratitud a la Universidad Técnica Particular de Loja, Escuela de Hotelería y Turismo a sus Maestros y Autoridades por compartir con nosotros todos sus conocimientos.

A la Ing. Clara Gonzaga Directora de mi tesis por la apertura y apoyo brindado.



CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Yo, Nanci Hidalgo Barriga declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 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 que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad.

Nanci E. Hidalgo Barriga
AUTOR

Ing. Clara Gonzaga
DIRECTOR DE TESIS



INDECE DE CONTENIDOS

CONTENIDOS	Pág.
Dedicatoria	I
Agradecimiento	II
Contrato de cesión de derecho de tesis	III
Índice de contenidos	IV
Índice de cuadros	VII
Índice de gráficos	VIII
Resumen	IX
Introducción	XI
CAPÍTULO I	
1. MARCO REFERENCIAL	1
1.1. Planteamiento del problema	1
1.2. Formulación del problema	1
1.3. Objetivos de investigación	1
1.3.1 Objetivo general	1
1.3.2 Objetivos específicos	1
1.4. Justificación	2
CAPÍTULO II	
2. MARCO METODOLÓGICO	3
2.1 Hipótesis	3
2.2 Diseño metodológico	3
2.3 Técnicas	3
2.4 Instrumentos	3
2.5 Población y muestra	4
2.6 Técnicas de procedimiento para el análisis.	4
CAPÍTULO III	
3. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN	5
3.1 Situación Geográfica	5
3.2 Demografía del Cantón Riobamba	6
3.3 Indicadores de Salud	8
3.4 Indicadores Educativos	9
3.5 Migración Interna y Externa	9
3.6 Indicadores de desarrollo Humano y pobreza.	10
3.7 Sector Productivo	11
3.7.1 Agricultura y Ganadería	11



3.8	La industria	13
3.8.1	Comercialización y Consumo	14
3.9	Crédito	14
3.10	Sector Productivo Técnico	15
3.10.1	El comercio	15
3.10.2	Turismo	15
3.10.3	Vialidad y Transporte	16
CAPÍTULO IV		
4.	TURISMO Y LA GASTRONOMÍA	19
4.1	Turismo	20
4.1.1	Importancia de la Gastronomía en la actividad Turística	20
4.2	Gastronomía	20
4.2.1	Historia de la gastronomía	21
4.2.2	Gastronomía del Ecuador	22
4.2.3	Cultura gastronómica en el Ecuador	22
4.2.4	Inventario Gastronómico del Ecuador	23
4.3	Gastronomía en el Cantón Riobamba	25
CAPÍTULO V		
5.	DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	28
5.1	Datos generales de la gastronomía del cantón	28
5.1.1	Cuáles platos/bebidas/postres/etc, que conoce son propios del sector?	28
5.1.2	Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector?	31
5.1.3	Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?	33
5.1.4	Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector?	34
5.1.5	Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante?	36
5.2	Platos/Bebidas/Postres tradicionales	38
5.2.1	Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.	38
5.2.2	Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?	39
5.3	Platos/Bebidas/Postres actuales	41
5.4	Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Riobamba	42
5.5	Gastronomía Relacionada a las fiestas	43



CAPÍTULO VI		
6.	PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN RIOBAMBA	45
6.1	Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Riobamba.	45
6.2	Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.	50
CAPÍTULO VII		
7	PROPUESTA CON RELACIÓN AL INGREDIENTE BASE	52
7.1	ALTERNATIVAS DE PLATOS – BEBIDAS - POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS	52
7.2	Propuestas de menú para desayuno escolar	55
CAPÍTULO VIII		
8.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	58
CAPÍTULO IX		
9.	RECURSOS UTILIZADOS	59
CAPÍTULO X		
10	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	60
10.1	Conclusiones	60
10.2	Recomendaciones	60
11	Bibliografía	62
12	Anexos	62
ANEXOS		
Anexo No 1: Modelo de Encuesta		
Anexo No 2: Resultado de Análisis de encuestas		



ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°. 1	Tasa de analfabetismo Cantón Riobamba	9
Cuadro N°. 2	Relación porcentual de la producción agrícola de Chimborazo.	12
Cuadro N°. 3	Relación porcentual de la producción ganadera de Chimborazo	13
Cuadro N°. 4	Tipos y Nombres de Platos propios del sector.	29
Cuadro N°. 5	Tipos y Nombres de Platos que elaboran en épocas de fiesta	31
Cuadro N°. 6	Tipos y Nombres de Platos que elaboran con mayor frecuencia el sector	33
Cuadro N°. 7	Tipos y Nombres de Platos más demandados por los visitantes en este sector	34
Cuadro N°. 8	Tipos y Nombres de Platos recomendados a consumir a algún visitante.	36
Cuadro N°. 9	Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación.	38
Cuadro N°. 10	Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.	39
Cuadro N°. 11	Platos Nuevos que conoce.	41
Cuadro N°. 12	Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Riobamba	42
Cuadro N°. 13	Gastronomía relacionada a las fiestas en el Cantón Riobamba	43



ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°. 1	Mapa ubicación del Cantón Riobamba	5
Gráfico N°. 2	Distribución Poblacional del Cantón Riobamba	7
Gráfico N°. 3	Pirámide de Población de Riobamba	8
Gráfico N°. 4	Mapa turístico del cantón Riobamba	16
Gráfico N°. 5	Platos propios del sector	30
Gráfico N°. 6	Platos que elaboran en épocas de fiesta	32
Gráfico N°. 7	Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector	34
Gráfico N°. 8	Platos más demandados por visitantes a este sector	35
Gráfico N°. 9	Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector	37
Gráfico N°. 10	Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación.	39
Gráfico N°. 11	Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.	40



RESUMEN

El Ecuador posee una diversidad de recursos siendo la gastronomía uno de los principales, debido a que en las cuatro regiones se puede encontrar una variedad de productos o ingredientes que sirven como base para los múltiples platos típicos que se elabora en cada uno de los rincones de nuestro país, dando lugar a las famosas costumbres y tradiciones. Para lo cual fue importante realizar un inventario del recurso gastronómico del cantón Riobamba tiene un objetivo muy importante ya que permite destacar los principales platos típicos que se dan en esta ciudad impulsando de esta forma su potencial turístico interno. Mediante esta investigación se ha logrado establecer conceptos gastronómicos y las diferentes fichas de inventario que se han creado para esta investigación, así como conocer los principales aspectos geográficos, turísticos, culturales, etc., ayudando de esta forma a realzar su gastronomía haciéndolo más interesante al turista, recopilando toda esta información mediante técnicas de investigación de campo realizada en la ciudad de Riobamba. Para realizar el inventario se utilizaron fichas que permitieron recolectar información como: Platos propios del sector, platos para época de fiestas, Platos que se elaboran con mayor frecuencias, los más demandados de este sector, platos que ya no se elaboran y platos que se oferta actualmente, haciendo un diagnóstico para cada uno de ellos, enfocándose esencialmente en la ficha del plato, obteniendo como resultado conocer en detalle la forma de preparación y presentación del mismo permitiendo de esta forma analizar y entender el porqué de la importancia de los platos que se detallaron en esta tesis.

Actualmente, el cantón Riobamba, constituye un lugar de paso para los turistas que viajan a otros destinos como Cuenca, Guayaquil o la Amazonía. Esto significa que esta actividad no genera ingresos para el cantón. Incluso los ingresos generados por el ferrocarril, en el trayecto Riobamba - Nariz del Diablo, son administrados y aprovechados por operadoras turísticas foráneas.

La comida tradicional de Riobamba es el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), el yaguarlocro, cuy y tortillas de maíz en piedra.

Con todas estas riquezas, al turismo en la ciudad de Riobamba y el cantón no se ha dado la atención necesaria para impulsarlo con decisión. Pese a existir la descentralización que se basa en la Constitución Política.



Ante lo cual es necesario implementar estrategias para fomentar las potencialidades que posee el Cantón Riobamba, particularmente la variedad de recursos gastronómicos por las que se caracteriza esta ciudad, y promover la economía de esta ciudad.



INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico es uno de los principales ejes de la promoción turística de una región, ya que se trata de uno de los atributos mejor valorado por los turistas que lo visitan. Y es precisamente en los destinos con mayor tradición, receptores de los mayores porcentajes de visitantes, donde precisamente se ha prestado menos atención al desarrollo de este valor añadido, y es en estos donde la implantación de estrategias para desarrollar este segmento puede dar lugar a los resultados más positivos, tanto para aumentar el gasto del visitante, como su conseguir mejorar su número y calidad.

Riobamba es una de las ciudades de Ecuador con mayores potencialidades en cuanto a recursos gastronómicos típicos y tradicionales, pero que al mismo tiempo no están siendo explotados correctamente y en su totalidad.

Es importante mencionar que hasta la presente no se han realizado trabajos de investigación, con temas enfocados a recuperar y reactivar los recursos gastronómicos típicos y tradicionales de la ciudad de Riobamba, que con el pasar del tiempo están desapareciendo conjuntamente con valiosas historias, de ahí que en esta investigación nos centramos específicamente en dar valor a los platos típicos a fin de fomentar el desarrollo de turismo en esta ciudad.

Este trabajo de investigación aplicada hace referencia a la fundamentación teórica relacionada a los recursos gastronómicos típicos y tradicionales del Ecuador así como del Cantón Riobamba; también contiene información los resultados de la investigación de campo en donde se expresan las opiniones vertidas por personas que consumen los diferentes platos típicos, permitiéndonos obtener un inventario de los principales platos que se comercializan conjuntamente con los lugares donde se puede degustar.

“La gastronomía tiene que ser el paisaje que nos rodea puesto en el plato”. (Josep Plà).



CAPÍTULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1. Planteamiento del problema

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra.¹ Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de cada región, mismas que se han ido popularizando e imponiéndose con el correr de los años por su excelencia en la preparación de diversos platos.

En la actualidad la gastronomía ecuatoriana, particularmente del Cantón Riobamba es una de las más ricas, pero que evidentemente ha sido poco explotado por la sociedad actual.

En base a las revisiones bibliográficas no se han encontrado suficientes estudios del mismo tema; los principales platos/bebidas/postres/etc, típicos; en la actualidad se comercializan sin un enfoque turístico en nuestra ciudad, lo cual retrasa el desarrollo socioeconómico de la colectividad.

Uno de los principales obstáculos para el desarrollo sustentable y sostenible de los recursos gastronómicos en nuestra ciudad es la falta de un marco legal, de promoción y de marketing, así como la interferencia de industrias tradicionales.

1.2. Formulación del problema

¿Cuáles son los principales platos/bebidas/postres/etc típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales con el fin para fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba?.

1.3. Objetivos de investigación

1.3.1 Objetivo general

Determinar los platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales con el fin para fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba.

¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>



1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar los principales recursos gastronómicos existentes en el cantón Riobamba
- Determinar los platos/bebidas/postres/etc, propios del sector que tienen mayor aceptabilidad por los consumidores tanto propios como visitantes.
- Identificar los lugares en la ciudad de Riobamba, donde se pueden consumir los principales platos típicos.
- Diseñar estrategias para que estos recursos gastronómicos posean en enfoque turístico sustentable y sostenible.

1.4. Justificación

Riobamba es una ciudad en Ecuador, conocida también como “Sultana de los Andes” por su historia y belleza, es la capital de la provincia de Chimborazo. Se encuentra en el centro geográfico del país, en la cordillera de los Andes, a 2.754 msnm, cerca de diversos volcanes como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuairazo.²

Es importante mencionar que el complemento de la biodiversidad es la “diversidad cultural” manifestada en la variabilidad de lenguajes y dialectos, religiones, comidas, usos de los recursos y tecnologías entre muchas otras representaciones y prácticas que construye e inventa una sola especie: la humana.³

El cantón Riobamba posee platos típicos como el yaguarlocro, el hornado, los llapingachos (tortillas de papas), el caldo de patas, el ceviche de chochos, el ají de cuy, entre otros, que se están comercializando de forma normal. Ante lo cual es necesario adicionarles un valor agregado (turístico) a los productos y promover a la obtención de un registro de potenciales recursos gastronómicos del Cantón Riobamba.

El trabajo investigativo y la propuesta, esta enfocado a promover la venta de los recursos gastronómicos como el hornado, yaguarlocro y los llapingachos (tortillas de papas), caldo de patas, etc..., con un enfoque turístico mediante el diseño de estrategias.

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Riobamba>

³ (ECOciencia 2002).



CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Hipótesis

Los platos típicos como el hornado, llapingacho (tortillas de papas) y el yaguarlocro son puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales con el fin para fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba.

2.2. Diseño metodológico

El trabajo investigativo se llevó a cabo a través de las estrategias metodológicas que a continuación se detallan:

Método Descriptivo.- Se utilizó esta importante herramienta para identificar las preferencias por determinados platos/bebidas/postres/ etc..., por parte de los consumidores.

Método Deductivo.- Se trabajó con el método deductivo porque se partió de lo general a lo particular, es decir, se analizó las preferencias por los principales platos típicos en la colectividad riobambeña, al igual que los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Riobamba. Cuando se recogieron los datos del trabajo de campo, luego se tabularon e interpretaron, se utilizó el método inductivo porque a partir de datos particulares se llegó a generalizaciones.

Método Participativo.- También se utilizó el método participativo porque se involucraron tanto la población interna como externa de la ciudad de Riobamba.

2.3. Técnicas

Se aplicó la técnica de observación como parte inicial del proceso de investigación, también se aplicó las encuestas a la población riobambeña y a turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Riobamba.

2.4. Instrumentos

Se trabajó con un cuestionario de la encuesta.



2.5. Población y muestra

La población para nuestro trabajo investigativo esta considerado a las personas que circulan alrededor de los mercados de la ciudad de Riobamba, dentro del cual se encuentran turistas nacionales y extranjeros.

Por lo tanto se trabajó en la investigación con una muestra de 266.

2.6. Técnicas de procedimiento para el análisis.

El análisis de datos encierra dos procedimientos:

- La organización de los datos
- La descripción y análisis de los datos



CAPÍTULO III

3. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

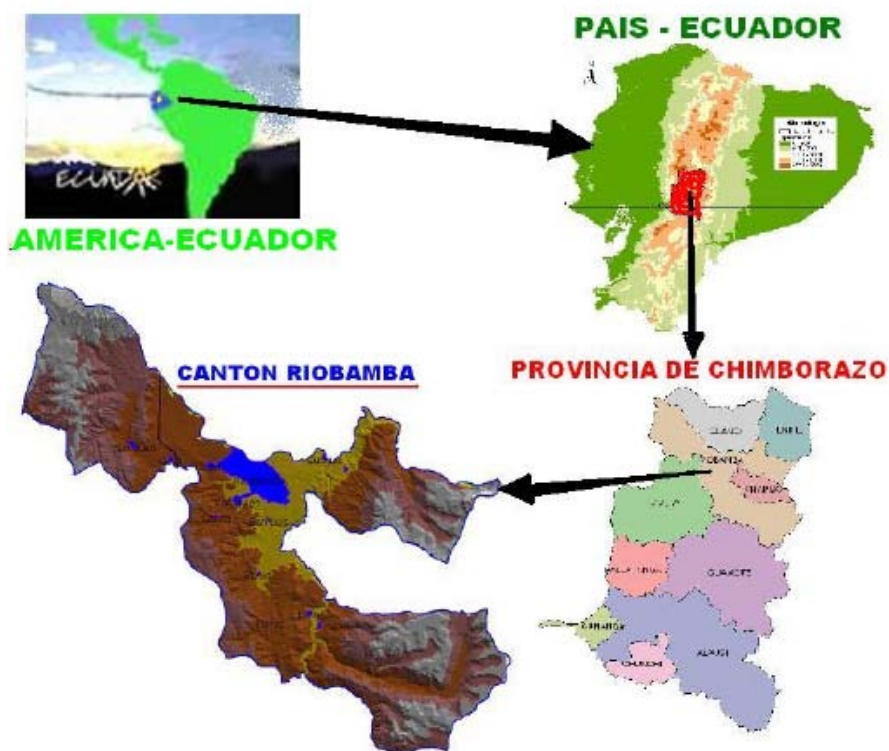
3.1. Situación Geográfica

El cantón Riobamba está situado a 2.754,06 metros sobre el nivel del mar, a 1° 41' 46" latitud Sur; 0° 3' 36" longitud Occidental del meridiano de Quito.

El cantón Riobamba está ubicado en la región Sierra Central y constituye la capital de la Provincia de Chimborazo.

Está ubicado a 196 km. de la ciudad de Quito.⁴

Gráfico 1: Mapa ubicación del Cantón Riobamba



Fuete: Plan de Desarrollo Cantonal Riobamba

⁴ Plan de estratégico de Desarrollo Cantonal Riobamba 2020



Limites

- Norte: Cantones de Guano y Penipe
- Sur: Cantones de Colta y Guamote
- Este: Cantón Chambo
- Oeste: Provincia de Bolívar

División política.- Consta de cinco parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes; y de once parroquias rurales: San Juan, Licto, Calpi, Quimiag, Cacha, Flores, Punín, Cubijés, Licán, San Luis y Pungalá.

Clima.- La temperatura promedio es 14° C. Las más altas temperaturas registradas corresponden al mediodía con 23° C.

Equipaje.- El vestuario aconsejable es para clima frío; en las noches se recomienda usar chompas o abrigos. Para el ascenso a los nevados se requiere equipo y vestimenta especial, que se puede encontrar en tiendas de la ciudad.

Moneda.- Turistas y visitantes extranjeros pueden utilizar el dólar norteamericano que rige en nuestro país como moneda oficial.

Uso horario.- -5:00 GMT.

Comunicaciones.- Riobamba está conectada telefónicamente y a través de la red con todo el país y el mundo. El código telefónico desde el exterior con el Ecuador es el (593) y para Riobamba es el (3).

Vías de acceso.- Para llegar a Riobamba es necesario ir por vía terrestre; desde Quito (188 Km) y desde Guayaquil (233 Km).

3.2. Demografía del Cantón Riobamba

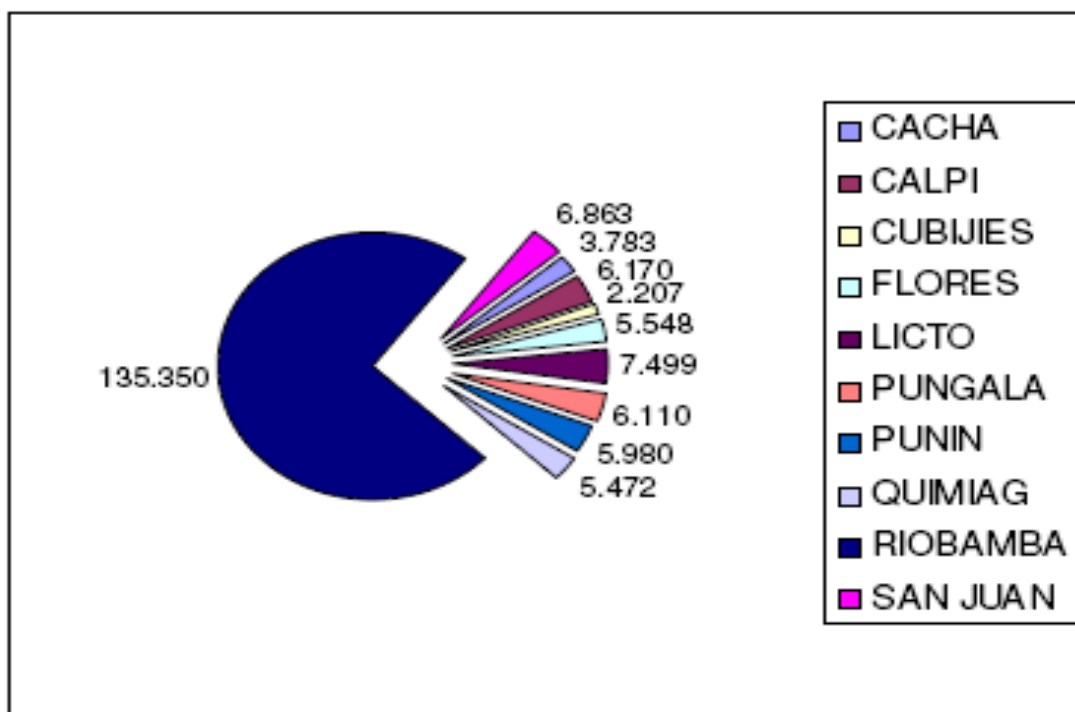
La ciudad de Riobamba, la parte urbana cuenta con 124.807 habitantes. El 70.01% de la población se concentra en la cabecera cantonal, Riobamba y el 29.09% en las 11 parroquias rurales.

Las parroquias rurales tienen una población inferior a los 9.000 habitantes, e incluso por la expulsión constante de población, esta se va reduciendo significativamente año tras año, al punto que el crecimiento demográfico es negativo en parroquias como Cacha con el -2,82%,



Flores con el $-1,36\%$, Licto con $-0,67\%$, parroquias como San Juan, Pungalá, Quimiag, Punín, con tasas de crecimiento inferiores al 1% y solamente San Luis y Riobamba, registran tasas de crecimiento demográfico del $3,18$ y $2,20\%$ respectivamente.⁵

Gráfico 2: Distribución Poblacional del Cantón Riobamba



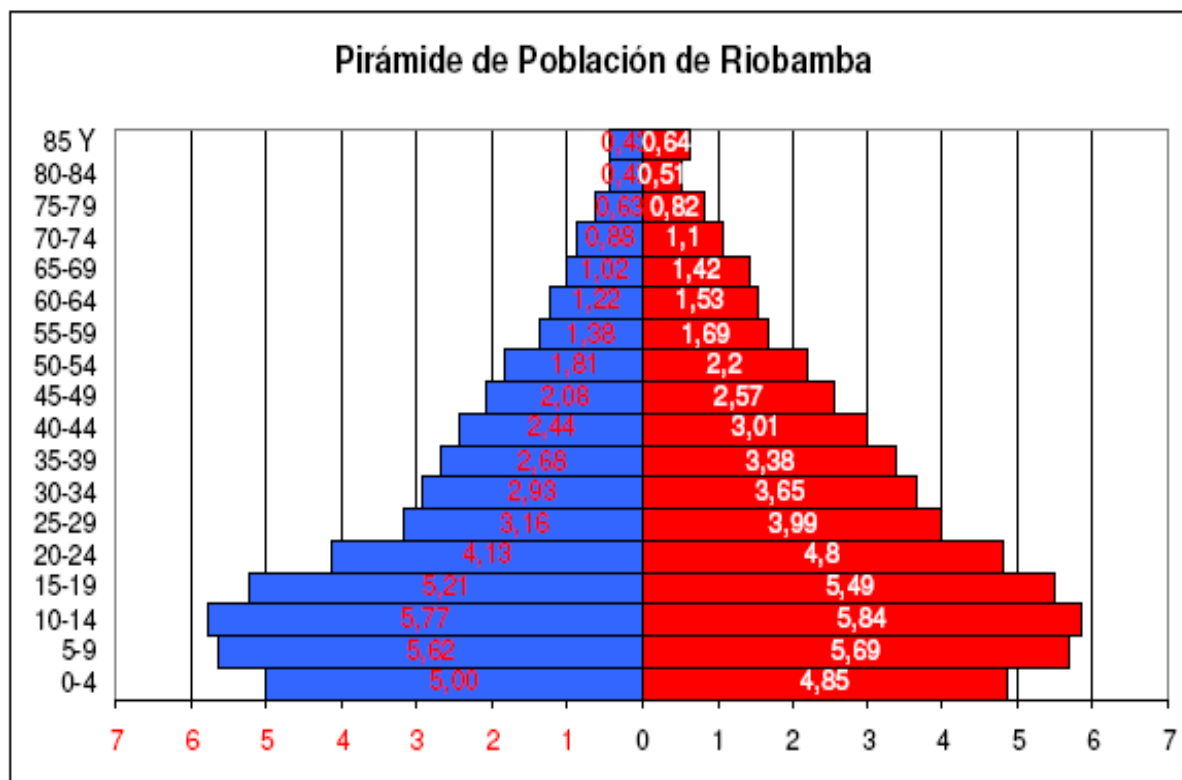
Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

Solamente San Luis y Riobamba, registran tasas de crecimiento demográfico del $3,18$ y $2,20\%$ respectivamente.

