



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

“Trabajo de grado previo a la obtención del Título de Ingeniero en Gestión  
Turística y Hotelera”

**TÍTULO**

**“DISEÑO DEL CORREDOR GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE  
RIOBAMBA PARA DINAMIZAR EL TURISMO”.**

**AUTOR:**

JUAN CARLOS SANTILLÁN NARANJO

**DIRECTOR:**

Lic. Carlos Inga

**Riobamba – Ecuador**

**2015**

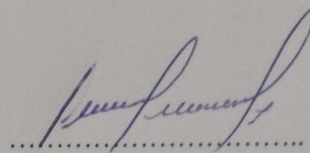
## CERTIFICACIÓN

Los miembros del tribunal de Graduación del proyecto de investigación de título:

**DISEÑO DEL CORREDOR GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA PARA DINAMIZAR EL TURISMO**, presentado por: Juan Carlos Santillán Naranjo y dirigida por: Lic. Carlos Inga. Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito el cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de la UNACH.

Para constancia de lo expuesto firman:

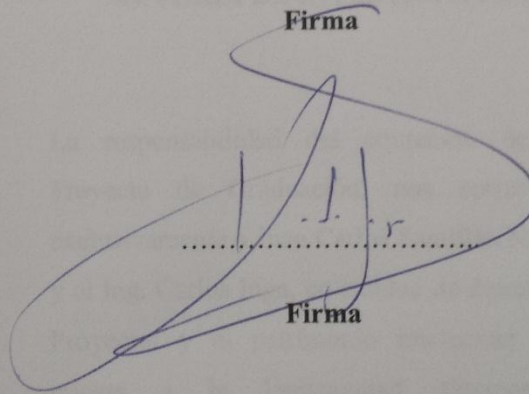
Mgs. Paula Moreno



**Presidenta del Tribunal**

Firma

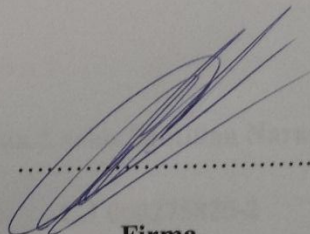
Lic. Carlos Inga



**Director del proyecto**

Firma

Ing. Diego Calvopiña



**Miembro del Tribunal**

Firma

## AUTORÍA DE INVESTIGACIÓN

La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Graduación, nos corresponde exclusivamente a Juan Carlos Santillán Naranjo y el Ing. Carlos Inga, en calidad de director del Proyecto; y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



**Juan Carlos Santillán Naranjo**

**C.I 060275825-2**

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer primero a Dios por haberme dado salud y la fortaleza necesaria para poder llegar hasta aquí, guiando mis pasos.

A mis padres, hermanos y a mi familia por el amor y el apoyo incondicional que he recibido en mi vida y durante los años cursados en la universidad. A los tutores Lic. Carlos Inga e Ing. Diego Calvopiña y Mgs. Paula Moreno quienes con su ayuda y sus conocimientos me supieron guiar para la realización de este proyecto, sin la ayuda de todos ellos esto no sería posible.

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a mi madre que siempre me brindó su apoyo y siempre me supo dar su amor incondicional y nunca me sentí solo, su esfuerzo tuvo recompensas y espero que se sienta orgullosa de mi esto es por ella.

A mi familia siempre animándome, con sus consejos hicieron de mí una persona que es capaz de cumplir mis metas.

A mis profesores que formaron parte importante y me guiaron con sus sabios consejos.

A los miembros del iTur que brindaron la información necesaria para lograr este proyecto.

Por último y el más importante a Dios que siempre me dio la fortaleza para esquivar los obstáculos que se presentaban y culminar mi carrera universitaria.

## ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN.....	ii
TUTORÍA DE INVESTIGACIÓN.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DEDICATORIA.....	v
ÍNDICE GENERAL.....	vi
ÍNDICE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
SUMMARY.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	xv

# ÍNDICE

## CAPÍTULO I

<b>1</b>	<b>Marco Referencial.....</b>	<b>1</b>
1.1	Identificación y descripción del problema .....	1
1.2	Objetivos .....	2
1.2.1	Objetivo general .....	2
1.2.2	Objetivos específicos .....	2
1.3	Justificación.....	3

## CAPÍTULO II

<b>2</b>	<b>Marco Teórico .....</b>	<b>4</b>
2.1	Antecedentes de la investigación.....	4
2.2	Fundamentación teórica .....	4
2.2.1	Turismo .....	4
2.2.2	Importancia del turismo .....	5
2.2.3	Formas De turismo .....	5
2.2.4	Tipos De turistas .....	6
2.2.5	Tipos De turismo.....	7
2.2.6	Gastronomía .....	9
2.2.7	Gastronomía Del ecuador.....	11
2.2.8	Turismo gastronómico en ecuador.....	15
2.3	Platos ecuatorianos .....	16
2.4	Hipótesis del trabajo .....	18

## CAPÍTULO III

<b>3</b>	<b>Metodología .....</b>	<b>19</b>
3.1	Tipo de estudio .....	19
3.2	Población y muestra .....	19
3.3	Operacionalización de las variables .....	21
3.4	Procesamiento y análisis .....	22
3.4.1	Procedimientos .....	22

## CAPÍTULO IV

<b>4</b>	<b>Resultados.....</b>	<b>23</b>
4.1	Diagnóstico situacional de la ciudad de riobamba.....	23
4.1.1	Cantón san pedro de riobamba.....	23
4.1.2	Diagnóstico de ámbito físico –espacial.....	23
4.1.3	División política.....	24
4.1.4	Red vial.....	25
4.1.5	Diagnóstico del ámbito socio cultural.....	25
4.1.6	Diagnóstico del ámbito económico.....	26
4.2	Corredor turístico.....	27
4.2.2	Gastronomía.....	29
4.2.3	Culinaria.....	30
4.2.4	Turismo gastronómico.....	30
4.3	Problemática por la falta de información gastronómica en riobamba (ver anexo n.1 encuesta).....	33

## CAPÍTULO V

<b>5</b>	<b>Discusión.....</b>	<b>49</b>
----------	-----------------------	-----------

## CAPÍTULO VI

<b>6</b>	<b>Conclusiones y recomendaciones.....</b>	<b>50</b>
6.1	Conclusiones.....	50
6.2	Recomendaciones.....	51

## CAPÍTULO VII

<b>7</b>	<b>Propuesta.....</b>	<b>52</b>
7.1	Título de la propuesta.....	52
7.2	Introducción.....	52
7.3	Objetivos.....	53
7.3.1	Objetivo general.....	53
7.3.2	Objetivo específico.....	53
7.4	Fundamentación científico – técnica.....	54
7.4.1	Corredor turístico.....	54



7.4.2	Guía turística gastronómica o material de difusión .....	54
7.5	Diseño de la propuesta – corredor gastronómico .....	55
7.5.1	Nombre del corredor .....	55
7.5.2	Tipo del corredor.....	55
7.5.3	Modalidad .....	55
7.5.4	Actividades que se pueden realizar .....	55
7.5.5	Logo .....	55
7.5.6	Eslogan.....	55
7.5.7	Reseña histórica del lugar .....	56
7.5.8	Datos informativos .....	56
7.5.9	Recetas de los platos más importantes: .....	96
7.5.10	Mapa con los establecimientos y atractivos turísticos. ....	109
7.5.11	Material de difusión .....	110
7.5.12	Presupuesto .....	125
7.5.13	Financiamiento.....	125
<b>8</b>	<b>Bibliografía.....</b>	<b>126</b>
<b>9</b>	<b>Glosario de términos.....</b>	<b>129</b>
<b>10</b>	<b>Anexos.....</b>	<b>133</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Operacionalización de variables.....	21
Tabla N° 2 Género.....	33
Tabla N° 3 Edad.....	34
Tabla N° 4 Nivel de Educación.....	35
Tabla N° 5 Tipo de comida.....	36
Tabla N° 6 Gastronomía de la ciudad de Riobamba.....	37
Tabla N° 7 Platos típicos de Riobamba.....	39
Tabla N° 8 Frecuencia de consumo.....	41
Tabla N° 9 “Lugares Gastronomicos”.....	42
Tabla N° 10 Corredor gastronómico.....	45
Tabla N° 11 Oferta de un corredor.....	46
Tabla N° 12 Información en el corredor.....	47
Tabla N° 13 Hornado.....	97
Tabla N° 14 Ceviche de chochos.....	98
Tabla N° 15 Yaguarlocro.....	102
Tabla N° 16 Llapingachos.....	104
Tabla N° 17 Fritada.....	106
Tabla N° 18 Chicha de jora.....	107
Tabla N° 19 Presupuesto .....	121
Tabla N° 20 Financiamiento.....	121

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Género.....	33
Gráfico N° 2 Edad.....	34
Gráfico N° 3 Nivel de educación.....	36
Gráfico N° 4 Tipo de comida .....	37
Gráfico N° 5 Gastronomía de la ciudad de Riobamba.....	38
Gráfico N° 6 Platos típicos de Riobamba.....	40
Gráfico N° 7 Frecuencia de consumo.....	41
Gráfico N° 8 “Huecas”.....	44
Gráfico N° 9 Corredor gastronómico.....	45
Gráfico N° 10 Oferta de un corredor .....	46
Gráfico N° 11 Información en el corredor.....	48

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1 Mapa cantón Riobamba..24	Figura N° 23 Ceviche Coliseo.....78
Figura N° 2 Slogan.....55	Figura N° 24 Ceviche de chochos.....78
Figura N° 3 Iglesia San Antonio.....59	Figura N° 25 Fritadas Doña Michu...79
Figura N° 4 Parque 21 de Abril.....60	Figura N° 26 Parque Sucre.....82
Figura N° 5 Hornados Carmita .....63	Figura N° 27 La Catedral.....83
Figura N° 6 Hornado con papas.....63	Figura N° 28 Palacio Municipal.....84
Figura N° 7 El Resbalón .....64	Figura N° 29 Casa Museo.....85
Figura N° 8 Hornado con morcilla...64	Figura N° 30 Casa Independencia.....86
Figura N° 9 Estación del tren.....66	Figura N° 31 SRI.....87
Figura N° 10 Concejo Provincial.....68	Figura N° 32 Correo.....87
Figura N° 11 Plaza de toros.....68	Figura N° 33 La Merced.....88
Figura N° 12 Picantería Anita.....69	Figura N° 34 San Francisco.....89
Figura N° 13 Yaguarlocro.....69	Figura N° 35 Parque la Libertad.....89
Figura N° 14 Cuchifritos.....70	Figura N° 36 La Basílica.....90
Figura N° 15 Mercado Condamine...71	Figura N° 37 la Capilla.....91
Figura N° 16 Hornado Condamine....71	Figura N° 38 San Alfonso.....92
Figura N° 17 Parque Sucre.....73	Figura N° 39 Mercado La Merced....93
Figura N° 18 Colegio Maldonado.....74	Figura N° 40 Mercado San Alfonso...94
Figura N° 19 Teatro León.....75	Figura N° 41 Mercado San Francisco95
Figura N° 20 Reloj de Lara.....75	Figura N° 42 Helados San Francisco.95
Figura N° 21 Iglesia la Concepcion...76	Figura N° 43 Totillas de Piedra.....101
Figura N° 22 Museo arte Religioso....77	Figura N° 44 Piedra Volcánica.....101

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tuvo como finalidad ofrecer información actualizada y fiable mediante el “diseño del corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo” utilizando como medio el análisis de la oferta y la potencial demanda para ayudar a promover el desplazamiento de los turistas y consumidores empujando al crecimiento de los locales que existen en la ciudad.

Durante la investigación se pudo determinar que no existe un corredor gastronómico de comidas típicas de Riobamba como material promocional para el turismo, simplemente existe información básica de platos populares (hornado, ceviche de chochos, rompe nucas, llapingachos, yahuarlocro y fritada), dejando así de lado el resto de platillos que forman parte de una cultura alimenticia propia de la ciudad.

Aquí se encuentra la descripción del objeto de estudio, la conceptualización de cada uno de los elementos que se utilizaran en la creación del corredor gastronómico a través del análisis e inventario de platos típicos y sus locales de expendio, para que sea esta una alternativa del desarrollo turístico y económico de esta ciudad

Para la obtención de los resultados reflejados en este trabajo fue necesario realizar investigaciones previas, que arrojaron información útil y válida para el presente trabajo. Cabe mencionar también las entrevistas que se realizó directamente a los habitantes determinando su edad, sexo además de la frecuencia de visita a los locales de expendio, se pudo percibir el potencial gastronómico que tiene la ciudad, incluso la existencia de platos que son únicos en sabor en nuestro país. También se procedió a realizar el reconocimiento de las huecas en base a los resultados de las encuestas, para ser incluidos en el mapa de la ruta gastronómica. Gracias a los resultados obtenidos se pudo elaborar las conclusiones y las recomendaciones que ayudarán al desarrollo de la actividad económica de la ciudad.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE INGENIERÍA

CENTRO DE IDIOMAS



Dra. Janeth Caisaguano

16 Octubre 2015

### SUMMARY

This research aims to provide updated and reliable information through the gastronomic corridor design in Riobamba as a means of tourism promotion, using analysis of supply and demand potential to help promote the movement of tourists and consumers pushing the growth of local that exist in the city.

During the investigation it was determined that there is a gastronomic typical foods broker Riobamba as promotional material for tourism, there is simply basic information about popular dishes (hornado, ceviche cunt, broken necks, etc.), leaving aside the rest of dishes that are part of their own food culture of our city.

Here the description of the subject matter will be the conceptualization of each of the elements to be used in the creation of gastronomic corridor through analysis and inventory of dishes and their local outlets, so it is an alternative development tourism and economy of this city.

To obtain the results shown in this work was needed prior research, real information was valid and useful for the present work. Interview held directly to the people determine their age, sex besides the frequency of visits to local outlets, could perceive the culinary potential of the city, even the existence of dishes that are unique in taste in our country. He also proceeded to make an inventory of the premises based on the results of the interviews, to be included in the map of the gastronomic route. Thanks to the results obtained could draw the conclusions and recommendations that will help the development of the economic activity of the city.



## INTRODUCCIÓN

Es de conocimiento generalizado que el turismo se ha convertido en una de las actividades económicas más importantes del país, prueba de ello tenemos que en el año 2013 hubo 1'366.267 llegadas de turistas internacionales, según datos del Ministerio de Turismo del Ecuador. Quienes generaron 854,9 millones contabilizados en el período enero – septiembre de 2013 le ubica en una cuarta posición económica después del banano y plátano, camarón y otros elaborados productos del mar. (Colvin, 2013)

Sin duda nuestro país Ecuador posee evidentes ventajas comparativas para convertirse en uno de los lugares más atractivos del mundo, debido a su mega diversidad y gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio conjuga cuatro regiones naturales que ofrecen una inmensidad de suelos, climas, montañas, páramos, playas, islas y selva, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna.

Pero al nombrar todas las bondades y características de nuestro país, no debemos dejar de lado su extensa y rica herencia gastronómica de cada una de sus ciudades, ya que actualmente un nuevo tipo de turismo se viene desarrollando y se denomina “TURISMO GASTRONÓMICO”, y nuestro país ofrece todas las comodidades, además un gran abanico de platillos, olores y sabores exquisitos, para que este territorio se convierta en un destino predilecto por los visitantes de todo el mundo.

Este proyecto hace énfasis en el tema gastronómico de la ciudad de Riobamba tomando en cuenta los platos típicos propios de la zona, con la elaboración de un diseño del corredor gastronómico de la ciudad para dinamizar el turismo, tomando en consideración aspectos sociales y económicos para su realización.

En el primer capítulo se identifica y se describe el problema para analizar los alimentos potenciales que inciden en el diseño de un corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba, además de la justificación y el desarrollo de los objetivos.

En el segundo capítulo inicia con los antecedentes de la investigación, y realiza su fundamentación teórica, se habla de la importancia que tiene el turismo, las formas

y los tipos de turismo y turistas, el turismo gastronómico, la gastronomía y el turismo gastronómico del Ecuador, los platos ecuatorianos de mayor preferencia.

El tercer capítulo presenta el tipo de estudio sustentado en un análisis de la demanda, recopilación de información mediante la aplicación de la encuesta, el tipo de muestreo utilizado, el tamaño de la muestra y, finalmente, la interpretación de los resultados obtenidos. Las fuentes de información primarias utilizadas en este proyecto son la encuesta y la matriz de observación directa.

El cuarto capítulo estipula dentro de los resultados la identificación misma de los platos típicos gastronómicos, su historia, receta y lugares de expendio obtenida mediante la visita a los mismos. Se realizó el desarrollo de una metodología inclusiva para el diseño del corredor gastronómico, se determina también el impacto social que puede ocasionar el establecimiento del mismo sobre el turismo y la población del sector, y se hace un análisis e interpretación de las encuestas.

En el quinto capítulo se realizó la discusión indicando el propósito del actual trabajo de investigación, que es cubrir la necesidad que tiene la gastronomía riobambeña para darse a conocer en el país y en el mundo, tomando en cuenta los servicios necesarios que prestan para lograr la satisfacción del turista al degustar un sin número de platos que se ofertan en la ciudad y así también las buenas prácticas alimentarias en cuanto a salubridad y preparación, bajo el diseño de un “Corredor Gastronómico de la Ciudad De Riobamba para dinamizar el Turismo” que garantice que los turistas visitantes, y los mismos habitantes que acuden a estos lugares culinarios tengan la confianza, tranquilidad y seguridad.

El sexto capítulo se detalla las conclusiones y recomendaciones en base a la investigación realizada.

En el séptimo capítulo se presenta la propuesta misma de diseño del corredor gastronómico para la ciudad de Riobamba, planteándose objetivos a alcanzar, fundamentados científica y teóricamente. El diseño de la propuesta contiene la historia de Riobamba y de los mejores platos típicos, recetas, direcciones de lugares típicos más conocidos, el presupuesto y financiamiento.



El desarrollo de este proyecto está respaldado en los resultados obtenidos en las encuestas, entrevistas y pretende ser una contribución desde el punto de vista académico y una guía para quienes deseen emprender en esta actividad.

## CAPITULO I

### 1 MARCO REFERENCIAL

#### 1.1 IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Riobamba, ciudad de los más bellos y esplendorosos paisajes del Ecuador; conocida como: **“Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana”**, **“Sultana de los Andes”**, **“Ciudad Bonita”**, **“Ciudad de las Primicias”** o **“Corazón de la Patria”**. El núcleo Histórico de la ciudad posee un gran valor histórico-cultural y una maravillosa escénica natural que lo rodea, existen lugares que son preferidos como potenciales destinos turísticos nacionales y extranjeros.

Dichas características hacen de Riobamba una ciudad interesante para el turista que lo visita, recorrer sus calles coloniales, museos, parques, iglesias y los conventos es una de las actividades preferidas por ellos, a más de degustar su deliciosa gastronomía típica. La historia de esta ciudad está marcada en el hecho de que es el punto de conexión entre la costa y la sierra. El poco conocimiento acerca de la importancia y belleza de la ciudad, ha hecho de la misma, un sitio donde no se han aprovechado ni protegido los recursos culturales que posee.

La falta de una política promocional adecuada ha provocado el desconocimiento de su gastronomía patrimonial, impidiendo que pequeñas empresas lleguen a alcanzar sus objetivos propuestos. En la actualidad existen varios lugares donde se pueden encontrar una variedad de platos típicos, es tarea del profesional de turismo, identificar dicha problemática y evidenciarla para buscar su promoción en el mercado tanto nacional como extranjero, siempre en el marco de salvaguardar la seguridad alimentaria

Por éste motivo es importante el diseño de un corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo, con el fin de posicionar la gastronomía riobambeña dando a conocer su historia por medio de propuestas y estrategias que hagan del lugar un punto de desarrollo turístico, ubicándose, así como un importante destino dentro de la ciudad, del Ecuador y el mundo.

Tanto el Ministerio de Turismo, como la Oficina de Información Turística (ITUR) disponen de información promocional turística, pero en forma muy limitada en cuanto a gastronomía típica se refiere, Es así que la presente propuesta investigativa pretende identificar y analizar los platos gastronómicos potenciales que inciden en el diseño de un corredor gastronómico en la ciudad de Riobamba.

## **1.2 OBJETIVOS**

### **1.2.1 OBJETIVO GENERAL**

- Diseñar el corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo

### **1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Fundamentar teóricamente las bases del corredor turístico gastronómico para la presente propuesta
- Realizar un diagnóstico situacional de la ciudad de Riobamba, para conocer su estado actual.
- Elaborar el corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo.

### 1.3 JUSTIFICACIÓN

Los chimboracenses son herederos de un pasado histórico glorioso que se remonta a miles de años atrás, el habitante de la ciudad y del campo, ama la paz, son laboriosos, gustan de fiestas, gozan de la música, son generosos y atentos con los turistas nacionales e internacionales. Respetuosos de sus tradiciones y ricos en folklore, y sobre todo en prácticas gastronómicas. (Colvin, 2013)

La ciudad de Riobamba ha sido conocida por poseer atractivos naturales, culturales y gastronómicos de gran trascendencia que nos lleva a la necesidad de crear nuevos enfoques de planificación y de rescate de sus tradiciones gastronómicas como una estrategia para la conservación de estos a largo plazo.

La situación económica que afecta al país ha hecho necesario realizar una serie de investigaciones que apunte a la recuperación, identificación e inventario de las recetas tradicionales, colaborando con ello a testificar de los platos típicos, que se elaboran con varias recetas tradicionales y que con el pasar de los tiempos se van quedando atrás. Además el crecimiento demográfico, la expansión territorial, los constantes ingresos y salidas de locales oferentes gastronómicos, hace necesario realizar reajustes de la información existente, teniendo como finalidad ofrecer información fiable y actualizada, es por esta razón que el **“DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA PARA DINAMIZAR EL TURISMO”** pretende la preservación y revalorización de la misma, impulsando la comercialización de los productos, involucrando a la urbe local para su promoción de la variedad gastronómica de la ciudad.

Los beneficiarios de este proyecto son los habitantes de la ciudad de Riobamba, tiene como finalidad ayudar a mejorar el desarrollo turístico, basándose una actividad sistemática, planificada y permanente cuyo propósito general es preparar, desarrollar e integrar a los habitantes y los turistas al proceso de cambio, mediante la entrega de herramientas como son conocimientos, guías de rutas, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño de todos y adaptarlos a las exigencias cambiantes del entorno.

## **CAPITULO II**

### **2 MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN**

Actualmente se han desarrollado pocas investigaciones sobre el tema en esta ciudad, las mismas que no han abarcado aspectos fundamentales como son la calidad y el servicio conjuntamente con una capacitación adecuada, de los locales gastronómicos típicos sin embargo se tomará algunas referencias bibliográficas del iTur mediante estadísticas sobre atractivos turísticos, entrada y salida de turistas tanto nacionales como extranjeros, que nos ayudarán para un mejor desarrollo de este proyecto.