Aquello se justifica en relación al incremento de la migración desde las parroquias rurales a Riobamba, a otras ciudades del país y en los tres últimos años al exterior, aquello es evidente en las pirámides poblacionales de las parroquias, cuando la menor cantidad de población es aquella comprendida entre los 15 a los 49 años, es decir de la población en edad de producir que sale por la falta de fuentes de trabajo que les permitan mejorar sus condiciones de vida.

⁵ Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

Gráfico 3: Pirámide de Población de Riobamba



Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 35,44% de la población de Riobamba.

3.3. Indicadores de Salud

El cantón Riobamba cuenta con servicios de salud tanto en el sector público como privado y dentro del sector privado se tiene instituciones con fines de lucro y sin fines de lucro.

Dentro del sector público tenemos instituciones como el Ministerio de Salud, el Seguro Social, las Fuerzas Armadas y la Policía. Las tres últimas prioriza su atención a las personas que se encuentran afiliadas en su sistema no así el Ministerio de Salud que ofrece una atención abierta a toda la población.

El Ministerio de Salud cuenta con un Hospital General de Especialidades y otro Pediátrico, además existe un Centro de Salud, 6 sub-centros de salud urbanos, 10 sub-centros de salud rural y 15 puestos de salud.

Dentro del sector público se rescataría la presencia también del Seguro Social con un



Hospital de especialidades y 23 Unidades de atención de consulta externa en la ciudad y 10 unidades del Seguro Campesino.

Las Fuerzas Armadas cuentan con un Hospital de especialidades y la Policía con un centro de Salud dentro de sus dependencias.

A nivel privado con fines de lucro sería de destacar que existen 17 clínicas, dos centros naturistas, 6 centros médicos, 11 laboratorios clínicos, 15 consultorios laboratoristas, 26 consultorios odontológicos, 32 consultorios médicos, 3 consultorios obstétricos, 6 ópticas, y 72 farmacias.

Instituciones privadas sin fines de lucro que trabajan en el cantón son varias, habría que rescatar el aporte que hace la Cruz Roja y es Hospital Andino Alternativo que plantea un nuevo modelo de atención.

3.4. Indicadores Educativos

En los últimos años se han registrado una sensible disminución en el analfabetismo en la ciudad de Riobamba. Por otro lado hay una disminución global de quienes carecen de instrucción, aún cuando este déficit es mucho más agudo entre las mujeres que entre los hombres. Actualmente la diferencia entre los niveles de hombres y mujeres con formación universitaria es pequeña al veloz incremento de la incorporación femenina a la educación superior.

Cuadro 1. Tasa de analfabetismo cantón Riobamba

TASA DE ANALFABETISMO

SECTOR	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
URBANO	2,61	5,2	4,01
RURAL	17,86	34,52	27,22
TOTAL	7,43	15,02	14,94

Fuente: Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020

3.5. Migración Interna y Externa

A partir del año 2000, en el país se produce un proceso migratorio de graves consecuencias en relación con la desintegración familiar. Sin embargo, la migración inyecta ingentes recursos al país, siendo el monto de las remesas el segundo en importancia después del petróleo.



Se calcula que cuatro de cada diez familias en la provincia, tienen un familiar directo en el exterior. España es el país favorito para el flujo migratorio local. En los años 2002 y 2003 se registraron mayor cantidad de permisos migratorios, correspondientes a ciudadanos de la Provincia de Chimborazo y del cantón Riobamba en particular, conforme se desprende de la información oficial presentada a continuación.

En Riobamba funcionan dos organismos no gubernamentales dedicados al problema migratorio, la Red de Emigrantes de Chimborazo y el Programa de Movilidad Humana de la Diócesis de Riobamba. Desde el año 2005 se viene consolidando la “Red Interinstitucional de Movilidad Humana de Chimborazo”, conformada por instituciones públicas, organizaciones civiles y ONGs con la finalidad de mejorar las condiciones de migración y de reducir la vulnerabilidad de los migrantes.

La información revela que el proceso migratorio es más fuerte en los cantones del sur de la provincia. Los principales motivos declarados de salida de personas en el cantón Riobamba son trabajo, residencia y turismo.

En cuanto a la migración interna, lamentablemente existe muy poca conciencia de los efectos que ella genera, tanto en la zona de expulsión, como en la zona de atracción, en un primer momento es necesario levantar información clara y de calidad al respecto, de manera que posteriormente se puedan generar políticas públicas dirigidas no ha erradicar este fenómeno, sino más bien a mejorar las condiciones en las que se realiza la migración tanto interna como externa.

3.6. Indicadores de desarrollo Humano y pobreza.

Resulta extraño pensar que en un entorno tan rico en recursos naturales, culturales, turísticos, etc. que fácilmente podrían garantizar una vida digna a la totalidad de la población, seamos testigos de un empobrecimiento alarmante de los ciudadanos de Riobamba, más aún en las zonas rurales donde la población en su mayoría indígena vive sin las condiciones básicas mínimas para una mediana calidad de vida.

Revisando la información existente encontramos que una de cada dos personas en el cantón es pobre, según el indicador de Pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), el mismo que presenta un porcentaje de 46,93%. En las parroquias rurales la situación es extrema, como en el caso de Cacha, en donde toda su población es pobre, con un 99,79%; y en Flores alcanza un porcentaje de 99,51%.

Estos indicadores en su conjunto reflejan las condiciones de pobreza que generan la migración del campo a la ciudad y por tanto determinan nuevas condiciones de pobreza en la zona urbana y de abandono del campo.



La extrema pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas en el cantón Riobamba es de 23.56% de la población. Es decir, 45.559 pobladores: 24.703 mujeres y 20.856 hombres, de un total de 193.335 habitantes, no disfrutan de todas las condiciones mínimas para una vida digna. Este fenómeno conocido como “feminización de la pobreza” se produce debido a que las mujeres soportan una crónica inequidad y discriminación de género, aún cuando su incorporación al mercado laboral ha crecido considerablemente en las últimas décadas.⁶

3.7. Sector Productivo

3.7.1. Agricultura y Ganadería

De acuerdo a los datos del Censo Agropecuario, Riobamba es el gran productor agrícola de Chimborazo. Con relación a la producción provincial representa: el 30,0% del total de la Unidades de Producción Agropecuaria –UPAs- y el 11,1% del total de superficie en has.

El tamaño de las UPAs es inferior al promedio provincial (2,1 Has. x UPA para Riobamba y 5,7 Has x UPA para Chimborazo). Sin embargo, ésta superficie es más productiva que en otros cantones de la provincia, lo cual permite evidenciar otro problema del sector productivo en el cantón, como es el uso intensivo del suelo. Esto, si bien puede ser importante en el incremento del volumen de producción e ingresos para los productores, determina que la intensidad en el uso del suelo llevará a su desgaste prematuro.

Por otra parte, el número de UPAs con título de propiedad es del 84%, lo cual es bastante alto, considerando la conflictividad e inestabilidad en la posesión de la tierra arrastrada desde la reforma agraria de los años 60 y 70.

⁶ Plan Estratégico de Desarrollo Cantonal 2020



Cuadro 2. Relación porcentual de la producción agrícola de Chimborazo.

PRODUCTO	RIOBAMBA			RELACION PROCENTUAL RIOBAMBA vs CHIMBORAZO		CHIMBORAZO		
	UPAs	SUPERF. Has	Has x UPA	UPAs	Has	UPAs	SUPERF. Has	Has x UPA
CEBADA	6795	3573	0.53	26.00%	18.40%	26134	19420	0.74
CEBOLLA COL	773	395	0.51	30.97%	26.67%	2496	1481	0.59
HABA SECA	1016	574	0.56	11.47%	9.74%	8859	5894	0.67
HABA TIERNA	741	288	0.39	15.67%	12.08%	4730	2384	0.5
PAPA	3815	1585	0.42	20.76%	14.98%	18376	10581	0.58
TRIGO	1364	546	0.4	21.25%	12.67%	6419	4308	0.67
ZANAHORIA	1868	578	0.31	46.46%	40.06%	4021	1443	0.36

Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal de Riobamba

La producción agrícola del cantón está compuesta de una gran cantidad de productos, siendo los de mayor representatividad: cebolla colorada, fréjol, haba, papa trigo, zanahoria amarilla y otras leguminosas y hortalizas. No es un cantón productor ni de flores, ni de frutas, salvo el tomate de árbol y de tomate denominado de carne, productos que se han incrementado especialmente en los últimos 10 años.

En cuanto a la producción pecuaria, el cantón Riobamba es también un importante productor, en relación a la provincia. Sin embargo, la cantidad de animales por UPA es menor a la media de la provincia, en algunos casos hasta en un 30%. En relación a esta actividad, la producción de leche es la más importante de la provincia, lo que significa diariamente 75.136 litros, procedentes de 13.646 cabezas de ganado, dando como resultado una producción promedio por animal de 5,5 litros diarios.



Cuadro 3. Relación porcentual de la producción ganadera de Chimborazo

PRODUCTO	RIOBAMBA			RELACION PORCENTUAL RIOBAMBA vs CHIMBORAZO		CHIMBORAZO		
	UPAs	NUMERO	No x UPA	UPAs	NUMERO	UPAs	NUMERO	No x UPA
VACUNAS	17584	52,396	2.98	29.04%	21.23%	60,548	246,787	4.08
PORCINO	16244	37,771	2.33	29.82%	26.45%	54,481	142,788	2.62
OVINO	14586	70,844	4.86	30.53%	21.60%	47,772	328,016	6.87
ASNAL	8274	10,021	1.21	25.22%	23.04%	32,809	43,503	1.33
CUYES	18277	247,465	13.54	31.87%	30.44%	57,340	812,943	14.18
AVES	15421	99,273	6.44	28.54%	25.58%	54,030	388,055	7.18
HUEVOS	9207	105,690	11.48	26.88%	18.43%	34,252	573,481	16.74

Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal de Riobamba

3.8. La industria

La industria manufacturera del cantón generó el 44% promedio de la recaudación total en el periodo 2001-2004, a pesar de que en el año 2001 este mismo sector generó el 59%, lo cual demuestra que hubo un proceso de decadencia durante los años señalados, seguramente el sector fue afectado por las diversas crisis económicas a nivel nacional, influyendo de manera directa en monto de la recaudación.

En la actualidad 63 emprendimientos productivos funcionan en el Parque Industrial de Riobamba. Entre los que destacan las empresas “TUBASEC”, PROLAC, Tenería PALMAY, Fundiciones IMSA, Gaseosas del Chimborazo, INPAPEL, La ITALICA, Hormigones Moreno, entre otras. Entre los gremios representativos están la Cámara de Industrias de Chimborazo, la Cámara de la Pequeña Industria, actualmente con una participación de 103 empresas asociadas.

Las tres empresas de gran tamaño que sobrepasan la demanda local son: Tubasec, Cementos Chimborazo y Cerámica.

Las pequeñas y medianas industrias existentes, especialmente, están localizadas en los sub-sectores de: textiles, cuero, madera, calzado y alimentos, es decir bienes de consumo final.

Una de las empresas que se encuentra en auge en el cantón es la industria de la construcción.



3.8.1. Comercialización y Consumo

En el Cantón Riobamba son 9 los mercados que funcionan en la ciudad y adicionalmente 1 en cada parroquia rural, aquellos aún no funcionan de acuerdo a una política administrativa concreta e incluso no forman parte del sistema de mercados señalado en el departamento municipal.

Son alrededor de 2.090 comerciantes formales que operan en los mercados, 3600 informales que operan en las calles y alrededor de los mercados, de acuerdo a datos presentados por la Dirección de Planificación Municipal. De la observación se conoce que las mujeres son quienes más se dedican al comercio informal, debido a que este crece por la falta de empleo seguro para hombres y mujeres y porque las mujeres asumen los trabajos menos calificados.

3.9. Crédito

A la fecha operan las siguientes instituciones financieras del país y locales:

Bancos Privados: Internacional, Pichincha, Solidario, Pacífico, Guayaquil, Unibanco, Centro Mundo, MM Jaramillo Arteaga, Produbanco. Mutualista Pichincha, entre otros.

Públicos: Banco Nacional de Fomento y Oficina de Trámite de la Corporación Financiera Nacional.

Cooperativas: Locales: COAC Riobamba Ltda, Jesús del Gran Poder, Acción Rural.

Sucursales: Sagrario Ltda, 29 de Octubre, CODESARROLLO, Cámara de Comercio, Sumac Llacta Ltda., Mushug Runa, Fernando Daquilema.

Es importante señalar que las COACs en Chimborazo suman 75 de las cuales solamente el 2.7% corresponden a COACs locales controladas por la Superintendencia de Bancos y Seguros –SBS- corresponden a capitales y cobertura locales y que en activos superan los 40 millones de dólares.



3.10. Sector Productivo Técnico

3.10.1. El comercio

En la actualidad una de las actividades más relevantes en cuanto a ocupación laboral, especialmente en la parte urbana del cantón, es el comercio. La actividad ha crecido drásticamente, principalmente en los últimos 6 años y de manera particular en el comercio informal.

Paralelamente al crecimiento del sector informal, encontramos el crecimiento de los grandes negocios expendedores, como almacenes: AKI, Tía, que según un estudio de la Cámara de la Comercio llegan a tener respectivamente el 30% y el 17% del comercio total de los respectivos sectores.

En los últimos tres años la actividad comercial ha sido invadida por la instalación de comercios relacionados con inversiones y producciones de origen chino, lo que afectó fuertemente la dinámica comercial del cantón en una etapa inicial, pero que ha disminuido su efecto paulatinamente.

3.10.2. Turismo

La actividad turística podría convertirse en el eje dinamizador de la economía local del cantón Riobamba, pues cuenta con varios lugares de fuerte atractivo turístico.

Actualmente, el cantón Riobamba, constituye un lugar de paso para los turistas que viajan a otros destinos como Cuenca, Guayaquil o la Amazonía. Esto significa que esta actividad no genera ingresos para el cantón. Incluso los ingresos generados por el ferrocarril, en el trayecto Riobamba - Nariz del Diablo, son administrados y aprovechados por operadoras turísticas foráneas. En todas las parroquias del cantón es posible encontrar lugares con potencial turístico, que aún son desconocidos incluso para los habitantes del cantón.

En general los recursos del cantón, como son su gran patrimonio natural, la presencia de las montañas y volcanes, lagunas, el paisaje unido a la enorme riqueza cultural de su gente, no son explotados en su real dimensión.

Gráfico 4: Mapa turístico del cantón Riobamba



Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal de Riobamba

En la zona urbana, Riobamba cuenta con varios lugares que por su trascendencia histórica, constituyen lugares de mucho interés para visitantes nacionales y extranjeros. El centro histórico de la ciudad, siendo uno de las más grandes e interesantes del país, no cuentan con los servicios y equipamientos para ofrecer opciones de atención al turista.

3.10.3. Vialidad y Transporte

De acuerdo a la clasificación establecida por Ministerio de Obras públicas MOP los principales sistemas viales son:



Red Interprovincial o primaria.- Formada por los caminos que unen las capitales provinciales o aquellos que unen con centros de actividad económica importante. En esta red esta la Panamericana Sur y Norte que une a la ciudad de Riobamba con Cañar y Tungurahua, la vía a Guaranda que une con la provincia de Bolívar, la vía Riobamba - Baños que nos une con la provincia de Pastaza, la vía Riobamba – Macas que nos comunica con la provincia de Morona Santiago y la carretera Cajabamba – Pallatanga – Bucay que nos enlaza con la Provincia del Guayas. Esta red nos demuestra la buena conexión que existe entre Riobamba y el resto del país.

Red Intercantonal o secundaria.- Con esta red quedan directamente interconectados los cantones de Colta, Guamote, Alausí, Penipe y Pallatanga quedando los cantones de Guano y Chambo para conectarse con Riobamba por medio de vías en excelente estado.

El sistema vial primario y secundario tiene buenas condiciones geométricas y su estado de conservación es relativamente bueno por lo que el sistema de transporte no se verá afectado si los desplazamientos se realizan por cualquiera de estas dos redes.

Red Interparroquial o terciario.- Todas las cabeceras parroquiales de Riobamba están incorporadas a la ciudad mediante alguna vía. Licán, Calpi, San Juan y Cubijies lo hacen mediante vías de la red principal, el resto de las parroquias lo hacen mediante la red terciaria exclusivamente.

Red vial urbana.- Riobamba tiene una distribución típica del trazado vial a partir de la trama reticular en especial del centro urbano mientras que en la periferia las vías no necesariamente siguen el trazado de damero como es el caso de la Circunvalación. Las vías urbanas han sido jerarquizadas de acuerdo a la función que presta y a las condiciones geométricas predominantes dividiéndose en: Expresas, arteriales, colectoras y locales.

Transporte interprovincial e intercantonal.- Existen 14 empresas a nivel interprovincial con una flota disponible de 613 unidades, entre todas las empresas realizan un total de 186 viajes por día distribuidos en 9 rutas diferentes de las cuales las más solicitadas son:

- Riobamba – Quito
- Riobamba – Ambato
- Riobamba – Guayaquil

De acuerdo a los pasajeros transportados (ida y regreso) por cada ruta se tiene los siguientes resultados:

Riobamba – Quito	4458 pasajeros por día
Riobamba – Ambato	2000 pasajeros por día
Riobamba – Guayaquil	2256 pasajeros por día



Resto de rutas 2304 pasajeros por día
TOTAL DE PASAJEROS 11008 por día

Lo que podemos deducir de estas cifras es que 5504 pasajeros salen de la ciudad de Riobamba por día con una oferta de viajes de 186 por día.

En el transporte Intercantonal se detecta que al día se transportan un total de 13752 pasajeros entre ida y regreso, siendo las rutas más solicitadas a Guano y Chambo con 2240 pasajeros, a Licto con 1728 pasajeros, a Guamote con 1456 pasajeros y al resto de cantones 6876 pasajeros.

El transporte a nivel de parroquias considera la conexión del área urbana con el área rural del cantón. Hay empresas o cooperativas que prestan este servicio con 14 rutas en total, realizando alrededor de 261 viajes por día. De acuerdo al número de pasajeros transportados (ida y regreso) la ruta más solicitada es a Quimiag con 1860 pasajeros al día, el resto de rutas tienen cantidades menores a los 1200 pasajeros día; en total se transportan 15884 pasajeros, por lo que se puede deducir que desde Riobamba salen hacia los centros parroquiales 7942 pasajeros al día.



CAPÍTULO IV

4. TURISMO Y LA GASTRONOMÍA

Chimborazo esta es una provincia muy visitada por los turistas extranjeros que llegan al país. Las características de su relieve, con elevaciones como el nevado Chimborazo, la convierten en sitio ideal para la práctica de andinismo. No obstante, Chimborazo también ofrece historia, tradiciones, artesanías y otras riquezas naturales como lagunas y páramos. Tiene una temperatura promedio de 13 grados centígrados y está en la ruta sur de la Sierra ecuatoriana.

La actividad turística podría convertirse en el eje dinamizador de la economía local del cantón Riobamba, pues cuenta con varios lugares de fuerte atractivo turístico.

Actualmente, el cantón Riobamba, constituye un lugar de paso para los turistas que viajan a otros destinos como Cuenca, Guayaquil o la Amazonía. Esto significa que esta actividad no genera ingresos para el cantón. Incluso los ingresos generados por el ferrocarril, en el trayecto Riobamba - Nariz del Diablo, son administrados y aprovechados por operadoras turísticas foráneas.

En todas las parroquias del cantón es posible encontrar lugares con potencial turístico, que aún son desconocidos incluso para los habitantes del cantón.

En general los recursos del cantón, como son su gran patrimonio natural, la presencia de las montañas y volcanes, lagunas, el paisaje unido a la enorme riqueza cultural de su gente, no son explotados en su real dimensión.

En la zona urbana, Riobamba cuenta con varios lugares que por su trascendencia histórica, constituyen lugares de mucho interés para visitantes nacionales y extranjeros. El centro histórico de la ciudad, constituye uno de los más grandes e interesantes del país, a su vez no cuentan con los servicios y equipamientos para ofrecer opciones de atención al turista.

La actividad turística reúne varios sectores y contempla una extensa cadena de productividad, bajo este contexto se hace referencia a los beneficios que los prestadores de servicios turísticos pueden recibir mejorando y dirigiendo sus actividades a este grupo.

Los sectores mencionados son los siguientes:

- Hospedaje
- Alimentos y Bebidas
- Atracciones
- Transportes



El sector de alimentos y bebidas es el más beneficiado, ya que los ecuatorianos residentes en el exterior, demuestran que el principal interés después de visitar a la familia es degustar de platos típicos, con lo cual los restaurantes con estas especialidades serán los preferidos por este grupo.

4.1. Turismo

Las actividades que el hombre realiza en especial en esta época moderna, y culturizada por diversos agentes provoca diversos impactos en todo nivel, es así que el turismo por sus características de fenómeno masivo produce efectos en las comunidades y centros receptores incidiendo notablemente en el ámbito económico en beneficio de los pobladores receptores, pero no así en los ámbitos social, ambiental y cultural en donde produce impactos significativos y en muchos casos irreversibles para las comunidades y la sociedad en general, esto ocurre por lo que esta actividad por su carácter de masiva no responde a procesos de planificación para la ejecución de sus actividad.

4.1.1 Importancia de la Gastronomía en la actividad turística.

Al hablar de la gastronomía y de las diversas manifestaciones culturales, que como valor agregado forman parte del turismo, se puede observar que la gastronomía ofrece la posibilidad de desarrollar nuevas opciones turísticas que hagan más agradable el destino, permitiendo así la construcción de nuevos productos turísticos resaltando el valor asociado entre la gastronomía y el turismo. Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para viajar es poder degustar los platos típicos que tiene cada lugar, esto le da un valor agregado al destino.

Es por eso importante entender el aporte que la gastronomía hace al desarrollo turístico de los pueblos.⁷

4.2. Gastronomía

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

⁷ Schlüter, Regina. *Turismo y Patrimonio Gastronómico Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.



4.2.1. Historia de la gastronomía

La gastronomía es definida por el diccionario de la Lengua Española como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida, o afición a la buena comida.

La civilización occidental ha considerado a los griegos como los inventores de la gastronomía, ellos no veían a los alimentos solo como una necesidad de supervivencia, lo veían como un placer de la vida del cual degustaban en grandes banquetes, logrando equilibrar los excesos de la mesa con las obligaciones religiosas.

En el mundo Medieval fueron los monjes de los monasterios quienes preservaron y desarrollaron las técnicas agrícolas y culinarias distinguiéndose por el uso de hierbas aromáticas en comidas, salsas y licores.

Ya para la época del viaje de Cristóbal Colón, la cocina europea buscaba por necesidad y gusto nuevas maneras de guardar, conservar, mezclar y variar sus alimentos conocidos y es así que se produce la conquista del nuevo mundo.

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar, que cada país o región posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc. Las mismas que se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia en tratándose de sabor y distinción por la presentación.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.



4.2.3 Gastronomía del Ecuador

La comida ecuatoriana es una mezcla de formulas desde los tiempos preincaicos, heredera de tradición indígena y mezcla de la cocina española durante la conquista que le otorga un amplio repertorio gastronómico.

Pero tal vez una de las razones que le da más autenticidad y realce a la gastronomía ecuatoriana, es la elaboración de exquisitos platos utilizando para su cocción cazuelas de barro, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, ralladores, utensilios que datan desde tiempos preincaicos.

Como se sabe no hay gastronomía posible sin aderezos y nuestra comida a través de los siglos se ha caracterizados por llevar una gama de condimentos que le da realce a su sabor así podemos nombrar ají, culantro, perejil, achiote, albahaca, etc.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.⁸

En un mundo globalizado y en una economía globalizada como la que vive el Ecuador el turismo es un pilar fundamental, no solo por su importancia al contribuir con divisas al equilibrio de la balanza de pagos, sino también por su trascendente función social, como instrumento para generar trabajo y empleo, como instrumento para crear riqueza al promover el desarrollo local y regional

4.2.4 Cultura gastronómica en el Ecuador

La gastronomía ecuatoriana es parte de su identidad como pueblo, es una variedad de combinaciones que han resultado de la incorporación de distintos productos que se adaptaron a las condiciones del Ecuador, adquiriendo el sabor de esta rica y generosa tierra, de la cual resultó una gastronomía muy colorida y rica en combinación de sabores y texturas que hacen parte de su cultura e identifica lo que son, un país pluri-étnico y pluri-cultural.

Se entiende que es considerado como patrimonio cultural de un pueblo sus tradiciones, leyendas, refranes, bailes típicos, música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la

⁸ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador



forma de ser de sus habitantes, por eso la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un país determina que la gastronomía este incluida dentro del patrimonio cultural inmaterial.⁹

4.2.5 Inventario Gastronómico del Ecuador

El inventario gastronómico sería la recopilación de los productos (materia prima), conocimientos, técnicas y utensilios para la elaboración de los diferentes platos que conforman la gastronomía de un determinado pueblo o cultura dentro de un área determinada constituyéndose en parte de su patrimonio cultural inmaterial.

La gastronomía de Ecuador es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

Entre los platos más populares hay que destacar los elaborados con pescados y mariscos como el ceviche, (elaborado con pescado, camarón, langosta, almejas, mejillones, ostras, etc..), la cazuela de pescado, la sopa marinera, la guatita, estofado de carne elaborado con mondongo o librillo, se sirve con una salsa de maní (cacahuets) y papas. Es un plato que se sirve caliente.

También se pueden destacar los siguientes platos principales:

- Fritada
- Quimbolitos
- Humitas de choclo
- Pan de yuca
- Caldo de manguera
- Guatita
- Yaguarlocro
- Bolón de verde
- Caldo de bolas de verde
- Humitas de choclo
- Sancocho
- Fanesca, especial en época de Semana Santa.
- Mellocos con habas cocinadas

⁹ Schlüter, Regina. *Turismo y Patrimonio Gastronómico Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.



- Encebollado
- Estofado de guanta
- Ceviche
- Caldo de tronquito
- Fritada
- Hornado
- Tripa mishqui
- Menudo
- Morcilla
- Tortillas de papa
- Chicha
- Empanadas de Morocho
- Mote

Postres.- Aunque la mayoría de las veces se ingiere fruta como postre la cocina ecuatoriana tiene postres como:

- Dulce de leche
- Torta de guineo
- Chucula
- Helados de paila, etc

Dulces.- Y para dar un toque dulce nada mejor que hacerlo probando los dulces típicos de Ecuador como las cocadas, panquenques, dulce de leche, además de ricas frutas tropicales como el mango, maracuyá, papaya, piña, melón, etc., con los que se elaboran ricos helados y zumos refrescantes.

Bebidas.- Los aguardientes de caña son muy populares como en la provincia de Manabí donde se elaboran diversas bebidas alcohólicas como el llamado currincho, la guanchaca, el quemado o canelazo que es a base de canela y la famosa Caña manabita; ciertas bebidas de esta provincia llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado.

También la chicha (preparado a base de yuca, mote o maíz) es una de las bebidas típicas de Ecuador, así como los zumos de frutas, el canelazo, (cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar), y la cerveza.



4.3. Gastronomía en el Cantón Riobamba

La comida tradicional de Riobamba es el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra.

La Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el ají de cuy, los quesillos, el cauca, en dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, las cholitas guameñas, panes chicos elaborados con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chanco; entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor.

Con todas estas riquezas, al turismo en la ciudad de Riobamba y el cantón no se ha dado la atención necesaria para impulsarlo con decisión. Pese a existir la descentralización que se basa en la Constitución Política.

Ante lo cual es necesario contar con estrategias para fomentar las potencialidades que posee el Cantón Riobamba, particularmente la variedad de recursos gastronómicos por las que se caracteriza esta ciudad.

Dentro de las cuales podemos destacar los siguientes:

Hornado.- Que el consumo de puerco horneado es una práctica que vino de España, es indiscutible. Mas en estas tierras se dice hornado y ni siquiera con el antecedente obligatorio de puerco, sencillamente se dice “Vamos a comer hornado” y las vendedoras dicen “Vengan al hornado”. Como puede comprobarse en el Ecuador, los cerdos castellanos, de piel negra y pelo hirsuto, fueron acogidos con gran entusiasmo y tanto que la actitud generó enemigos. Primero se dijo que la carne de cerdo era enconoso, luego que era rica en colesterol y por fin que traía cierto parásito, esto último era verdad, pero no por culpa del cerdo sino por las antihigiénicas costumbres de los habitantes. La fama del parásito se extendió a las lechugas y a las frutillas.

No hay ciudad, pueblo, caserío, encrucijada del Ecuador que no ofrezca hornado. Como se dice, desde el Carchi al Macará pasando por Ibarra, Sangolquí, Riobamba, Guamote, Azogues, la gente consume hornado. De preferencia en la Sierra, por el frío. El hornado del mercado de La Merced, en Riobamba, es una institución. Los cerdos se exhiben enteros. Conforme avanza el día, se alinean sus cabezas sonrientes. Les acomodan ajíes frescos entre los dientes, de modo que sus sonrisas se hacen carcajadas. Como todas las cosas se parecen a



los seres humanos, también estas cabezas recuerdan a las adormecidas cabezas de los integrantes de cierto cuerpo colegiado que disfruta de los dineros de los contribuyentes y que, de vez en cuando, irrumpen con violentos improperios. En esos momentos se borra el recuerdo de las plácidas cabezas hornadas y se pasa a terroríficas visiones.

El hornado de Riobamba se acompaña con chiriucho, palabra quichua que significa ají frío. Agua, sal, cebolla, trozos de ají, algo de panela o de chicha componen esta salsa. Quizá el contraste resalte el sabor de las lonchas de blanca carne. De paso, se debe señalar que la edad del cerdo determina la calidad del hornado. No se piense que estos hornados tienen que ver con los cochinitos de Segovia. Los del Ecuador son cerdos jóvenes y de poca manteca.

Las amas de casa y los caballeros tratan los precios de piernas o brazos de los fabulosos cerdos hornados, porque no es plato para comer en soledad. O se come con la familia o entre la multitud, delante de las robustas vendedoras que siempre lucen largos zarcillos de rubíes y perlas.¹⁰

Tortillas de papa.- Los llapingachos son un plato típico ecuatoriano y en especial de la ciudad de Riobamba, que consisten de tortillas de puré de papa rellenas con queso y luego se cocinan en sartén o en una parrilla plana hasta que queden doradas por ambos lados.

Los llapingachos se sirven como acompañantes para muchos otros platos típicos ecuatorianos, también son excelentes para el desayuno o como entrada, pero al mismo tiempo un buen plato de llapingachos puede ser una comida completa cuando se sirve con salsa de maní, huevo frito, salchicha o chorizo, tajadas de aguacate, curtido de cebolla y tomate, y ají.

Se preparan los llapingachos con la papa chola, que es una variedad de papa con mucho almidón, lo cual es muy importante para lograr la textura necesaria para que los llapingachos queden perfectos.

Otro paso elemental para la preparación de llapingachos es dejar que el puré o la masa reposen por lo menos por una hora, y también una vez formadas las tortillas déjelas reposar por unos 30 minutos.

Es importante, ya sea que utilice una parrilla o una sartén, que la superficie esté muy caliente, y en vez de voltearlos varias veces déjelos cocinar por el tiempo suficiente en cada lado y voltéelos solamente una vez, el tiempo exacto depende de la parrilla o sartén que está usando, al igual que cuando uno prepara los pancakes puede experimentar con el primero para descubrir el tiempo ideal; por último, voltéelos con cuidado porque son un poco delicados.

¹⁰ http://www.terraecuador.net/allimicuna/19_allimicuna_puerco_hornado.htm



Esta receta es para 12 llapingachos medianos, puede prepararlos mas pequeños si los va a servir como entradas, se pueden servir calientes o fríos.

Yaguarlocro.- No se encuentra este potaje en los recetarios que se publicaron antes de 1907. Por el nombre puede deducirse que se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre. Más se trata de una simple deducción. En cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas, que van desde el asado hasta los potajes.

En el Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país, del año 1897 y cuyo autor fue Adolfo Güin, se encuentran recetas de menudos de res y cordero siempre al estilo europeo, pero ninguna que se relacione con el yaguarlocro. Cosa igual ocurre en un recetario de 1907, este ya con recetas que demuestran la coquinería ecuatoriana tal como hoy se la conoce. En los dos recetarios aparecen los términos quichuas y hasta palabras de otras lenguas americanas, como ají y achiote. La ausencia del yaguarlocro en estos recetarios revelaría que el potaje era de consumo campesino. Debíó ofrecérselo en los puestos de comida de las ferias. También pudo haber sido plato importante en las casas de los hacendados que conservaron sus propiedades después de la revolución de Alfaro.

Hoy en día es un potaje serrano de consumo general, aunque no aparezca en las cartas de los grandes hoteles. Pues bien, la clave del éxito se encuentra en el modo de limpiar las tripas. Se las debe lavar por dentro y por fuera en agua que corre; luego de frotarlas con troncos de col se las deja en reposo con hierbabuena, hoja con la que también se las frota. Una hora después se procede a cocerlas con agua. Se agregan los aliños: ajo, sal, pimienta, comino. Se añade cebolla picada y papas mondadas y troceadas. Es conveniente agregar una buena cantidad de orégano. La sangre se fríe en aceite y se la sazona con cebolla finamente picada y sal.

A la hora de la mesa, se sirve el locro en un plato y la sangre en otro, pequeño. Esta sangre lleva una rodaja de tomate, cebollas encurtidas y un tajadita de aguacate. El comensal combina la sangre y el locro a su gusto, tanto como lo hace con el ají.

Algunas personas aseguran que este plato tiene efectos afrodisiacos y que con el aguacate puede ser mejor que el viagra.¹¹

¹¹ <http://www.terraecuador.net/allimicuna/19>.



CAPÍTULO V

5. DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

5.1. Datos generales de la gastronomía del cantón

Los datos provienen de una investigación de campo realizada en la ciudad de Riobamba, obteniendo los siguientes resultados:

5.1.1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, que conoce son propios del sector?

Cuadro No. 4: Tipos y Nombres de Platos propios del sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	PAPAS CON CUY	51	7,23
	TORTILLAS EN PIEDRA	29	4,11
	POLLO ASADO	12	1,70
	PAPAS CON CONEJO	8	1,13
	PARRILLADAS	3	0,43
	PINCHOS	1	0,14
CALDOS	CALDO DE GALLINA	6	0,85
	CALDO DE PATA	4	0,57
	LOCRO DE CUY	2	0,28
	FANESCA	1	0,14
VISCERAS	YAGUARLOCRO	66	9,36
	MORCILLA	2	0,28
BISTECK	JUGOS DE SAL	2	0,28
BEBIDAS FRÍAS	CHICHA DE JORA O REMOLACHA	4	0,57
	GASEOSAS	1	0,14
	JUGOS CON HIELO	2	0,28
	NARANJADA	1	0,14
	TAMARINDO	1	0,14
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	56	7,94
	MARISCOS	1	0,14
FRITOS	LLAPINGACHOS	79	11,21
	FRITADA	25	3,55
	CHUCCHUCARAS	3	0,43
	MOTE CON CAUCARAS	1	0,14
	POLLO BROSTER	1	0,14
HORNADO	HORNADO	205	29,08

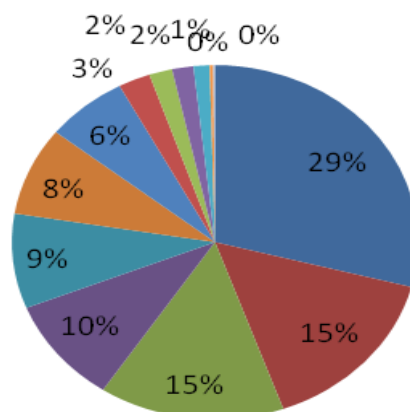


ARROZ	GUATITA	5	0,71
	SECO DE POLLO	4	0,57
	ARROZ CON MENESTRA	2	0,28
	SECO DE CHIVO	1	0,14
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,14
POSTRES	HUMITAS	21	2,98
	QUIMBOLITOS	19	2,70
	BUÑUELOS	15	2,13
	DULCE DE HIGO	1	0,14
	DURAZNOS	1	0,14
	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14
	FLAN	1	0,14
	GELATINA	1	0,14
	HELADOS DE PAILA	1	0,14
ENTREMESES	PAPAS CON CUERO	34	4,82
	EMPANADAS DE MOROCHO	10	1,42
	CHOCHOS CON CUERO	1	0,14
	PICLES	1	0,14
NC	NC	18	2,55
TOTAL		705	100%



Gráfico No. 5: Platos propios del sector

PLATOS PROPIOS DEL SECTOR



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: De la opinión de la mayoría de las personas encuestadas se puede destacar lo siguiente:

Los platos típicos del cantón Riobamba es bastante variado, sin embargo existen platos que con el transcurso del tiempo se han convertido en irremplazables e infaltables no solo dentro de los riobambeños sino de toda persona que visita este rincón de la patria.

Los nombres de los platos típicos que el encuestado conoce que son platos propios del sector el hornado, dentro de fritos el llapingacho, dentro de las vísceras el yaguarlocro, un menor porcentaje indica que son también el cebiche de chochos y las papas con cuy.



5.1.2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector?

Cuadro No. 5: Tipos y Nombres de Platos que elaboran en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	TORTILLAS EN PIEDRA	28	3,97	11,63
	PAPAS CON CUY	24	3,40	
	POLLO ASADO	12	1,70	
	PAPAS CON CUERO	10	1,42	
	PAPAS CON CONEJO	4	0,57	
	PARRILLADAS	3	0,43	
	PAVO RELLENO	1	0,14	
CALDOS	FANESCA	52	7,38	8,37
	CALDO DE PATA	4	0,57	
	CALDO DE GALLINA	3	0,43	
VISCERAS	YAGUARLOCRO	22	3,12	3,12
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	3	0,43	1,28
	JUGOS DE FRUTAS	3	0,43	
	PURO	2	0,28	
	COCTELES	1	0,14	
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	56	7,94	7,94
FRITOS	LLAPINGACHOS	58	8,23	10,35
	FRITADA	12	1,70	
	TRUCHAS	1	0,14	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
	CAUCARAS	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	172	24,40	24,40
ARROZ	CHAULAFAN	1	0,14	0,57
	GUATITA	1	0,14	
	SECO DE CHIVO	1	0,14	
	SECO DE POLLO	1	0,14	
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	36	5,11	5,11
POSTRES	BUÑUELOS	13	1,84	3,55
	HUMITAS	2	0,28	
	QUIMBOLITOS	2	0,28	
	HELADOS	1	0,14	
	CHIGUILDES	1	0,14	
	MUYUELOS	1	0,14	
	PAY DE PIÑA	1	0,14	
	DULCE DE HIGOS	1	0,14	



	DULCE DE MANZANA	1	0,14	
	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	
	TAMALES	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	167	23,69	23,69
TOTAL		705	100,00	100%

Gráfico No. 6: Platos que elaboran en épocas de fiesta

PLATOS EN EPOCA DE FIESTAS



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: De la opinión de la mayoría de las personas encuestadas se puede destacar lo siguiente:

Los nombres de los platos típicos que más se comercializan en épocas de fiestas son en primer lugar el hornado, seguido de los llapingachos y la fanesca, al igual que del yaguarlocro, ingresa también las tortillas de piedra.



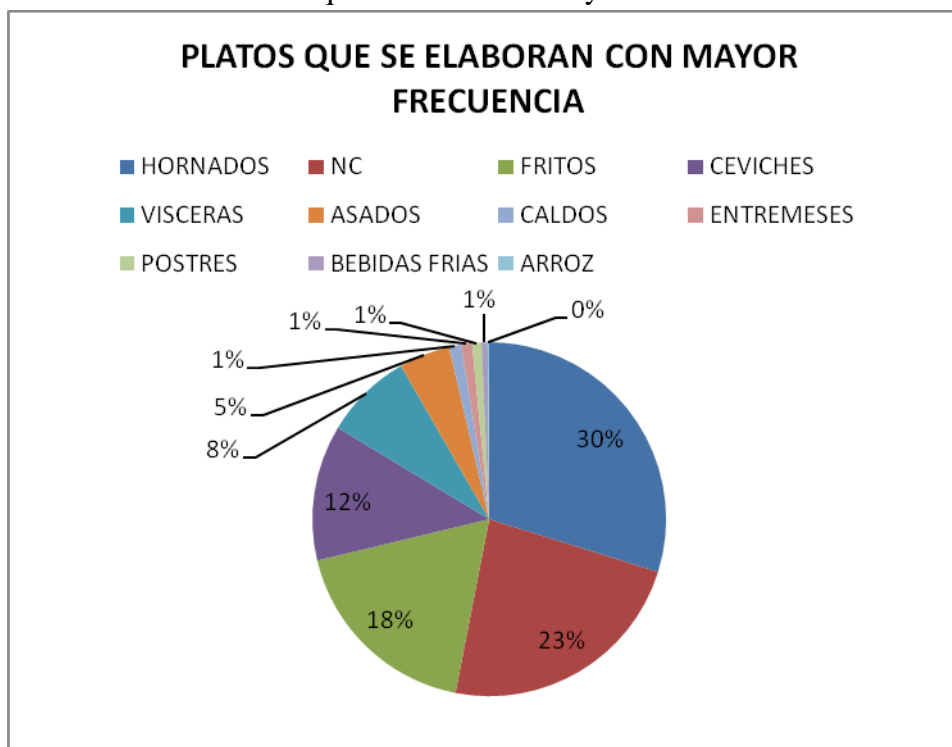
5.1.3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

Cuadro No. 6: Tipos y Nombres de Platos que elaboran con mayor frecuencia el sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	PAPAS CON CUY	21	2,98	4,68
	POLLO ASADO	5	0,71	
	MOLLEJAS ASADAS	2	0,28	
	PARRILLADAS	2	0,28	
	TRUCHA	1	0,14	
	TORTILLAS EN PIEDRA	1	0,14	
	PAPAS CON CONEJO	1	0,14	
CALDOS	CALDO DE GALLINA	5	0,71	1,13
	CALDO DE MONDONGO	2	0,28	
	CALDO DE PAPAS	1	0,14	
VISCERAS	YAGUARLOCRO	55	7,80	8,09
	MORCILLAS 31	2	0,28	
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	2	0,28	0,57
	JUGOS	2	0,28	
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	87	12,34	12,48
	ENCEBOLLADOS	1	0,14	
FRITOS	LLAPINGACHOS	109	15,46	18,30
	FRITADA	19	2,70	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	233	30,00	30
ARROZ	SECO DE CHIVO	1	0,14	0,14
POSTRES	QUIMBOLITOS	4	0,57	0,85
	HUMITAS	2	0,28	
ENTREMESES	PAPAS CON CUERO	4	0,57	0,99
	PLATOS TIPICOS	2	0,28	
	PINCANTE	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	165	23,40	23,40
TOTAL ENCUESTAS		705	100,00	100%



Gráfico No. 7: Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: Los nombres de los platos típicos que se comercializan con mayor frecuencia, en el sector donde habita el encuestado son en primer lugar el hornado, seguido de los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarlocro. .