La pérdida de la identidad cultural y su culturización por parte de las nuevas tendencias turísticas ha permitido que la ciudad de Riobamba no desarrolle su potencial gastronómico, sabiendo que dicha ciudad es muy rica en este tipo de recurso. (PALTAN, 2012)

#### **2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

##### **2.2.1 TURISMO**

###### **Concepto**

Es el conjunto de fenómenos de desplazamientos, temporal y voluntario, relacionados con el cambio del medio y del ritmo de vida y está vinculado a la toma de contacto personal con el lugar visitado, en sus aspectos culturales, naturales y sociales. Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos. (O.M.T., 1995)

### 2.2.2 IMPORTANCIA DEL TURISMO

El turismo se ha convertido en uno de los sectores socioeconómicos más importantes del mundo, y ha venido creciendo de forma ininterrumpida en una tasa media anual del 4-5% durante la segunda mitad del siglo XX. La combinación de turismo internacional e interno está hoy día reconocida como la mayor industria del mundo. El turismo internacional es una de las partidas más importantes del comercio internacional, y aunque no se dispone de cifras y estadísticas concretas a escala mundial, se estima que el turismo interno es unas diez veces mayor al volumen del turismo internacional en número de viajes turísticos realizados, los ingresos de éste tipo de turismo (gastos en la propia zona) son considerablemente superiores a los ingresos derivados del turismo internacional. (O.M.T., 1995)

### 2.2.3 FORMAS DE TURISMO

**Turismo interno:** es el turismo de los visitantes residentes, en el territorio económico del país o región de referencia; dado que viajan únicamente dentro de este mismo país o región. (O.M.T., 1995)

**Turismo receptor:** es el turismo de los visitantes no residentes, en el territorio económico del país o región de referencia. (O.M.T., 1995)

**Turismo emisor:** es el turismo de los visitantes residentes, fuera del territorio económico del país o región de referencia; dado que viajan a otro país o región. (O.M.T., 1995)

**Turismo nacional:** es el turismo de los visitantes residentes, dentro y fuera del territorio económico del país o región de referencia. Incluye el turismo interno y el turismo emisor. (O.M.T., 1995)

**Turismo Internacional:** Se compone del turismo receptor y turismo emisor. (O.M.T., 1995)

## 2.2.4 TIPOS DE TURISTAS

Todos los tipos de viajeros en turismo se denominan visitantes y este es el concepto básico para el conjunto del sistema de estadísticas del turismo. Los visitantes pueden clasificarse en:

### 1. Visitantes internacionales

Persona que viaja por un período no mayor a doce meses a un país distinto de aquel en el que tiene su residencia habitual y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el país visitado. (O.M.T., 1995)

- **Turista (visitante que pernocta).** - Un visitante que permanece una noche por lo menos en un medio de alojamiento colectivo o privado en el país. (O.M.T., 1995)

- **Visitantes del día (excursionistas).** - Un visitante que no pernocta en un medio de alojamiento colectivo o privado del país visitado. (O.M.T., 1995)

### 2. Visitantes internos

Residente de un país que viaja dentro de este por una duración no mayor a doce meses a un lugar distinto al de su uso habitual y cuyo motivo de visita no es el ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado. (O.M.T., 1995)

- **Turista (Visitante que pernocta).** - Visitantes que permanecen en un medio de alojamiento colectivo o privado en un lugar visitado por una noche por lo menos. (O.M.T., 1995)

- **Visitantes del día (excursionistas).** - Un visitante que no pernocta en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado. (O.M.T., 1995)

### 2.2.5 TIPOS DE TURISMO

#### - **Turismo de descanso, o simplemente de sol y playa**

El turismo convencional, conocido también como el modelo de "*sol y playa*", es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda. (ANGEL, 1991)

#### - **Turismo científico**

El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos. (ANGEL, 1991)

#### - **Ecoturismo**

El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados. (ANGEL, 1991)

#### - **Turismo de aventura**

El turismo de aventura es otra de las modalidades del turismo alternativo, y sin duda alguna una de las formas que mayores expectativas genera a su alrededor, quizá por el término mismo que evoca, o bien por un cierto misticismo y tabúes que se han generado en su entorno.

La problemática comienza desde su propio nombre, algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. (ANGEL, 1991)



- **Turismo agrícola o agroturismo**

El turismo rural contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales. (ANGEL, 1991)

Tiene como finalidad mostrar y explicar una serie de experiencias relativas a la vida rural campesina. (ANGEL, 1991)

El Agroturismo ha dado como resultado el rancho-hotel en Estados Unidos, con un éxito ascendente, pues ofrecen a los turistas, semanas completas de estadía con todos los servicios incluidos, además de enseñarles a cultivar, cosechar, operar los sistemas de riego y combatir plagas, entre otras actividades. (ANGEL, 1991)

Una de las ventajas del Agroturismo es que las compras de productos alimenticios se hacen en la misma granja, o en otras vecinas, de modo que la demanda económica favorece directamente a la comunidad. Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza aun cuando se trate de espacios sometidos a procesos productivos intensos, conocer los rasgos de una actividad dependiente de ella, pasear en bicicleta o en caballo, alimentarse con productos frescos y sanos. (ANGEL, 1991)

- **Turismo cultural**

Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad. (ANGEL, 1991)

- **Turismo gastronómico**

Turismo gastronómico: Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones que se visita. (ANGEL, 1991)

- **Turismo histórico**

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico. (ANGEL, 1991)

## - **Turismo religioso**

Es uno de los aspectos que hacen parte del arraigo es su tradición religiosa. Por ello, son varias los lugares que acostumbran visitar los turistas motivados por este motor. (ANGEL, 1991)

### **2.2.6 GASTRONOMÍA**

#### **2.2.6.1 HISTORIA**

En Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, que eran una relación de las mejores posadas y restaurantes. Estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de muy grande apetito que se dedicaban en clasificar los restaurantes, el más famoso fue Kurnonsky en Amberes. Dedicado exclusivamente a la cocina francesa. El gran Curnosky (de nombre original Maurice Edmond Sailland), nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927, se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía. (MONROY, 2000).

#### **2.2.6.2 ORIGEN**

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: Ruta del jamón Ibérico en España, ruta de los quesos de cabra, ruta de la tenca, ruta de las frutas y los licores, ruta de los vinos, la ruta de los Nuggets, etc. En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio (marketing), se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región. El turismo gastronómico está asociado generalmente a otras actividades que lo complementan, tal y como puede ser el turismo rural. (MAURICIO CALDERON , 2012)

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es un instrumento que ayudara al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, están adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, pues se han

convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Este turismo se puede definir como las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de los viajes. (MAURICIO CALDERON , 2012)

### **2.2.6.3 CARACTERÍSTICAS**

El turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Entre las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Cabe destacar que este sector turístico se asocia perfecta y generalmente a otras actividades que forman parte del turismo rural. (MAURICIO CALDERON , 2012)

### **2.2.6.4 TENDENCIAS Y PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO**

El informe analiza también las tendencias a nivel europeo del turismo gastronómico donde la mayoría de los viajeros, el 26% según los agentes consultados, opta por combinar gastronomía con itinerarios culturales. Por su parte, el 25% prefiere conocer el destino y sus alrededores y un 17% se decanta por combinar la experiencia gastronómica con el *wellness*. (MAURICIO CALDERON , 2012)

El 55% de los profesionales consultados señala que este tipo de turista busca conocer auténticos aspectos del país que visita, mientras que el 28% lo define como

personas que buscan sociabilizarse y pasar tiempo juntas. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Como resultado de la falta de investigación en el área del turismo gastronómico, existen muy pocos datos sobre las características demográficas del turista gastronómico. (HALL, 2013)

Cruzando los datos y las conclusiones de los tres estudios citados es posible inferir que el turista gastronómico tiene entre 18 y 45 años; puede ser hombre o mujer; la mayoría tiene pareja, con o sin hijos; posee un nivel cultural elevado; y es de clase media-alta o alta. (HALL, 2013)

Es aplicable a los turistas gastronómicos y asume que siendo la gastronomía el motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de *status* y prestigio asociadas al viaje. Así, el autor define lo que entiende como motivaciones gastronómicas (físicas, culturales, interpersonales y de status y prestigio) recurriendo a algunos ejemplos concretos. En un viaje motivado por la gastronomía pueden estar presentes más de una motivación asociada al desplazamiento en cuestión, pero siempre sobresale una más que otra. (HENDERSON, 2013)

### **2.2.7 GASTRONOMÍA DEL ECUADOR**

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales –costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. (ARENAS, 2015)

La comida ecuatoriana es también conocida como “comida criolla” y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne

de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región. (ARENAS, 2015)

### **2.2.7.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.**

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. (MAURICIO CALDERON , 2012)

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras. (MAURICIO CALDERON , 2012)

La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia. (MAURICIO CALDERON , 2012).

### **2.2.7.2 COCINA PATRIMONIAL Y CRIOLLA DE ECUADOR**

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo

exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. (YANEZ, 2013)

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. (YANEZ, 2013)

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía. (YANEZ, 2013)

#### **A. REGIÓN COSTA**

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. A se suman los mariscos como camarones, conchas, cangrejos, etc. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeños más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encochado, sancocho de bagre, etc. (YANEZ, 2013)

#### **B. REGIÓN SIERRA.**

En la serranía ecuatoriana el maíz, es uno de los granos más utilizado, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es extensa, otro elemento indispensable

es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locro, yaguarlocro y tamales. (YANEZ, 2013)

Otros platos muy apetitosos de la comida serrana están elaborados a base de carne de cerdo, por ejemplo, la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de chanco, este último, preparado de diversas formas: chamuscado, reventado y seco para ser utilizado en locros. (YANEZ, 2013)

Las cecinas de res son muy apetecidas también. El cuy por su parte constituye un plato típico y es consumido principalmente en fiestas, en la Sierra los dulces son a base de zambo, guayaba, babaco, durazno, membrillo, manzana, pera, capulí y el arrope de mora. Los higos cocidos con panela y servidos con queso son muy típicos del Azuay. (YANEZ, 2013)

### **C. REGIÓN AMAZÓNICA.**

La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Entre los vegetales de consumo generalizado se destaca la guayusa, que es hoja para la infusión utilizada para limpiar el estómago; el chucchuhuasco, en cambio es una corteza que puesta a macerar con aguardiente y caña en un barril de roble arroja un color marrón, se suele añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para enriquecer su sabor. (YANEZ, 2013)

Las bebidas más importantes y ceremoniales son la chicha de chontaduro, la de yuca, y la ayahuasca (de aya = muerto y huasca = bejuco), un trozo de bejuco se hierve y se bebe para acceder a otro nivel de la realidad y es utilizado por lo Shamanes como una vía de conocimiento para predecir acontecimientos, diagnosticar enfermedades y solventar problemas de la comunidad. (YANEZ, 2013)

Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal. (YANEZ, 2013)

### **D. REGION INSULAR O GALAPAGOS**

La Región Insular está integrada por la Provincia de Galápagos, la cual está formada por un grupo de 15 islas e islotes. Casi a mil kilómetros del Ecuador Continental es considerado patrimonio de la Humanidad y muy querido a nivel inter - nacional. (YANEZ, 2013)

La comida de Galápagos es bastante variada, deliciosa y fresca, pues está hecha a base de los diferentes tipos de peces, camarones y langostas que viven sus aguas. Estos alimentos son mezclados con verduras y frutos frescos de la zona, resultando así una delicia de platillos marinos. (YANEZ, 2013)

En Galápagos, no solo encontrarás pescados y langostas, sino que también podrás conocer al famoso pepino de mar; pero eso sí, esta especie no está incluida en el menú diario de estas islas, pues ya han sido bastante explotados. El pepino de mar vive en el fondo marino, mide unos 12 cm de largo y es de color oscuro, entre café y negro; además, es parte importante de la Reserva Marina de Galápagos. (YANEZ, 2013)

#### **2.2.8 TURISMO GASTRONÓMICO EN ECUADOR.**

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. (YANEZ, 2013)

Pero no solo se goza de una diversidad en comidas saladas o platos fuertes, sino también en lo que concierne al toque dulce nada mejor que hacerlo probando los dulces típicos de Ecuador como las cocadas, 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. (YANEZ, 2013)



## **2.3 PLATOS ECUATORIANOS**

A pesar de que Ecuador no sea en extensión un país grande, sí lo es en sus tradiciones y gastronomía, una de las más sabrosas y desconocidas de América. (LECTORES, 2001)

### **PLATOS PREFERIDOS.**

Diversidad en sabores, colores y olores, eso es la COCINA ECUATORIANA, no se puede poner todo lo que es la cocina ecuatoriana, pero si los platos que con más frecuencia son consumidos: (OSTAIZA, 2013)

#### **GUATITA.**

Las guatitas son un plato muy popular en Chile y Ecuador, donde es considerado un plato nacional. Se trata de un estofado de tripas de vaca (Guatitas). Se sirve acompañado de papas y salsa de maní, en Ecuador existe la creencia popular de que la guatita suele disminuir los efectos de la resaca. Es por esta razón por la que frecuentemente suele ponerse como oferta en algunos restaurantes a modo de desayuno los fines de semana. (OSTAIZA, 2013)

#### **CEVICHE**

El ceviche es un plato costero que está extendido por la costa pacífica, y como no podía ser de otra manera en Ecuador también se consume, a su manera. Consiste en un cóctel de mariscos que se marina en aceite, limón o naranja. En este caso la variedad es enorme. (OSTAIZA, 2013)

#### **CHURRASCO**

Este plato también es ampliamente conocido en otros países de América (en cada lugar con su peculiaridad). Consiste en una ración generosa de arroz, carne de vaca, huevos fritos, papas, cebolla y ensalada de verduras. Cabe destacar que en mientras que en otros países de la zona como Argentina o Colombia el término “churrasco” es solo la carne, en Ecuador representa más bien un plato. (OSTAIZA, 2013)

#### **LOCRO DE PAPA**

Es un guiso propio de los pueblos de los Andes, que se encuentra presente en varios países de Latinoamérica; Argentina, Chile, Bolivia, Ecuador, Perú, etc. Es un plato auténtico de la cocina ecuatoriana, que consiste en una sopa de papas, queso y leche. En Ecuador es una sopa típica de la Sierra, e igual que muchas otras recetas típicas los ingredientes y la preparación varían de una ciudad a otra, algunas variaciones incluyen col, maíz, maní, etc. (OSTAIZA, 2013)

### **SANCOCHO**

Consiste sobre todo de carne de vaca y de cerdo, plátanos verdes, yuca y guisantes. Originariamente es de la costa, pero su consumo se ha extendido por todo el país. (OSTAIZA, 2013)

### **SECO DE CHIVO**

El Seco de Chivo es un plato típico de la provincia de Loja y el Guayas. Consiste en un plato de carne de abra (chivo) presentado a modo de sopa, y condimentado. (OSTAIZA, 2013)

### **HUMITAS**

También son uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana, básicamente es un Tamal de maíz dulce mezclado con carne o vegetales y cocido dentro de la hoja de la mazorca del maíz. (OSTAIZA, 2013)

### **CUY ASADO**

Uno de los platos más exóticos de la gastronomía ecuatoriana, y probablemente uno de los más conocidos en el exterior. El CUY, es un pequeño roedor que una vez esta sin pelo y sin tripas se asa al carbón, previamente se lo aliña con sal, ajo y cominos. (OSTAIZA, 2013)

### **FRITADA.**

Otra de las comidas tradicionales de este país es la llamada fritada ecuatoriana. Las fritadas se sirven como segundos platos y se pueden acompañar también con mote,

chifles, cebolla encurtida y maíz tostado, o cualquier otra variante que se les ocurra, la preparación es exclusivamente con carne de cerdo. (OSTAIZA, 2013)

#### **2.4 HIPÓTESIS DEL TRABAJO**

El diseño del corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba, contribuirá a dinamizar el turismo.

## **CAPÍTULO III**

### **3 METODOLOGÍA**

#### **3.1 TIPO DE ESTUDIO**

La investigación fue documentada debido a que se puede obtener información de fuentes primarias, como también de fuentes secundarias que aportarán a la investigación como son datos estadísticos y citas importantes que se pueden encontrar en las oficinas públicas de turismo como: Municipio y Departamento de Turismo del cantón Riobamba.

Investigación de campo, ya que se necesitó tener un contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio y, bibliográfica debido a que existen libros, revistas, diarios, datos estadísticos de instituciones públicas y privadas, donde se obtendrá información.

Los métodos que se utilizó en esta investigación son el método inductivo y el analítico, ya que es necesario llegar al centro del problema por medio de la guía de observación en el trabajo de campo hasta llegar a la generalización en la presentación de resultados.

Las técnicas que se empleó en este caso son las encuestas dirigidas a los habitantes de Riobamba, así también se realizó la observación directa a los locales que ejercen una actividad gastronómica y entrevistas sobre las comidas típicas más conocidas.

#### **3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA**

De acuerdo al CENSO del 2010 el número de habitantes es de 225,741 aproximadamente, para la presente investigación se ha tomado en cuenta estos datos, para el cálculo del tamaño de la muestra.

**Fórmula:**

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

**Datos:**

N= 225,741 (Tamaño de la población)

n =? (Tamaño de la muestra)

E = 0.12 (12%) (Error máximo aceptable)

$$n = \frac{225,741}{(225,741 - 1)(0.12)^2 + 1}$$

$$n = \frac{225,741}{(225,740)(0.0225) + 1}$$

$$n = \frac{225,741}{3,251.656}$$

$$n = 69.42$$

De acuerdo a la fórmula aplicada las encuestas que se deben realizar es a 69 Habitantes de la ciudad de Riobamba.

### 3.3 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

TABLA N° 1

VARIABLES	CONCEPTO	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b> Corredor Gastronómico	Corredor <b>Gastronómico</b> es un recorrido rápido y oportuno de los lugares gastronómicos para disfrutar los platos típicos, donde la <u>gastronomía del lugar o atractivo</u> que se visita, se convierte en uno de los encantos principales.	Gastronomía  Lugar o atractivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos típicos</li> <li>• Receta</li> <li>• Historia</li> <li>• Conservación de gastronomía patrimonial y criolla</li> <li>• Distancia</li> <li>• Inventario de platos típicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuesta</li> <li>• Observación</li> </ul>
<b>VARIABLE DEPENDIENTE</b> Dinamizar el Turismo	Dinamización <u>Turística</u> es un servicio de nueva creación dentro de la Mancomunidad, para la puesta en funcionamiento de un <u>establecimiento</u> asociado a la <u>oferta y demanda</u> Turística. Su finalidad es inventariar los recursos turísticos y elaborar el material necesario para así difundirlos.	Oferta y Demanda  Establecimientos de comida típica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frecuencia de consumo</li> <li>• Lugares más visitados</li> <li>• Identificación de platos más relevantes o representativos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuesta</li> <li>• Observación</li> <li>• Entrevista</li> </ul>

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán Naranjo

**Fuente:** Investigador.

### **3.4 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS**

Una vez realizadas las encuestas se procesó la información a través de un análisis descriptivo y explicativo de los resultados, para lo cual se diseñó tablas y gráficos estadísticos que fueron debidamente analizados e interpretados.

#### **3.4.1 PROCEDIMIENTOS**

Para recoger la información necesaria de los habitantes de Riobamba fue preciso realizar un recorrido por todos los principales prestadores gastronómicos que existe en la ciudad, tomando en cuenta los expendedores de los platos patrimoniales como son: Ceviches de Chochos, Hornado, empanadas de Morocho, Fritada con Guagua Mama, Llapingachos con Chorizo y Huevo, Morocho, Yahuarlocro, Tortillas de Piedra, Mollejas, Cuero Reventado, Tripa Mishqui, Borradores, Caucara, etc.

En las encuestas realizadas se dio a conocer las preferencias de platos típicos como de los lugares más visitados.

## **CAPÍTULO IV**

### **4 RESULTADOS**

#### **4.1 DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA.**

##### **4.1.1 CANTÓN SAN PEDRO DE RIOBAMBA**

El Cantón San Pedro de Riobamba, ocupa parte de la hoya del río Chambo y de las vertientes internas de las cordilleras Oriental y Occidental de los Andes, lugar donde se ubica la llanura de Riobamba, sobre la cual se levanta la ciudad de su mismo nombre, conocida también como: “Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana”, “Sultana de los Andes”, “Ciudad Bonita”, “Ciudad de las Primicias”, “Corazón de la Patria”, es la capital de la provincia de Chimborazo.

##### **Límites:**

**Norte:** Cantones de Guano y Penipe

**Sur:** Cantones de Colta y Guamote

**Este:** Cantón Chambo

**Oeste:** Provincia de Bolívar

##### **4.1.2 DIAGNÓSTICO DE ÁMBITO FÍSICO –ESPACIAL**

**Situación Geográfica:** Riobamba se encuentra ubicada en la parte central de la región interandina del Ecuador con una altitud de 2754m.s.n.m, a 1° 41' 46" latitud Sur; 0° 3' 36" longitud Occidental del meridiano de Quito, en el centro de la hoya de Chambo, rodeada de varios volcanes como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuairazo.

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

**Superficie:** Posee una superficie total de 979,7 Km<sup>2</sup> ó 9.797 ha. que representa el 15.1% del total de la provincia.



**Clima:** El clima del cantón es templado seco con variaciones hacia el frío en las noches, la temperatura media anual es de 13,4°C, posee una precipitación promedio de 200 – 500mm.

**Hidrografía:** El río Chibunga, es el más cercano a la ciudad de Riobamba, la recorre de noroccidente a sur oriente, forma parte de la red fluvial del río Chambo. La sub. cuenca hidrográfica abarca 148,62 kilómetros cuadrados y su longitud es de 28Km, desde su unión con el río Cajabamba y 60Km desde su origen hasta su descarga en el río Chambo. Los afluentes más importantes son: - Río Chimborazo - Río Cajabamba - Quebrada Calpi - Quebrada Sta. Bárbara - Quebrada Amalifihuayco - Quebrada Penicahuan - Quebrada Yaruquies - Quebrada Puchalín - Quebrada Melanquis

**Figura N. 1 Mapa Turístico del Cantón Riobamba**



Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal de Riobamba

### 4.1.3 DIVISIÓN POLÍTICA

El Cantón Riobamba Políticamente se encuentra conformado por 5 parroquias urbanas y 11 rurales que son:

**Urbanas:** Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Velóz y Yaruquies.

**Rurales:** Cacha, Calpi, Cubijés, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Químiag, San Juan, San Luis.

#### **4.1.4 RED VIAL**

El cantón Riobamba y sobre todo su cabecera cantonal la ciudad de Riobamba por estar ubicada en el centro del Ecuador tiene una fácil comunicación terrestre con el resto del país, pues convergen algunas vías que unen con la costa, con la Amazonía y con la propia región interandina.

La red vial más importante es la siguiente: Panamericana Norte; Panamericana Sur; Riobamba- Guaranda; Riobamba-Macas; Riobamba- Baños; Riobamba-Guano; Riobamba- Chambo; Riobamba-Cacha; Riobamba-San Luis-Punín-Flores; Riobamba-Licto-Pungalá; y Riobamba-San Juan.

Para llegar a las cabeceras parroquiales la carretera es asfaltada y la red de carreteras lastradas y caminos vecinales permiten el acceso a las comunidades.

#### **4.1.5 DIAGNÓSTICO DEL ÁMBITO SOCIO CULTURAL**

**Población:** La provincia de Chimborazo cuenta con una población de 458.581, mientras que la ciudad de Riobamba tiene el 49,7% de su población dando un total de 225,741 habitantes (2010. Censo de Población y vivienda).

**Servicios Básicos disponibles:** el cantón cuenta con servicios de agua potable, luz eléctrica, servicio telefónico y sistema de alcantarillado

**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 y sin fines de lucro. Dentro del sector público tenemos instituciones como 37 el Ministerio de Salud, el Seguro Social, las Fuerzas Armadas y la Policía estas instituciones brindan atención a toda la población del Cantón Riobamba.

**Educación:** A nivel provincial se puede determinar que existe un alto índice de analfabetismo, las parroquias más cercanas a la ciudad son las que menos analfabetismo tienen, mientras las más alejadas tienen mayor analfabetismo, sin embargo la parroquia Cacha pese a estar a 10 o 15 minutos de la ciudad, es la que

mayor analfabetismo presenta, este fenómeno se explicaría por la ausencia de transporte público a la parroquia, lo que limita tanto el número de profesores que trabajan ahí, como la posibilidad de trasladarse fácilmente hasta un centro de alfabetización.

**Medios de transporte:** existe en la ciudad un Terminal Terrestre Interprovincial que conecta con las provincias del Ecuador y el Terminal Interparroquial que conecta con los principales cantones de la provincia y sus potencialidades turísticas.

#### **4.1.6 DIAGNÓSTICO DEL ÁMBITO ECONÓMICO**

**Agricultura:** Riobamba es un cantón eminentemente agrícola, la producción agrícola se desarrolla según la zona de cultivo, parte alta y parte baja. En la parte alta se destaca el cultivo de: cebolla blanca, papas, habas, cebada, trigo, zanahoria blanca, mellocos, ocas; mientras que la parte baja se caracteriza por el cultivo de maíz, zanahoria amarilla, remolacha, col, acelga, coliflor, cebolla colorada, lechuga, brócoli y frutas.