5.1.4. Cuáles son los platos más demandados por los visitantes en este sector?

Cuadro No. 7: Tipos y Nombres de Platos más demandados por los visitantes de este sector

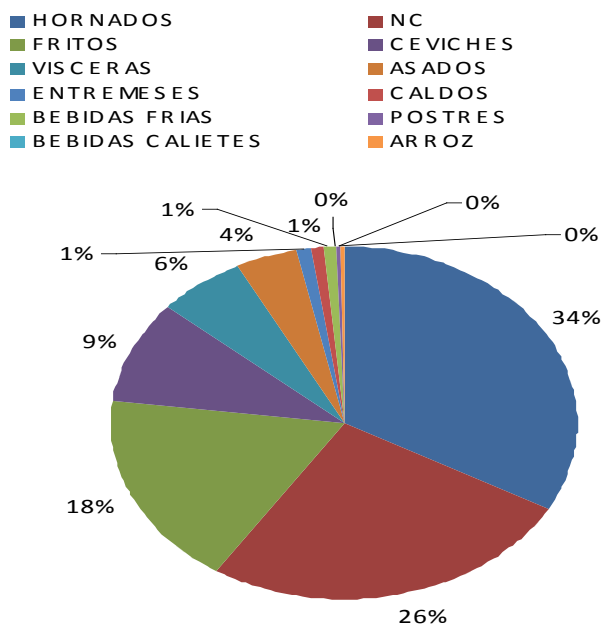
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	PAPAS CON CUY	20	2,84	4,11
	PAPAS CON CONEJO	7	0,99	
	TORTILLAS EN PIEDRA	2	0,28	
CALDOS	CALDO DE GALLINA	4	0,57	0,85
	ORGASMO TOTAL	1	0,14	
	CALDO DE PAPAS	1	0,14	
VISCERAS	YAGUARLOCRO	40	5,67	6,24
	MORCILLAS 31	4	0,57	
BEBIDAS FRIAS	JUGOS CON HIELO			
	CHIMBORAZO	4	0,57	0,71
	CHICHA DE JORA	1	0,14	



CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	70	9,93	9,39
FRITOS	LLAPINGACHOS	102	14,47	17,73
	TORTILLAS CON FRITADA	12	1,70	
	FRITADA	11	1,56	
HORNADOS	HORNADO	232	32,91	32,91
ARROZ	SECO DE CHIVO	1	0,14	0,14
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,14	0,14
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	0,28
	HELADOS	1	0,14	
ENTREMESES	MOTE	5	0,71	1,13
	EMPANADAS DE MOROCHO	1	0,14	
	PAN CHOLAS	1	0,14	
	BELLAVISTA	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	182	25,82	25,82
TOTAL ENCUESTAS		705	100,00	100%

Gráfico No. 8: Platos más demandados por visitantes de este sector

CUALES SON LOS MAS DEMANDADOS POR EL SECTOR



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: Los nombres de los platos típicos más demandados por visitantes a este sector son en primer lugar el hornado, seguido de una gran cantidad de encuestados no que se inclinan por los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarloco.



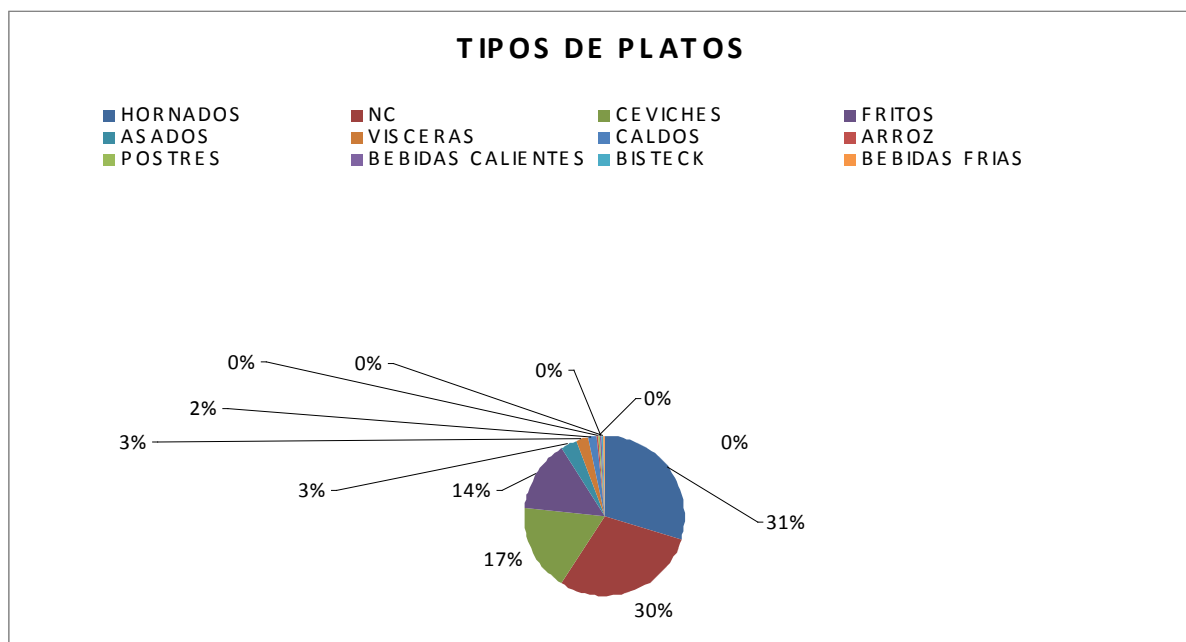
5.1.5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante?

Cuadro No. 8: Tipos y Nombres de Platos recomendados a consumir a algún visitante.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	6	0,85	1,70
	CALDO DE MONDOGO	1	0,14	
	CALDO DE PATA	2	0,28	
	CALDO DE TRONQUITOS	1	0,14	
	ENCEBOLLADOS	2	0,28	
BISTECK	JUGO DE SAL	2	0,28	0,28
VISCERAS	YAGUARLOCRO	17	2,41	2,55
	MENUDENCIA	1	0,14	
BEBIDAS FRIAS	CHICHA HUEVONA	1	0,14	0,14
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	121	17,16	17,45
	CEVICHE MIXTO	2	0,28	
ASADOS	ASADOS	1	0,14	3,40
	CUY	7	0,99	
	FRITADA	7	0,99	
	PAPAS CON CUY	4	0,57	
	POLLO ASADO	2	0,28	
	GUAGUA MAMA	2	0,28	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	207	29,36	29,79
	MOTE CON HORNADO	3	0,43	
ARROZ	SECO DE CHIVO	3	0,43	0,43
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	1	0,14	0,28
	MOROCHOS	1	0,14	
FRITOS	LLAPINGACHOS	49	6,95	14,04
	TORTILLAS DE PAPA	49	6,95	
	TRUCHA	1	0,14	
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	0,43
	QUIMBOLITOS	2	0,28	
NO CONTESTA	NC	208	29,50	29,50
TOTAL DE REGISTROS		705	100,00	100%



Gráfico No. 9: Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: Los nombres de los platos típicos más recomendados para los turistas nacionales o extranjeros que visitan este sector son: en primer lugar el hornado, seguido de una gran cantidad de encuestados que se inclinan por los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarlocro.



5.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales

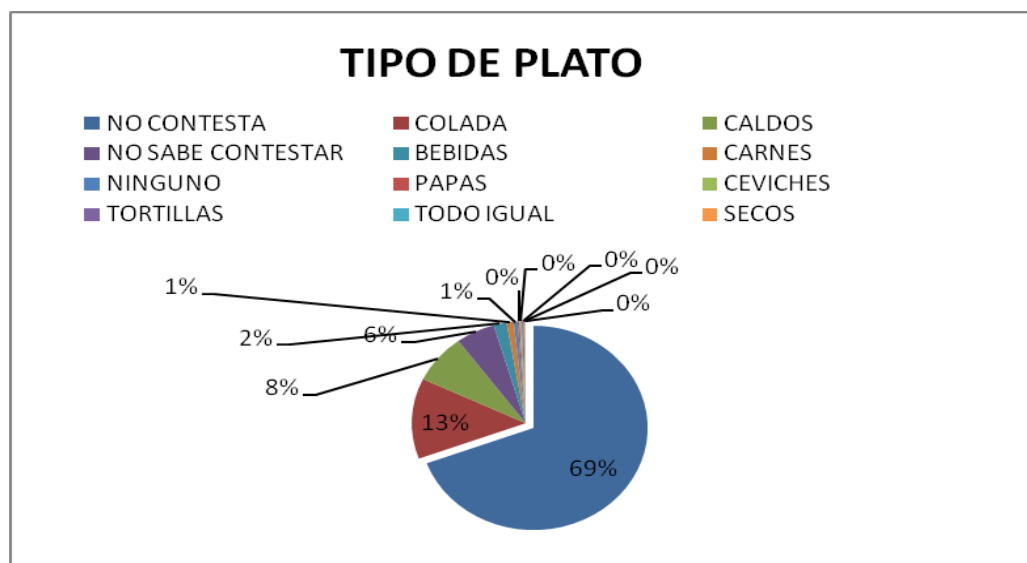
5.2.1. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Cuadro No. 9: Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
COLADAS	MOROCHO	46	Molían en piedra	46
	COLADA MORADA	44	Diferentes aliños	44
	MORCILLA	3	NC	3
CALDOS	YAGUARLOCRO	5	Cambian ingredientes	5
	FANESCA	2	Aumentan aderezos	2
	CALDO DE MONDONGO	38	Antes con papas ahora con mote	38
	CALDO DE POLLO	7	cambian ingredientes	7
CARNES	CONEJO	1	Sabor distinto	1
			Ninguno	2
	HORNADO	6	Cambian ingredientes	4
	TODO IGUAL	1	TODO IGUAL	1
SECOS	SECO DE CHIVO	1		1
PAPAS	PAPAS CON CUY	2	Preparaban con carbón	2
BEBIDAS	CHICHA DE AVENA		Cambian ingredientes	3
	CHICHA DE JORA	13	Se hacia fermentar	5
	CHICHA DE HONGOS		Diferente preparación	5
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	2	Aumentan jugo tomate carne	1
			Aumentan aderezos	1
TORTILLAS	TORTILLAS	2	NC	2
NO CONTESTA	NC	489	NC	489
NO SABE CONTESTAR	NSC	39	NSC	39
NINGUNO	NINGUNO	4	NINGUNO	4
TOTAL		705		705



Gráfico No. 10: Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: La mayoría de los encuestados no tiene conocimiento de los recursos gastronómicos que existía hace años atrás; mientras que un bajo porcentaje afirma que los cambios que se han venido dando es en la colada morada y en los caldos, pero evidentemente solo en aliños y aderezos.

Lo que implica que es necesario rescatar las culturas que con el pasar del tiempo y con la invasión de la tecnología se siguen perdiendo.

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

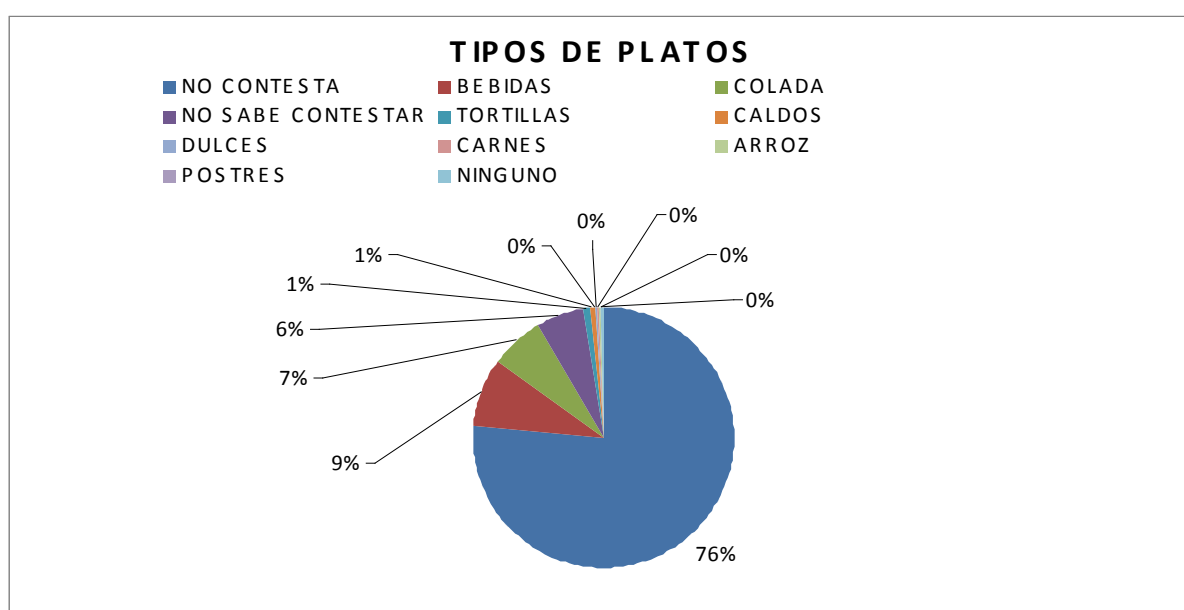
Cuadro No. 10: Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
CALDOS	CALDO DE MONDONGO	3	0,43	0,57
BISTECK	JUGOS DE SAL	1	0,14	
BEBIDAS FRIAS	PONCHE	57	8,09	8,65
	CHICHA	4	0,57	
	CERVEZA CACERA	1	0,14	
FRITOS	CHUCCHUCARAS	2	0,28	0,28
ARROZ	ARROZ DE CEBADA	1	0,14	0,14
BEBIDAS CALIENTES	CHUCULA	36	5,11	1,42



	CHAMPUS	8	1,13	
	CHOCOLATE CON MACHICA	1	0,14	
	QUINUA	1	0,14	
ASADOS	TORTILLAS DE MAIZ	6	0,85	0,85
POSTRES	PRISTIÑOS	1	0,14	0,14
DULCES	PINOL	1	0,14	0,28
	TOSTADA CON DULCE	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	538	76,31	76,31
NO SABE CONTESTAR	NSC	42	5,96	5,96
NINGUNO	NINGUNO	1	0,14	0,14
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Gráfico No. 11: Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Análisis: El 76% de la población encuestada no tiene conocimiento de los potenciales recursos gastronómicos que existía hace años atrás.

Sin embargo existe un 8.65% que tiene presente sobre la existencia de bebidas muy tradicionales como la chicha y el ponche.



Ante lo cual es necesario proponer estrategias para rescatar los mencionados potenciales recursos gastronómicos y turísticos.

5.3. Platos/Bebidas/Postres actuales

Cuadro No. 11: Platos Nuevos que conoce.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	IGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
BEBIDAS	BATIDOS DE FRUTAS	LECHE FRUTA	RESTAURANTE ABUELA ROSA
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	CHOCHOS	COLISEO
			PLAZA ROJA
			VILLA MARIA
			EX. CONSEJO PROVINCIAL
DULCES	HIGOS	LA MERCED	LA MERCED
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	FRUTAS	LA MERCED
	PAY DE PIÑA		PICHINCHA Y GUAYAQUIL
	HELADOS	PIÑA	GIRALDA
		CREMA	PANADERIA LONDRES
TIPICO	HORNADO	CARNES	HDOS. CARMITA
			LA MERCED
			LA CONDAMINE
			EL RESBALON
COMIDA RAPIDA	TORTILLAS DE MAÍZ	HARINA-QUESO	REDONDEL LA VASIJA
	HUMITAS	CHOCLOS	LA MERCED
	QUIMBOLITOS	HARINA-QUESO	LA MERCED
COMIDA ESPECIAL	LASAÑA	PASTA	EL ENCONTRO
			RESTAURANTE BONNY
			RESTAURANTE MONACO
			CHACARERO
	PIZZA	HARINA-QUESO	LE GOURMET
MARISCOS	MAREMOTO	MARISCOS	MARISQUERIAS
CALDOS	MORCILLAS 31	MENUDO DE CHANCHO	NC
ASADOS	PARRILLADAS	CARNE	TEXAS
			PARRILLERITO

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Análisis: Gracias a la tecnología, actualmente en el mercado existen nuevos ingredientes, también nuevas formas de preparación, dando como consecuencia la pérdida de cultura.

Se ha obtenido un sin número de nuevos, estando dentro de los principales y los más consumidos los siguientes: lasaña, humitas, quimbolitos, pizzas, parrilladas, entre otros.

5.4. Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Riobamba

Cuadro No. 12: Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Riobamba

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO Y TRADICIONAL	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
Hornado	Bajo	Mercado	Riobamba	La Merced
Papas con cuy	Bajo	Restaurante	Riobamba	Vía a Yaruquies
Papas con cuero	Bajo	Restaurante	Riobamba	Cuchi Frito
Papas con conejo	Alto	Restaurante	Riobamba	Calle Chile y Pichincha
Caldo de pata	Alto	Restaurante	Riobamba	Cuchi Frito
Yaguarlocro	Bajo	Mercado	Riobamba	La Merced
Chicha	Alto	Personas	Riobamba	Barrio 24 de Mayo
Puro	Alto	Personas	Riobamba	Calle Villaruel y Vicente Rocafuerte
Ceviche de chochos	Bajo	Calles	Riobamba	Villa María
Llapingachos	Bajo	Mercado	Riobamba	La Merced
Fritada	Bajo	Calles	Riobamba	Av. Sur - Salida a Guayaquil
Caldo de manguera	Alto	Restaurante	Riobamba	Circunvalación
Jugo de sal	Bajo	Mercado	Riobamba	La Condamine
Caucaras	Alto	Mercado	Riobamba	San Alfonso
Tortillas en piedra	Alto	Calles	Riobamba	Salida a Baños
Dulce de higos	Bajo	Calles	Riobamba	Recorrido
Tamales	Bajo	Calles	Riobamba	Recorrido
Guatita	Bajo	Calles	Riobamba	La estación

Elaborado por: Nancy Hidalgo



5.5. Gastronomía Relacionada a las fiestas

Cuadro No. 13: Gastronomía relacionada a las fiestas en el Cantón Riobamba

GASTRONOMÍA RELACIONADAS A LAS FIESTAS			
Nombre de la Fiesta	Nombre del Plato/Bebida/Postre relacionado a esta fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Semana Santa	Fanesca	La Fanesca tiene 12 ingredientes que simbolizan a los 12 apóstoles y a las 12 tribus de Israel; el pescado simboliza a Cristo y a la forma en que su mensaje llega a la comunidad cristiana. Por ende en la actualidad simboliza la unión Familiar	La preparación de este plato es una ritualidad única y varía según la región o costumbre, por ser un plato de recetas parentales, de herencia o de ritualidad. Varias familias se reúnen la noche anterior para rezar, contar historietas y pelar granos”,
Ramos	Chigüiles Delicia envuelto en hojas de maíz.	Los chigüiles preparados para dar inicio a la Semana Santa.	
Navidad	Buñuelos		
Día de los Difuntos	Colada morada y guaguas de pan	Una rica y variada gastronomía, significa recordar a los seres queridos	Costumbres indígenas que incluyen ritos, oraciones y la colocación de alimentos en honor a los que ya partieron todavía se celebran en comunidades



			autóctonas del Ecuador.
Carnaval y Fiestas Populares	Chicha	“ <i>Chicha de Jora</i> ” como <i>símbolo</i> de la riqueza de la tierra.	
Fiestas Populares	Papas con Cuy	Agradecimiento	Ritual ancestral de agradecimiento por la buena cosecha de la papa y a su vez para mejorar la Producción.

Elaborado por: Nancy Hidalgo



CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN RIOBAMBA

6.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Riobamba.

Antecedentes

La gastronomía puede ser uno de los principales recursos para incrementar la atracción hacia un destino, en especial para los territorios que producen y promocionan productos autóctonos que presentan valores tradicionales en una estrategia de base eminentemente artesanal.¹²

La alimentación es un componente básico y fundamental del viaje y la más repetitiva, representando una buena parte del gasto en destino, y es la partida de gasto en la que normalmente a la mayoría le importa menos su coste siempre que a cambio el producto ofertado sea de calidad y la experiencia sea grata.

Cuando hablamos de turismo gastronómico hablamos de producto, de la tierra de donde procede, de las formas tradicionales de elaborarlo, de los lugares donde degustarlo, del cocinero que lo elabora, y de donde poder comprarlo.

Propósito

Difundir y promover la gastronomía típica de Riobamba, permitiendo de esta manera la preservación y el fortalecimiento de este importante recurso.

Estrategias de difusión y promoción

El plan de difusión y promoción de los platos típicos de Riobamba esta basado en una concienciación de las personas hacia la conservación de este importante recurso gastronómico, ya que los sabores tradicionales de estos exquisitos platos siempre han permanecido en el recuerdo del núcleo familiar.

Estos conocimientos culinarios perennemente han tenido una transmisión oral, en donde desde la familia se difundía el saber culinario, por eso la importancia de conservar el

¹² <http://visualcoast.blogspot.com/2010/02/espana-turismo-y-gastronomia.html>



patrimonio gastronómico y los vehículos para transmitirlos, porque se convierte en un bien irrenunciable.

Por todo ello al recurso gastronómico de Riobamba al cual se pretende potenciar con la inserción de un valor, esta debe marcar estrategias que necesariamente pasan entre otras por:

Campañas de Concienciación

Dirigido a Expendedores

Con el objetivo de fortalecer la comercialización de los platos típicos de este sector como atractivo turístico, es imprescindible sensibilizar sobre la importancia de este recurso a las personas que intervienen en su elaboración y expendedores, ya que deben demostrar la calidad en cada uno de los productos y los visitantes no sientan temor de degustar platos novedosos y atractivos.

La municipalidad de Riobamba a través de la Dirección de Gestión Ambiental, Salubridad e Higiene y el departamentos Mercados han emprendido un proceso de capacitación a las personas que se dedican a la manipulación de alimentos en los diferentes mercados y vía pública.

Ante lo cual es indispensable fortalecer este proceso, para lo cual se debe involucrar al departamento de Turismo y dar mayor énfasis a los que ofertan platos típicos capacitándolos en temas como:

- Atención al cliente.
- Valor agregado a sus productos
- Buenas Prácticas de Manufactura en la manipulación de alimentos
- Visión turística a sus productos

Cabe destacar que este proceso no debe quedar solo en la capacitación, sino dar el seguimiento respectivo y realizar los respectivos controles para su cumplimiento.

Dirigido a consumidores

Organizar campañas a fin de concienciar a sus habitantes, sobre la importancia de mantener y a su vez rescatar los diferentes platos típicos y tradicionales de nuestra ciudad.

Para las campañas de promoción es fundamental en primer lugar la elaboración de material publicitario como distintivos, carteles, pósters, dípticos, volantes, en los que se recoja de manera visual todas las delicias gastronómicas del cantón; toda la información se la puede relacionar con las festividades, para de esta manera asegurar que los visitantes a más de disfrutar de la expresión cultural a través de las fiestas también tengan conocimiento de los platos típicos e incrementen su consumo.



El material publicitario debe ser distribuido a las diferentes instituciones y establecimientos que presten servicios turísticos en el cantón, así como a oficinas de entidades públicas (Gobierno local y Provincial) relacionadas a la actividad turística.

La vinculación actual entre desarrollo / conservación / turismo, es una realidad progresiva, debido a que las bondades de las potencialidades gastronómicas, tienen que ver principalmente con una revalorización del platos típicos y tradicionales, su revitalización y puesta en dinamismo para activar la economía local.

El mayor beneficio subyacente de esta perspectiva para el cantón Riobamba y la sociedad, es la oportunidad que brinda para operar hacia la recuperación y fortalecimiento de las identidades.

Georeferenciación de la Gastronomía de Riobamba

La Municipalidad de Riobamba a través del Departamento de Turismo debe georeferenciar los locales donde se expenden platos típicos y de esta manera se contaría con una guía para promocionar en la página Web y poder ofrecer al turista atractivos turísticos gastronómicos con información como: dirección, nombre del propietario, tipo de plato, etc.

Alianzas estratégicas

- Involucrar a las unidades turísticas “hoteles” para que incluyan dentro de su paquete de actividades las relacionadas con la gastronomía, bien organizando visitas a los productores (bodegas, almazaras, etc....) y por supuesto como continuación a los restaurantes especializados en comida típicas y tradicionales, sino también incluir dentro de su propia planificación de menús, días dedicados a los productos autóctonos, invitando si es posible a presentar dichas degustaciones a representantes de dichos productos.
- Animar a las empresas productoras a diseñar circuitos de cata y visita en estrecha sinergia con los establecimientos hoteleros para dar a conocer sus productos y aprovechar la potencia de Internet para popularizar sus marcas, utilizando la presencia en portales de acceso masivo.
- Potenciar el conocimiento de los restaurantes de calidad especializados en cocina autóctona y las personas que lo preparan, animándolos a tener la máxima visibilidad en los portales turísticos. Y a la vez estudiar menús de degustación competitivos en precio para popularizar nuestros productos y cocina.



- La ASEC (Asociación Ecuatoriana de Ecoturismo) debe proponer que los proyectos se deben enmarcar en los siguientes principios: Que los pobladores locales mantengan el control sobre sus recursos potenciales turísticos
- Apoyar a un desarrollo sustentable integral de la región, considerando la fragilidad de la relación con la actividad económica del turismo para no depender exclusivamente de ella.

Feria Gastronómica

La municipalidad de Riobamba a través de la Dirección de Cultura y del Departamento de Turismo deben promover y fortalecer las ferias que se organizan por motivo de las festividades (abrilianas y novembrinas), donde se incluya la parte de Gastronomía Típica en el Cantón, en la que se destaque la calidad de los ingredientes así como la manera higiénica de preparación de los mismos. Esta feria se la haría en conjunto con la exposición de otros productos artesanales y de manifestaciones culturales como danza, música y pintura.

Página Webs

Dentro de la página Web de la Municipalidad de Riobamba se debe incrementar un menú exclusivamente para la gastronomía del Cantón con un inventario detallado, atractivo de los diferentes platos típicos y tradicionales del cantón Riobamba con información de los ingredientes base y los lugares recomendados donde se pueden consumir y los precios referenciales.

Con todas estas estrategias se logrará posicionar a la gastronomía típica del cantón Riobamba como un atractivo más, una variedad de sabores que sin duda cautivarán a los visitantes y turistas.

Como alternativas de promoción y difusión de los platos típicos se puede tomar como ejemplo el siguiente material publicitario.



a) Posters



Tríptico lado A

<p>PAPAS CON CUY</p> 	<p>HORNADO</p> 	 <p>Alcaldía de Riobamba</p>
<p>Disfrute de nuestro plato típico, del cuy asado al carbón acompañado de papas cocinadas</p>	<p>Riobamba tiene al Hornado como su mejor representante con la cual se identifica. Se acompaña con chiriucho, palabra quichua que significa aji frío. Agua, sal, cebolla, trozos de aji, algo de panela o de chicha componen.</p>	
<p>LLAPINGACHOS</p> 	<p>PODEMOS ENCONTRAR EN LOS MERCADOS DE LA CIUDAD</p> <p>Cuadro de texto</p> <p>CEVICHE DE CHOCHOS</p> 	
<p>Pero el llapingacho no es sino una combinación de tortillas, huevo, chorizo, aguacate, lechuga y ensalada de cebolla y tomate. Una perfecta fusión de la cultura indígena y española.</p> <p>PODEMOS ENCONTRAR EN LOS MERCADOS DE LA CIUDAD</p>	<p>Si deseas adquirir las propiedades nutritivas del chocho, saborea el delicioso ceviche de chochos.</p> <p>PODEMOS ENCONTRAR EN EL PARQUE DE VILLAMARÍA Y EN LA ENTRADA DE LA FEDERACIÓN DEPORTIVA DE CHIMBORAZO</p>	<p>SU TRADICIONAL SABOR</p>



Tríptico lado B

<p>FANESCA</p>  <p>Es un plato típico temporal compuesto de todos los granos que se producen en el sector, no puede dejar de probar.</p> <p>PODEMOS ENCONTRAR EN LOS MERCADOS DE LA CIUDAD EN LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA.</p>	<p>YAGUARLOCRO</p>  <p>Aseguran que este plato tiene efectos afrodisíacos y que con el aguacate puede ser mejor que el viagra. Disfrute de este plato típico.</p> <p>PODEMOS ENCONTRAR EN LOS MERCADOS DE LA CIUDAD</p>	<p>RIOBAMBA</p> <p>El cantón Riobamba también conocida como la Sultana de los Andes esta situado a 2.754,06 metros sobre el nivel del mar.</p> <p>El cantón Riobamba está ubicado en la región Sierra Central y constituye la capital de la Provincia de Chimborazo.</p> <p>Está ubicado a 196 km. de la ciudad de Quito.</p>  <p>Riobamba, es un pueblo rico en tradiciones, folclor, música, danza, creencia y medicina. Presenta un paisaje privilegiado, pues es custodiada por tres majestuosos nevados de los cuales sobresale el punto terrestre más cercano al sol: la cumbre del Chimborazo.</p>
<p>GOLADA MORADA CON GUAGUAS DE PAN</p>  <p>La colada morada es tradición, sabor y fiesta. La paradoja de esta deliciosa bebida la tubica entre el nostálgico recuerdo a los difuntos y las alegres reuniones familiares que se organizan para prepararla.</p>	<p>TAMALES</p>  <p>Para calmar el hambre o para darse un gusto, el tamalito siempre te espera caliente.</p>	

6.2. Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.

Riobamba es uno de los cantones del Ecuador con gran cantidad de atractivos turísticos pero que al mismo tiempo no están siendo explotados de la mejor manera, más aún los platos típicos y tradicionales que con el pasar del tiempo están siendo olvidados.

La población del sector urbano pero en menos porcentaje del sector rural, se a hecho dependiente de los nuevos equipos que la tecnología a brindado, ante lo cual las instituciones gubernamentales no están brindando las atenciones necesarias para rescatar y potencializar las culturas y las tradiciones de esta ciudad, como por ejemplo la desaparición paulatina de la chicha (bebida refrescante natural).

Las organizaciones no gubernamentales incentivados por el atractivo turístico y por ser un grupo vulnerable, iniciaron a trabajar en área rural con la implementación del llamado Turismo Comunitario, en donde los clientes potenciales son los mismos turistas extranjeros.

De ahí la necesidad a que se unan esfuerzos entre los gobiernos tanto local y provincial y la empresa privada presten mayor atención a la cultura gastronómica y empiecen a buscar estrategias para promover y fortalecer al sector que se dedica a esta actividad.



En el cantón Riobamba no existen por el momento instituciones u organismos que realicen la promoción de los diferentes platos típicos del cantón. De manera muy general se aborda este tema en diferentes páginas Webs que contienen información sobre el cantón, pero la información no pasa de una simple enumeración de ciertos platos como hornado, el yaguarlocro, cebiches de chochos, tortillas de piedra, etc., que se comercializan en las diferentes plazas y mercados.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura de Riobamba, de las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación deleitando paladares de propios y extraños. A través de la preparación de los diferentes platos se puede conocer ciertas características de la alimentación del cantón, información importante que aporta datos como ingredientes básicos y cantidad de nutrientes en la dieta.

En el cantón Riobamba ya se puede evidenciar la pérdida de ciertos platos tradicionales, sobretodo bebidas (chicha de jora).

Siendo la alimentación un elemento clave en la cultura de un pueblo, es lamentable que platos tradicionales se pierdan por falta de interés en la cultura gastronómica. Por este motivo es esencial que los organismos locales, sobre todo el Municipio a través del Departamento de Turismo con el apoyo de la Dirección de Educación y Cultura Municipal se interese en la difusión y promoción de esta actividad.

De igual manera es importante realizar concursos de platos típicos donde se recojan las diferentes recetas, dando crédito a las personas que las proporcionaron, y de esta manera poder rescatar los artes culinarios que están en peligro de extinción, y a su vez uno los principales premios podrá ser incentivar y apoyar económicamente a la implementación de estos emprendimientos.



CAPITULO VII

7. PROPUESTA CON RELACIÓN AL INGREDIENTE BASE

7.1. ALTERNATIVAS DE PLATOS – BEBIDAS - POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS

Muchos problemas de aprendizaje o aparentes dificultades propias de los síndromes de falta de atención pueden provenir, en realidad, de dietas inadecuadas. A la vez, muchos de los desórdenes alimentarios como la bulimia y la anorexia tienen su origen en esta etapa de la vida.

Niños mal alimentados estarán en peores condiciones para afrontar no sólo la actividad escolar, sino otras muchas que los padres intentan agregar para su mejor formación física e intelectual. Entre ellas se cuentan los variados deportes, actividades artísticas como música, danza, plástica, etc., estudio de idiomas, informática, etc. Todas ellas dependen para su éxito de un buen aporte alimenticio.

Para asegurarse de que el niño esté bien alimentado no es necesario ser un experto nutricionista. Sólo se requiere poner a su disposición una dieta variada y generar en él buenos hábitos alimenticios.¹³

La nutrición es un proceso a través del cual el organismo aprovecha o utiliza los nutrientes de los alimentos que consume para su completo desarrollo físico y mental. La alimentación adecuada es la que proporciona los nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo del cuerpo, en especial, de los músculos en el hombre y del tejido graso en la mujer, así como para el buen funcionamiento de todo el cuerpo.

Para cubrir las necesidades nutritivas es indispensable que los alimentos que se incluyan en la dieta diaria contengan: proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, elementos útiles para la formación y buen funcionamiento de las células.

Según FERNANDEZ Alonso, Nelida: "Un niño en edad escolar debería marcharse a su escuela bien desayunado. Carbohidratos, grasas y proteínas tienen que estar presentes en ese primer alimento. No obstante, diariamente se produce una carrera contra el tiempo y son

¹³ <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/alimentacion%20escolar.htm>



pocos los chicos que realmente pueden salir del hogar con un buen sustento nutritivo en sus estómagos."

La vitaminas son una fuente de energía indispensable en la alimentación infantil y deben estar presentes en cada una de las comidas que el infante ingiera, pero esencialmente en el desayuno, y tomando en cuenta que la mayoría de los niños, toman su primera comida diaria en el colegio, es importante que las comidas que aquí se expendan, tengan un alto contenido nutricional, así como también un elevado valor vitamínico.

Uno de los problemas con los que deberán enfrentarse los padres es el de los llamados "alimentos chatarra". Los niños tienen una especial predilección por ellos, ya que están sustentados por una enorme carga publicitaria, y están presentados de una manera que llaman su atención. Si usáramos las mismas técnicas para imponer los alimentos adecuados, la historia tendría un final diferente.

Entre los alimentos que denominamos chatarra se encuentran las golosinas, las gaseosas y la comida rápida, rica en hidratos de carbono y grasas. Esto no quiere decir que estos elementos deban estar vedados para los niños, lo cual causaría el efecto contrario de cualquier prohibición. Lo que se sugiere es que puedan ser tomados en ocasiones especiales y no en forma diaria.

Para muchos padres es más fácil dar a sus hijos dinero para que compren su refrigerio en la escuela, que preocuparse de prepararla y guardarla diariamente en sus mochilas.

Lo ideal es que el niño coma una variedad y cantidad de alimentos para crecer saludable y responder a las responsabilidades que le impone la edad escolar. Para ello necesita una adecuada proporción de proteínas, hidratos de carbono, lípidos, hierro, calcio, vitaminas, etc. Estos elementos se encuentran en la variedad de alimentos que nos ofrece la naturaleza: leche y sus derivados, carnes rojas, pollo y pescado, verduras frescas y cocidas, frutas, cereales, legumbres, etc.

Por último, será necesario combinar los gustos propios de cada niño con la habilidad de quien prepara los alimentos, de manera que él pueda recibir con placer aún aquellos alimentos que no son de su preferencia.¹⁴

¹⁴ <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/alimentacion%20escolar.htm>



Importancia de la alimentación: Importancia de los alimentos:

Los alimentos son sustancias que sirven para nutrir el cuerpo y producir en el organismo energía.

El caminar, trotar, correr, jugar, estudiar son actividades que los jóvenes realizan a diario. Todas estas actividades hacen que el cuerpo gaste energías. Cuando el cuerpo pierde energía se debe consumir alimentos que ayuden al organismo a recuperar las energías perdidas para recuperarlas y aumentarlas para que el cuerpo se mantenga sano. De ahí la importancia de consumir alimentos variados para que el cuerpo reciba una dieta balanceada.

La cantidad de alimentos que se debe tomar cada día para el buen funcionamiento del organismo debe ser balanceada es decir, debe incluir por lo menos un alimento de cada grupo. Alimentación balanceada no es comer mucho o en abundancia es comer lo necesario.

Los alimentos tienen valores energéticos diferentes, por eso se les han clasificado en alimentos básicos o plásticos, alimentos energéticos y alimentos reguladores.¹⁵

Si el niño está o no bien alimentado durante los primeros años de vida, puede tener un efecto profundo en su salud, así como en su habilidad para aprender, para comunicarse, pensar analíticamente, socializarse efectivamente y adaptarse a nuevos ambientes y personas.

La alimentación es la base necesaria para un buen desarrollo físico, psíquico y social de los niños.

Una buena nutrición es la primera línea de defensa contra numerosas enfermedades infantiles que pueden dejar huellas en los niños de por vida.

Una buena nutrición y una buena salud están directamente conectadas a través del tiempo de vida, pero la conexión es aún más vital durante la infancia. Es en este periodo que los niños podrán adquirir buenos hábitos durante la comida en lo que se refiere a la variedad, al sabor, etc.

Los efectos de la desnutrición en la primera infancia (0 a 8 años) pueden ser devastadores y duraderos. Pueden impedir el desarrollo conductual y cognitivo, el rendimiento escolar y la salud reproductiva, debilitando así la futura productividad en el trabajo.¹⁶

¹⁵ <http://www.monografias.com/trabajos24/nutricion-adolescentes/nutricion-adolescentes.shtml>

¹⁶ <http://www.guiainfantil.com/salud/alimentacion/alimentacion.htm>



A pesar de la importancia del desayuno, muchos niños y jóvenes no consumen los alimentos adecuados en sus hogares, por lo que resulta fundamental la dotación del desayuno escolar como un complemento nutricional que mejore su rendimiento físico y académico.

En este sentido se puede aprovechar las potencialidades agrícolas y ganaderas de la Provincia de Chimborazo como productor de leche, frutas y verduras que son los alimentos básicos dentro de la dieta de los estudiantes.

7.2 Propuestas de menú para desayuno escolar

Una dieta sana y equilibrada para un niño debe estar constituida por alimentos variados y adecuados a la edad, gustos, hábitos y actividad física e intelectual del mismo.

El aporte calórico debe ser adecuado para mantener el peso normal, para evitar tanto la malnutrición como la obesidad.

La dieta debe proporcionar un 60 % de hidratos de carbono, 15 % de proteínas y un 25% de grasas.

La base de una buena alimentación está asegurada consumiendo diariamente alimentos de los 5 grupos que componen la pirámide alimentaría.

Ante lo cual es indispensable que el desayuno escolar este compuesto por productos que aporten los adecuados y suficientes nutrientes requeridos los que se encuentran en: cereales, lácteos, verduras, frutas, carne, mariscos, etc.

Se excluyen de la lista de alimentos recomendados, aquellos que provee solamente calorías vacías y cuyo consumo impide a los niños y adolescentes la ingestión de otros de mayor valor nutritivo indispensables para el desarrollo físico y mental.

Es indispensable también tomar acciones para que los bares escolares no oferten productos con alto contenido en calorías y productos con escaso contenido nutricional, ya que se tendría resultados negativos como:

1. La venta de estos productos en las escuelas o sus alrededores, pueden inducir a los alumnos a invertir el dinero disponible para alimentarse bien, en la compra de productos



de escaso valor nutritivo, lo cual conduce a la adopción de inadecuados hábitos alimentarios.

2. El alto contenido calórico de estos productos y su ingesta frecuente, afectan el apetito de los niños y adolescentes para las comidas regulares y deterioran su salud. Esto es debido al elevado contenido de azúcar refinada y se ha comprobado la relación de esta con la prevalencia de algunas enfermedades, tales como. Obesidad, anemia, diabetes, problemas cardiovasculares, caries dental, pérdida de apetito, desnutrición y otras.

PROPUESTAS DE MENÚ PARA DESAYUNO ESCOLAR

Una buena alternativa dentro del desayuno escolar es utilizar los alimentos que son cultivados y producidos en mayor cantidad en el cantón como la leche, frutas (de acuerdo a la temporada), vegetales y verduras, los mismos que deben ser combinados adecuadamente para proporcionar las cantidades apropiadas de nutrientes.

- **Colada de máchica con leche y tortillas de maíz.**

La leche es uno de los productos que más se producen en este sector, ante lo cual se puede aprovechar en el desayuno escolar y su vez apoyar al pequeño ganadero.

En los sectores de Licto y Pungala existe gran cantidad de producción de maíz que en ocasiones su costo en el mercado baja considerablemente y no le resulta al productor.

La elaboración de este producto de alto contenido nutricional, se puede realizar de la siguiente forma: Preparar el 60% de leche en agua y disolver la máchica al 20%.

Al momento de servir a los niños se lo podría hacer con unas exquisitas tortillas de maíz, los mismos que estarán elaboradas base de harina de maíz en un 60% con un 40% de harina blanca, leche, huevos, mantequilla, etc.

Con esta bebida se combina los beneficios de la leche y de la fibra integral de la máchica, además los nutrientes del maíz.

- **Arroz de cebada con leche acompañado de tostado con chicharrón**

La cebada es uno de los productos que más se producen en esta zona, ante lo cual se debe aprovechar en el desayuno escolar y mejorar la economía de sus productores.

Preparar el 65% de leche en agua con un 35% de arroz de cebada y servir con tostado de maíz revueltos en chicharrón.

La leche resulta un alimento imprescindible en la dieta de los niños y jóvenes pues provee de nutrientes que aseguran el crecimiento y buen desarrollo físico e intelectual, por esto es importante dotar a los estudiantes al menos de una ración diaria. El tostado de dulce es un buen complemento que aporta con los carbohidratos que se transforman en energía.



- **Colada de máchica con Guayaba**

La colada de máchica con guayaba es uno de los productos que a más de ofrecer su alto contenido nutricional ayuda a mejorar las defensas y fortalecer el estomago de los niños.

- **Chochos con tostado y ensalada de tomate**

Los chochos con tostados han sido siempre una buena opción para los estudiantes; el chocho es una fuente de calcio y el tostado como cereal, a esto se le puede agregar una porción de ensalada de tomate y cebolla perla lo que complementa la alimentación con vitaminas.



CAPÍTULO VIII

8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES		Dic.				Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Desarrollo del Marco Teórico	■	■	■	■																					
2	Aplicación de instrumentos					■	■	■	■																	
3	Tabulación de datos									■	■															
4	Comprobación de hipótesis										■	■														
5	Elaboración del borrador												■	■	■	■										
6	Revisión del documento final																■	■	■	■						
7	Presentación de la investigación																					■	■	■		



CAPÍTULO IX

9. RECURSOS UTILIZADOS

a. Recursos Humanos

ITEM	DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
1	Profesor Asesor	
2	Contratar 5 personas para apoyo en la aplicación de encuestas , por tres días	300,00
SUBTOTAL 1		300,00

b. Equipos

ITEM	DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
1	Equipos informáticos	700,00
2	Gastos en otros equipos	50,00
SUBTOTAL 2		750,00

c. Materiales

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL RECURSO	COSTO TOTAL
1	Gastos de investigación	200,00
2	Bibliografía	150,00
3	Copias Xerox	30,00
4	Anillados	25,00
5	Impresión	100,00
6	Empastado	60,00
7	Otros gastos de oficina	150,00
8	Transporte	100,00
9	Logística	100,00
10	Imprevistos	50,00
SUB TOTAL 2		\$ 965,00

Sub Total 1	300,00
Sub Total 2	750,00
Sub Total 3	965,00
TOTAL PRESUPUESTO	2.015,00



CAPÍTULO X

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

10.1 Conclusiones

Como conclusiones del presente trabajo de investigación se puede destacar lo siguiente:

- El cantón Riobamba posee al hornado, llapingachos, yaguarlocro como platos típicos propios del sector y que tienen mayor aceptabilidad por consumidores tanto propios como visitantes y que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales con el fin para fomentar el desarrollo del turismo en esta ciudad.
- Mediante el trabajo de campo (encuestas) se logro obtener un inventario de los principales recursos Gastronómicos existentes en el Cantón Riobamba, platos que con el pasar del tiempo y la utilización de la tecnología están siendo olvidados.
- En la ciudad de Riobamba no existe lugares definidos para la comercialización de recursos gastronómicos típicos y tradicionales, donde se pueda resaltar a los consumidores la importancia cultural de los diferentes platos. Tanto es así que la mayor comercialización de los platos como el hornado, llapingachos, yaguarlocros, ceviche de chochos, entre otros; se los hace en el interior de los Mercados.
- Para cada región, la gastronomía es uno de los principales recursos para incrementar la atracción de un turista hacia un destino.