**Ganadería:** Desde el punto de vista ganadero el tipo de ganado que predomina es la criolla, aunque en algunas haciendas han mejorado las especies al poseer ganado de raza como la Holstein para la producción lechera. En el cantón se practica el sogueo como sistema de control y manejo de ganado.

**Recursos forestales:** El recurso forestal es importante con la presencia de bosques nativos de pino, ciprés y eucalipto.

**Recursos minerales:** Los recursos minerales como el oro, plata, cobre, hierro, rocas fosfóricas, calizas, cal y materiales para la construcción son abundantes.

**La Industria:** El parque Industrial Riobamba es el eje y motor de desarrollo. En Riobamba y sus alrededores encontramos fabricas como: Tubasec, Ecuatoriana de Cerámica S.A., Cemento Chimborazo y de alimentos.

**Mediana y pequeña industria:** está representada por fábricas de cal, alimentos, periódicos, editoriales, prendas de vestir. Existen pequeños centros agroindustriales

que se encuentran ubicados principalmente en las parroquias rurales, entre estas unidades las más relevantes constituyen las de producción de derivados lácteos.

**La artesanía:** Se destaca la elaboración de tejidos de lana como cobijas, ponchos, shigras, chalinas, fajas, hamacas, suéteres, etc.; volaterías, tagua, canastos, aventadores, esteras, piolas, tapetes y varios adornos.

**La Gastronomía:** Se destaca un sinnúmero de delicias patrimoniales como es el cevichochos, el hornado, chicha de jora, tortillas de piedra, yahuarlocro, etc.

## 4.2 CORREDOR TURÍSTICO

Se puede definir como la línea de unión entre áreas, polos, zonas, complejos, núcleos, atractivos o puertos de destino, que sirven para el traslado de unos a otros por rutas seleccionadas entre aquellas que cuentan con una mayor distribución lineal de atractivos ubicados sobre las mismas o fácilmente conectados a ellas y que pueden ser visitados a lo largo del trayecto.

Son vías de conexión entre las zonas, las áreas, los complejos, los centros, los atractivos turísticos, los puertos de entrada del turismo receptivo y las plazas emisoras del turismo interno, que funcionan como el elemento estructurador del espacio turístico.

Trayecto dentro de una ruta turística o que parte de ella, hasta un centro receptor y que contiene atractivos y facilidades turísticas

Según su función puede ser:

- **Corredor turístico de traslado:** red de carreteras y caminos de un país a través de los cuales se desplazan los flujos turísticos para cumplir con sus itinerarios.
- **Corredor turístico de estadía:** superficies alargadas, paralelas a las costas de mares, ríos o lagos, que tienen un ancho que no supera en sus partes más extensas los 5km.

#### **4.2.1.1 TIPOS DE CORREDORES:**

##### **- CORREDOR DE LA MONTAÑA**

En el Corredor de la Montaña se puede encontrar un paraíso de bellezas naturales, encantadores pueblos mágicos, extraordinaria arquitectura, majestuosas minas, historia y tradición. Se puede practicar el turismo de aventura hay opciones de campismo, senderismo, pesca, ciclismo de montaña, rappel y escalada en roca, todo esto sin olvidar, claro, la exquisita gastronomía de la región.

##### **- CORREDOR DE BALNEARIOS**

Corredor de Balnearios, ríos, diques, playas y Parques Acuáticos.

##### **- CORREDOR DE LOS CUATRO ELEMENTOS**

En el corredor de los Cuatro Elementos se puede realizar actividades de aire, tierra, agua y fuego, como volar en globo aerostático, caminar por bellos paisajes y cascadas, andar en bicicleta, descansar en sus maravillosos pueblos, acampar en el bosque, admirar las cavernas, practicar rappel, pesca deportiva o bien pasear en lancha por sus bellas lagunas.

##### **- CORREDOR DE LAS HACIENDAS**

Si eres amante de la historia y arquitectura propias de la época colonial, el Corredor de las Haciendas es la ruta a visitar, ya que a lo largo de este la imaginación vuela y la piel respira costumbres de antaño. Visita pueblos típicos que conservan sus raíces.

##### **- CORREDOR GASTRONÓMICO**

Un corredor gastronómico está diseñado para facilitar al turista de los lugares recomendados por el autor donde el podrá visitar, conocer y consumir los productos que en cada uno de estos lugares se oferte.

Es una manera de disfrutar de todos los platos típicos, donde la gastronomía del lugar o atractivo que se visita, se convierte en uno de los encantos principales.

#### **4.2.1.2 COMO SE CANALIZA UN CORREDOR**

Aplicando estrategias de publicidad se puede difundir mediante guías turísticas o gastronómicas, televisión, internet y trípticos.

También en ferias de turismo donde el municipio se encarga de difundir todo en cuanto se refiere a su ciudad: Historia, cultura, gastronomía y folklore

#### **4.2.1.3 ELEMENTOS DE LOS CORREDORES TURÍSTICOS**

**Atractivos turísticos:** Es todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico. Los principales son los que poseen atributos convocantes con aptitud de generar visitantes, por sí. Los complementarios son los que en suma o adicionados a los principales hacen un lugar o zona turística.

**Atracción turística:** Propiedad que tiene un centro o un lugar en virtud de sus aspectos culturales, paisajísticos o pintorescos.

#### **4.2.1.4 PARTES DE UN CORREDOR**

1. Nombre del Corredor
2. Tipo del Corredor
3. Modalidad
4. Actividades que se pueden realizar
5. Logo
6. Eslogan
7. Reseña histórica del lugar
8. Datos informativos
9. Mapa con los atractivos turísticos más relevantes.
10. Material de Difusión

#### **4.2.2 GASTRONOMÍA**

##### **Definición.**

La gastronomía palabra derivada del griego “*gaster*” es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el

profesional que se encarga 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.

### **4.2.3 CULINARIA**

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

### **4.2.4 TURISMO GASTRONÓMICO**

Hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer". Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El

último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico.

Así, un turista que no siente un especial interés por la gastronomía de un lugar, no se desplaza con la intención primaria o secundaria de probar la comida, se comporta como una persona no residente que precisa alimentarse durante el tiempo de permanencia o estadía.

Para este turista la alimentación asume la importancia habitual que tiene en su vida y, el hecho de estar en un lugar con gastronomía diferente, no altera sus hábitos alimentarios y sociales. El turista se alimentará por necesidad.

Empíricamente se puede afirmar que la mayoría de los turistas se encuadran en este grupo, es decir, en el de los "turistas que se alimentan". Por ejemplo, un turista que va a un parque de diversiones no tendrá motivaciones gastronómicas que lo lleven a desplazarse, no obstante, inevitablemente debe satisfacer sus necesidades fisiológicas y de supervivencia y tiene que alimentarse probablemente recurriendo a un fast food existente en el lugar.

Este tipo de turistas no prioriza la calidad y las cualidades de la gastronomía y de los restaurantes, sino que en general prioriza el factor precio en la decisión y elección de un lugar.

En un grupo opuesto al anteriormente expuesto se puede detectar al que engloba al "turista que busca comida" como motivo turístico primario de su desplazamiento y que es bien diferente del turista que se alimenta, para este tipo de turistas la comida es, en sí misma, un destino gastronómico. Algunos académicos podrán considerar esta afirmación abusiva, pero, de hecho, los verdaderos gastrónomos se encuadran perfectamente en este espíritu viajando sin considerar el gasto y la distancia para saborear un manjar.



En la misma línea de argumentación y, según el gastrónomo, en los últimos años se verificó el "surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares públicos, donde se pueda comer bien, con el mismo entusiasmo con que antes se buscaban iglesias románicas.

Este "nuevo segmento" da origen a lo que se llama turismo gastronómico y aparece como un segmento cada vez más importante. Es posible encontrar por todos lados personas que viajan para "experimentar, degustar, probar nuevos sabores ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, cenas medievales y otros eventos.

Con la intención de dar una definición técnica, se puede afirmar que el turismo gastronómico, es la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar.

#### 4.3 PROBLEMÁTICA POR LA FALTA DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA EN RIOBAMBA (Ver anexo n.1 Encuesta).

Encuesta dirigida a los habitantes de la ciudad de Riobamba con el fin de obtener información para el diseño del corredor gastronómico de la ciudad.

##### 1. ¿Cuál es su género?

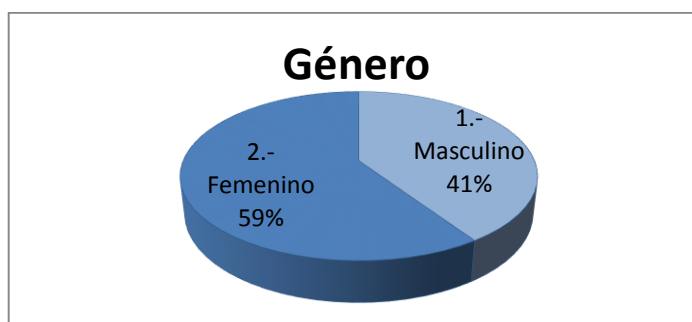
Tabla Nª 2

Genero	Número	Porcentaje
1.- Masculino	28	41%
2.- Femenino	41	59%
<b>Total</b>	69	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

Gráfico N° 1



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

### Interpretación:

Del total de los encuestados el 41% corresponde a hombres y el 59% corresponde a mujeres. Siendo el género femenino quien más aporta a la encuesta.

## 2. Seleccione con una X el rango que indique su edad

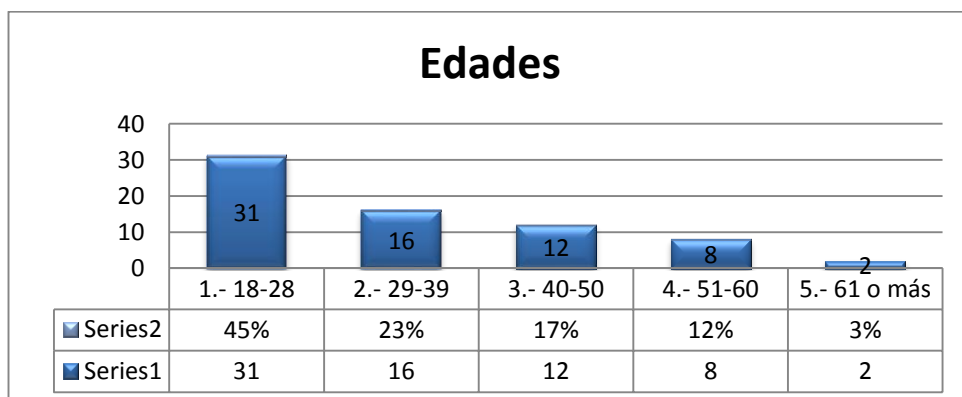
Tabla N<sup>o</sup> 3

Edades	Numero	Porcentaje
1.- 18-28	31	45%
2.- 29-39	16	23%
3.- 40-50	12	17%
4.- 51-60	8	12%
5.- 61 o más	2	3%
Total	69	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Juan Carlos Santillán

Gráfico N<sup>o</sup> 2



Fuente: Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Como resultado se obtuvo que la mayoría de Riobambeños encuestados tienen entre 18 a 28 años con un porcentaje equivalente al 45%, seguido por aquellos que tienen entre 29 a 39 años con un porcentaje equivalente al 23%; un 17% corresponde aquellos que tienen de 40 a 50 años, un porcentaje menor está representando por aquellos que tienen de 51 a 60 años y más de 61 años, con un 12% y 3% respectivamente.

Estos resultados muestran que los habitantes de Riobamba que tienen edades comprendidas entre 18 a 28 años fueron los que están más prestos a dar información puesto que existían muchas personas de edad más avanzada que se resistieron a dar información.

**3. ¿Cuál es su nivel de educación?**

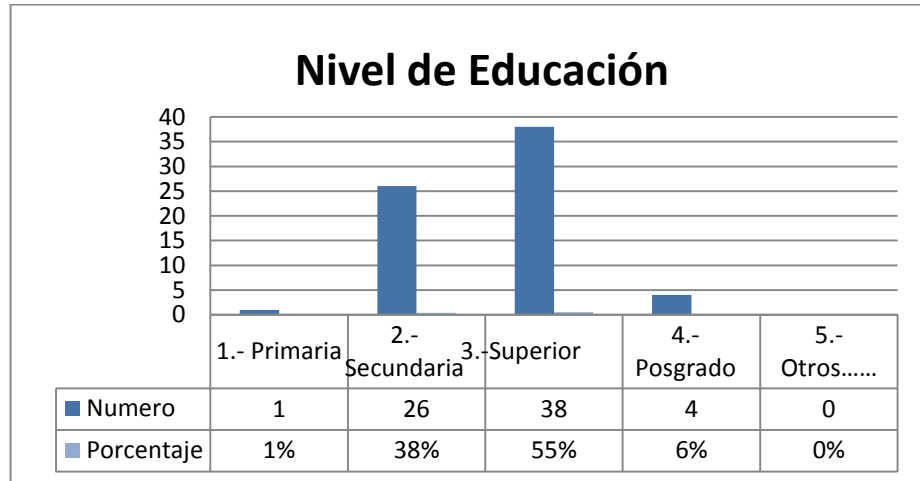
**Tabla Nª 4**

<b>Nivel de Educación</b>	<b>Numero</b>	<b>Porcentaje</b>
1.- Primaria	1	1%
2.- Secundaria	26	38%
3.-Superior	38	55%
4.- Posgrado	4	6%
5.- Otros.....	0	0%
Total	69	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico N° 3**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Las encuestas nos arrojan resultado que un 55% de los encuestados tienen un nivel de estudio superior, un 38% tienen estudios a nivel secundaria, un 6% tienen un estudio de post grado, y apenas un 1% tienen educación primaria.

Tomando en cuenta que todos los encuestados son mayores de edad vemos que los encuestados son un grupo de población no analfabeta con un estudio promedio a nivel superior

**4. ¿Qué tipo de comida consume usted?**

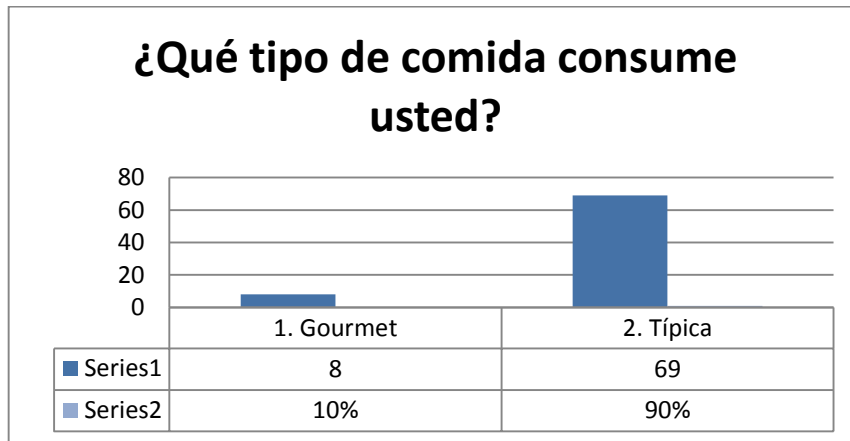
**Tabla N° 5**

Tipo de Comida	Numero	Porcentaje
1. Gourmet	8	10%
2. Típica	69	90%

**Fuente:** Encuesta

Elaborado por: Juan Carlos Santillán

Gráfico N° 4



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Juan Carlos Santillán

#### Interpretación:

Con los resultados obtenidos se puede dar cuenta que un 90% de los encuestados gustan de comidas típicas, y un 10% de la comida Gourmet

Se indica que las comidas típicas que se ofertan son muy apetecidas tanto para los habitantes de la ciudad como para el turista, puesto que cuando estos nos visitan lo primero que se les oferta es este tipo de alimentación.

#### 5. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba está desapareciendo?

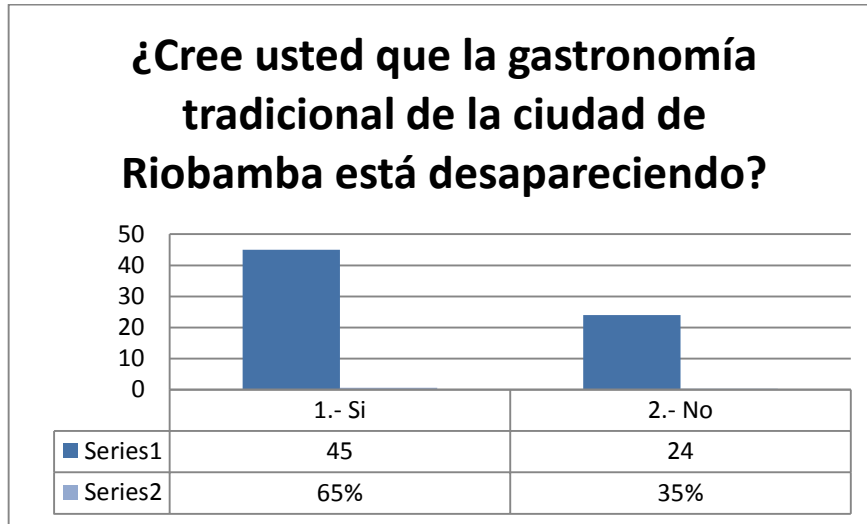
Tabla N° 6

Tipo de Comida	Numero	Porcentaje
1.- Si	45	65%
2.- No	24	35%
Total	69	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Juan Carlos Santillán

Gráfico N° 5



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Como resultado se obtuvo que el 65% de los encuestados cree que la gastronomía tradicional en Riobamba si se está perdiendo, y un 35% indican que no está desapareciendo.

Esto nos da una pauta que una gran cantidad de personas no conocen todas las llamadas huecas donde se expenden las comidas típicas, que gustan a una gran cantidad de personas, esto es uno de los motivos que nos ha llevado a realizar éste proyecto como es el diseño de un corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba, para de esta forma ayudar a la promoción de los locales, y como guía tanto para los habitantes como para los turistas a que sepan dónde dirigirse para degustar de los platos típicos más exquisitos que se ofrecen en nuestra ciudad.

**6. ¿Señale los platos típicos de Riobamba que consume con más frecuencia?**

**Tabla N<sup>a</sup> 7**

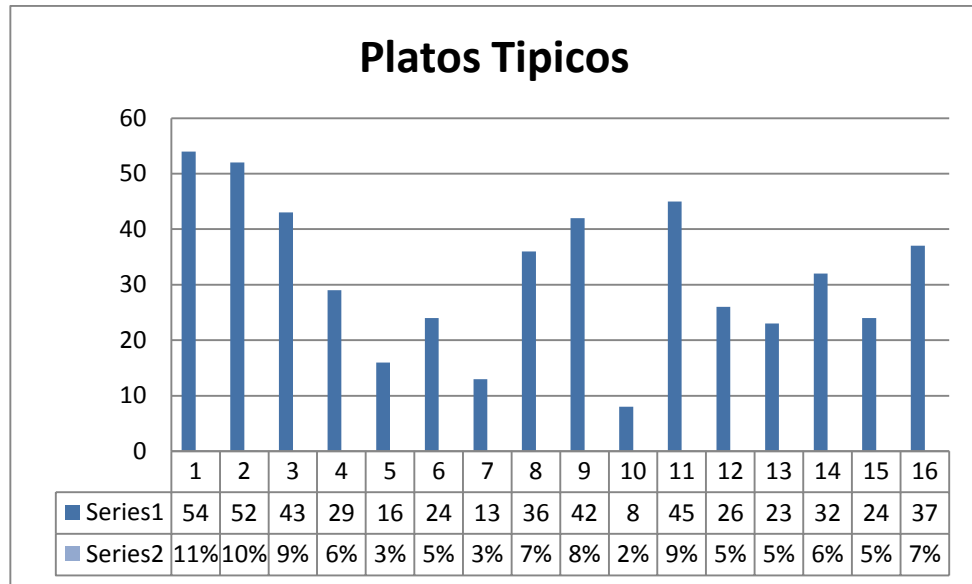
<b>Platos Típicos</b>	<b>Numero</b>	<b>Porcentaje</b>
1. Hornado	54	11%
2. Ceviche de Chochos	52	10%
3. Llapingachos	43	9%
4. Fritada con Guaguamama	29	6%
5. Caldo de 31	16	3%
6. Empanadas de Morocho	24	5%
7. Jugo de SAL	13	3%
8. Jugo de frutas con hielo del “Chimborazo”	36	7%
9. Morocho	42	8%
10. Caucara	8	2%
11. Yaguarlocro	45	9%
12. Cuy con papas y salsa de maní	26	5%
13. Tripa mishqui	23	5%
14. Caldo de pata	32	6%
15. Tortilla de piedra	24	5%
16. Helados de San Francisco	37	7%
<b>TOTAL</b>	<b>504</b>	<b>100%</b>



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico N° 6**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Como resultado de las encuestas, se obtuvo que la mayoría de Riobambeños encuestados prefieren el Hornado, los Ceviche de chochos, el Yaguarlocro con un porcentaje 11%, 10% y 9% respectivamente seguido por aquellos como el llapingacho, morocho, helados de San Francisco con un porcentaje 9%, 8% y 7% respectivamente, un porcentaje menor está representando por aquellos platos como La Fritada 6%, Caldo de 31 3%, Empanadas de morocho 5%, Jugo de sal 3%, Caucara 2%, Cuy con papas 5%, Tripa Mishqui 5%, Caldo de Pata 6% y Tortillas de Piedra 5%.

Al analizar estos resultados se puede dar cuenta que los platos más apetecidos son: el Hornado seguido por el ceviche de chocho, de pronto es porque han sido los platos más promocionados ya que se encuentran en lugares estratégicos como es el mercado la merced y los patios del coliseo

Teodoro Gallegos Borja, y se encuentran agrupados varios expendedores en un mismo lugar, el resto de los platos la mayoría de las personas indican que han escuchado pero no saben el lugar dónde ir a degustar y que sea de una exquisita preparación.

**7. ¿Con que frecuencia consume usted este tipo de comida típica?**

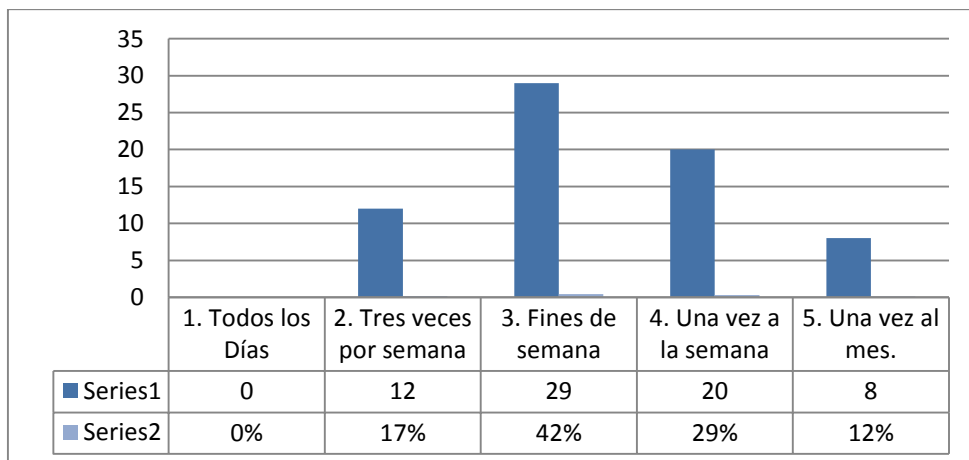
**Tabla Nª 8**

Platos Típicos	Numero	Porcentaje
1. Todos los Días	0	0%
2. Tres veces por semana	12	17%
3. Fines de semana	29	42%
4. Una vez a la semana	20	29%
5. Una vez al mes.	8	12%
Total	69	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico N° 7**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Como resultado de las encuestas, tenemos que 29 habitantes de Riobamba encuestados consumen los fines de semana la comida típica con un porcentaje equivale al 42%, seguido por 20 encuestados que consumen una vez por semana con el 29%, un menor porcentaje están 12 encuestados 3 veces por semana y 8 una vez al mes que consumen comida típica con un 17% y 12% respectivamente.

Se puede interpretar estos resultados que la mayoría de las personas gustan de estos platos los fines de semana. Pero no deja de ser un porcentaje representativo de un 17% que consume 3 veces por semana. Con una mejor promoción y conocimiento de la ruta gastronómica, se puede elevar las veces de consumo diario de los diferentes platos.