10.2 Recomendaciones

Las recomendaciones que se puede realizar al presente trabajo de investigación en relación a la gastronomía con que cuenta la ciudad de Riobamba y a la forma como se esta manejando en la actualidad, son los siguientes:

- El cantón Riobamba posee al hornado, llapingachos, yaguarlocro como platos típicos propios del sector y que tienen mayor aceptabilidad por consumidores tanto propios como visitantes, ante lo cual las instancias involucradas con el turismo deben partir de esta potencialidad y realizar campañas de difusión e información pero rescatando su historia.
- Partiendo de un inventario de los principales recursos Gastronómicos existentes en el Cantón Riobamba, se debe organizar sus puntos de comercialización y realizar un mapa de recursos gastronómicos de la ciudad de Riobamba donde conste el nombre del plato, la dirección donde se puede encontrar y nombre de quien lo elabora, etc.



- El I. Municipio de Riobamba debe destinar lugares específicos para la comercialización de los diferentes platos típicos, y a su vez apoyar en el adecnamiento de estos sitios con un enfoque turístico, con lo que se facilitará al consumidor decidir y llegar con facilidad a su plato preferido.
- La gastronomía es uno de los principales recursos para incrementar la atracción hacia un destino, en especial para los territorios que producen y promocionan productos autóctonos que presentan valores tradicionales, ante lo cual es necesario involucrar y potenciar a las unidades turísticas y restaurantes, a ofrecer recursos gastronómicos típicos y tradicionales y si es posible artesanal, con lo que se estaría dando un enfoque turístico sustentable y sostenible.



11 BIBLIOGRAFÍA

- Plan de estratégico de Desarrollo Cantonal Riobamba 2020
- Schlüter, Regina. *Turismo y Patrimonio Gastronómico Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
- http://www.visitaecuador.com/ver_diseno_wdi.php?codigo=amipwX52ndddL0lLP1Tp&idiomas=1
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Riobamba>
- http://www.terraecuador.net/allimicuna/19_allimicuna_puerco_hornado.htm
- <http://www.terraecuador.net/allimicuna/19>.
- <http://visualcoast.blogspot.com/2010/02/espana-turismo-y-gastronomia.html>
- <http://www.monografias.com/trabajos24/nutricion-adolescentes/nutricion-adolescentes.shtml>
- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/alimentacion%20escolar.htm>
- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/alimentacion%20escolar.htm>



ANEXOS



ANEXO No 1: MODELO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Encuesta No. _____

Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		



PLATOS/ BEBIDAS/ POSTRES	8		
	3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
7			
8			
9			
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		
	5		
	6		
		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE		b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
6	6	6	



ANEXO No 2: RESULTADOS DE ENCUESTAS DIRIGIDO A PERSONAS QUE CONSUMEN PLATOS TIPICOS EL CANTÓN RIOBAMBA.

PREGUNTA 1: ¿Cuáles platos/bebidas/postres/etc, que conoce son propios del sector?

- a) Nombre del plato?
- b) Donde recomienda consumirlos?
- c) Quien los prepara mejor?

a) Nombre del plato

Cuadro No. 1: Tipos y Nombres de Platos propios del sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	PAPAS CON CUY	51	7,23
	TORTILLAS EN PIEDRA	29	4,11
	POLLO ASADO	12	1,70
	PAPAS CON CONEJO	8	1,13
	PARRILLADAS	3	0,43
	PINCHOS	1	0,14
CALDOS	CALDO DE GALLINA	6	0,85
	CALDO DE PATA	4	0,57
	LOCRO DE CUY	2	0,28
	FANESCA	1	0,14
VISCERAS	YAGUARLOCRO	66	9,36
	MORCILLA	2	0,28
BISTECK	JUGOS DE SAL	2	0,28
BEBIDAS FRÍAS	CHICHA DE JORA O REMOLACHA	4	0,57
	GASEOSAS	1	0,14
	JUGOS CON HIELO	2	0,28
	NARANJADA	1	0,14
	TAMARINDO	1	0,14
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	56	7,94
	MARISCOS	1	0,14
FRITOS	LLAPINGACHOS	79	11,21
	FRITADA	25	3,55
	CHUCCHUCARAS	3	0,43
	MOTE CON CAUCARAS	1	0,14
	POLLO BROSTER	1	0,14
HORNADO	HORNADO	205	29,08
ARROZ	GUATITA	5	0,71

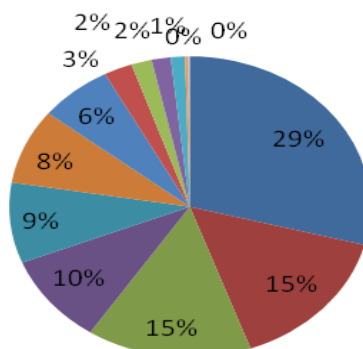


	SECO DE POLLO	4	0,57
	ARROZ CON MENESTRA	2	0,28
	SECO DE CHIVO	1	0,14
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,14
POSTRES	HUMITAS	21	2,98
	QUIMBOLITOS	19	2,70
	BUÑUELOS	15	2,13
	DULCE DE HIGO	1	0,14
	DURAZNOS	1	0,14
	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14
	FLAN	1	0,14
	GELATINA	1	0,14
	HELADOS DE PAILA	1	0,14
ENTREMESES	PAPAS CON CUERO	34	4,82
	EMPANADAS DE MOROCHO	10	1,42
	CHOCHOS CON CUERO	1	0,14
	PICLES	1	0,14
NC	NC	18	2,55
TOTAL		705	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 1: Platos propios del sector

PLATOS PROPIOS DEL SECTOR



Elaborado por: Nancy Hidalgo



b) Donde recomienda consumirlos

Cuadro No. 2: Lugares recomendados a consumir

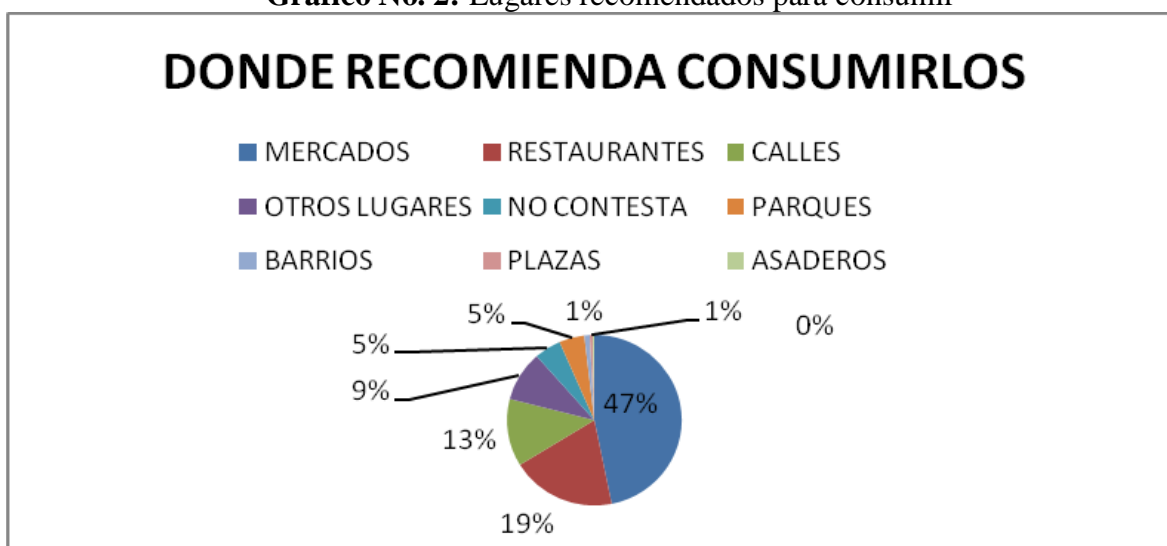
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%	
MERCADOS	LA MERCED	296	41,99	46,81	
	LA CONDAMINE	15	2,13		
	SAN FRANCISCO	10	1,42		
	SAN ALFONSO	6	0,85		
	SANTA ROSA	3	0,43		
RESTAURANTES	CUCHIFRITOS	76	10,78	19,43	
	HORNADOS CARMITA	39	5,53		
	PICO LOCO	11	1,56		
	RESTAURANTE	3	0,43		
	EL LINCE	2	0,28		
	HUGOS	2	0,28		
	POLLO EJECUTIVO	2	0,28		
	RESTAURANT BONNY	2	0,28		
	CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	39	5,53	12,77
		GARCIA MORENO Y VENEZUELA	38	5,39	
AYACUCHO Y GARCIA MORENO		6	0,85		
VELOZ Y MORONA		2	0,28		
OROZCO Y BOLIVIA		1	0,14		
TARQUI Y VELOZ		1	0,14		
VELOZ Y ALVARADO		1	0,14		
GUAYAQUIL Y ESPAÑA		1	0,14		
5 DE JUNIO Y VENEZUELA		1	0,14		
PERSONAS		DOÑA DIOCELINA	2	0,28	0,28
PARQUES	VILLA MARIA	29	4,11	4,68	
	PARQUE BARRIGA	4	0,57		
PLAZAS	PLAZA ROJA	2	0,28		
ASADEROS	PARRILLERITO	2	0,28		
OTROS LUGARES	COLISEO	19	2,70	9,50	
	REDONDEL LA VASIJA	12	1,70		
	CENTRO DE LA CIUDAD	2	0,28		
	CASA	9	1,28		
	LUGARES OPTIMOS	7	0,99		
	REDONDEL DEL CUARTEL	6	0,85		
	GUANO	4	0,57		
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	3	0,43		
	MOCHA	2	0,28		
	LOCAL SOLO FRUTAS	1	0,14		



	EL VERGEL	1	0,14	
	SANTA ANA	1	0,14	
BARRIOS	LA ESTACIÓN	4	0,57	0,99
	BARRIO EL BATAN	1	0,14	
	BARRIO FERROVIARIO	1	0,14	
	LA PANADERIA	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	35	4,96	
TOTAL		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 2: Lugares recomendados para consumir



Elaborado por: Nancy Hidalgo



c) Quién los prepara mejor

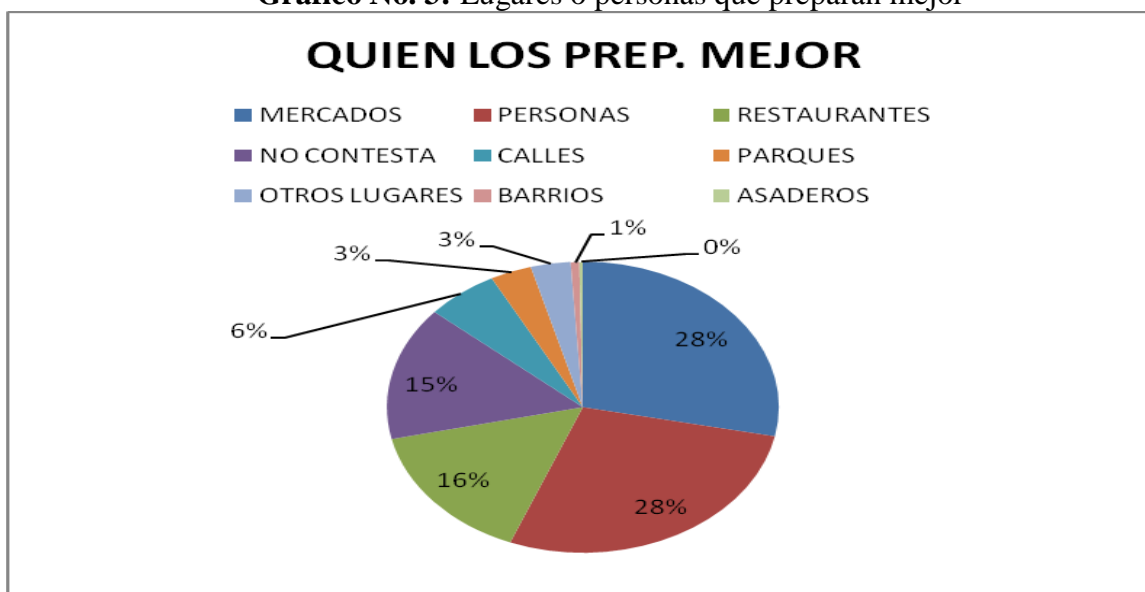
Cuadro No. 3: Lugares o personas que preparan mejor

TIPO DE LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	191	27,09	28,23
	LA CONDAMINE	5	0,71	
	SAN ALFONSO	3	0,43	
RESTAURANTES	CUCHIFRITOS	71	10,07	15,46
	EL RESBALON	16	2,27	
	PICO LOCO	11	1,56	
	EL LINCE	2	0,28	
	DON TON	2	0,28	
	HORNADOS CARMITA	2	0,28	
	HUGOS	2	0,28	
	RESTAURANT BONNY	2	0,28	
	POLLO EJECUTIVO	1	0,14	
	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	34	4,82	5,96
CALLES	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	6	0,85	
	VELOZ Y ALVARADO	1	0,14	
	5 DE JUNIO Y VENEZUELA	1	0,14	
PERSONAS	SRA. CARMITA	40	5,67	27,80
	SRA. ESPERANZA	37	5,25	
	SRA. LUNA	30	4,26	
	SRA. CAMPOVERDE	13	1,84	
	SRTAS. ALARCON	10	1,42	
	FLIA. QUITO	9	1,28	
	SRA. CHARO	8	1,13	
	MAMA LUCHA	7	0,99	
	DOÑA MARY	5	0,71	
	AMAS DE CASA	4	0,57	
	PERSONAS EXPERTAS	3	0,43	
	ROSA CURILLO	3	0,43	
	ROSA MACAO	3	0,43	
	BETTY SEGARRA	3	0,43	
	SRA. MAGALI	2	0,28	
	SRA. AIDA	2	0,28	
	SRA. ALEJA	2	0,28	
	DOÑA DIOCELINA	2	0,28	
	SRA. CARMEN	1	0,14	
	SR. JORGE INCA	1	0,14	
MARIANA	1	0,14		



	SRA. CLEO	1	0,14	
	DOÑA ANITA	1	0,14	
	SRA. ESTHER	1	0,14	
	SRA. LLANGA	1	0,14	
	FLIA. SAGÑAY	1	0,14	
	MISMAS SEÑORAS	1	0,14	
	SRA. MANUELA	1	0,14	
	SRA. ROSA	1	0,14	
	SRA. ZULA	1	0,14	
	SR. VELOZ	1	0,14	
PARQUES	VILLA MARIA	24	3,40	
PLAZAS	PLAZA ROJA	1	0,14	
ASADEROS	PARRILLERITO	2	0,28	
OTROS LUGARES	COLISEO	9	1,28	3,12
	REDONDEL DEL CUARTEL	6	0,85	
	TODOS	5	0,71	
	LOCAL SOLO FRUTAS	1	0,14	
	GUANO	1	0,14	
BARRIOS	LA ESTACIÓN	4	0,57	0,71
	BARRIO FERROVIARIO	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	105	14,89	
TOTAL ENCUESTAS		705	100,00	100%

Gráfico No. 3: Lugares o personas que preparan mejor



Elaborado por: Nancy Hidalgo



Interpretación: De la opinión de la mayoría de las personas encuestadas se puede destacar lo siguiente:

Los nombres de los platos típicos que se comercializan son el hornado, dentro de fritos el llapingacho, dentro de las vísceras el yaguarlocro y dentro de los asados las papas con cuy.

Los mismos que son más comercializados en el interior de los mercados y en los restaurantes.

PREGUNTA 2: ¿Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector?

- Nombre del plato?
- Donde recomienda consumirlos?
- Quien los prepara mejor?

a) Nombre del plato

Cuadro No. 4: Tipos y Nombres de Platos que elaboran en épocas de fiesta

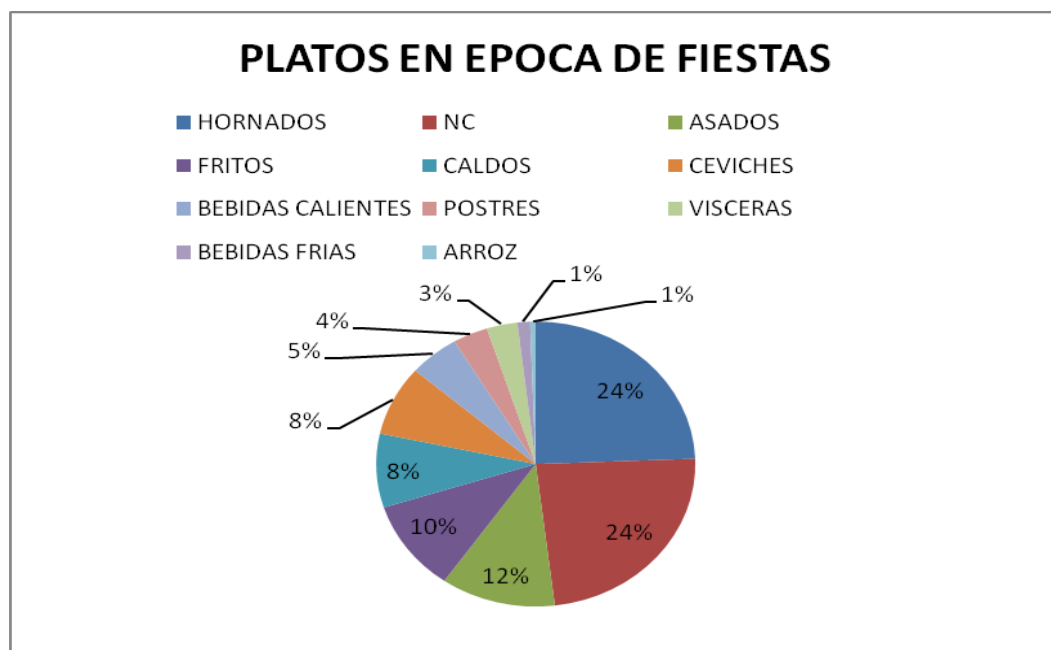
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	TORTILLAS EN PIEDRA	28	3,97	11,63
	PAPAS CON CUY	24	3,40	
	POLLO ASADO	12	1,70	
	PAPAS CON CUERO	10	1,42	
	PAPAS CON CONEJO	4	0,57	
	PARRILLADAS	3	0,43	
	PAVO RELLENO	1	0,14	
CALDOS	FANESCA	52	7,38	8,37
	CALDO DE PATA	4	0,57	
	CALDO DE GALLINA	3	0,43	
VISCERAS	YAGUARLOCRO	22	3,12	3,12
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	3	0,43	1,28
	JUGOS DE FRUTAS	3	0,43	
	PURO	2	0,28	
	COCTELES	1	0,14	
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	56	7,94	7,94
FRITOS	LLAPINGACHOS	58	8,23	10,35
	Fritada	12	1,70	
	TRUCHAS	1	0,14	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
	CAUCARAS	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	172	24,40	24,40
ARROZ	CHAULAFAN	1	0,14	0,57
	GUATITA	1	0,14	



	SECO DE CHIVO	1	0,14	
	SECO DE POLLO	1	0,14	
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	36	5,11	5,11
POSTRES	BUÑUELOS	13	1,84	3,55
	HUMITAS	2	0,28	
	QUIMBOLITOS	2	0,28	
	HELADOS	1	0,14	
	CHIGUILDES	1	0,14	
	MUYUELOS	1	0,14	
	PAY DE PIÑA	1	0,14	
	DULCE DE HIGOS	1	0,14	
	DULCE DE MANZANA	1	0,14	
	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	
	TAMALES	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	167	23,69	23,69
TOTAL		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 4: Platos que elaboran en épocas de fiesta



Elaborado por: Nancy Hidalgo



b) Donde recomienda consumirlos

Cuadro No. 5: Lugares recomendados a consumir

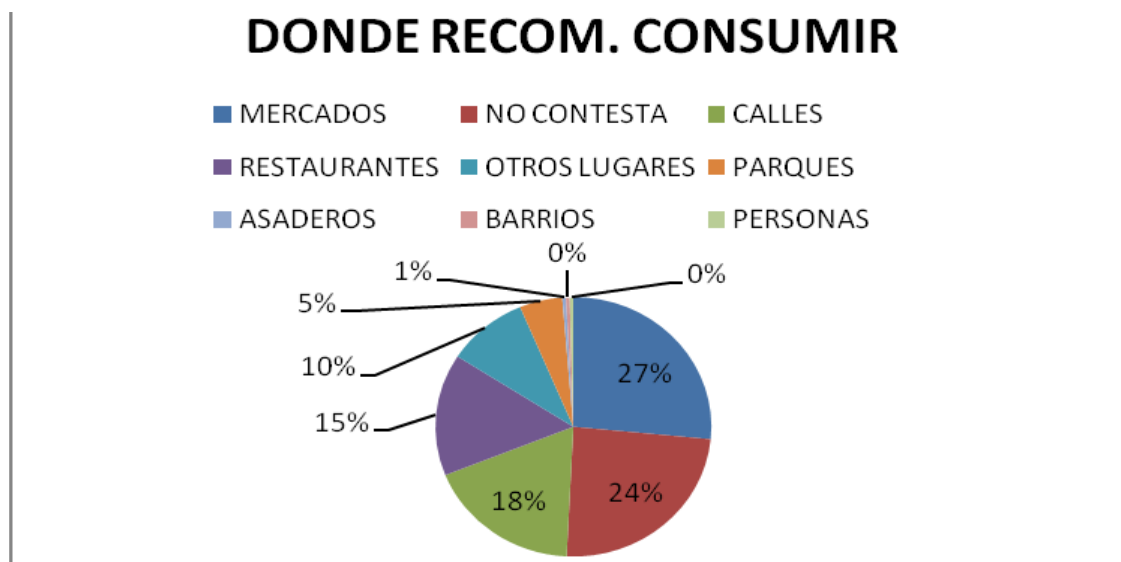
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%	
MERCADOS	LA MERCED	157	22,27	26,38	
	LA CONDAMINE	13	1,84		
	SAN FRANCISCO	10	1,42		
	SANTA ROSA	3	0,43		
	LA ESTACIÓN	2	0,28		
	MERCADOS	1	0,14		
	RESTAURANTES	EL RESBALON	35	4,96	15,18
CUCHIFRITOS		22	3,12		
HORNADOS CARMITA		22	3,12		
POLLO EJECUTIVO		5	0,71		
PICO LOCO		4	0,57		
RESTAURANTE		4	0,57		
MARIA DIOCELINA		3	0,43		
RESTAURANTE BONNY		3	0,43		
MONTECARLOS		3	0,43		
MAR AZUL		2	0,28		
HUGOS		2	0,28		
EL LINCE		2	0,28		
CALLES		TARQUI Y VELOZ	65	9,22	18,01
	GARCIA MORENO Y VENEZUELA	38	5,39		
	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	16	2,27		
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	6	0,85		
	5 DE JUNIO Y VENEZUELA	1	0,14		
	ESPEJO Y CIRCUNVALACIÓN	1	0,14		
PERSONAS	DOÑA DIOCELINA	2	0,28	0,43	
	DOÑA CARMEN	1	0,14		
PARQUES	VILLA MARIA	31	4,40	4,96	
	PARQUE BARRIGA	4	0,57		
PLAZAS	PLAZA ROJA	2	0,28	0,28	
ASADEROS	PARRILLERITO	2	0,28	0,43	
	ASADERO RIOBAMBAÑITO	1	0,14		
OTROS LUGARES	REDONDEL DELCUARTEL	21	2,98	9,50	
	COLISEO	18	2,55		
	GUANO	7	0,99		
	CASA	4	0,57		
	REDONDEL LA VASIJA	4	0,57		



	TODO EL ECUADOR	3	0,43	
	LUGARES CONOCIDOS	3	0,43	
	EL VERGEL	1	0,14	
	LA CABAÑA	1	0,14	
	EN MI CASA	1	0,14	
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	1	0,14	
	GIRALDA	1	0,14	
	BAYUSHIG	1	0,14	
	VARIOS LUGARES	1	0,14	
BARRIOS	LA PANADERIA	3	0,43	0,43
PANADERIAS	PANADERIA LA GOLOSINA	1	0,14	0,28
	PANADERIA MIGAS	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	170	24,11	24,11
TOTAL REGISTROS		535	75,89	100,00

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 5: Lugares recomendados para consumir



Elaborado por: Nancy Hidalgo



c) Quien los prepara mejor

Cuadro No. 6: Lugares o personas que preparan mejor

TIPO DE LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	115	16,31	17,30
	LA CONDAMINE	6	0,85	
	LA ESTACIÓN	1	0,14	
RESTAURANTES	EL RESBALON	35	4,96	5,11
	CUCHIFRITOS	20	2,84	
	PICO LOCO	6	0,85	
	DON TON	3	0,43	
	EL LINCE	2	0,28	
	POLLO EJECUTIVO	2	0,28	
	HUGOS	1	0,14	
	MONTECARLOS	1	0,14	
	GUS	1	0,14	
CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	10	1,42	1,42
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	5	0,71	
PERSONAS	SRA. MANUELA BASTIDAS	65	9,22	25,67
	SRA. LUNA	34	4,82	
	SRA. CARMITA	20	2,84	
	SRA. CAMPOVERDE	12	1,70	
	ROSA CURILLO	3	0,43	
	SRA. MENA	3	0,43	
	BETTY SEGARRA	3	0,43	
	MARIA DIOCELINA	3	0,43	
	SRA. CHARO	3	0,43	
	PERSONAS EXPERTAS	2	0,28	
	ROSA CARRILLO	3	0,43	
	SRA. MURILLO	2	0,28	
	SEÑORAS GUIJARRO	2	0,28	
	MARIANA	2	0,28	
	DOÑA MARY	1	0,14	
	JOSE QUISHPE	1	0,14	
	SRA. ESTHER	1	0,14	
	DOÑA CARMEN	1	0,14	
	DOÑA ANITA	1	0,14	
SRA. MARTHA PASOS	1	0,14		
LA CABAÑA	1	0,14		
FLIA. BARAHONA	1	0,14		
SRA. PERALTA	1	0,14		



PARQUES	VILLA MARIA	31	4,40	4,40
	PARQUE BARRIGA	2	0,28	
ASADEROS	PARRILLERITO	2	0,28	0,28
OTROS LUGARES	REDONDEL DELCUARTEL	23	3,26	6,67
	COLISEO	21	2,98	
	TODOS	6	0,85	
	REDONDEL LA VASIJA	4	0,57	
	GUANO	3	0,43	
	AMAS DE CASA	4	0,57	
	LUGARES CONOCIDOS	2	0,28	
	CUALQUIER LOCAL	2	0,28	
	SALIDA A YARUQUIES	2	0,28	
	GIRALDA	1	0,14	
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	1	0,14	
	YO MISMO	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	226	32,06	32,06
TOTAL REGISTROS		584	82,84	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 6: Lugares o personas que preparan mejor



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Interpretación: De la opinión de la mayoría de las personas encuestadas se puede destacar lo siguiente:



Los nombres de los platos típicos que más se comercializan en épocas de fiestas son en primer lugar el hornado, seguido de los llapingachos y la fanesca, al igual que del yaguarlocro, ingresa también las tortillas de piedra.

Los mismos que son más comercializados en el interior de los mercados, mientras que un gran porcentaje no remite su versión, sin embargo hay personas que opinan que en épocas de fiestas gran cantidad de alimentos se comercializa en la calle.

PREGUNTA 3: ¿Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

- a) Nombre del plato?
- b) Donde recomienda consumirlos?
- c) Quien los prepara mejor?

d) Nombre del plato

Cuadro No. 7: Tipos y Nombres de Platos que elaboran con mayor frecuencia el sector

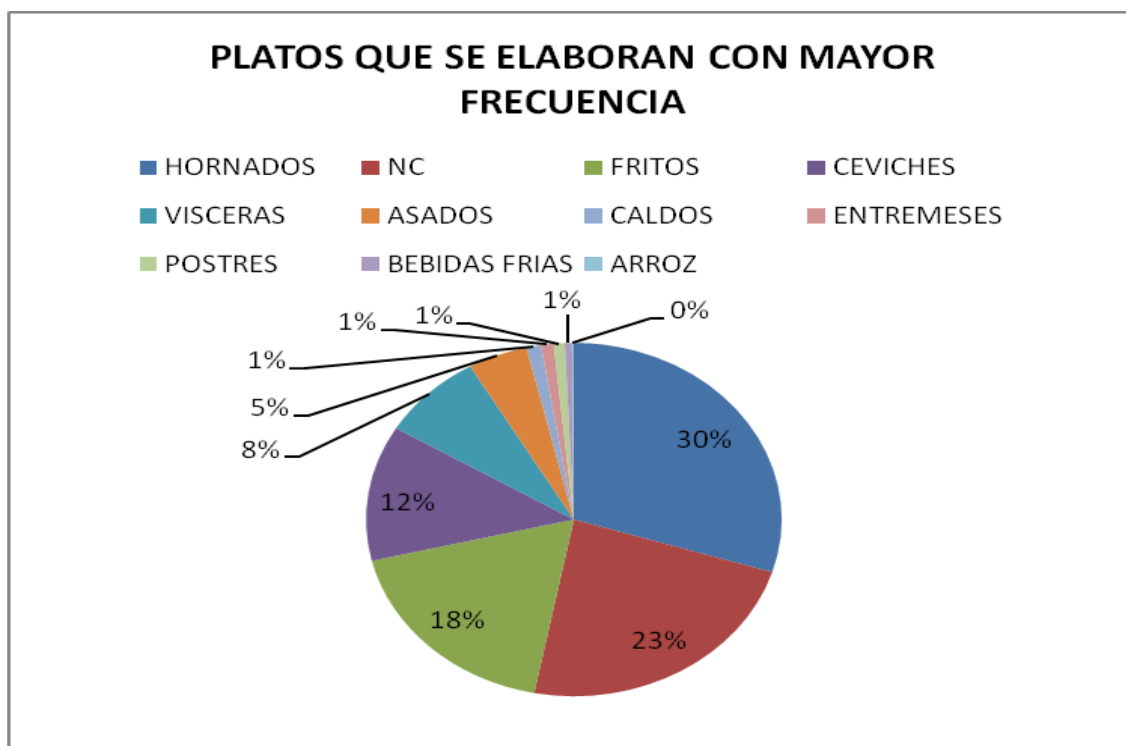
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	PAPAS CON CUY	21	2,98	4,68
	POLLO ASADO	5	0,71	
	MOLLEJAS ASADAS	2	0,28	
	PARRILLADAS	2	0,28	
	TRUCHA	1	0,14	
	TORTILLAS EN PIEDRA	1	0,14	
CALDOS	PAPAS CON CONEJO	1	0,14	
	CALDO DE GALLINA	5	0,71	1,13
	CALDO DE MONDONGO	2	0,28	
VISCERAS	CALDO DE PAPAS	1	0,14	
	YAGUARLOCRO	55	7,80	8,09
	MORCILLAS 31	2	0,28	
BEBIDAS FRIAS	CHICHA	2	0,28	0,57
	JUGOS	2	0,28	
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	87	12,34	12,48
	ENCEBOLLADOS	1	0,14	
FRITOS	LLAPINGACHOS	109	15,46	18,30
	FRITADA	19	2,70	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	233	30,00	30
ARROZ	SECO DE CHIVO	1	0,14	0,14
POSTRES	QUIMBOLITOS	4	0,57	0,85
	HUMITAS	2	0,28	



ENTREMESES	PAPAS CON CUERO	4	0,57	0,99
	PLATOS TIPICOS	2	0,28	
	PINCANTE	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	165	23,40	23,40
TOTAL ENCUESTAS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 7: Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector



Elaborado por: Nancy Hidalgo



e) Donde recomienda consumirlos

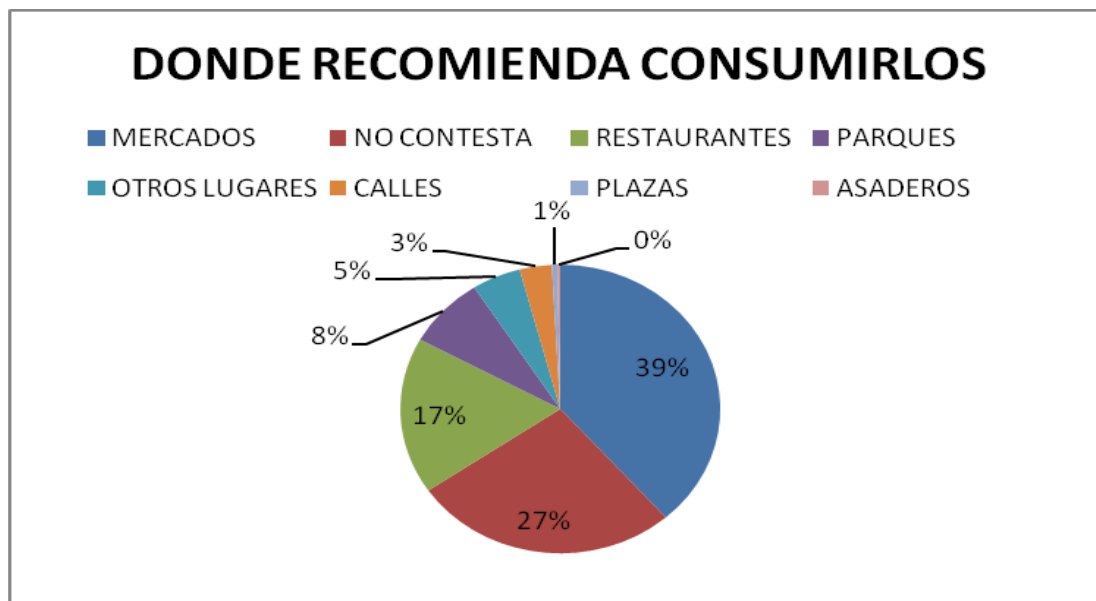
Cuadro No. 8: Lugares recomendados a consumir

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	246	34,89	38,30
	LA CONDAMINE	14	1,99	
	SAN ALFONSO	7	0,99	
	SANTA ROSA	3	0,43	
	MERCADOS		1	0,14
RESTAURANTES	CUCHIFRITOS	40	5,67	17,16
	EL RESBALON	38	5,39	
	HORNADOS CARMITA	34	4,82	
	RESTAURANTE	5	0,71	
	GUS	2	0,28	
	MARIA DIOCELINA	2	0,28	
	CORCEL NEGRO	2	0,28	
CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	15	2,13	3,12
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	5	0,71	
	CORDOVEZ Y VELASCO	2	0,28	
	AVENIDA LUZ ELISA BORJA	1	0,14	
PERSONAS	FLIA. GUAMAN	1	0,14	0,14
PARQUES	VILLA MARIA	54	7,66	7,66
	PARQUE BARRIGA	2	0,28	
PLAZAS	PLAZA ROJA	4	0,57	0,57
ASADEROS	TEXAS	2	0,28	0,28
OTROS LUGARES	COLISEO	25	3,55	4,82
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	3	0,43	
	VIA PENIPE	2	0,28	
	LUGARES CONOCIDOS	2	0,28	
	ENCEBOLLADOS NORTE	1	0,14	
	REDONDEL LA VASIJA	1	0,14	
	GUANO	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	190	26,95	26,95
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Gráfico No. 8: Lugares recomendados para consumir



Elaborado por: Nancy Hidalgo

f) Quien los prepara mejor

Cuadro No. 9: Lugares o personas que preparan mejor

TIPO DE LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	166	23,55	24,40
	SAN ALFONSO	6	0,85	
	LA CONDAMINE	5	0,71	
RESTAURANTES	CUCHIFRITOS	39	5,53	12,06
	EL RESBALON	36	5,11	
	CASA VIEJA	2	0,28	
	CORCEL NEGRO	2	0,28	
	DON TON	2	0,28	
	MARIA DIOCELINA	2	0,28	
	GUS	1	0,14	
	PICO LOCO	1	0,14	
	CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	11	1,56
AYACUCHO Y GARCIA MORENO		5	0,71	
PERSONAS	SRA. LUNA	38	5,39	18,28
	SRA. CARMITA	32	4,54	
	SRA. CHARO	18	2,55	
	SRA. CAMPOVERDE	12	1,70	
	BETTY SEGARRA	4	0,42	
	AMAS DE CASA	3	0,56	

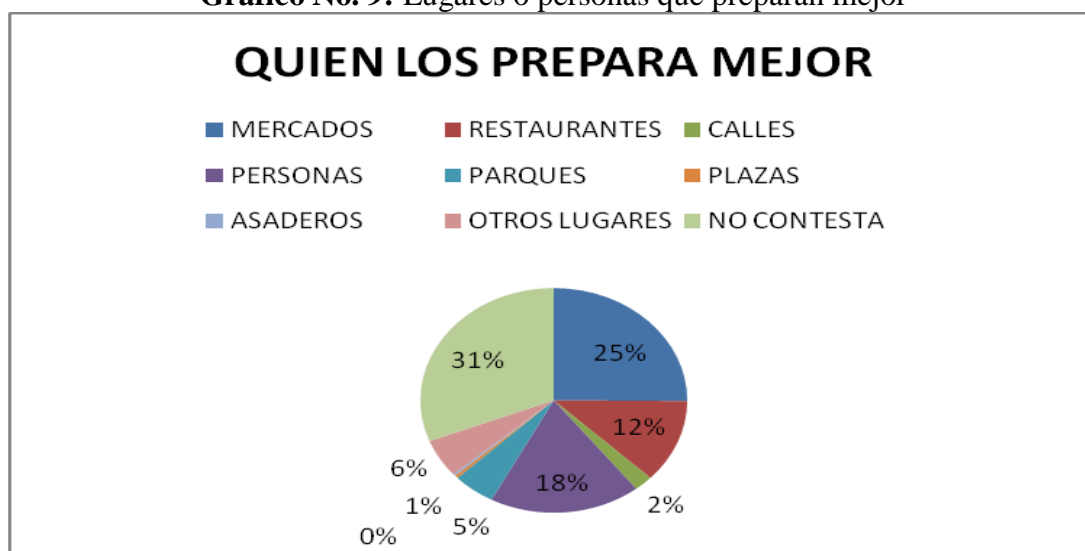


	DOÑA MARY	3	0,43	
	ROSA CARRILLO	3	0,43	
	ROSA CURILLO	3	0,43	
	SRA. ALEJA	2	0,28	
	SRA. ANITA	2	0,28	
	MARIANA	2	0,28	
	SRA. CLARA	2	0,28	
	FLIA. GUAMAN	1	0,14	
	DON CHIZA	1	0,14	
	SRA. ESTHER	1	0,14	
	DOÑA ANITA	1	0,14	
	SRA. VINUEZA	1	0,14	
PARQUES	VILLA MARIA	36	5,11	5,11
PLAZAS	PLAZA ROJA	3	0,43	0,43
ASADEROS	TEXAS	2	0,28	0,28
OTROS LUGARES	COLISEO	17	2,41	5,54
	TODOS	10	1,42	
	VIA PENIPE	2	0,28	
	EL DUEÑO	2	0,28	
	GUANO	2	0,28	
	LOS MISMOS	2	0,28	
	PERSONAS EXPERTAS	1	0,14	
	REDONDEL LA VASIJA	1	0,14	
	ENCEBOLLADOS NORTE	1	0,14	
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	218	30,92	30,92
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Gráfico No. 9: Lugares o personas que preparan mejor



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Interpretación: Los nombres de los platos típicos que más se comercializan en el sector donde habita el encuestado son en primer lugar el hornado, seguido de los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarlocro. .

Los mismos que son más comercializados en el interior de los mercados, mientras que un gran porcentaje no remite su versión, sin embargo hay personas manifiestan que estos platos los comercializan en los restaurantes.

PREGUNTA 4: ¿Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector?

- Nombre del plato?
- Donde recomienda consumirlos?
- Quien los prepara mejor?

g) Nombre del plato

Cuadro No. 10: Tipos y Nombres de Platos más demandados por los visitantes en este sector

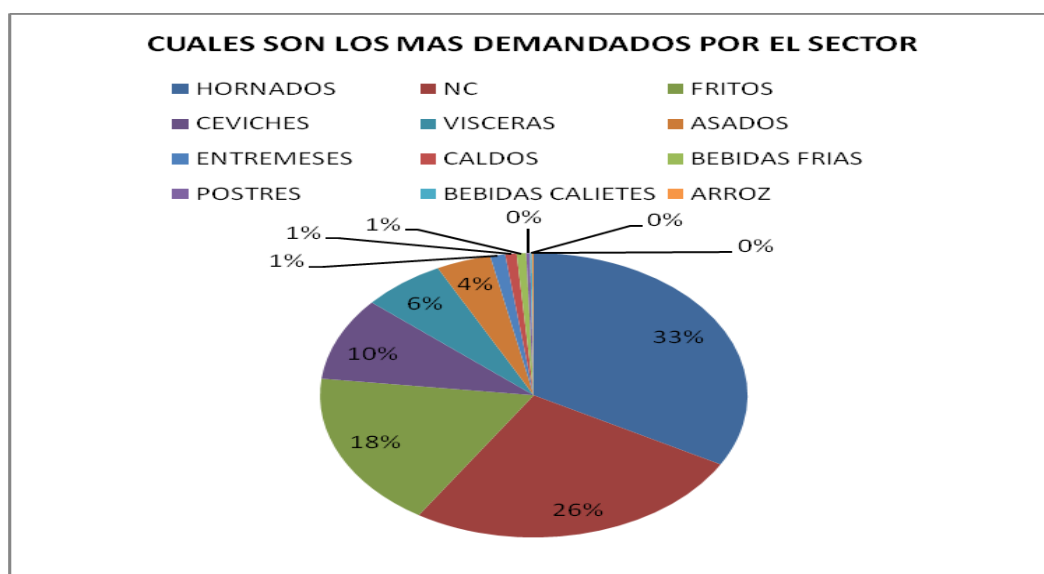
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
ASADOS	PAPAS CON CUY	20	2,84	4,11
	PAPAS CON CONEJO	7	0,99	
	TORTILLAS EN PIEDRA	2	0,28	
CALDOS	CALDO DE GALLINA	4	0,57	0,85
	ORGASMO TOTAL	1	0,14	



	CALDO DE PAPAS	1	0,14	
VISCERAS	YAGUARLOCRO	40	5,67	6,24
	MORCILLAS 31	4	0,57	
BEBIDAS FRIAS	JUGOS CON HIELO			
	CHIMBORAZO	4	0,57	0,71
	CHICHA DE JORA	1	0,14	
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	70	9,93	9,39
FRITOS	LLAPINGACHOS	102	14,47	17,73
	TORTILLAS CON FRITADA	12	1,70	
	FRITADA	11	1,56	
HORNADOS	HORNADO	232	32,91	32,91
ARROZ	SECO DE CHIVO	1	0,14	0,14
BEBIDAS CALIENTES	MOROCHO	1	0,14	0,14
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	0,28
	HELADOS	1	0,14	
ENTREMESES	MOTE	5	0,71	1,13
	EMPANADAS DE MOROCHO	1	0,14	
	PAN CHOLAS	1	0,14	
	BELLAVISTA	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	182	25,82	25,82
TOTAL ENCUESTAS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 10: Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector



Elaborado por: Nancy Hidalgo



h) Donde recomienda consumirlos

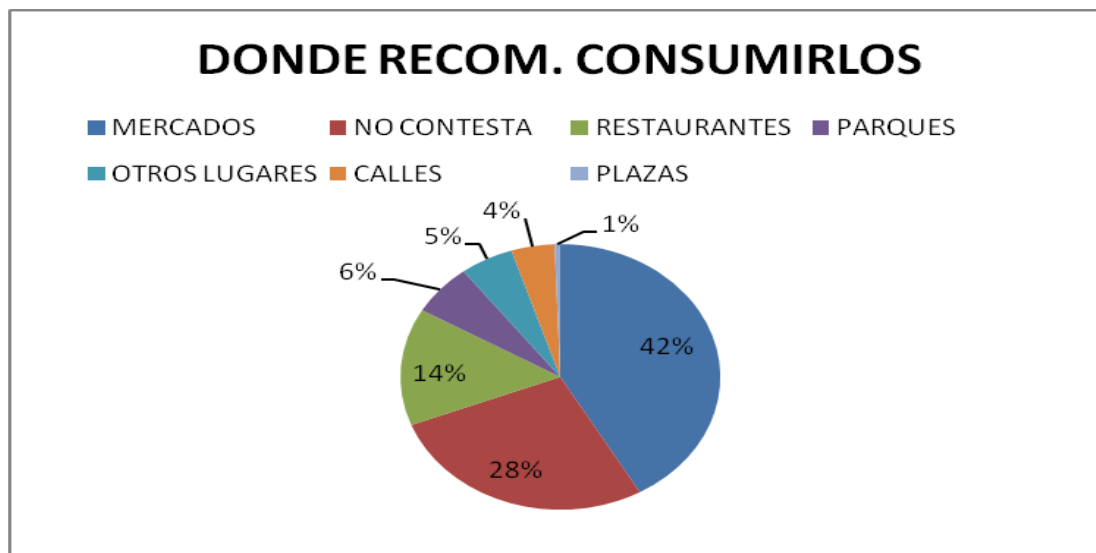
Cuadro No. 11: Lugares recomendados a consumir