**8. ¿Qué huecas frecuenta?**

**Tabla Nª 9**

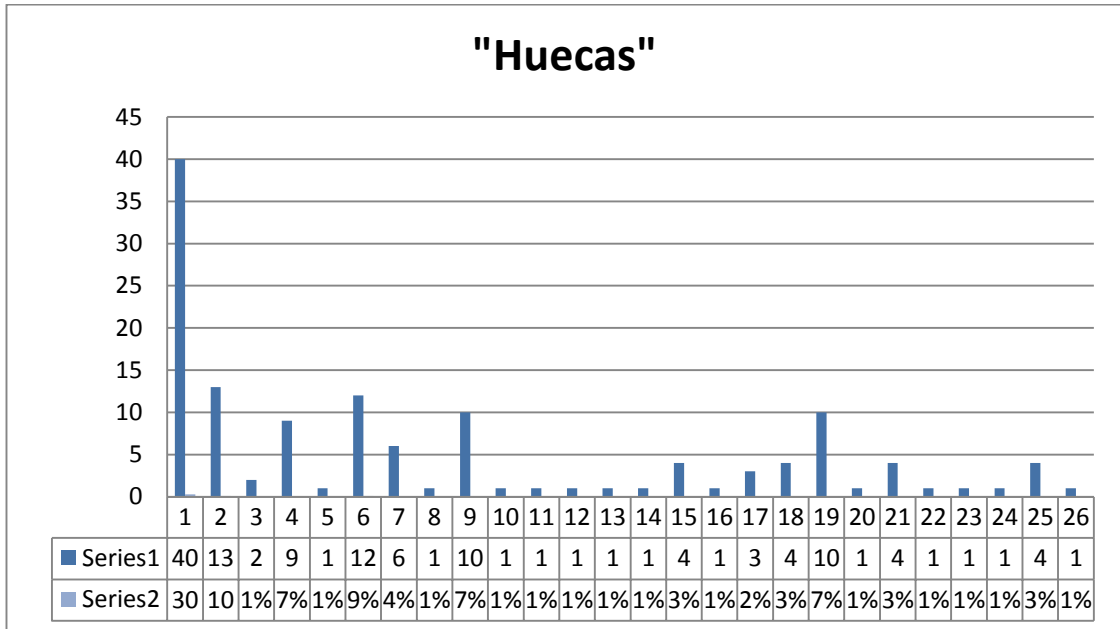
<b>Huecas</b>	<b>Numero</b>	<b>Porcentaje</b>
Mercado "La Merced"	40	30%
Mercado "La Condamine"	13	10%
Mercado "San Alfonso"	2	1%
Mercado "San Francisco"	9	7%
Mercado "Santa Rosa"	1	1%
Coliseo "ceviches y Tripa Mishqui"	12	9%
Villa María "Ceviches"	6	4%
Tripa Mishqui "Los Pinos"	1	1%

La Vasija Vía Penipe "Tortillas De Piedra"	10	7%
Tortillas del Comil	1	1%
Hueca Colegio Juan De Velasco "Fritada"	1	1%
Orozco y García Moreno	1	1%
Colombia y Colon	1	1%
Ex Ministerio de Educación "Caldo de 31"	1	1%
Resbalón	4	3%
Agachaditos	1	1%
Caucara Chile y 2do Callejón	3	2%
Tortillas Mama Luna	4	3%
Cuchifritos	10	7%
Campanario "Yaguarlocro"	1	1%
Media Luna "Fritada"	4	3%
Las Masabandas barrio La Estación	1	1%
Fritada Ayacucho	1	1%
Loma de Quito Fritada y Hornado	1	1%
Salida san Luis "Hornado"	4	3%
Almagro y Veloz	1	1%
Total	134	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico N° 8**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

### **Interpretación:**

Como resultado de las encuestas, tenemos que 40 de los encuestados visitan con afluencia el Mercado la Merced que representa el 30%, seguidos por el Mercado La Contamine 10%, El Coliseo 9%, Mercado San Francisco 7%, Cuchifritos 7% y La vasija 7%, un porcentaje menor está representando por aquellas huecas como Mama Luna 3%, Vía a San Luis 3%.

Al analizar las respuestas podemos indicar que el lugar más visitado por un 30% de los encuestados y por ser el más conocido es el mercado la merced con el plato típico del hornado que oferta, este resultado nos confirma una vez más la falta de promoción de los demás platos con la dando a conocer cómo está compuesto el plato y los lugares de expendio que existen. Ya que en la ciudad existe una rica variedad de platos típicos que si se reactivan ayudarán a una reactivación económica de la ciudad

**9. ¿Considera que un corredor gastronómico dinamizara el turismo en Riobamba?**

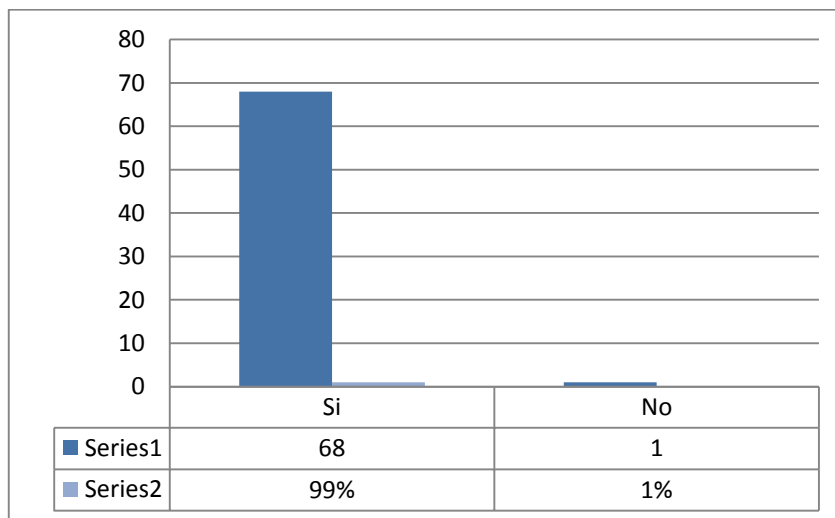
**Tabla Nª 10**

Corredor	Numero	Porcentaje
Si	68	99%
No	1	1%
Total	69	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico N° 9**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Este resultado del 99% de los encuestados que consideran que un corredor turístico gastronómico ayudará a dinamizar el turismo mientras el 1% no está de acuerdo tal vez por desconocimiento de lo que es un corredor y como

se trata de dinamizar el turismo. Esto confirma que es indispensable la realización de un diseño de un corredor turístico gastronómico para la ciudad de Riobamba.

**10. ¿Qué le parece la oferta de un corredor Gastronómico en la ciudad?**

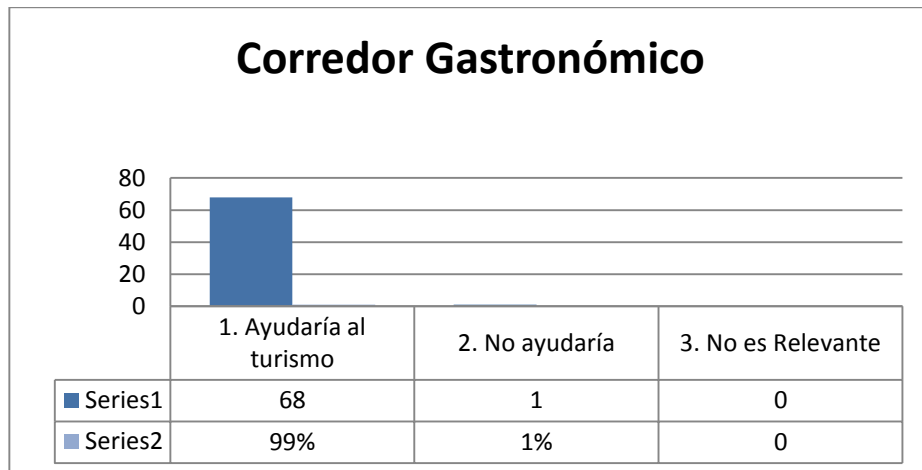
**Tabla Nª 11**

Corredor	Numero	Porcentaje
1. Ayudaría al turismo	68	99%
2. No ayudaría	1	1%
3. No es Relevante	0	0
Total	69	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Gráfico Nª 10**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

### **Interpretación:**

Como resultado de las encuestas, tenemos que 68 de los encuestados están de acuerdo que la creación de un corredor turístico gastronómico para mantener la tradición culinaria de la Ciudad De Riobamba, mientras el 1% no está de acuerdo.

Estas respuestas nos reafirman la necesidad de la creación de un diseño de un corredor turístico gastronómico para la ciudad de Riobamba.

### **11. Que información le gustaría que se incluya en el material promocional del Corredor Turístico de Riobamba**

**Tabla Nª 12**

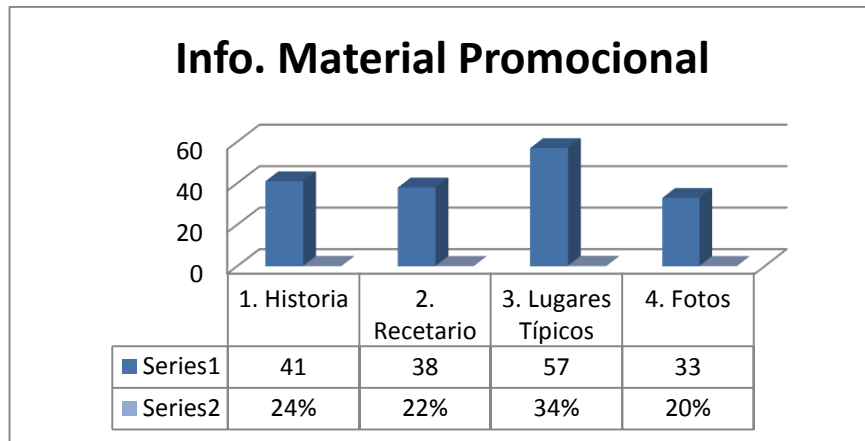
<b>Corredor</b>	<b>Numero</b>	<b>Porcentaje</b>
1. Historia	41	24%
2. Recetario	38	22%
3. Lugares Típicos	57	34%
4. Fotos	33	20%
Total	169	100%

**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán



**Gráfico N° 11**



**Fuente:** Encuesta

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán

**Interpretación:**

Como resultado de las encuestas, tenemos que la mayoría de turistas encuestados desean que se incluya en el material promocional los lugares típicos con un 34%, la historia de la gastronomía Riobambeña con un 24%, el recetario de cada plato con un 22% y por último Fotos de los lugares y los platos con un 20%.

Con éstos resultados el diseño de la guía deberá llevar necesariamente estos ítems, como es:

- ⇒ La historia ya que es interesante el conocimiento de las raíces de dónde nace el nombre y la preparación cada uno de estos platos;
- ⇒ El recetario es importante saber de qué ingredientes están elaborados, muchas veces por cuestiones de salud;
- ⇒ Los lugares de expendio de cada uno de los platos típicos serán de gran ayuda para una mejor movilización.
- ⇒ La foto es de gran importancia, ya que se dice que por los ojos se despierta el deseo de saborear uno de los platos que se ofertan.
- ⇒ ¿Qué buscan en el local? buena decoración, nutrición, buen sabor e higiene

## **CAPITULO V**

### **5 DISCUSIÓN**

El propósito del actual trabajo de investigación fue cubrir la necesidad que tiene el reconocimiento de los platos gastronómicos más representativos del cantón Riobamba tomando en cuenta los servicios necesarios para lograr la satisfacción del turista al degustar un sin número de platos que se ofertaran en estos lugares y así también las buenas prácticas alimentarias en cuanto a salubridad y preparación, bajo el diseño de un “Corredor Gastronómico de la Ciudad De Riobamba para dinamizar el Turismo” que garantice a que, los turistas, visitantes, y los mismos habitantes que acuden a los lugares culinarios tengan la confianza, tranquilidad y seguridad.

Con los resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas se pudo identificar los platos gastronómicos más destacados, y la variedad de productos que ofertan en el centro histórico de la ciudad., se ha determinado un total de 8 platos gastronómicos de más acogida en la ciudad de Riobamba, los mismos que fueron analizados y se realizó la información general de cada uno de estos como es la historia, recetas y lugares de expendio dentro de la ciudad.

El desarrollo de este proyecto permitió reactivar el interés de los turistas hacia la gastronomía típica riobambeña, por cuanto tendrán las características o parámetros necesarias para brindar seguridad y tranquilidad durante el recorrido en el corredor gastronómico de Riobamba.

## **CAPITULO VI**

### **6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **6.1 CONCLUSIONES**

- Que la ciudad de Riobamba se encuentra ubicada estratégicamente para desarrollar la actividad turística, puesto que se ubican en el centro del país y es una arteria vial tanto para el norte como para el sur.
- Que la fundamentación teórica es básica para la elaboración del corredor gastronómico, ya que debe basarse en puntos turísticos como referencia estratégicos para mostrar la diversidad de platos típicos, su historia, recetas y lugares de expendio tomando en cuenta que la gastronomía es una de las riquezas patrimonial que ofrece la ciudad.
- Que en los turistas existe un alto índice de demanda insatisfecha, ya que al llegar a la ciudad tienen una gran expectativa por conocer y disfrutar el patrimonio culinario, y al no existir una guía eficiente de un corredor gastronómico al momento de recorrer la ciudad, para una rápida y adecuada movilización a los diferentes sitios, no pueden degustar de los platos gastronómicos típicos que se ofertan.

## **6.2 RECOMENDACIONES**

Se recomienda.

- Que, al tener una ubicación estratégica, debe ser aprovechado de mejor manera para atraer e incrementar el turismo tanto nacional como extranjero, con un buen diseño y difusión de un corredor gastronómico, ayudará a exponer la riqueza histórica que posee la gastronomía Riobambeña.
- Que el material de un corredor gastronómico debe tener puntos estratégicos turísticos como base, como guía para mostrar la diversidad de platos típicos, historia, recetas y lugares de expendio tomando en cuenta que la gastronomía es una de las riquezas patrimonial que ofrece la ciudad.
- Que se debe aprovechar este tipo de recursos gastronómicos que existe en la ciudad, incrementando, promoviendo y estimulando, la creación de diversos sistemas de comunicación y promoción del corredor gastronómico, a través de medios impresos y digitales para fortalecer la promoción de la ciudad.

## **CAPITULO VII**

## **7 PROPUESTA**

### **7.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA**

Corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo

### **7.2 INTRODUCCIÓN**

Las personas disfrutan de los beneficios al degustar los platillos gastronómicos que se ofrecen en Riobamba, cada uno con su gusto particular. Puede ser en restaurantes, mercados, o sitios de expendio tradicional.

Con este proyecto se va a realizar dos funciones el primero es identificar un corredor gastronómico dentro de la ciudad y el segundo es incentivar a la población y turistas visiten éstos lugares generando de esta manera una reactivación económica en el mercado.

Con el diseño del corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba se dinamiza el turismo el mismo que los dirigirá fácilmente, y con la ayuda de una guía los turistas conocerán las alternativas existentes de la gastronomía que oferta esta ciudad.

## **7.3 OBJETIVOS**

### **7.3.1 OBJETIVO GENERAL**

Diseñar el Corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo.

### **7.3.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- Identificar los lugares turísticos estratégicos para ubicarlos en el corredor como puntos referenciales, y los lugares gastronómicos típicos más destacados.
- Definir cuáles son los platos típicos más populares, e investigar la historia y recetas de los de mayor preferencia y más sobresalientes para los consumidores de la ciudad de Riobamba.
- Elaborar el material de difusión del corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba, y el presupuesto de elaboración de la guía.

## **7.4 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO – TÉCNICA**

### **7.4.1 CORREDOR TURÍSTICO.**

Son vías de conexión entre las zonas, las áreas, los complejos, los centros, los atractivos turísticos, los puertos de entrada del turismo receptivo y las plazas emisoras del turismo interno, que funcionan como el elemento estructurador del espacio turístico. (OKASHA, 2004)

#### **7.4.1.1 CORREDOR GASTRONÓMICO**

Un corredor gastronómico está diseñado para facilitar al turista de los lugares recomendados por el autor donde el podrá visitar, conocer y consumir los productos que en cada uno de estos lugares se oferte.

Corredor Gastronómico es una manera de disfrutar de todos los platos típicos, donde la gastronomía del lugar o atractivo que se visita, se convierte en uno de los encantos principales.

#### **7.4.2 GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA O MATERIAL DE DIFUSIÓN**

Es un folleto, en el cual se brinda información a los visitantes o turistas, está guía cuenta con Historia, Lugares Gastronómicos y turísticos (iglesias, parques, monumentos, etc.), recetas, Fotos y un corredor turístico de las comidas típicas de Riobamba donde con la ayuda de un mapa se puede observar los lugares de expendio y los atractivos turísticos que los rodea.

Las recetas son un extra de la guía para así tanto los turistas nacionales, extranjeros y los mismos habitantes de Riobamba al llevarse la guía tengan la posibilidad de hacer estos platos en sus hogares y compartir con su familia y amigos también contienen fotografías de cada uno de los platos.

En el área del corredor Gastronómico encontraremos un mapa donde se puede observar los sitios sugeridos para visitar y degustar de la gastronomía riobambeña y también de un recorrido en el centro de la ciudad donde podremos degustar de una variedad de platos además de incluir en este mapa los atractivos turísticos del núcleo histórico de Riobamba.

Esta guía es una herramienta para difundir el turismo gastronómico de Riobamba y así dinamizar el turismo, pero sobre todo para mantener la cultura culinaria intacta.

## **7.5 DISEÑO DE LA PROPUESTA – CORREDOR GASTRONÓMICO**

### **7.5.1 NOMBRE DEL CORREDOR**

“Corredor gastronómico de comidas típicas de Riobamba”

### **7.5.2 TIPO DEL CORREDOR**

Corredor Turístico Gastronómico

### **7.5.3 MODALIDAD**

Adultos, niños, adultos mayores, personas con capacidades especiales.

### **7.5.4 ACTIVIDADES QUE SE PUEDEN REALIZAR**

- ✓ Tomar fotografías durante el recorrido.
- ✓ Comprar artesanías.
- ✓ Degustación Gastronómica típica de Riobamba.

### **7.5.5 LOGO**

**Figura N.2 Logo**



### **7.5.6 ESLOGAN**

Riobamba, corazón de la gastronomía ecuatoriana



## **7.5.7 RESEÑA HISTÓRICA DEL LUGAR**

### **7.5.7.1 HISTORIA DE RIOBAMBA**

Riobamba es una ciudad de arquitectura colonial, calles empedradas, impresionantes plazas y un fascinante mercado. Además, por su ubicación geográfica resulta un punto de partida ideal para muchas excursiones de montaña. Algunos sitios de la ciudad que el viajero va a adorar y que puede pasar un día o dos conociendo son: el Monasterio de las Conceptas, el Parque Maldonado, la Catedral y el Municipio. La ciudad capital de la provincia de Chimborazo también se presta para realizar excursiones de un día a sus alrededores, el más atractivo de todos es al volcán Chimborazo.

### **7.5.7.2 GASTRONOMÍA RIOBAMBEÑA**

Riobamba ofrece una gran variedad gastronómica para todos los gustos y paladares. Entre los cuales podemos mencionar: el cerdo horneado, conocido como hornado de Riobamba con fama nacional; la fritada, tortillas de maíz, yaguarlocro, empanadas de morocho, llapingachos, caucara, caldo de pata, caldo de 31, cuy con papas, ceviche de chochos que es un plato de consumo diario de sus habitantes elaborado con el cuero de puerco en achiote; y el pan.

Entre las bebidas típicas existen varias, entre las más conocidas está los jugos de frutas naturales con hielo del Chimborazo, otras como el canelazo o (canelas), la chicha huevona, la leche de tigre, el canario y otras.

En el día existen hermosos sitios que visitar y no se diga de los locales donde elaboran recetas de platos típicos que existen en esta ciudad, porque sencillamente las manos que las preparan están: "RESALTANDO LO NUESTRO".

## **7.5.8 DATOS INFORMATIVOS**

Lugares Turísticos y Gastronómicos: Nombre, dirección, horario de atención, información, platos que ofertan, etc.

### 7.5.8.1 ITINERARIO

Atractivos turísticos y Gastronómicos	Tiempo de Permanencia	
1. Iglesia “Loma de Quito” y parque 21 de Abril	10	Minutos
2. (Hornados Carmita o Resbalón) (Degustación)	10	Minutos
3. Estación del Ferrocarril y la plaza Alfaro	10	Minutos
4. Parque Sucre	5	Minutos
5. Teatro león	5	Minutos
6. Colegio Maldonado	5	Minutos
7. Reloj de Lara	5	Minutos
8. Ceviche de chocos del coliseo (Degustación)	10	Minutos
9. Plaza roja	5	Minutos
10. La concepción	5	Minutos
11. El museo de las Conceptas	30	Minutos
12. Parque Maldonado	5	Minutos
13. Iglesia de San Alfonso,	5	Minutos
14. Luego la Capilla del Sacrilegio	5	Minutos
15. La basílica	5	Minutos
16. El parque la libertad	5	Minutos
17. La iglesia y mercado de San Francisco	5	Minutos
18. Helado artesanal (Degustación)	5	Minutos
19. Palacio municipal	5	Minutos
20. Casa de la Independencia	5	Minutos
21. La Catedral	5	Minutos
22. SRI	5	Minutos
23. Casa Museo	5	Minutos
24. Edificio del correo	5	Minutos
25. Mercado e Iglesia de la Merced Aquí culminará nuestro recorrido con la degustación de un delicioso plato típico a su gusto como son: el hornado, yaguarlocro, llapingachos, fritada, etc. acompañado de un jugo con hielo del Chimborazo.	30	Minutos
<b>Tiempo total de Corredor</b>	195	Minutos
<b>Nota:</b> en los lugares gastronómicos a visitar se podrá degustar la comida típica en pequeñas porciones para al final del corredor poder disfrutar de un plato fuerte en el mercado la Merced.		

### 7.5.8.2 DESARROLLO DEL ITINERARIO

<b>PRIMERA PARADA</b> <b>LOMA DE QUITO –</b> <b>PARQUE 21 DE ABRIL</b>		
Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector		
<b>ATRATIVOS TURÍSTICOS</b>		
<b>Nombre y dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>Tiempo</b>
<b>A. Iglesia San Antonio de Padua</b>  Dir: Argentinos y Juan de Lavalles	24 horas	5 min
<b>B. Parque 21 de abril</b>  Dir: Argentinos y Juan de Lavalles	24 horas	5 min
<b>C. Convento de los padres Franciscanos</b>  Dir: Argentinos y Juan de Lavalles	7h00 a 16h00	2 min
<b>LUGARES GASTRONÓMICOS</b>		
<b>Nombre y dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>Tiempo</b>
<b>a) Hornados Carmita</b>  Dir. Argentinos y Carabobo	8:00 a 16:00	5 min
<b>b) Picantería el Resbalón</b>  Dir: Veloz y Juan de Lavalles	8:00 a 15:00	5 min

## **GUIÓN CORREDOR GASTRONÓMICO PRIMERA PARADA**

### **A. LUGARES TURÍSTICOS**

#### **➤ IGLESIA DE SAN ANTONIO DE PADUA**

Reina en la altura con majestuosidad. Para los fieles católicos es un espacio para la reflexión y el acercamiento a Dios; pero para toda la ciudad es un sitio referencial y de paso obligado.

Junto con el Parque 21 de abril, el templo de San Antonio, forman un imán importante para el turista.

#### **Figura N. 3 Iglesia San Antonio de Padua**



**Fuente:** Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Argentinos y Juan de Lavalle.

**Horarios de Eucaristía:** lunes a viernes 08H00 y 19H00

Sábado 06H00 – 09H00 y 19H00

Domingo 06H00 a 11H00 y 17H00 – 18H00 – 19H00.

Construcción iniciada en 1935 de acuerdo con los planos diseñados por el arquitecto quiteño Aulestia. Esta construcción fue terminada en 1958.

La planta arquitectónica sigue los lineamientos del románico, esto es, una nave central y dos laterales. Entre la nave central y las naves laterales las separan

columnas macizas de piedra. En el ábside se ubica un majestuoso retablo donde se veneran las imágenes de San Antonio de Padua y el Señor del Gran Poder. En el exterior, en la fachada que da a la calle Argentinos, se ubica el único acceso. A él se ingresa subiendo amplias y espaciosas gradas. La puerta principal es de madera y con arco de medio punto. La puerta está jerarquizada por columnas pareadas de estilo compuesto (jónico y corintio).

El segundo nivel se caracteriza por la conformación del frontis recortado que enmarca un amplio ventanal de arco de medio punto y flanqueado también por columnas pareadas, pero de menor diámetro. En el tercer nivel remata una torre con cúpula y reloj.

Sobre el ábside remata una gran cúpula apoyada sobre un tambor circular. En la fachada que da a la calle Lavallo una serie de contrafuertes sobresalen y soportan los empujes y cargas que provocan las cubiertas. (GADM Riobamba, 2015)

➤ **PARQUE 21 DE ABRIL.**

**Figura N. 4 Parque 21 de abril**



**Fuente:** Juan Carlos Santillán

Dirección: Argentinos entre Francia y Juan Lavallo frente a la Iglesia San Antonio.

El parque 21 de Abril se levanta sobre la histórica colina llamada Loma de Quito, por su semejanza al famoso Panecillo cerro situado en el centro de la parte histórica de la Capital de la República

Fue construido a principios de siglo y ha sido modificado un buen número de veces. Sirvió como asiento de los tanques de agua potable de Riobamba hasta la década

de los setenta Hoy es uno de los sitios más hermosos de Riobamba. Desde allí se aprecia las cúpulas de los templos de la ciudad, y la cima de todas las nieves montañas que rodean Riobamba.

Es un homenaje a los patriotas nacionales, colombianos y argentinos que terminaron con la dominación española.

➤ **PIRÁMIDE A LOS HÉROES DEL 21 DE ABRIL.**

La pirámide a los héroes del 21 de abril, junto al busto del Coronel argentino Juan Lavalle conductor de la batalla de Riobamba el 21 de abril de 1822 nos conduce a imaginar su bravura y la de sus soldados para derrotar al ejército español. El 19 de diciembre de 1921 se dictó ordenanza para erigir un monumento a los héroes de la batalla de Riobamba, en la cima del Paseo 21 de Abril (Loma de Quito). Se expropiaron los terrenos para la obra. El monumento trabajado por artistas nacionales fue inaugurado en 1922.

En este monumento se encuentran los nombres de los oficiales que sobresalieron en esta acción de armas, entre ellos tenemos: Mariscal de Ayacucho, Mayor Ruiz, Teniente Latus y Olmos, Comandante Jiménez, Capitanes Bruix, Moran, Superbi, Allende, Izquierdo; Sargentos Soberey, Vega, Franco y Díaz.

➤ **EL MURAL DE LA NACIONALIDAD (MURAL DE NAREA).**

El mural de la nacionalidad, de gran dimensión, habla de nuestra nacionalidad desde sus orígenes hasta el tiempo actual.

Eloy de Narea, artista riobambeño; pintó la Epopeya del Ecuador, en este mural, en el que están los personajes que forjaron la historia, habla de nuestra nacionalidad desde sus orígenes hasta el tiempo actual, y es así que indica:

Al inicio del mural observamos un sol que representa la riqueza, la fiesta del Inti Raymi o Dios Sol, al que los aborígenes Puruháes ofrecían sacrificios como muestra de su fe; al fondo se observa el Chimborazo, Coloso de los Andes, que era uno de sus dioses o montaña sagrada; el Matrimonio entre la Princesa Toa y Hualcopo Duchicela con el cual se unen la nación Puruhá y Shiry; la presencia de los

españoles, su permanencia en el gobierno y el sometimiento de los indígenas a la esclavitud por varios años; aparece las figuras de ilustres riobambeños como Pedro Vicente Maldonado, sabio que participó en la Misión Geodésica Francesa, e hizo el primer mapa del Ecuador; Magdalena Dávalos, destacada escritora; Padre Juan de Velasco, historiador del Ecuador que escribió el primer libro de la Historia del Reino de Quito; Héctor Barón de Carondelet, presidente de la Real Audiencia que ordenó el traslado de los sobrevivientes de la antigua ciudad de Riobamba hacia la Llanura de Tapi, luego del terremoto ocurrido el 4 de febrero de 1797; las tropas de los granaderos al mando del General Juan Lavalle, de nacionalidad argentina, que siempre apoyó y estuvo presto a batallas y principalmente luchó por la independencia de Riobamba; aparecen las ramas de laurel como símbolo de triunfo, junto a ellas se encuentra Simón Bolívar y Antonio José de Sucre que declaran la libertad de la patria dada el 24 de mayo de 1822, por tal motivo se dice que si no hubiese habido un 21 de abril no hubiera tenido lugar la gesta libertaria en Pichincha; a continuación la mezcla de razas, indígena y blanca, dando lugar a una nueva como es la mestiza; finalmente se indica la riqueza de la tierra y proclamación de su libertad; aparece el cóndor con las alas desplegadas que representa el poderío, el valor y la pujanza de nuestra nación y los andes del Ecuador. (GADM Riobamba, 2015)

## **B. LUGARES GASTRONÓMICOS**

### **➤ HORNADOS CARMITA**

Apreciado por muchos files religiosos que al salir de misa de la Loma van y degustan de un plato de hornado.

**Figura N. 5 Hornados Carmita**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Figura N. 6 Hornado con papas**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Argentinos 29-11 y Carabobo

### **Oferta Gastronómica tradicional**

- ✓ Hornado con papas y mote
- ✓ Chifle
- ✓ Gaseosas

### **Bebidas**

- ✓ Jugos
- ✓ Cervezas
- ✓ Agua

### **Horario de Atención:**

Lunes a viernes: 8:00 a 16:00, sábados y domingos: 8:00 a 14:00

### ➤ **EL RESBALÓN**

Este lugar muy conocido para los habitantes de Riobamba se prepara el tradicional Hornado, pero también es conocido por servir acompañado de mote, papas y el caldo de menudo con morcilla.



**Figura N. 7 El Resbalon**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Figura N. 8 Hornado con morcilla.**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Veloz y Lavalle

**Oferta Gastronómica tradicional**

✓ Hornado con papas y mote.

✓ Caldo de menudo con morcilla

**Bebidas**

✓ Gaseosas

✓ Cervezas

✓ Agua.

**Horario de Atención:**

✓ Lunes a viernes 8:00 a 15:00

**SEGUNDA PARADA  
ESTACIÓN DEL TREN**

**Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector**



**ATRATIVOS TURÍSTICOS**

<b>Nombre y Dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>de</b>	<b>Tiempo</b>
<b>A. Estación del Ferrocarril</b> Dir: Av. Daniel León Borja y Lavalle	24 horas		5 min
<b>B. Plaza Alfaro</b> Dir: Av. Daniel León Borja y Lavalle	24 horas		3 min
<b>C. Concejo Provincial</b> Dir: 1ra Constituyente y Carabobo	24 horas		5 min
<b>D. Plaza de Toros “Raúl Dávalos”</b> Dir: Av. Unidad Nacional y Av. Miguel Ángel León	7h00 a 16h00		3 min
<b>E. Centro Comercial “La Condamine”</b> Dir: Colombia y Juan Montalvo	7h00 a 18h00		4 min

<b>LUGARES GASTRONÓMICOS</b>		
<b>Nombre y dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>Tiempo</b>
<b>a) Picantería Anita</b> Dir: Uruguay y Colombia	8:00 a 16:00	5 min
<b>b) Cuchifritos</b> Dir: Uruguay y Colombia	8:00 a 15:00	5 min
<b>c) Patio de comida CC. “La Condamine”</b> Dir: Colombia y Juan Montalvo	7h00 a 18h00	4 min

## **GUION CORREDOR GASTRONÓMICO SEGUNDA PARADA**

### **A. LUGARES TURÍSTICOS**

#### **➤ ESTACIÓN DEL FERROCARRIL.**

La rehabilitación del tren en Chimborazo no solo abrió las puertas al turismo nacional y extranjero, también generó fuentes de trabajo en poblaciones situadas en el trayecto. 25 años transcurrieron para que los riobambeños escucharan nuevamente el arribo del ferrocarril.

**Figura N. 9 Estación del Tren**



**Fuente:** Guía Ecuatoriana de Transportes

**Dirección:** Avenida Daniel León Borja y Carabobo.

**Horario:** 9:00 a 15h00

En la época del siglo XX, gracias a la construcción de la estación y a la llegada del ferrocarril, el comercio se incrementó y la ciudad de Riobamba pasó a ser una de las más importantes del Ecuador.

Con el arribo de cientos de comerciantes hubo la necesidad de construir hoteles, restaurantes, sitios de parada, lo cual produjo nuevos empleos y fuentes de ingreso para los Riobambeños.

La Estación del Ferrocarril tiene un estilo neoclásico y sobrio. En su fachada principal predominan los vanos con pilastras de piedra y de fuste estriado.

La obra del ferrocarril en Ecuador fue ideada por Gabriel García Moreno, y retomada por el General Eloy Alfaro, quien convino con el estadounidense Sighald Muller, el estudio de un nuevo trazado vial para continuar con la construcción del ferrocarril.

El ingeniero norteamericano, después del reconocimiento, calificó a la obra como “El ferrocarril más difícil del mundo”, debido a la abrupta geografía que debía atravesar.

La obra, realizada por Archer Harman y la compañía creada bajo el nombre “Quito and Guayaquil Rail Company”, concluyó con un costo de 12 millones 282 mil dólares. Se necesitaron de incontables trabajadores ecuatorianos y cerca de 4 mil jamaquinos, para vencer a las montañas y al clima.

El 25 de junio de 1908 se inauguró la obra, en medio de fiesta nacional. El ferrocarril permitió la unión entre Costa y Sierra.

En 1900 se expide un decreto legislativo por el cual se ordena que Riobamba sea contemplada en el recorrido del ferrocarril Guayaquil-Quito.

Las disposiciones no se cumplieron y los sucesivos ofrecimientos de los gobernantes, tampoco.

La presión de la colectividad consigue que en 1905 se firme un nuevo contrato en el que se establece que a más tardar en 2 meses se debían trasladar a Riobamba: la

estación de Colta, los talleres de Durán y todas las oficinas principales de administración. Además, determina que los trenes ordinarios o expresos, de pasajeros o de carga, pasarían por Riobamba. (GADM Riobamba, 2015)

➤ **CONSEJO PROVINCIAL DE CHIMBORAZO**

**Figura N. 10 Consejo Provincial**



**Fuente:** CONSEJO PROVINCIAL DE CHIMBORAZO

El Honorable Consejo Provincial de Chimborazo es una entidad que pertenece al sector público, cuenta con autonomía, y la Ley Régimen Provincial le designa como representante de la provincia. El Honorable Consejo Provincial de Chimborazo para concretar sus fines, tiene que ejecutar sus actividades y funciones sobre la base de la constitución de la república, leyes, estatutos y reglamentos. Es una institución de derecho público, goza de autonomía y representa a la provincia. Tiene personería jurídica, con capacidad para realizar los actos que fueren necesarios para el cumplimiento de sus fines, en la forma y condiciones que determinan la constitución y las leyes de la república. (CHIMBORAZO, 2014)

➤ **PLAZA TOROS RAÚL DÁVALOS.**

**Figura N. 11 Plaza de Toros**



**Fuente:** Feria Señor del buen suceso 2011

**Dirección:** Av. Unidad Nacional y Av. Miguel Ángel León.

Es el primer escenario taurómico del país construido en el año 1951 en los terrenos del antiguo recinto ferial del Centro Agrícola Cantonal de Riobamba, es la primera plaza estable de mampostería. Se inaugura el 19 de Abril con un festival de aficionados en el que debuta el aspirante a torero Raúl Dávalos, y el día 21 actúan los matadores Belmonteño y Morenito de Valencia.

La presencia de toreros de España y México ha dado categoría a la plaza para que asistan aficionados nacionales y extranjeros especialmente a la “Feria Señor del Buen Suceso” que se celebra el mes de Abril, artistas de la talla de Alberto Plaza han deleitado con su voz al público riobambeño, no se pueden quedar atrás los artistas nacionales que han convocado la asistencia masiva a sus espectáculos, su capacidad es para aproximadamente 12.000 personas (GADM Riobamba, 2015)

## B. LUGARES GASTRONÓMICOS

### ➤ PICANTERÍA “ANITA”

En este lugar se sirve un sin número de platos tanto típicos y también de otras provincias. Pero el más conocido son los llapingachos y el yaguarlocro.

**Figura N.12 Picantería Anita**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Figura N. 13 Yaguarlocro.**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Uruguay 17-23 y Colombia

### Oferta Gastronómica tradicional

- |                                    |                      |                       |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------|
| ✓ Fritada con<br>maduro y<br>papas | ✓ Yaguarlocro        | ✓ Caldo de<br>Gallina |
| ✓ Lllapingachos                    | ✓ Papas con<br>Cuero | ✓ Mote con<br>papas   |

- ✓ Ceviches de Camarón y Concha
- ✓ Encebollados.

**Bebidas**

- ✓ Jugos de frutas.
- ✓ Gaseosas
- ✓ Cervezas
- ✓ Agua

**Horario de Atención:**

Lunes a viernes 8:00 a 16:00.

➤ **CUCHIFRITOS**

En este lugar se sirve un sin número de platos típicos, con un ambiente total mente reestructurado.

**Figura N.14 Cuchifritos**



**Dirección:** Uruguay 17-61 y Colombia

**Oferta Gastronómica tradicional**

- ✓ Fritada con maduro y papas
- ✓ Yaguarlocro
- ✓ Caldo de pata
- ✓ Papas con Cuero
- ✓ Caldo de Gallina
- ✓ Mote con papas
- ✓ Llapingachos

**Bebidas**

- ✓ Jugos de frutas.
- ✓ Gaseosas
- ✓ Cervezas
- ✓ Agua
- ✓ Avena

**Horario de Atención:**



Lunes a viernes 8:00 a 16:00.

➤ **MERCADO “LA CONDAMINE”**

A este mercado se lo diseñaron como centro comercial y tiene gran variedad de platos típicos, frutas, legumbres y carnes; también en el interior existe un sin número de locales que ofrecen ropa, celulares, zapatillas, etc.

**Figura N. 15 Mercado la Condamine** **Figura N. 16 Hornado de la Condamine**



Fuente: Juan Carlos Santillán



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Colombia entre Carabobo y Juan Montalvo

**Oferta Gastronómica tradicional**

- |                |                    |                                |
|----------------|--------------------|--------------------------------|
| ✓ Hornado.     | ✓ Caldo de 31      | ✓ Empandas                     |
| ✓ Llapingachos | ✓ Caldo de Gallina | ✓ Ceviches de Camarón y Concha |
| ✓ Yaguarlocro  | ✓ Caldo de pata    |                                |

**Bebidas**

- |                   |            |        |
|-------------------|------------|--------|
| ✓ Jugos de frutas | ✓ Morocho  | ✓ Agua |
| ✓ Gaseosas        | ✓ Cervezas |        |

**Horario de Atención:**

- ✓ Lunes a Domingo 7:00 a 18:00.



**TERCERA PARADA  
PARQUE SUCRE**

**Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector**



**ATRATIVOS TURÍSTICOS**

Nombre y dirección	Horario de atención	Tiempo
<b>A. Parque Sucre</b> Dir: 10 de Agosto y España	24 horas	5 min
<b>B. Colegio Pedro Vicente Maldonado</b> Dir: 10 de Agosto y España	7H00 a 20h00	5 min
<b>C. Teatro León</b> Dir: 10 de Agosto y España	24 horas	5 min
<b>D. Reloj de Lara</b> Dir: Veloz y España	7h00 a 16h00	2 min
<b>E. Iglesia Concepción</b> Dir: Orosco y Colón	24 horas	5 min
<b>F. Museo Monasterio de las Conceptas</b> Dir. Argentininos y Larrea	09h00 a 12h30 y 15h00 a 17h30	30 min

<b>LUGARES GASTRONÓMICOS</b>		
<b>Nombre y dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>Tiempo</b>
<b>a) Ceviches del Coliseo</b> Dir: Veloz y Pichincha	8:00 a 16:00	5 min
<b>b) Fritada de la Ayacucho “Doña Michu”</b> Dir. Ayacucho y García Moreno	8:00 a 15:00	5 min

## **GUION CORREDOR GASTRONÓMICO TERCERA PARADA**

### **A. LUGARES TURÍSTICOS**

#### **➤ PARQUE SUCRE**

**Figura N.17 Parque Sucre**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles 10 de Agosto entre España y Larrea

De acuerdo a la costumbre española frente a cada templo estaba también una gran plaza. Así frente al templo de Santo Domingo, ubicado en el lugar donde actualmente se encuentra ubicado el centenario Colegio Maldonado, estaba la plaza de Santo Domingo, después llamada plaza España y actualmente parque Sucre.

En la Plaza de Santo Domingo se realizaban las ferias del sábado y se jugaba fútbol, hasta 1919, fecha en la que el municipio resuelve construir el parque. La primera

piedra se colocó el 10 de agosto de 1919 y la dirección del trabajo se encargó Antonio Russo.

Se inauguró el 11 de noviembre de 1924. La pileta central con el Neptuno se conservó en el mismo lugar, este parque ha sufrido varias transformaciones al pasar del tiempo Tiene la forma de una rosa náutica, cuyo eje es la pileta con el Neptuno al centro, fue construida con oportunidad de la instalación del agua potable de Riobamba en 1913

Con el colegio al fondo, los viejos fotógrafos de manga, los artistas callejeros, constituye el escenario propicio para las reuniones de turistas nacionales y extranjeros. (GADM Riobamba, 2015)

#### ➤ COLEGIO PEDRO VICENTE MALDONADO

**Figura N. 18 Colegio Maldonado**



**Fuente: Rio en Red**

Fue construido en la época de los XX bajo la influencia del estilo neoclásico.

Es una de las monumentales obras que conforman el Patrimonio artístico nacional. Fue diseñado y construido para convertirse en el recinto de uno de los principales establecimientos educativos del país y el escenario de los acontecimientos más importantes de la ciudad. En el año de 1830 se dio la firma de la primera Carta Constitucional, dando así el nacimiento de la República, se lo conoce también con el nombre de *Palacio del Sesquicentenario de la República* ya que aquí se reunieron los Presidentes del Grupo del Acuerdo de Cartagena y el representante de España en 1.980 para firmar la Carta de Conducta.

En la sala del rectorado se exhibe el original del libro de las actas de las Primera Constituyente. En la armoniosidad de su conjunto se destacan las inmensas columnas, los balaustres, los amplios corredores, los espaciosos salones han sido escenario de hechos científicos, culturales e históricos por más de medio siglo. (GADM Riobamba, 2015)

➤ **TEATRO LEÓN**

**Figura N. 19 Teatro León**



**Fuente: Diario La Prensa**

**Dirección:** Primera Constituyente y España

Construido en la década de los veinte por mucho tiempo sirvió para la presentación de obras de teatro. La influencia neoclásica de los italianos Tormen está presente en la cúpula en los ventanales, en las puertas grandes, es un testimonio de las preocupaciones culturales de una época de Riobamba, luego se convirtió en sala de cine, actualmente está en reconstrucción. (GADM Riobamba, 2015)

➤ **RELOJ DE LARA**

**Figura N. 20 Reloj de Lara**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles Veloz y España.

La edificación de estilo ecléctico, con balcones y balaustres apoyados sobre fuertes ménsulas fue propiedad del señor Rodolfo Lara, exitoso comerciante; un detalle importante que caracteriza a este edificio es el remate de la torre que fue construida en 1920 donde se destaca el reloj importado desde Alemania e instalado el mismo año.

A partir de 1930 este edificio funcionaba como reloj público que marcaba la hora meridiana, recibida mediante telégrafos desde la ciudad de Quito y que se replicaba en el reloj del Colegio San Felipe.

La casa fue restaurada en el año de 1998 y actualmente es la sede de la Federación de Barrios de Riobamba “FEDEBAR”. (GADM Riobamba, 2015)

### ➤ IGLESIA CONCEPCIÓN

#### **Figura N. 21 Concepción**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles Orozco y Colón

Cerca del Convento de las Conceptas, se encuentra esta imponente iglesia de estilo neogótico en cuyo altar se encuentra la imagen del Señor del Buen Suceso.

Cuenta la leyenda que al no poder elaborarse en un principio la imagen del patriarca San José por pedido de las Conceptas, se ordenó la elaboración de un Cristo coronado por espinas. El artesano la trabajó sin problema alguno, pero al terminar la escultura fue imposible moverla hacia otro lugar. El encomendado por las Conceptas cuando fue a retirar la efigie se dirigió a ella y le dijo: “Señor a

Riobamba, a la Concepción de Riobamba” y milagrosamente la imagen dio un paso con el pie derecho facilitando su traslado, he allí el “Buen Suceso”.

La procesión en su honor se desarrolla el Martes Santo de la Semana Mayor con la participación de miles de fieles; una particularidad se presenta en la vestimenta de los cucuruchos, quienes tienen el capirote blanco a diferencia de la procesión franciscana de Jesús del Gran Poder, que es de color violeta. (GADM Riobamba, 2015)

➤ **MUSEO MONASTERIO DE LAS CONCEPTAS**

**Figura N. 22 Museo de Arte Religioso**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles Argentinos 19-80 y Juan Larrea.

**Horario de Atención:** martes a viernes de 09h00 a 12h30 y 15h00 a 17h30,

Sábados de 09h00 a 18h00

Este museo es el más concurrido de la ciudad y es considerado como uno de los mejores de arte religioso del Ecuador, por la calidad y el valor de las obras que posee. Es un museo de arte religioso, pertenece al Convento de las Madres Conceptas; es una de las joyas históricas, culturales y de tradición religiosa de la antigua Riobamba.

Está distribuido en Catorce salas donde se exhibe un gran número de esculturas, lienzos, mobiliario, elementos ornamentales sacerdotales tejidos de oro y plata, objetos de sacrificio, réplicas de las celdas de las monjas, los elementos que utilizaban para purificarse ante Dios por medio del castigo. y objetos de platería

y orfebrería de los siglos XVII y XVIII como las custodias, entre ellas se exhibía la extraordinaria custodia de Riobamba que fue robada en octubre del 2007, construida a principios del siglo XVIII, junto a otras piezas menores como obras de fina orfebrería en oro plata y piedras preciosas. (GADM Riobamba, 2015)

## B. LUGARES GASTRONÓMICOS

### ➤ CEVICHE DEL COLISEO

En el parqueadero del Coliseo Teodoro Gallegos Borja se encuentran asentados los ceviches de chochos que son tradición en Riobamba.