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	260	36,88	41,56
	LA CONDAMINE	19	2,70	
	SAN ALFONSO	7	0,99	
	MERCADOS	2	0,28	
	LA ESTACIÓN	2	0,28	
	SANTA ROSA	3	0,43	
RESTAURANTES	HORNADOS CARMITA	37	5,25	8,94
	CUCHIFRITOS	32	4,54	
	EL RESBALON	28	3,97	
	RESTAURANTE	2	0,28	
	ORGASMO TOTAL	1	0,14	
CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	15	2,13	4,26
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	13	1,84	
	FRANCIA Y LA VALLE	2	0,28	
	COLÓN Y GUAYAQUIL	1	0,14	
PERSONAS	DON JORGE	2	0,28	0,28
PARQUES	VILLA MARIA	44	6,24	6,24
PLAZAS	PLAZA ROJA	4	0,57	0,57
OTROS LUGARES	COLISEO	17	2,41	5,39
	GUANO	6	0,85	
	CENTRO DE LA CIUDAD	4	0,57	
	EX CONSEJO PROVINCIAL	4	0,57	
	LUGARES CONOCIDOS	2	0,28	
	SALIDA BAÑOS	2	0,28	
	PUESTO DE VENTA	1	0,14	
	BELLAVISTA	1	0,14	
	TODA LA CIUDAD	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	193	27,38	27,38
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Gráfico No. 11: Lugares recomendados para consumir



Elaborado por: Nancy Hidalgo

i) **Quien los prepara mejor**

Cuadro No. 12: Lugares o personas que preparan mejor

TIPO DE LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	191	27,09	1,84
	LA CONDAMINE	9	1,28	
	SAN ALFONSO	4	0,57	
	LA ESTACIÓN	2	0,28	
RESTAURANTES	CUCHIFRITOS	32	4,54	8,51
	EL RESBALON	28	3,97	
	CASA VIEJA	2	0,28	
CALLES	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	13	1,84	1,70
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	11	1,56	
	COLÓN Y GUAYAQUIL	1	0,14	
PERSONAS	SRA. CARMITA	37	5,25	28,23
	SRA. LUNA	36	5,11	
	SRA. CAMPOVERDE	19	2,70	
	SRA. CHARO	7	0,99	
	DOÑA MARY	5	0,71	
	ROSA CARRILLO	3	0,43	
	ROSA CURILLO	2	0,28	
	ROSA SEGARRA	2	0,28	
	SRA. CECILIA	2	0,28	
	MARIANA	2	0,28	



	SR. JOSE MERINO	1	0,14	
	SRA. ALEJA	1	0,14	
	DON CHIZA	1	0,14	
	DOÑA ANITA	1	0,14	
	SRA. DORA INCA	1	0,14	
PARQUES	VILLA MARIA	39	5,53	5,53
PLAZAS	PLAZA ROJA	3	0,43	0,43
OTROS LUGARES	TODOS	11	1,56	10,92
	COLISEO	10	1,42	
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	3	0,43	
	LA DUEÑA	2	0,28	
	LOS MISMOS	2	0,28	
	PERSONAS EXPERTAS	5	0,71	
	SALIDA BAÑOS	2	0,28	
	AMAS DE CASA	2	0,28	
NO CONTESTA	NC	213	30,21	30,21
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Gráfico No. 12: Lugares o personas que preparan mejor



Elaborado por: Nancy Hidalgo



Interpretación: Los nombres de los platos típicos más demandados por visitantes a este sector son en primer lugar el hornado, seguido de una gran cantidad de encuestados no que se inclinan por los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarlocro.

Los mismos que son más comercializados en el interior de los mercados, mientras que un gran porcentaje no remite su versión, sin embargo hay personas manifiestan que estos platos los comercializan en los restaurantes.

PREGUNTA 5: ¿Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante?

- Nombre del plato?
- Donde recomienda consumirlos?
- Quien los prepara mejor?

a) Nombre del plato

Cuadro No. 13: Tipos y Nombres de Platos recomendados a consumir a algún visitante.

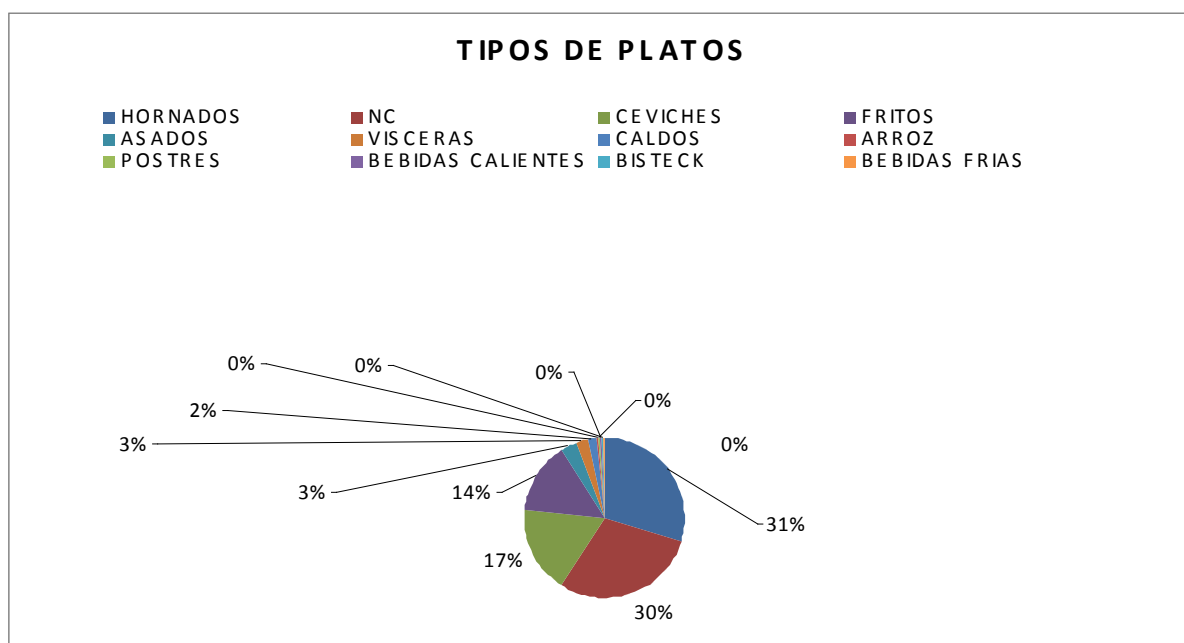
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	6	0,85	1,70
	CALDO DE MONDOGO	1	0,14	
	CALDO DE PATA	2	0,28	
	CALDO DE TRONQUITOS	1	0,14	
	ENCEBOLLADOS	2	0,28	
BISTECK	JUGO DE SAL	2	0,28	0,28
VISCERAS	YAGUARLOCRO	17	2,41	2,55
	MENUENCIA	1	0,14	
BEBIDAS FRIAS	CHICHA HUEVONA	1	0,14	0,14
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	121	17,16	17,45
	CEVICHE MIXTO	2	0,28	
ASADOS	ASADOS	1	0,14	3,40
	CUY	7	0,99	
	FRITADA	7	0,99	
	PAPAS CON CUY	4	0,57	
	POLLO ASADO	2	0,28	
	GUAGUA MAMA	2	0,28	
	FILETE TERNERA	1	0,14	
HORNADOS	HORNADO	207	29,36	29,79



	MOTE CON HORNADO	3	0,43	
ARROZ	SECO DE CHIVO	3	0,43	0,43
BEBIDAS CALIENTES	COLADA MORADA	1	0,14	0,28
	MOROCHOS	1	0,14	
Fritos	LLAPINGACHOS	49	6,95	14,04
	TORTILLAS DE PAPA	49	6,95	
	TRUCHA	1	0,14	
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	1	0,14	0,43
	QUIMBOLITOS	2	0,28	
NO CONTESTA	NC	208	29,50	29,50
TOTAL DE REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 13: Platos que elaboran con mayor frecuencia en este sector



Elaborado por: Nancy Hidalgo



b) Donde recomienda consumirlos

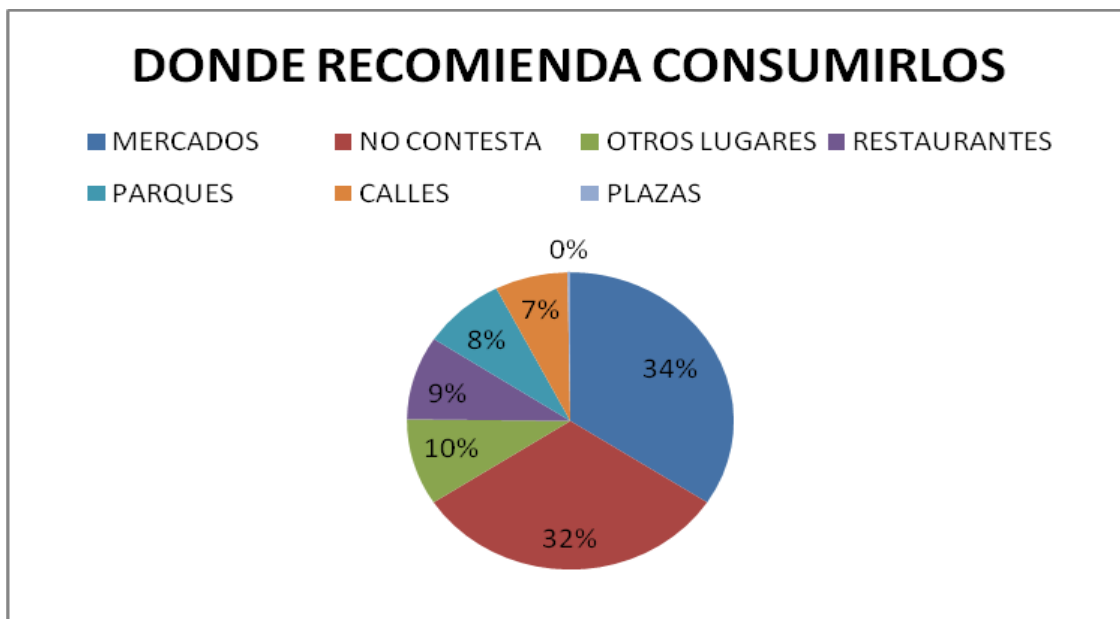
Cuadro No. 14: Lugares recomendados a consumir

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	220	31,21	34,04
	LA CONDAMINE	17	2,41	
	SAN ALFONSO	2	0,28	
	MERCADO	1	0,14	
	LA ESTACIÓN	1	0,14	
RESTAURANTES	EL RESBALON	40	5,67	43,26
	CUCHIFRITOS	11	1,56	
	RESTAURANTE	6	0,85	
	ORGASMO TOTAL	3	0,43	
	MATIUS	2	0,28	
	RESTAURANTE BONNY	2	0,28	
CALLES	ARGENTINOS Y CARABOBO	30	4,26	7,09
	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	13	1,84	
	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	7	0,99	
	TARQUI Y VELOZ	1	0,14	
PARQUES	VILLA MARIA	58	8,23	8,23
PLAZAS	PLAZA ROJA	2	0,28	0,28
OTROS LUGARES	COLISEO	55	7,80	9,22
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	7	0,99	
	LUGARES CONOCIDOS	2	0,28	
	GUANO	1	0,14	
	BELLAVISTA	1	0,14	
NO CONTESTA		223	31,63	31,63
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Gráfico No. 14: Lugares recomendados para consumir



Elaborado por: Nancy Hidalgo

c) Quien los prepara mejor

Cuadro No. 15: Lugares o personas que preparan mejor

TIPO DE LUGAR	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
MERCADOS	LA MERCED	145	20,57	21,84
	LA CONDAMINE	8	1,13	
	LA ESTACIÓN	1	0,14	
RESTAURANTES	EL RESBALON	40	5,67	29,50
	CUCHIFRITOS	11	1,56	
	DON TON	3	0,43	
	CASA VIEJA	2	0,28	
CALLES	AYACUCHO Y GARCIA MORENO	9	1,28	1,99
	VENEZUELA Y MARIANA DE JESUS	5	0,71	
PERSONAS	SRA. LUNA	35	4,96	15,60
	SRA. CARMITA	28	3,97	
	SRA. CHARO	14	1,99	
	JOSE GUAÑO	3	0,43	
	MARIANA	2	0,28	
	ROSA FIALLOS	3	0,43	
	SRA. CAMPOVERDE	12	1,70	
	SRA. MARY	3	0,43	
	BETTY SEGARRA	3	0,43	



	SRA. ALEJA	2	0,28	
	SR. HERRERA	1	0,14	
	DOÑA ANITA	1	0,14	
	SRA. ESTHER	1	0,14	
	DON CHIZA	1	0,14	
	SRA. MANUELA BASTIDAS	1	0,14	
PARQUES	VILLA MARIA	46	6,52	6,52
OTROS LUGARES	COLISEO	41	5,82	9,65
	TODOS	19	2,70	
	EX. CONSEJO PROVINCIAL	4	0,57	
	LA DUEÑA	2	0,28	
	PERSONAS EXPERTAS	2	0,28	
	AMAS DE CASA	2	0,28	
NO CONTESTA		255	36,17	36,17
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 15: Lugares o personas que preparan mejor



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Interpretación: Los nombres de los platos típicos más recomendados para los turistas nacionales o extranjeros que visitan este sector son: en primer lugar el hornado, seguido de



una gran cantidad de encuestados no que se inclinan por los llapingachos y los ceviches de chochos, sin embargo no queda atrás el yaguarlocro.

La mayoría de los encuestados no emiten su versión sobre quien los prepara mejor, pero sin embargo son más comercializados en el interior de los mercados, y a su vez hay personas manifiestan que estos platos los comercializan en los restaurantes.

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

Cuadro No. 16: Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación.

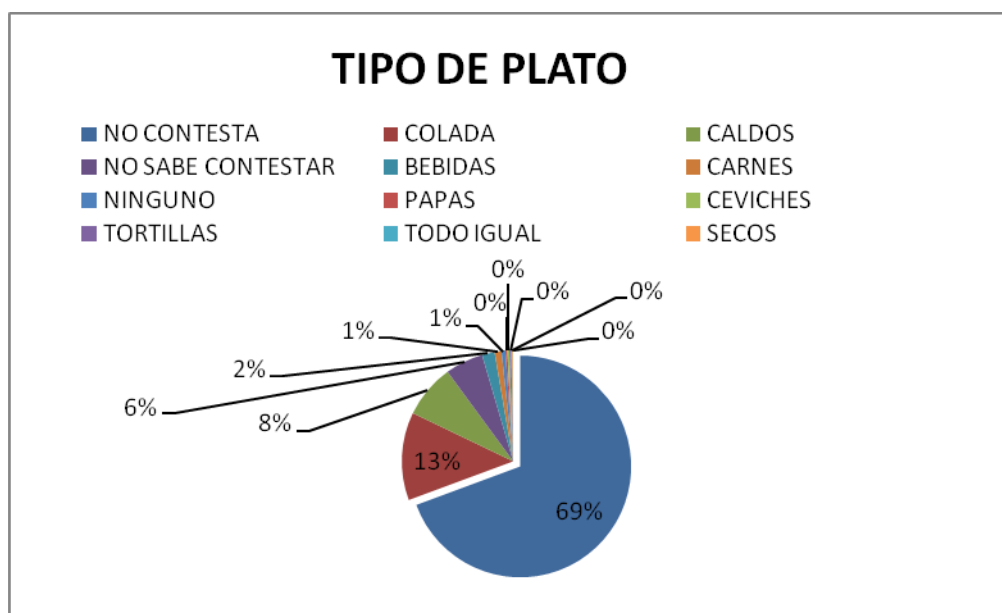
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
	MOROCHO	46	Molían en piedra	46
COLADAS	COLADA MORADA	44	Diferentes aliños	44
	MORCILLA	3	NC	3
	YAGUARLOCRO	5	Cambian ingredientes	5
CALDOS	FANESCA	2	Aumentan aderezos	2
	CALDO DE MONDONGO	38	Antes con papas ahora con mote	38
	CALDO DE POLLO	7	cambian ingredientes	7
			Sabor distinto	1
	CONEJO	1		
			Ninguno	2
CARNES	HORNADO	6	Cambian ingredientes	4
	TODO IGUAL	1	TODO IGUAL	1
SECOS	SECO DE CHIVO	1		1
PAPAS	PAPAS CON CUY	2	Preparaban con carbón	2
	CHICHA DE AVENA		Cambian ingredientes	3
BEBIDAS	CHICHA DE JORA	13	Se hacia fermentar	5
	CHICHA DE HONGOS		Diferente preparación	5
CEVICHE	CEVICHE DE CHOCHOS	2	Aumentan jugo tomate carne	1
			Aumentan aderezos	1
TORTILLAS	TORTILLAS	2	NC	2
NO CONTESTA	NC	489	NC	489



NO SABE CONTESTAR	NSC	39	NSC	39
NINGUNO	NINGUNO	4	NINGUNO	4
TOTAL		705		705

Elaborado por: Nancy Hidalgo

Gráfico No. 16: Tipos y Nombres de Platos que se preparaban hace años atrás y en que han cambiado su preparación.



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Interpretación: La mayoría de los encuestados no tiene conocimiento de los recursos gastronómicos que existía hace años atrás; mientras que un bajo porcentaje afirma que los cambios que se han venido dando es en la colada morada y en los caldos, pero evidentemente solo en aliños y aderezos.

Lo que implica que es necesario rescatar las culturas que con el pasar del tiempo y con la invasión de la tecnología se siguen perdiendo.



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

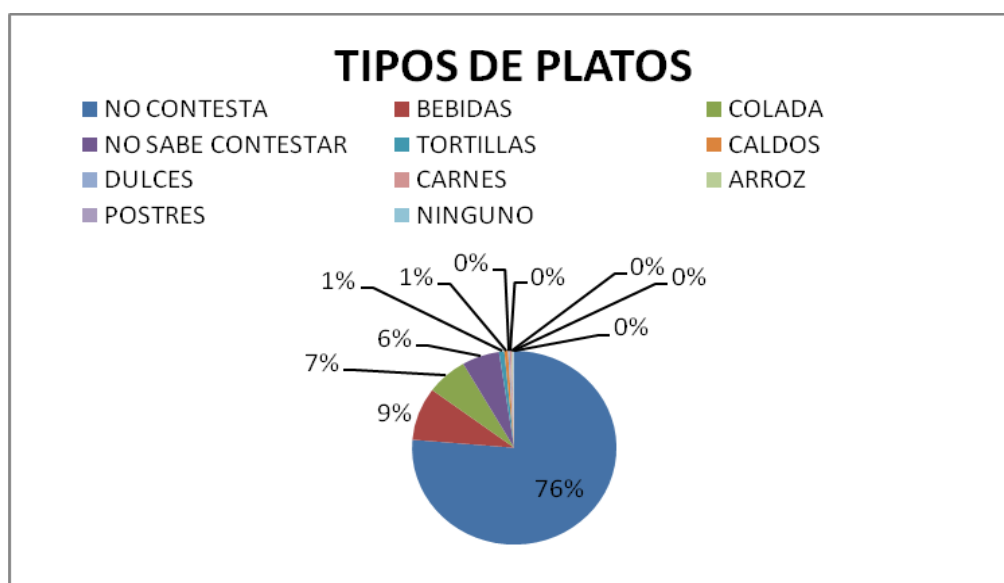
Cuadro No. 17: Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	%
CALDOS	CALDO DE MONDONGO	3	0,43	0,57
BISTECK	JUGOS DE SAL	1	0,14	
BEBIDAS FRIAS	PONCHE	57	8,09	8,65
	CHICHA	4	0,57	
	CERVEZA CACERA	1	0,14	
FRITOS	CHUCCHUCARAS	2	0,28	0,28
ARROZ	ARROZ DE CEBADA	1	0,14	0,14
BEBIDAS CALIENTES	CHUCULA	36	5,11	1,42
	CHAMPUS	8	1,13	
	CHOCOLATE CON MACHICA	1	0,14	
	QUINUA	1	0,14	
ASADOS	TORTILLAS DE MAIZ	6	0,85	0,85
POSTRES	PRISTIÑOS	1	0,14	0,14
DULCES	PINOL	1	0,14	0,28
	TOSTADA CON DULCE	1	0,14	
NO CONTESTA	NC	538	76,31	76,31
NO SABE CONTESTAR	NSC	42	5,96	5,96
NINGUNO	NINGUNO	1	0,14	0,14
TOTAL REGISTROS		705	100,00	100%

Elaborado por: Nancy Hidalgo



Gráfico No. 17: Platos que se preparaban hace años atrás y que ya no se elaboran actualmente.



Elaborado por: Nancy Hidalgo

Interpretación: El 76% de la población encuestada desconoce de los no tiene conocimiento de los recursos gastronómicos que existía hace años atrás.

Ante lo cual es necesario proponer estrategias para rescatar los mencionados potenciales recursos gastronómicos y turísticos.

PREGUNTA 8: ¿Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce?

Cuadro No. 19: Platos Nuevos que conoce.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	IGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
BEBIDAS	BATIDOS DE FRUTAS	LECHE FRUTA	RESTAURANTE ABUELA ROSA
CEVICHES	CEVICHE DE CHOCHOS	CHOCHOS	COLISEO
			PLAZA ROJA
			VILLA MARIA
			EX.CONSEJO PROVINCIAL
DULCES	HIGOS	LA MERCED	LA MERCED
POSTRES	ENSALADA DE FRUTAS	FRUTAS	LA MERCED
	PAY DE PIÑA		PICHINCHA Y GUAYAQUIL
			GIRALDA



	HELADOS	PIÑA	PANADERIA LONDRES
		CREMA	LA ESTACION
TIPICO	HORNADO	CARNES	HDOS. CARMITA
			LA MERCED
			LA CONDAMINE
			EL RESBALON
COMIDA RAPIDA	TORTILLAS DE MAÍZ	HARINA-QUESO	REDONDEL LA VASIJA
	HUMITAS	CHOCLOS	LA MERCED
	QUIMBOLITOS	HARINA-QUESO	LA MERCED
COMIDA ESPECIAL	LASAÑA	PASTA	EL ENCONTRO
			RESTAURANTE BONNY
			RESTAURANTE MONACO
	PIZZA	HARINA-QUESO	CHACARERO
MARISCOS	MAREMOTO	MARISCOS	LE GOURMET
CALDOS	MORCILLAS 31	MENUDO DE CHANCHO	MARISQUERIAS
ASADOS	PARRILLADAS	CARNE	NC
			TEXAS
			PARRILLERITO

Elaborado por: Nancy Hidalgo