**Figura N. 23 Ceviches coliseo      Figura N. 24 Ceviche de chochos.**



Fuente: Juan Carlos Santillán



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Veloz y Pichincha

### Oferta Gastronómica tradicional

- |                                      |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ✓ Ceviche de<br>Chochos con<br>Cuero | ✓ Ceviche de<br>Chochos con<br>oreja | ✓ Ceviche de<br>Chochos con<br>pollo |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|

### Bebidas

- |         |            |      |
|---------|------------|------|
| ✓ Jugos | ✓ Gaseosas | Agua |
|---------|------------|------|

### Horario de Atención:

Lunes a Domingo 8:00 a 14:00

### ➤ **FRITADA DE LA AYACUCHO “DOÑA MICHI”**

Las Fritadas de Doña “Michi” de la señora Mercedes Allauca quien atiende junto con sus hijas ofrece variedad de platos típicos Este lugar es reconocido hace años en la comunidad riobambeña por su exquisita fritada

#### **Figura N. 25 Fritadas Doña Michu**



Fuente: Juan Carlos Santillán

**Dirección:** Ayacucho y García Moreno

#### **Oferta Gastronómica tradicional**

- ✓ Fritada con tortillas
- ✓ Fritada con mote
- ✓ Llapingachos
- ✓ Guagua mama
- ✓ Picante

#### **Bebidas**

- ✓ Gaseosas
- ✓ Cervezas

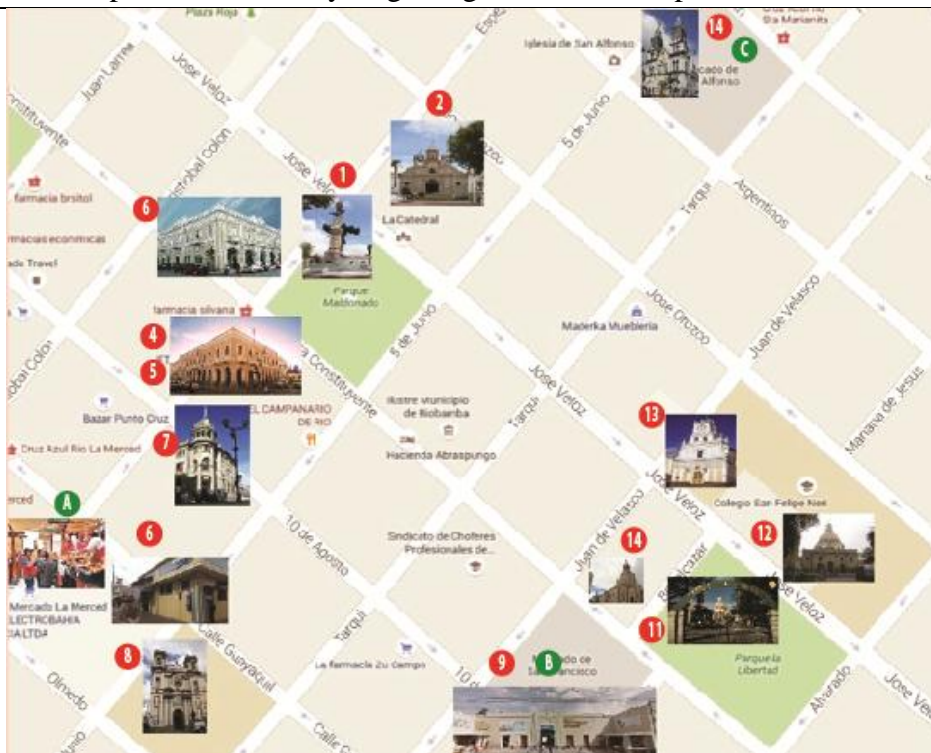
Agua. **Horario de Atención:**

- ✓ Lunes a viernes 17:00 a 21:00.



**CUARTA PARADA  
PARQUE MALDONADO**

Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector



**ATRATIVOS TURÍSTICOS**

Nombre y dirección	Horario de atención	Tiempo
<b>A. Parque Maldonado</b> Dir. 1ra constituyente y 5 de junio	24 horas	5 min
<b>B. La Catedral</b> Dir: veloz y 5 de Junio	24 horas	5 min
<b>C. Palacio Municipal</b> Dir. 5 de Junio y 1ra constituyente	24 horas	5 min
<b>D. Gobernación</b> Dir. 5 de Junio y 1ra Constituyente	24 horas	5 min
<b>E. Casa de la Independencia</b> Dir. 1ra constituyente y 5 de junio	7h00 a 16h00	2 min
<b>F. S.R. I</b>	24 horas	5 min

Dir. 1ra constituyente y Espejo		
<b>G. Correo</b> Dir. 10 agosto y espejo	24 horas	5 min
<b>H. Iglesia de la Merced</b> Dir. Espejo y Guayaquil	24 horas	5 min
<b>I. Mercado San Francisco</b> Dir. 10 de agosto y Velasco	24 horas	5 min
<b>J. Iglesia San Francisco</b> Dir. 1ra constituyente y Velasco	24 horas	5 min
<b>K. Parque la Libertad</b> Dir. 1ra constituyente y Benalcázar	8h00 a 18h00	5 min
<b>L. Basílica</b> Dir. Veloz y Benalcázar	24 horas	5 min
<b>M. Capilla del Sacrilegio</b> Dir: Velasco y Veloz	24 horas	5 min
<b>N. Iglesia de San Alfonso</b> Dir. Argentinos y 5 de junio	24 horas	5 min
<b>LUGARES GASTRONÓMICOS</b>		
<b>Nombre y dirección</b>	<b>Horario de atención</b>	<b>Tiempo</b>
<b>a) Mercado La Merced</b> Dir. Guayaquil y 5 de junio	7:00 a 16:00	5 min
<b>b) Mercado San Fráncico</b> Dir. 10 de agosto y Velasco	7:00 a 15:00	5 min
<b>c) Mercado San Alfonso</b> Dir. Argentinos y 5 de junio	7:00 a 18h00	5 min

## **GUIÓN CORREDOR GASTRONÓMICO CUARTA PARADA**

### **A. LUGARES TURÍSTICOS**

#### **➤ PARQUE MALDONADO**

En este lugar se ubicó la Plaza Mayor, en donde se concentraban los poderes político, religioso y social. A partir de allí se trazaron las primeras manzanas del núcleo urbano y, en su entorno se construyeron las edificaciones más importantes de la Riobamba del Reasentamiento. En 1885 la plaza fue embellecida, de acuerdo a los criterios de la época.

En 1909, el concejal y escritor José Alberto Donoso propuso erigir un monumento y la construcción de un parque en honor a Pedro Vicente Maldonado, personaje de enorme valor del Siglo XVIII.

#### **Figura N. 26 Parque Sucre**



#### **Fuente: GADM Riobamba**

La Plaza Mayor de acuerdo a la costumbre de la época es la primera que trazaron los gestores de construcción de la nueva ciudad.

Es el punto donde se concentran de acuerdo a la costumbre colonial, el poder político, religioso y aristocrático. A un costado está La Catedral, al otro el Palacio Municipal, la gobernación y en los dos restantes se levantan las viviendas de las familias más importantes de aquel tiempo.

En 1885 la plaza se embellece de acuerdo a los gustos y preferencias de la época. En 1911 dos arquitectos italianos, Russo y Tormen le dan nuevas formas, el municipio firma con el arquitecto Durini la erección del monumento al sabio

riobambeño Pedro Vicente Maldonado el Científico hispanoamericano más destacado de la Colonia.

Entregaron el parque en 1917, contaba entonces con verjas, arbustos, pilares, balaustres, hidrantes y piletas para que beban allí los caballos que halaban los elegantes carruajes de los aristócratas que salían a pasear y lucirse.

Las piletas del parque Maldonado fueron los puntos de encuentro de propietarios de hermosos coches halados por bien ataviados corceles, situadas en el centro de cada uno de los costados, permitían a los riobambeños lucir sus galas.

Debido a la Primera Guerra Mundial este contrato tuvo retrasos, debido a que la mayoría de materiales, tanto para el parque como para el monumento, provenían de Italia. Finalmente, el parque fue entregado en 1917 y el monumento, diez años después.

La estatua de Pedro Vicente Maldonado fue inaugurada en 1927, con una gran fiesta, en la cual estuvo presente el Presidente Isidro Ayora, y el escultor de la estatua del sabio riobambeño, Carlos Mayer, fue condecorado por el arte plasmado en homenaje a Maldonado. (GADM Riobamba, 2015)

### ➤ LA CATEDRAL

**Figura N.27 La Catedral**



**Fuente:** GADM Riobamba

**Dirección:** Veloz entre Espejo y 5 de Junio

Horarios: La Santa Misa se celebra los domingos a las 12:00 y 19:00.

Sobre el Parque Maldonado o Plaza Mayor se levanta el templo de mayor importancia de la ciudad,

cuya fachada es una reliquia histórica pues fue reconstruida piedra por piedra, desde su matriz original en Colta, después del terremoto de 1797 que destruyó la antigua Riobamba.

De aire barroco mestiza, en sus piedras se pueden interpretar pasajes del antiguo y nuevo testamento, con expresiones aborígenes y españolas. Está compuesta de tres niveles: el zócalo, las molduras y las tres torres; de estas últimas, la del centro y más grande contiene la efigie de San Pedro, patrono de la ciudad.

En el interior de la preciosa Catedral está emplazado un mural donado por el Premio Nobel de la Paz, Adolfo Pérez Esquivel, donde se puede apreciar un Cristo Indio, Cristo del Poncho. “El Cristo está en la Cruz, pero no está crucificado, es el Cristo de la Esperanza en los pueblos” manifestó Esquivel. (GADM Riobamba, 2015)

### ➤ PALACIO MUNICIPAL

#### **Figura N. 28 Palacio Municipal**



**Fuente:** GADM Riobamba

**Dirección:** Calles 5 de Junio y José Veloz.

El edificio que alberga a la administración del Cabildo de Riobamba, posee una fachada de corte neoclásico, con amplios salones, corredores y columnas de este

estilo. A mediados del siglo XIX, Riobamba no contaba con un edificio para la administración municipal, el Municipio funcionó por más de 40 años en las calles Veloz y Espejo; el primer dueño de la magistral edificación fue Belisario Chiriboga, quien en 1893 vende su propiedad a los hermanos Cordovez.

En 1899 se realiza una promesa de venta para que el Municipio de Riobamba adquiriera parte de los inmuebles.

Según esta acta, Isidoro Cordovez y una comisión del Municipio se hacen cargo de los acabados de la porción que compra el Municipio en 1901, que corresponde a las calles Veloz y 5 de Junio.

En 1918, los hermanos Cordovez venden la parte restante al Municipio; sólo será hasta 1950 que el Municipio de Riobamba, a través de nuevas compras, llega a poseer toda el área de la que dispone hoy.

Aquí funcionan los departamentos administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Riobamba, y se celebran las sesiones del Concejo Cantonal que representan a las parroquias rurales y urbanas del cantón Riobamba.

### ➤ LA GOBERNACIÓN

**Figura N. 29 Casa Museo**



**Fuente:** GADM Riobamba

**Dirección:** Primera Constituyente y Espejo

La Edificación donde funciona fue construida en los años 1900 por la familia Costales Dávalos, el arquitecto Vicente Costales Capelo cooperó con su desarrollo

arquitectónico. En el año 1905 funcionaba la Gobernación, época en la cual aún no se construía el Parque Maldonado que se encuentra actualmente frente al edificio.

Este personaje se casó en primeras nupcias con Teresa Cobo Valdiviezo, con quien tuvo siete hijos. Después de enviudar, contrajo matrimonio con Luz María Merino González; unión que no produjo descendencia.

Para construir la casa de la Primera Constituyente y Espejo, don Vicente trajo arquitectos de Europa al igual que los materiales decorativos de la señorial mansión, que hoy hace honor a su pasado.

La Casa Museo, y las edificaciones que completan la cuadra, se caracterizan por la presencia de portales.

#### ➤ **CASA DE LA INDEPENDENCIA**

#### **Figura N. 30 Casa de la Independencia**



**Fuente:** GADM Riobamba

**Dirección:** Primera Constituyente entre 5 de Junio y Espejo

Esta edificación es conocida fundamentalmente por la placa conmemorativa colocada por el Municipio de Riobamba con motivo del primer centenario de la Emancipación Política de Riobamba. Cuenta la historia que en este lugar se levantaba la casa de la familia Donoso, lugar donde el pueblo riobambeño firmó el Acta de Independencia.



➤ **S.R.I**

**Figura N. 31 Edificio del SRI**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles Primera Constituyente y Espejo.

Los arquitectos italianos hermanos Tormen, Russo y Juan Manuel Durini, influyeron en su estilo, contratados por los pudientes de la época para que construyan las mejores edificaciones.

El edificio del SRI tiene un portal que da a la calle Espejo con columnas de estilo jónico. En el segundo piso remata la fachada con un amplio frontón recortado y decorado por líneas sinuosas, lo que le da un aire neoclásico muy común en las obras de las primeras décadas del siglo XX.

➤ **CORREO**

**Figura N. 32 Edificio del Correo**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles 10 de Agosto y Espejo



El edificio del Correo es un símbolo de Riobamba, por su majestuosidad y detalles aristocráticos. La historia de su construcción está ligada a lo que se ha definido como una quimera: el funcionamiento de la Sociedad Bancaria de Chimborazo.

Según la investigación de la obra “Riobamba en el siglo XX”, a inicios de la centuria mencionada, las actividades comerciales e industriales en la ciudad iban en incremento, de manera que se pensaba en la creación de una institución bancaria con sede en la ciudad. (GADM Riobamba, 2015)

### ➤ IGLESIA DE LA MERCED

**Figura N. 33 La Merced**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Eugenio Espejo y Guayaquil

En la presidencia de Gabriel García Moreno (año 1871), se inició la construcción de este templo de estilo neoclásico con hermosas pinturas en su interior.

En un principio fue ocupado por las religiosas de los Sagrados Corazones, luego por las Hermanas de la Caridad y en 1891 fue cedido a los Salesianos de Don Bosco, donde funcionaban talleres artesanales.

La construcción del templo pudo realizarse gracias a los donativos, materiales y limosnas que se colectaba entre los devotos de la Virgen de las Mercedes. En la imagen de la Virgen consta la leyenda “Una limosnita para mi templo”.

### ➤ IGLESIA SAN FRANCISCO

**Figura N. 34 San Francisco**



**Fuente: GADM Riobamba**

Fue fundada por la Comunidad Franciscana, es una iglesia pequeña pero que guarda gran valor histórico ya que aquí funcionaba un seminario de formación religiosa. Esta iglesia fue durante algún tiempo escenario de la vida social de los riobambeños.

La fachada fue modificada luego de un incendio, la entrada principal era lateral.

Se destacan en la parte frontal los murales en cerámica hechos por Eloy Narea, aquí se venera a San Antonio de Asís

➤ **PARQUE LA LIBERTAD**

**Figura N. 35 La Libertad**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Calles Primera Constituyente y Pedro de Alvarado, frente a la Iglesia La Basílica.

Se construyó en la antigua plaza Olmedo. Se inauguró el 11 de Noviembre de 1920 con el nombre de libertad en conmemoración al Centenario de la gesta libertaria

del 11 de Noviembre de 1820 en que Riobamba proclamo su primera independencia.

En éste se halla en el centro un monumento en memoria del Padre Juan de Velasco, historiador ecuatoriano, en sus alrededores se encuentra árboles frondosos, plantas, que vuelven agradable los alrededores, mucha gente acude por las tardes para descansar en este sitio que brinda un ambiente de paz y tranquilidad.

En su parte central se destaca el monumento al padre Juan de Velasco que fue el primer historiador de la Real Audiencia de Quito.

### ➤ **BASÍLICA**

#### **Figura N. 36 Basílica**



**Fuente: GADM Riobamba**

**Dirección:** Veloz y Almagro

**Horarios de Eucaristía:**

Lunes a viernes a las 18h00

Sábados y Domingos 07H00 y 18H00 y los días 20 de cada mes 18H00.

Según cuenta el historiador Carlos Ortiz Arellano, en 1879, el rector del Colegio San Felipe Neri, Padre Luciano Navarro, presentó el proyecto, aprobado por la Curia, de levantar un templo al Sagrado Corazón de Jesús.

La idea recibió el apoyo de la Asamblea Nacional de 1882, donde actuaban como diputados por Chimborazo: Pedro Lizarzaburu y Teófilo Sáenz.

Los planos fueron trabajados por el hermano jesuita Román Lecanda, que los concibió a semejanza de “La Rotonda” del valle de Azpeitia en España. La primera piedra se colocó en agosto de 1883.

Casi 32 años tardó la edificación del templo, para lo cual se formó comité especial de apoyo para la recaudación de fondos que siempre escaseaban. Como parte de las gestiones se editó el periódico “El Templo”, dedicado a la promoción del mismo.

Las crónicas de la época, recogidas por Ortiz Arellano, dan cuenta de las dificultades que se presentaron para la consecución de los materiales, especialmente para la cúpula o rotonda.

Los materiales empleados son cantería de buena clase y algún ladrillo, siendo de piedra pómez las cúpulas y bóvedas.

#### ➤ **CAPILLA DEL SACRILEGIO**

#### **Figura N. 37 Capilla**



**Fuente:** GADM Riobamba

**Dirección:** Veloz y Juan de Velasco

José Veloz y Suárez cedió sus bienes para la apertura de un colegio – Seminario dirigido por los Jesuitas, en 1.822. Asimismo, edificó a su costa la capilla del Colegio. El Sacrilegio.

En años posteriores a la Revolución Liberal en 1.845, refuerzos conservadores arribaron a Riobamba y visitaron el cuartel militar ubicado frente a la obra Jesuita. Los soldados pronto repelieron el ataque y tomaron represalia con el asalto a la capilla y los aposentos religiosos. La Reparación.

En 1.938 se emprendió el proyecto de reparación de la capilla profanada. A los tres años se presentó la bellísima obra. Desde entonces, Riobamba cuenta con un templo expiatorio, caracterizado por su esbelta y original torre, su reloj de cuatro esferas.

En el interior se destaca el Altar Mayor y en las paredes laterales, cuatro murales que contienen pasajes bíblicos.

➤ **IGLESIA DE SAN ALFONSO**

**Figura N. 38 San Alfonso**



**Dirección:** Argentinos y 5 de Junio, frente al Mercado San Alfonso

**Horarios de Eucaristía:**

Lunes a viernes 06h00 – 07h00 y 19h00

Sábados 06h00 – 07h00 – 08h00 y 19h00

Domingo 05h00 – 06h00 – 07h00 – 08h30 – 11h00 y 17h00 – 19h00.

La congregación de los padres redentoristas se estableció en Riobamba, en el convento e iglesia de San Agustín, el 15 de julio de 1870. Ese año, según la “Memoria de la Diócesis”, el obispo José Ordóñez consiguió traer a los primeros redentoristas fundadores: los padres Pedro Didier, Celestino Etienne, José Bivona y los hermanos, Teófilo Richert y Álvaro Tornero.

El 23 de marzo de 1871 los religiosos celebran la fiesta del doctorado de su fundador, San Alfonso María de Liguorio.

El 4 de mayo de ese mismo año se desploma la iglesia de San Agustín y se arregla una pequeña capilla para el culto.

En 1872 se da comienzo a la construcción de la iglesia de San Alfonso. Para el efecto, los fieles cooperan con limosnas y acarreando piedras del río Chibunga. El templo se trabajó bajo los rectorados de los Padres Pedro Didier, Pedro López y Antonio Yenger; y como arquitectos los hermanos Vicente Lindner y Teófilo Richert.

En 1880 se hace la bendición del templo de San Alfonso y se abre al culto público. En tanto, la consagración se efectuó el 17 de abril de 1881, por parte del delegado apostólico Mario Mocenni.

## **B. LUGARES GASTRONÓMICOS**

### **➤ MERCADO “LA MERCED”**

Es uno de los mercados diarios más importantes de Riobamba, aquí encontraras una gran variedad de productos frescos y las recetas más populares de la ciudad.

#### **Figura N. 39 Mercado la Merced**



**Dirección:** Guayaquil entre Colon y Espejo

#### **Oferta Gastronómica tradicional**

- |                |                |            |
|----------------|----------------|------------|
| ✓ Hornado.     | ✓ Jugo de Sal  | ✓ Caldo de |
| ✓ Llapingachos | ✓ Encebollados | Gallina    |
| ✓ Yaguarlocro  |                |            |

- ✓ Ceviches de Camarón y Concha
- ✓ Empandas de Morocho
- ✓ Chigüiles
- ✓ Caldo de pata

### **Bebidas**

- ✓ Jugos de frutas naturales con
- hielo del Chimborazo
- ✓ Cervezas, agua, gaseosas

### **Horario de Atención:**

Lunes a Domingo 7:00 a 17:00. Excepto días jueves de 7:00 a 15:00

#### ➤ **MERCADO “SAN ALFONSO”**

Recientemente remodelado aquí encontraras una gran variedad de productos frescos, algunos platos típicos y cómo olvidar el rompe nucas.

### **Figura N. 40 Mercado San Alfonso**



**Dirección:** Argentinos y 5 de Junio

### **Oferta Gastronómica tradicional**

- ✓ Hornado.
- ✓ Llapingachos
- ✓ Yaguarlocro
- ✓ Caldo de Gallina
- ✓ Caldo de pata

### **Bebidas**

- ✓ Jugos de frutas naturales
- ✓ Gaseosas
- ✓ Rompenucas
- ✓ Cervezas
- ✓ Agua

**Horario de Atención:**

Lunes a Domingo 7:00 a 18:00.

➤ **MERCADO “SAN FRANCISCO”**

Conocido por su variedad de productos en especial de papas y como olvidar los helados de san francisco hechos artesanalmente.

**Figura N. 41 Mercado San Francisco      Figura N. 42 Helados**



**Dirección:** Primera Constituyente y Juan de Velasco

**Oferta Gastronómica tradicional**

- ✓ Hornado.
- ✓ Caldo de Gallina
- ✓ Caldo de pata
- ✓ Llapingachos

**Bebidas**

- ✓ Jugos de frutas naturales
- ✓ Gaseosas
- ✓ Cervezas
- ✓ Helados de leche y agua
- ✓ Agua

**Horario de Atención:**

- ✓ Lunes a Domingo 7:00 a 18:00



### **7.5.9 RECETAS DE LOS PLATOS MÁS IMPORTANTES:**

Historia, ingredientes, preparación y lugares de expendio en la ciudad.


#### **HORNADO**

##### **Historia**

El consumo de puerco horneado es una práctica que vino de España, es indiscutible. Más 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.

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.

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.

<b>TABLA N. 13 HORNADO</b>		
<b>N. PAX</b>	40	
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 48 horas		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b> 24 Horas		
<b>COSTO:</b> Alto		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Una pierna entera de chanco	20	lb
Jugo de limón	3	u
Dientes de ajo, machacados	10	u
Comino molido	3	cucharadas
Sal	3	cucharadas
Pimienta molida	1	cucharadas
Cerveza (o chicha) para marinar	8	tazas
Cerveza (o chicha) para hornear	6	tazas
Achiote molido	2	cucharadas
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare el aliño con el ajo machacado, comino molido, sal y pimienta</li> <li>2. Haga varias incisiones de buen tamaño en la pierna de chanco y rellene las incisiones con el aliño.</li> <li>3. Bañe la pierna de chanco con las 8 tazas de cerveza o chicha</li> <li>4. Pre-caliente el horno a 180 C.</li> <li>5. En una olla pequeña derrita 4 oz de mantequilla y mezcle con una cucharada de achiote, bañe la pierna de chanco con esta mezcla.</li> <li>6. Hornee la pierna de chanco por 3 horas,</li> <li>7. El tiempo total de cocción para una pierna de chanco de 20 libras es 8 horas, la temperatura interna debe ser por lo menos 160 grados.</li> <li>8. Antes de sacar la pierna de chanco del horno lo puede rociar con agua helada para que el cuero reviente.</li> <li>9. Sirva con los acompañantes de su preferencia, incluyendo las papas cocidas, salsa de maní y chiriucho.</li> </ol>		

### Lugares de Expendio:


- ✓ Mercado “La Merced”
- ✓ Mercado “La Condamine”
- ✓ El Resbalón
- ✓ Hornados Carmita
- ✓ Hornado de la vía San Luis

### CEVICHOCHOS

#### Historia

El ceviche ecuatoriano, con su particular sabor, es preparado en todas las regiones de nuestro país, convirtiéndolo en un plato emblemático de Riobamba. A diferencia de otros ceviches del Pacífico de Suramérica, el nuestro viste las mesas con refinamiento y delicada textura combinando sabores y saberes ancestrales que confluyen en diversos elementos únicos de nuestros pueblos.

Se cree que es originario de la Polinesia por la forma de conservar los alimentos, extendiéndose desde Centroamérica hacia el sur del continente, dejando una huella de sabor que hace de este producto un símbolo de la culinaria ecuatoriana.

<b>TABLA N. 14</b>			
<b>CEVICHE DE CHOCHOS CON CUERO</b>			
<b>N. PAX</b>	12		
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	60 min		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>	24 Horas		
<b>COSTO:</b> Medio			
<b>INGREDIENTES</b>		<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Chochos pelados		500	gr
Tomate de carne rojos		300	gr
Agua		400	ml
Cuero de chanco		300	gr
Aceite de achiote		2	cucharadas

Lonjas de grasa de chanco	250	gr
Albahaca	2	u
Dientes de ajo	2	u
Cebolla colorada picada en pluma	250	gr
Limón sutil	7	u
Culantro	80	gr
Mote seco para tostar	100	gr
Canguil	100	gr
Aceite vegetal	300	ml
Sal	c/n	c/n

### **PREPARACIÓN**

1. Cocinar en una olla por 20 minutos los 200 gramos de los tomates con las 2 hojas de albahaca con 200 ml. de agua, 1 diente de ajo y una rama de culantro pequeño. Una vez listo, licuar y cernir en un bol pequeño. Con el resto de tomate picar en cuadrados en un recipiente y reservar todo lo anterior por separado.
2. Cocinar el cuero de chanco en el resto del agua en una olla con sal
3. Picar la cebolla colorada en juliana, encurtir con un poco de sal y limón, enjuagar con agua hasta que salga el olor fuerte de la cebolla. Reservar.
4. Lavar y picar el cilantro.
5. Reventar el canguil en una olla con tapa.
6. Colocar en los cevicheros los chochos, el preparado de tomate, la cebolla, los tomates picados, los cueros picados y el cilantro. Preparar con limón y sal al gusto.

### **Lugares de Expendio:**

- ✓ Ceviches del Coliseo
- ✓ Ceviches de Villa María

## **TORTILLAS DE PIEDRA**

### **Historia**

El inicio de las tortillas de piedra inicio hace más de 100 años en el cantón Penipe con la venta de las tortillas a los moradores y más tarde a los turistas nacionales y extranjeros que pasaban por Penipe rumbo al Oriente.

Las tortillas no se elaboran en cualquier piedra, sino en una denominada ‘piedra virgen del páramo’, la cual “no ha recibido rayos solares ni lluvia”, además debe tener por lo menos 4 centímetros de espesor.

La piedra pasa por un proceso de ‘curado’ con sebo y chilca, esta última es una planta nativa del lugar. Terminado este ‘tratamiento’ puede ser utilizada.

### **Receta**

La harina de maíz debe ser mezclada con un refrito a base de condimentos naturales que toma el nombre de ‘caldito’ (porque su apariencia es líquida). Se revuelve bien hasta obtener una masa.

Luego se dan forma a las tortillas, se las rellena con queso y están listas para colocarlas sobre la piedra, la cual debe estar calentada en un fogón (horno) con leña de eucalipto.

Después de diez minutos están listas las tortillas que son servidas con un pozuelo de ají molido en piedra, adornado con un toque de queso. Se las suele acompañar de una taza de café. El costo es de \$ 1,50 (incluye seis tortillas y la bebida caliente).

### **- LUGARES DE EXPENDIO:**

#### **Tortillas de Piedra de la Vasija vía Baños**

En este lugar se elaboran tortillas de maíz estas ricas tortillas están ubicadas al frente del monumento a la vasija estas tortillas son hechas en piedra volcánica las cuales tiene una tradición de varios años con un sabor incomparable.

**Figura N.43 Piedra Volcánica**



**Figura N. 44 Tortillas de piedra.**



**Dirección:** Av. 9 de Octubre y Espejo

**Horario de Atención:**

Lunes a Domingo 15:00 a 20:00.

- ✓ Las Tortillas de piedra del redondel del cuartel de “Las chicas Andrade”


## **YAGUARLOCRO**

### **Historia**

Por el nombre puede deducirse que se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de ovejas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre.

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.

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.

<b>TABLA N. 15 YAGUARLOCRO</b>		
<b>N. PAX</b>	12	
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>	5 horas	
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>	24 Horas	
<b>COSTO:</b>	Medio	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Menudo de borrego	1	lb
Sangre de borrego	1	lt
Papas peladas y picadas en dados	3	lb
Maní tostado y licuado con leche	4	onza
Cebolla blanca picada y culantro picado	2	ramas
Orégano en hojitas	1	cucharadita
Dientes de ajo molido	3	u
Pimienta	2	cucharadita
Aceite	2	cucharadita
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave el menudo, voltéelo al revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas.</li> <li>2. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena.</li> <li>3. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento.</li> <li>4. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave.</li> <li>5. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño.</li> <li>6. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo.</li> <li>7. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.</li> </ol>		

### **Lugares de expendio:**

- ✓ Picantería “Anita”
- ✓ Mercado La Merced
- ✓ Centro comercial La Condamine
- ✓ Mercado San Alfonso
- ✓ Mercado Mayorista


## **LLAPINGACHOS**

### **Historia**

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 este 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.



<b>TABLA N. 16 LLAPINGACHOS</b>		
<b>N. PAX</b>	12	
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 60 min		
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b> 24 Horas		
<b>COSTO:</b> Medio		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Papas grandes, peladas y cortadas en trozos medianos	6	U
2 cucharadas de aceite de girasol	2	cucharada
Cebolla blanca picada finamente	½	taza
Cucharaditas de achiote molido	2	cucharadita
1 taza de queso desmenuzado o rallado	1	taza
Sal al gusto	c/n	c/n
Para acompañar: salsa de maní, curtido de tomate y cebolla, remolacha, tajadas de aguacate, lechuga, huevos fritos, salchicha o chorizo, y ají criollo.	c/n	c/n
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hierva las papas con agua y sal hasta que estén suaves.</li> <li>2. Caliente el aceite a temperatura media y prepare un refrito con la cebolla y el achiote, cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos cinco minutos.</li> <li>3. Haga un puré con las papas.</li> <li>4. Agregue el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezcle bien.</li> <li>5. Cubra la mezcla de papas y deje reposar a temperatura ambiente por lo menos durante una hora.</li> <li>6. Forme bolas pequeñas con la mezcla de papas, haga un hueco en la mitad de cada bola y rellénelo con el queso.</li> <li>7. Aplasta las bolas hasta que tengan forma de tortillas gruesas y déjelas reposar en la refrigeradora durante 30 minutos o hasta que la hora de cocinarlas.</li> <li>8. Cocine las tortillas en una parrilla plana o una sartén caliente hasta que estén doradas por ambos lados.</li> </ol>		

9. Sirva los llapingachos con huevo frito, salsa de maní, chorizo, curtido de tomate y cebolla, remolacha, tajitas de aguacate y ají. (opcional el seco de carne.

**Lugares de expendio:**

- ✓ **Mercado La Merced**
- ✓ **Centro comercial La Condamine**
- ✓ **Mercado San Alfonso**
- ✓ **Mercado Mayorista**
- ✓ **Picantería Anita**

**FRITADA**


**Historia**

La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.

Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.

La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.

Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común.

<b>TABLA N. 17 FRITADA</b>			
<b>N. PAX</b>	10		
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1h 30 min			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b> 24 Horas			
<b>COSTO:</b> Alto			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	
Carne de chanco cortado en trozos medianos	2000	gr	
Comino molido	1	cucharadita	
Dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)	10	u	
Cebolla blanca, cortada en trozos	1	u	
Cebolla paiteña pequeña o un chalote, cortado en trozos	1	u	
Agua	3	tazas	
Sal y pimienta al gusto	c/n	c/n	
Acompañantes: plátanos maduros fritos, mote, curtido de cebolla y tomate, aguacate.	c/n	c/n	
<b>PREPARACIÓN</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sazone la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas.</li> <li>2. Ponga la carne de chanco, la cebolla, el chalote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua.</li> <li>3. La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados.</li> <li>4. En la misma sartén añada el mote y los plátanos fritos, si desea puede cocinar los plátanos en la misma grasa de la fritada, llamada mapahuirá, pero esto puede volverse complicado y resulta más fácil freírlos por separado.</li> <li>5. Sirva la fritada con mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají criollo.</li> </ol>			


### Lugares de Expendio:

- ✓ Cuchifritos
- ✓ Fritada de la Ayacucho “Dona Michi”
- ✓ Mercado La Merced
- ✓ Centro comercial La Condamine
- ✓ Mercado San Alfonso
- ✓ Mercado Mayorista
- ✓ Fritadas Anita

### CHICHA DE JORA

#### Historia

Sin duda alguna este nombre resulta familiar para muchas personas, pero lo que probablemente no sabían es que la chicha de jora tiene un alto nivel de probióticos que ayudan a la flora intestinal, por lo que es importante consumirla cuando se pueda.

<b>TABLA N. 18 CHICHA DE JORA</b>			
<b>N. PAX</b>	20		
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1h 30 min			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b> 5 días			
<b>COSTO:</b> Bajo			
<b>INGREDIENTES</b>		<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
10 litros de agua.		10	Lit.
Maíz de jora.		1 ½	k
Clavo de olor.		1	Cuchara
Azúcar al gusto. O panela de hoja		1	u
Caña de azúcar		1	u
Agua.		10	Lit.
<b>PREPARACIÓN</b>			

1. En un sartén limpio tostar el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos.
2. En una olla grande hervir 5 litros de agua, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.
3. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más.
4. Añadir azúcar al gusto o panela y una caña de azúcar una vez que se haya enfriado, colarlo.
5. Colocarlo en una jarra o vasija de barro y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días.

**Sugerencia**

- Mover la chicha una vez por día.
- El endulzante se puede cambiar por chancada de caña o azúcar morena.

**ROMPENUCAS****Historia**

Esta tradición ha variado con el tiempo y la modernidad. Hace 20 años se expendían los famosos “rompenucas” o raspados de hielo con jugo.

Antes se traían bloques de hielo del Chimborazo, a los cuales se les raspaba con un cepillo de acero. En un vaso grande se colocaba abundante granizo y jugo fresco de naranja, mora o naranjilla. Con la llegada de las neveras, el producto dejó de existir. “La gente muy poco aprecia la cantidad de hielo que se pone”,

En el mercado se ha tratado de mantener la costumbre. Por eso, los sábados expende los jugos de frutas con hielo del nevado Chimborazo. “Lamentablemente esta hermosa tradición corre el riesgo de desaparecer porque Baltasar es el último hielero del Chimborazo y del país”, es un hombre de baja estatura, poncho rojo y sonrisa inocente, quien trae el hielo envuelto en paja

Los turistas extranjeros se sienten atraídos por conocer el hielo del Chimborazo del cual se dice tiene poderes medicinales- y les gusta degustar un trocito del helado y cristalino producto de la naturaleza.

En San Alfonso se prepara otro tipo de rompenucas con naranja, limón, mandarina cortados en pequeños trozos exprimidos y puestos a reposar con agua y por supuesto con el hielo del Chimborazo

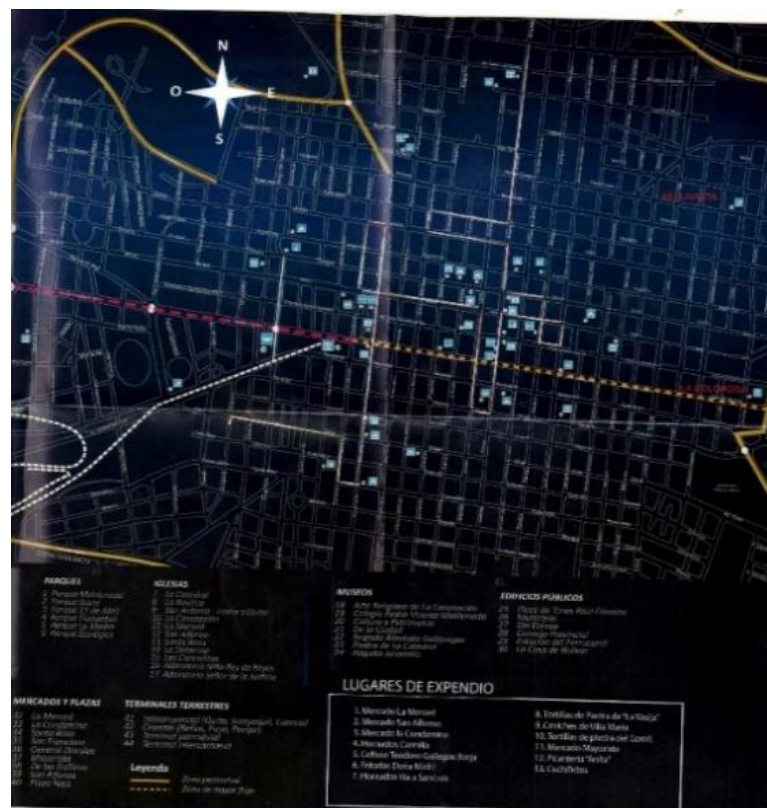
### Receta

Los rompenucas se preparan con la fruta preferida y puede ser a base de agua o leche. Se le puede incluir el hielo mientras licuamos o cuando el jugo ya esté terminado de igual manera en pocos segundos nuestra bebida estará completamente fría.



### Lugares de Expendio:

- ✓ Mercado La Merced
- ✓ Mercado San Alfonso

### 7.5.10 MAPA CON LOS ESTABLECIMIENTOS Y ATRACTIVOS TURÍSTICOS MÁS RELEVANTES.



### 7.5.11 MATERIAL DE DIFUSIÓN

DATOS PRELIMINARES DEL CORREDOR GASTRONÓMICO	
<b>Nombre del Corredor gastronómico:</b> CORREDOR GASTRONÓMICO DE COMIDAS TÍPICAS DE RIOBAMBA. 	<b>Tipo de corredor:</b> Corredor Gastronómico
	<b>Números de atractivos turísticos:</b> 28
	<b>Números de lugares Gastronómico:</b> 10
	<b>Eslogan:</b> Riobamba, corazón de la gastronomía ecuatoriana
<b>DURACIÓN</b>	2 horas.
<b>MODALIDAD</b>	Adultos, niños, adultos mayores, personas con capacidades especiales. 
ACTIVIDADES QUE SE PUEDEN REALIZAR:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tomar fotografías durante el recorrido del corredor.</li> <li>✓ Comprar artesanías.</li> <li>✓ Visitar museos.</li> <li>✓ Degustación Gastronómica típica de Riobamba.</li> </ul>	
ACCESIBILIDAD.	
<b>ESPACIO A RECORRER:</b>	Urbano
<b>TIPO DE CARRETERA:</b>	Asfaltado
<b>KILÓMETROS A RECORRER.</b>	2 Km.

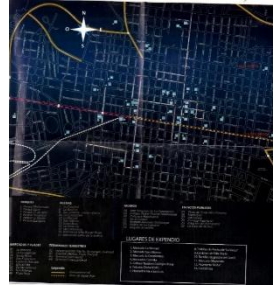




a su gusto como son: el hornado, yaguarlocro, llapingachos, fritada, jugos con hielo del Chimborazo

Nota: en los lugares gastronómicos a visitar se podrá degustar la comida típica en pequeñas porciones para al final del corredor poder disfrutar de un plato fuerte en el mercado la Merced.

### MAPA DE ATRACTIVOS Y LUGARES GASTRONÓMICOS



### RECOMENDACIONES:

**Que llevar:** Documentos personales Protector solar, ropa abrigada e impermeable (depende la temporada), zapatos cómodos, cámara fotográfica, gorra, gafas,

**Que no llevar:** Bebidas alcohólicas, drogas, armas blancas y de fuego

**Normas de comportamiento:** Depositar la basura en su lugar, no destruir ni ensuciar la infraestructura, respetar la cultura y formas de vida locales.

## **DISEÑO Y ELABORACIÓN**

## Corredor Gastronómico de comidas típicas de "Riobamba"



Riobamba, tradición, arte y cultura

Autor: Juan Carlos Santillán

### Gastronomía Riobambeña



Riobamba corazón de la Patria, sin duda pasear por las calles céntricas de la ciudad llama a una cierta tendencia peculiar entremezclada por el estilo colonial en el centro y un modernismo urbanístico que aparece en el casco colonial y que predomina hacia el norte de la ciudad.

El sitio de mayor concentración para la diversión, distracción y con enfoque en la vida nocturna, denominada la "zona rosa" de la ciudad, se ubica a lo largo de la Avda. Daniel León Borja y sus alrededores, que posee varios sitios como bares, discotecas, karaokes, restaurantes, cafés, tiendas, etc.

En el día existen hermosos sitios que visitar y no se diga de los locales donde elaboran recetas de platos típicos que existen en esta ciudad, porque sencillamente las manos que las preparan están: "RESALTANDO LO NUESTRO".

### Riobamba



Riobamba es una ciudad de arquitectura colonial, calles empedradas, impresionantes plazas y un fascinante mercado. Además, por su ubicación geográfica resulta un punto de partida ideal para muchas excursiones de montaña. Algunos sitios de la ciudad que el viajero va a adorar y que puede pasar un día o dos conociendo son: el Monasterio de las Concepciones, el Parque Maldonado, la Catedral y el Municipio. La ciudad capital de la provincia de Chimborazo también se presta para realizar excursiones de un día a sus alrededores, el más atractivo de todos es al volcán Chimborazo.

Riobamba ofrece una gran variedad gastronómica para todos los gustos y paladares. Entre los cuales podemos mencionar: el cerdo horneado, conocido simplemente como hornado de Riobamba con fama nacional; la fritada, tortillas de maíz, yaguarlocro, empanadas de morocho, llapingachos, caucara, caldo de pata, caldo de 31, cuy con papas, ceviche de chochos, el que se ha convertido en un plato de consumo diario de sus habitantes, realizado con el cuero del puerco en achiote; y el pan.

Entre las bebidas típicas existen varias, entre las más conocidas está los jugos de frutas naturales con hielo del Chimborazo, otras como el canelazo o (canelas), la chicha huevona, la leche de tigre, el canario y otras.

## ITINERARIO DEL CORREDOR GASTRONÓMICO

### 1. Loma de Quito

Será el punto de partida para este recorrido, se visitará la iglesia "Loma de Quito" y el parque 21 de abril para posteriormente degustar el hornado del sector. (Hornados Carmita o Resbalón)

### 2. Estación del Ferrocarril

Llegaremos a la plaza Alfaro. Comida del sector (Cuchifritos, Picantería Anita)

### 3. Parque Sucre

Se visitará Teatro León, Colegio Maldonado, Reloj de Lara, plaza roja, la concepción y el museo de las Conceptas para posteriormente degustar del ceviche de chocos del coliseo.

### 4. Parque Maldonado

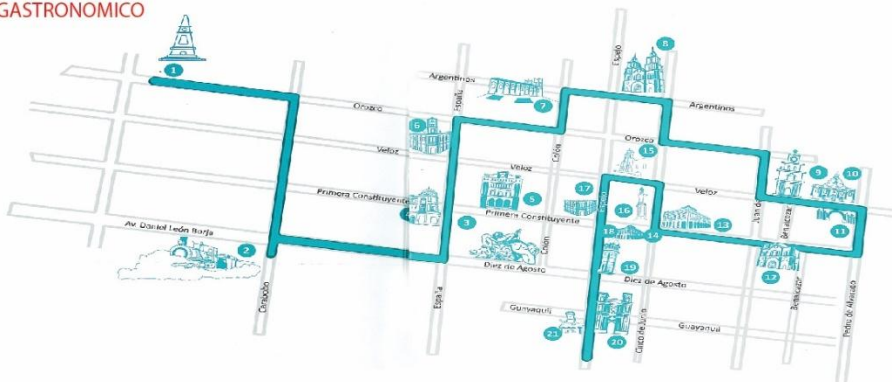
Se visitará la iglesia de San Alfonso, luego la Capilla del Sacrilegio, La Basílica, el parque la libertad para continuar nuestro recorrido a la iglesia y mercado de San Francisco donde degustaremos del helado artesanal después nos continuamos nuestro recorrido hacia el Palacio Municipal, Casa de la Independencia, la Catedral, SRI, Casa Museo, edificio del correo, mercado e Iglesia de la Merced donde culminará nuestro recorrido con la degustación de un delicioso plato típico a su gusto como son: el hornado, yaguarloco, llapingachos, fritada, jugos con hielo del Chimborazo

Nota: en los lugares gastronómicos a visitar se podrá degustar la comida típica en pequeñas porciones para al final del corredor poder disfrutar de un plato fuerte en el mercado la Merced.

- |   |                                       |                         |
|---|---------------------------------------|-------------------------|
| 1 Parque 21 de Abril                    | 12 Iglesia y Mercado de San Francisco | 17 Casa del SRI         |
| 2 Estación del Tren                     | 13 Palacio Municipal                  | 18 Casa Museo           |
| 3 Parque Sucre                          | 14 Casa de la Independencia           | 19 Correo               |
| 4 Teatro León                           | 15 Iglesia La Catedral                | 20 Iglesia de la Merced |
| 5 Colegio Nacional Maldonado            | 16 Parque Maldonado                   | 21 Mercado de La Merced |
| 6 Reloj de Lara                         |                                       |                         |
| 7 Plaza Roja (Iglesia de la Concepción) |                                       |                         |
| 8 Iglesia de San Alfonso                |                                       |                         |
| 9 Iglesia del Sacrilegio                |                                       |                         |
| 10 Iglesia de la Basílica               |                                       |                         |
| 11 Parque La Libertad                   |                                       |                         |

## CORREDOR TURISTICO

### GASTRONOMICO





**PRIMERA PARADA  
LOMA DE QUITO – PARQUE 21 DE ABRIL**

Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector

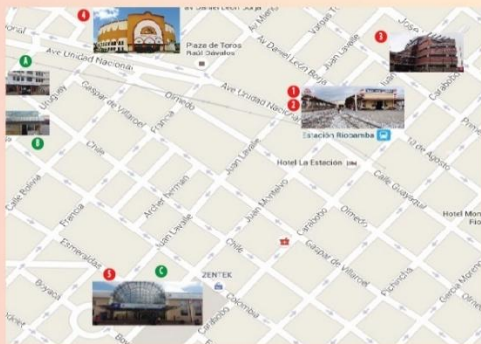


ATRATIVOS TURISTICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
1. Iglesia San Antonio de Padua Dir: Argentinos y Juan de Lavalle	24 horas
2. Parque 21 de abril Dir: Argentinos y Juan de Lavalle	24 horas
3. Convento de los padres Franciscanos Dir: Argentinos y Juan de Lavalle	7h00 a 16h00

LUGARES GASTRONÓMICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
A Hornados Carmita Dir: Argentinos y Carabobo	8:00 a 16:00
B Picantería el Resbalón Dir: Veloz y Juan de Lavalle	8:00 a 15:00

**SEGUNDA PARADA  
ESTACION DEL TREN**

Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector

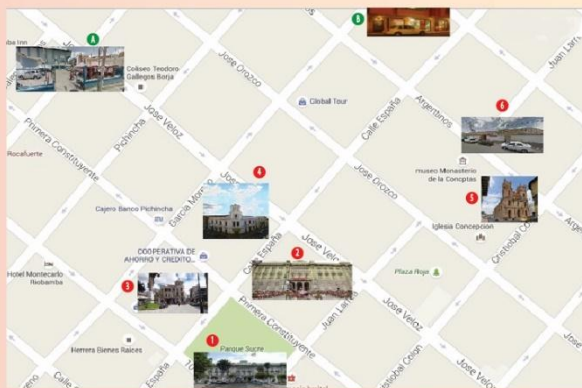


ATRATIVOS TURISTICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
1. Estación del Ferrocarril Dir: Av. Daniel León Borja y Lavalle	24 horas
2. Plaza Alfaro Dir: Av. Daniel León Borja y Lavalle	24 horas
3. Concejo Provincial Dir: Ira Constituyente y Carabobo	24 horas
4. Plaza de Toros "Raúl Dávalos" Dir: Av. Unidad Nacional y Av. Miguel Ángel León	7h00 a 16h00
5. Centro Comercial "La Condomine" Dir: Colombia y Juan Montalvo	7h00 a 18h00

LUGARES GASTRONÓMICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
A - Picantería Anita Dir: Uruguay y Colombia	8:00 a 16:00
B - Cuchifritos Dir: Uruguay y Colombia	8:00 a 15:00
C - Patio de comida C.C "La Condomin" Dir: Colombia y Juan Montalvo	7h00 a 18h00

**TERCERA PARADA  
PARQUE SUCRE**

Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector



ATRATIVOS TURISTICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
1. Parque Sucre Dir: 10 de Agosto y España	24 horas
2. Colegio Pedro Vicente Maldonado Dir: 10 de Agosto y España	7H00 a 20h00
3. Teatro León Dir: 10 de Agosto y España	24 horas
4. Reloj de Lara Dir: Veloz y España	7h00 a 16h00
5. Iglesia Concepción Dir: Orocco y Colón	24 horas
6. Museo Monasterio de las Conceptas Dir: Argentinos y Larrea	09h00 a 12h30 y 15h00 a 17h30

LUGARES GASTRONÓMICOS	
Nombre y dirección	Horario de atención
A - Ceviches del Coliseo Dir: Veloz y Pichincha	8:00 a 16:00
B - Fritada de la Ayacucho "Doña Michu" Dir: Ayacucho y García Moreno	8:00 a 15:00

## CUARTA PARADA PARQUE MALDONADO

Mapa de Atractivos y Lugares gastronómicos típicos del sector



## ATRATIVOS TURÍSTICOS

Nombre y dirección	Horario de atención
1. Parque Maldonado Dir. Ira constituyente y 5 de junio	24 horas
2. La Catedral Dir. Veloz y 5 de Junio	24 horas
3. Palacio Municipal Dir. 5 de Junio y Ira constituyente	24 horas
4. Gobernación Dir. 5 de Junio y Ira Constituyente	24 horas
5. Casa de la Independencia Dir. Ira constituyente y 5 de junio	7:00 a 18:00
6. S.R. I Dir. Ira constituyente y Espejo	24 horas
7. Correo Dir. 10 agosto y espejo	24 horas
8. Iglesia de la Merced Dir. Espejo y Guayaquil	24 horas
9. Mercado San Francisco Dir. 10 de agosto y Velasco	24 horas
10. Iglesia San Francisco Dir. Ira constituyente y Velasco	24 horas
11. Parque la Libertad Dir. Ira constituyente y Benalcázar	8:00 a 18:00
12. Basílica Dir. Veloz y Benalcázar	24 horas

13. Capilla del Sacrilegio Dir. Velasco y Veloz	24 horas
14. Iglesia de San Alfonso Dir. Argentinos y 5 de junio	24 horas

## LUGARES GASTRONÓMICOS

Nombre y dirección	Horario de atención
A Mercado La Merced Dir. Guayaquil y 5 de junio	7:00 a 16:00
B Mercado San Francisco Dir. 10 de agosto y Velasco	7:00 a 15:00
C Mercado San Alfonso Dir. Argentinos y 5 de junio	7:00 a 18:00

## EL HORNADO

El consumo de puerco horneado es una práctica que vino de España, es indiscutible. Más 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.

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.

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.

**Lugares de expendio:** La Condamine, La Merced, Vía a San Luis, El Resbalón, Hornados Carnita.



# HORNADO

## Ingredientes:



- Una pierna entera de chancho (la que use pesaba 20 libras)
- El jugo de 3 limones
- 10 dientes de ajo, machacados
- 3 cucharadas de comino molido
- 3 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta molida
- 8 tazas de cerveza (o chicha) para marinar y 6 tazas de cerveza (o chicha) para hornear
- 2 cucharadas de achiote molido

## Preparación:

1. Prepare el aliño con el ajo machacado, comino molido, sal y pimienta
2. Haga varias incisiones de buen tamaño en la pierna de chancho y rellene las incisiones con el aliño.
3. Bañe la pierna de chancho con las 8 tazas de cerveza o chicha.
4. Pre-caliente el horno a 180 oC.
5. Hornee la pierna de chancho por 3 horas.
6. Continúe bañando la pierna con los jugos cada 20-30 minutos y hornee por 3 horas más.
7. El tiempo total de cocción para una pierna de chancho de 20 libras es 8 horas, la temperatura interna debe ser por lo menos 160 grados.
8. Antes de sacar la pierna de chancho del horno lo puede rociar con agua helada.
9. Sirva con los acompañantes de su preferencia, incluyendo las papas cosidas con salta de maní y chiriucho.

# CEVICHE DE CHOCHOS

El ceviche ecuatoriano, con su particular sabor, es preparado en todas las regiones de nuestro país, convirtiéndolo en un plato emblemático de Riobamba. A diferencia de otros ceviches del Pacífico de Suramérica, el nuestro viste las mesas con refinamiento y delicada textura combinando sabores y saberes ancestrales que confluyen en diversos elementos únicos de nuestros pueblos.

Se cree que es originario de la Polinesia por la forma de conservar los alimentos, extendiéndose desde Centroamérica hacia el sur del continente, dejando una huella de sabor que hace de este producto un símbolo de la culinaria ecuatoriana.

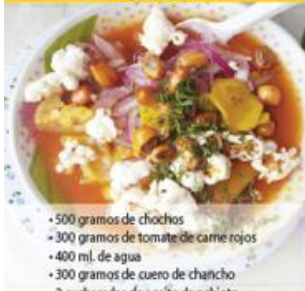


Lugares de Expendio: Ceviches del Coliseo, Villa María



# CEVICHE DE CHOCHOS CON CUERO

## Ingredientes:



- 500 gramos de chochos
- 300 gramos de tomate de carne rojos
- 400 ml. de agua
- 300 gramos de cuero de chanco
- 2 cucharadas de aceite de achiote
- 250 gramos de lonjas de grasa de chanco
- 2 hojas de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 250 gramos de cebolla
- 7 limones
- 100 gramos de mote seco para tostar
- 100 gramos de canguil
- 300 ml. de aceite vegetal Sal

## Preparación:

1. Cocinar en una olla por 20 minutos los 200 gramos de los tomates con las 2 hojas de albahaca con 200 ml. de agua, 1 diente de ajo y una rama de culantro pequeño. Una vez listo, licuar y cernir en un bol pequeño. Con el resto de tomate picar en cuadrados en un recipiente y reservar todo lo anterior por separado.
2. Cocinar el cuero de chanco en el resto del agua en una olla.
3. Picar la cebolla colorada en juliana, encurtir con un poco de sal y limón, enjuagar con agua hasta que salga el olor fuerte de la cebolla. Reservar.
4. Lavar y picar el cilantro.
6. Reventar el canguil en una olla con tapa.
7. Colocar en los cevicheros los chochos, el preparado de tomate, la cebolla, los tomates picados, los cueros picados y el culantro. Preparar con limón y sal al gusto.

# FRITADA

## Ingredientes:



- 3 libras de carne de chanco cortado en trozos medianos
- 1 cucharadita de comino molido
- 10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)
- 1 cebolla blanca, cortada en trozos
- 1 cebolla paitaña pequeña o un
- 3 tazas de agua
- 1 taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- Acompañantes: plátanos maduros fritos

## Preparación:

1. Sazone la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas.
2. Ponga la carne de chanco, la cebolla, el chalote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua.
3. Añadí el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el líquido
4. La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se quemé. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
5. En la misma sartén añada la yuca, el mote y los plátanos fritos, si desea puede cocinar los plátanos en la misma grasa de la fritada, llamada ma-pahuira, pero esto puede volverse complicado y resulta más fácil freírlos por separado.
6. Sirva la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají criollo.



# FRITADA

La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.

Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.

La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se frie con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.

Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común.

**Lugares de expendio:** • Mercado La Merced • Centro comercial La Condamine • Mercado San Alfonso • Mercado Mayorista • Fritadas Anita . Doña Michu . Los Cuchifritos



## YAHUARLOCRO

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.

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.

La sangre se frie 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 aji. Algunas personas aseguran que este plato tiene efectos afrodisíacos y que con el aguacate puede ser mejor que el viagra.

**Lugares de expendio: La Merced, La Condamine, Picantería Anita, Cuchifritos**



## YAGUARLOCRO

### Ingredientes:



- 1 libra de menudo de borrego
- 1 litro de sangre de borrego
- 3 libras de papas peladas y picadas
- 4 onzas de maní tostado y licuado con leche
- 2 ramas de cebolla blanca picada y culantro picado
- 1 cucharadita de orégano en hojitas
- 3 dientes de ajo molido
- 2 cucharadas de pimienta
- 2 cucharadas de aceite

### Preparación:

1. Lave el menudo, voltéelo el revés, y si hay tripas vuélvalas al revez o ábralas.
2. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena.
3. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría.
4. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave.
5. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo.
6. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní di-suelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo

## LLAPINGACHOS

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, tajás 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 este muy caliente, y en vez de voltearlos varias veces déjelos cocinar por el tiempo suficiente en cada lado y voltee los 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, voltee los con cuidado porque son un poco delicados.

Lugares de expendio: Picantería Anita, La Merced, La Condamine, Mercado Mayorista

## LLAPINGACHOS

### Ingredientes:



- 5-6 papas grandes, peladas y cortadas en trozos medianos
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- ½ taza de cebolla blanca picada finamente
- 2 cucharaditas de achiote molido
- 1 taza de queso desmenuzado o rallado
- Sal al gusto
- Para acompañar: salsa de maní, curtido de tomate y cebolla, tajás de aguacate, lechuga, huevos fritos, salchicha o chorizo, y ají criollo.

### Preparación:

1. Hierva las papas con agua y sal hasta que estén suaves.
2. Caliente el aceite a temperatura media y prepare un refrito con la cebolla y el achiote, cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos cinco minutos.
3. Haga un puré con las papas.
4. Agregue el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezcle bien.
5. Cubra la mezcla de papas y deje reposar a temperatura ambiente por lo menos durante una hora.
6. Forme bolas pequeñas con la mezcla de papas, haga un hueco en la mitad de cada bola y rellénelo con el queso.
7. Aplasta las bolas hasta que tengan forma de tortillas gruesas y déjelas reposar en la refrigeradora durante 30 minutos o hasta que la hora de cocinarlas.
8. Cocine las tortillas en una parrilla plana o una sartén caliente hasta que estén doradas por ambos lados.
9. Sirva los llapingachos con huevo frito, salsa de maní, chorizo, curtido de tomate y cebolla, tajás de aguacate y ají.

## TORTILLAS DE PIEDRA

El inicio de las tortillas de piedra inicio hace mas de 100 años en el cantón Penipe con la venta de las tortillas a los moradores y más tarde a los turistas nacionales y extranjeros que pasaban por Penipe rumbo al Oriente.

Las tortillas no se elaboran en cualquier piedra, sino en una denominada 'piedra virgen del páramo', la cual "no ha recibido rayos solares ni lluvia", además debe tener por lo menos 4 centímetros de espesor.

La piedra pasa por un proceso de 'curado' con sebo y chilca, esta última es una planta nativa del lugar. Terminado este 'tratamiento' puede ser utilizada

Lugares de Expendio: La Vasija y Redondel del Comil



# CHICHA DE JORA

## INGREDIENTES



10 litros de agua.  
1 ½ Kg. Maíz de jora  
1 Cucharada de Clavo de olor.  
Azúcar al gusto. O panela de hoja  
Caña de azúcar

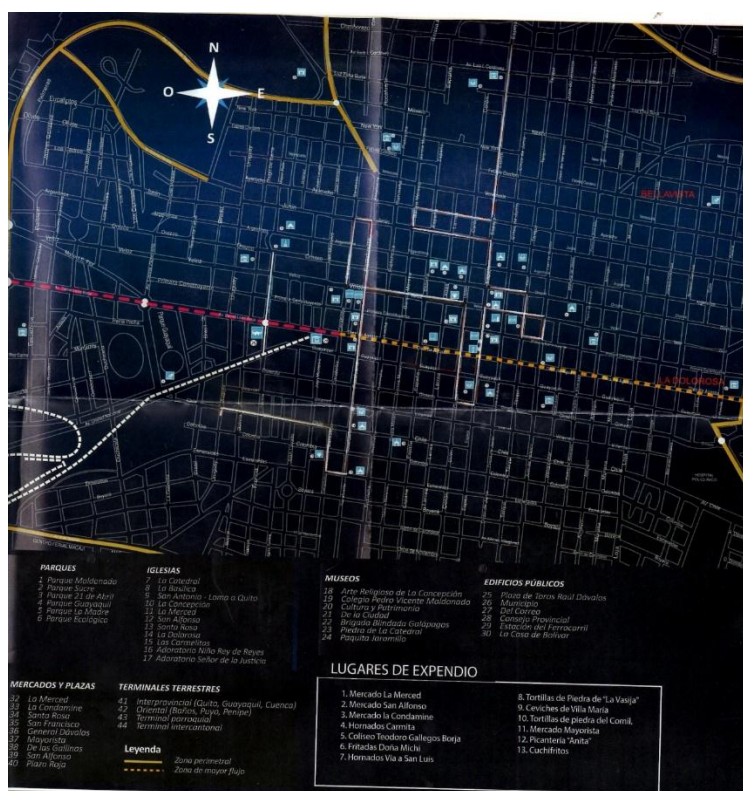
Sin duda alguna este nombre resulta familiar para muchas personas, pero lo que probablemente no sabían es que la chicha de jora tiene un alto nivel de probióticos que ayudan a la flora intestinal, por lo que es importante consumirla cuando se pueda.

### PREPARACIÓN

La harina de maíz debe ser mezclada con un refrito a base de condimentos naturales que toma el nombre de 'caldito' (porque su apariencia es líquida). Se revuelve bien hasta obtener una masa.

Luego se dan forma a las tortillas, se las rellena con queso y están listas para colocarlas sobre la piedra, la cual debe estar calentada en un fogón (horno) con leña de eucalipto.

Después de diez minutos están listas las tortillas que son servidas con un pozuelo de ají molido en piedra, adornado con un toque de queso. Se las suele acompañar de una taza de café. El costo es de \$ 1,50 (incluye seis tortillas y la bebida caliente).





## 7.5.12 PRESUPUESTO

Tabla N° 19

ORD.	DETALLE	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Guías Gastronómicas	10	\$ 5,00	\$ 50,00
2	Publicidad	1	\$ 200,00	\$ 200,00
3	Cds	4	\$ 0,50	\$ 2,00
4	Cámara	1	\$ 150,00	\$ 150,00
5	Internet	100 (Horas)	\$ 0,60	\$ 60,00
6	Movilización			\$ 40,00
7	Imprevistos			\$ 100,00
Total				\$ 602,00

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán Naranjo

**Fuente:** Investigación

- Se imprimen 10 guías para la aprobación.

## 7.5.13 FINANCIAMIENTO

Tabla N° 20

ORGANISMO	CANTIDAD (USD)
AUTOGESTIÓN	\$ 602.00
<b>TOTAL</b>	\$ 602.00

**Elaborado por:** Juan Carlos Santillán Naranjo

**Fuente:** Investigación

## 8 BIBLIOGRAFÍA

- ANGEL, M. (1991). *ACERENZA, MIGUEL ÁNGEL, ADMINISTRACIÓN DEL TURISMO, CONCEPTUALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN*,. MEXICO: TRILLAS MEXICO,.
- ARENAS, S. F. (25 de 3 de 2015). *Viaje Jet*. Obtenido de <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/>
- Calderon, M. (2012). *gastronomiaecuador*. Obtenido de [gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador.html](http://gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador.html)
- CHIMBORAZO, C. P. (2014). <http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/index.php>. Obtenido de <http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/index.php>
- Colvin, J. F. (2013). *Economía Turística*. La Serena, Chile: MBA Dirección General de Empresas.
- GADM Riobamba, G. (2015). *Riobamba Lo Mejor*. Obtenido de Riobamba Lo Mejor: <http://www.riobamba.com.ec/>
- Garcia, E. (21 de 3 de 2011). Obtenido de <http://www.uaim.edu.mx/webcarreras/carreras/turismo%20empresarial/Noveno%20Trimestre/CIRCUITOS>
- HALL, M. (2013). *Consuming tourists: food tourism consumer behaviour*. -. Development: Food Tourism Around The World.
- HENDERSON, J. (2013). *El turismo gastronómico en Portugal*. Portugal: Food tourism reviewed.
- Hidalgo. (2015). *Corredores Turisticos*. Obtenido de <http://www.visita-hidalgo.com.mx/corredores-tur%C3%ADsticos/>
- José, F. A. (1988). *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Anthropos.
- Laura, V. (6 de 7 de 2013). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/toqkti9kz73j/untitled-prezi/>
- LECTORES, C. D. (2001). *Delicias de la Cocina diaria ecuatoriana*. Bogota: EditorialCirculo de Lectores, Bogota D.C.
- MARTÍNEZ. (2010). *Desarrollo turístico sostenible: Guía para administraciones locales* .

MAURICIO CALDERON . (5 de 6 de 2012). *Gastronomia Ecuador*. Obtenido de Gastronomía Ecuador:  
<http://gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador.htm>

MONROY, P. (2000). *INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA*. Limusa.

Novo, S. (1997). *Cocina Mexicana*. Mexico: Porrúa.

O.M.T. (1995). *Políticas de Aviación y Turismo*. Madrid.: OMT.

OKASHA. (2004). *The Missing Millennium : Ancient Egypt in Medieval Arabic Writings*. Routledge.

Oliveira, S. (2011). *La impotancia de la Gastronomía en el Turismo*. Portugal: Instituto Politécnico.

OSTAIZA, A. M. (7 de 2013). *Que se come en Ecuador*. Obtenido de <http://curiosidad-mildred.blogspot.com/2013/07/que-se-come-en-ecuador.html>

PALTAN, E. V. (2012). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*. RIOBAMBA: Pag xii.

Torres, J. (2 de 2009). *Planificación - Administración Turística*. Obtenido de <http://www.slideshare.net/videoconferencias/planificacion-1038391>

YANEZ, A. (2 de 2013). *Ecuador Soberano*. Obtenido de <http://cfalvaroyanez.jimdo.com/comidas-tipicas/>

ÁLVAREZ, J. (2005). *ESTADÍSTICA APLICADA A PROYECTOS. 2A ED. RIOBAMBA – ECUADOR*.

ÁLVAREZ, J. (2008). *FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN. RIOBAMBA - ECUADOR*.

VELOZ, I (2001). *GUÍA DE ESTUDIOS. TÉCNICAS DE GUIANZA. RIOBAMBA*.

SECTUR. (2009). *PLANEACIÓN Y GESTIÓN DEL DESARROLLO TURÍSTICO MUNICIPAL. MANUAL PARA LA GESTIÓN DEL DESARROLLO TURÍSTICO MUNICIPAL. MÉXICO*,



## LINKOGRAFIA

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Riobamba>
- <http://cfalvaroyanez.jimdo.com/comidas-tipicas/>
- <http://periploguanta.jimdo.com/turismo-artesanal/>
- <http://www.vivecuador.com>
- <http://periploguanta.jimdo.com/turismo-gastronomico/>
- [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

## 9 GLOSARIO DE TÉRMINOS

**AGENCIAS DE TURISMO:** Empresas organizadas como sociedades de comercio que se dedican al negocio de viajes y promoción turística, a su vez sirven de intermediarias entre los usuarios y los prestadores de servicios turísticos.

**ALOJAMIENTO:** Lugar de establecimiento que provee de un espacio para pernoctar, puede ofrecer además servicios complementarios.

**ATRACTIVO TURÍSTICO:** Lugar, objeto o acontecimiento de interés turístico.

**CALENDARIO TURÍSTICO:** Publicación que contiene en orden cronológico los acontecimientos de interés turístico de un país, una región, una localidad, dentro de un espacio de tiempo determinado.

**CATALOGO TURÍSTICO:** Lista selectiva de los sitios, objetos y acontecimientos de interés turístico de una localidad, región o país.

**CENTRO TURÍSTICO:** Son lugares que por sus atractivos particulares, por sus medios de comunicación equipamiento son objeto de demanda turística.

**CIRCUITO TURÍSTICO:** Son viajes o recorridos completos caracterizados por: tener contenido e interés turístico, ser permanentes, tener itinerarios previamente establecidos, incluyendo horarios fijos de salida y llegada, así como también paradas en determinados sitios para comidas, alojamientos, diversiones, recreación en general y visitas a lugares o monumentos nacionales. El punto de origen es común al punto de llegada y tiene una duración mayor de 24 horas.

**CONCIENCIA TURÍSTICA:** Conjunto de actitudes y comportamientos de una población que favorecen el desarrollo del Turismo en la localidad, región y/o país en la cual habitan.

**CORREDOR TURÍSTICO:** Se puede definir como la línea de unión entre áreas, polos, zonas, complejos, núcleos, atractivos o puertos de destino, que sirven para el traslado de unos a otros por rutas seleccionadas entre aquellas que cuentan con una mayor distribución lineal de atractivos ubicados sobre las mismas o fácilmente conectados a ellas y que pueden ser visitados a lo largo del trayecto.

**CONSUMO:** Utilización por parte del sujeto consumidor, de un bien o servicio.

**DEMANDA:** Pedido o encargo de mercancías. En términos económicos es: cantidad de un bien o servicio que los sujetos económicos están dispuestos a adquirir para un precio dado.

**DEMANDA TURÍSTICA:** Conjunto de bienes y servicios turísticos que el turista está dispuesto a adquirir a los precios internos en el caso del turismo nacional; y a precios determinados por las tasas de cambio, en el turismo internacional.

**DESPLAZAMIENTO TURÍSTICO:** Traslado de un lugar a otro con fines turísticos.

**DIVISAS:** Título de crédito expresado en moneda extranjera y que se paga en el extranjero. Por extensión dicese también divisa a la propia moneda extranjera.

**MERCADO:** Lugar donde se venden y compran mercancías (concurren allí la oferta y la demanda).

**EQUIPO TURÍSTICO:** Conjunto de instalaciones, instrumentos, sistemas y aditamentos necesarios para la elaboración del producto turístico.

**GUÍA DE TURISMO:** Persona facultada legalmente para acompañar, dirigir, orientar e informar al turista a lo largo de los itinerarios.

**GUÍA TURÍSTICA:** Fascículo, libro u otro tipo de publicación que tiene como fin esencial suministrar información histórica, artística y de servicios de un lugar al turista.

**HUECAS:** En Ecuador la "HUECA" es un pequeño restaurante conocido también como cocina rápida, se diferencia de los restaurantes y cafeterías porque en ella la comida se ofrece bajo el esquema de "comida rápida" que consiste en platos, inspirados en la cocina ecuatoriana con la mezcla de otros platos extranjeros por ejemplo las empanadas chilenas con morocho. Las Huecas suelen también vender comida que no está en el "menú del día", casi siempre platillos de comida rápida regional (los llamados antojitos). A pesar del bajo precio de una comida corrida, los

platillos ofrecidos son normalmente muy elaborados y provenientes de la gastronomía ecuatoriana

**INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA:** Obra básica generalmente de acción estatal en materia de comunicaciones, abastecimientos de agua, eliminación de desechos, Puertos, Aeropuertos. Son elementos básicos en forma del desarrollo turístico y constituyen las bases para las estructuras requeridas por los turistas.

**LOCALIDAD TURÍSTICA:** Localidad que por su situación sobre las vías de comunicación y por sus instalaciones turísticas es objeto de demanda turística.

**LOCALIZACIÓN TURÍSTICA:** Conjunto de elementos físicos, factores económicos y humanos que hacen posible la explotación de un recurso básico que sirven para la atracción y frecuentación turística con un índice de rentabilidad.

**MANUAL DE INFORMACIÓN TURÍSTICA:** Edición con criterio catalográfico destinado casi exclusivamente al profesional. Contiene información sobre formalidades fronterizas, frontera, horario, tarifas, etc.

**MARKETING TURÍSTICO:** Conjunto de técnicas relativas a la transferencia y servicios turísticos del producto al consumidor. Constituye la política y la demanda con la preparación de producto turístico para su venta con la distribución del mismo, con la satisfacción óptima de necesidades de segmentos determinados de consumidores.

**OFERTA:** Promesa que se hace dar, cumplir o ejecutar una cosa (mercancía que se pone a la venta)

**OFERTA TURÍSTICA:** Conjunto integrado por bienes y prestaciones de diferentes tipos de empresas (Patrimonio Industria y Propaganda). En estas combinaciones de prestaciones materiales y de servicios, éstos últimos suelen cumplir la función más importante en la elaboración y distribución del producto turístico.

**PLANTA TURÍSTICA:** Conjunto de instrumentos útiles instalaciones o efectos necesarios para la producción y prestación de servicios turísticos comprende las

empresas, la información turística, el señalamiento turístico, las escuelas de turismo, etc.

**PATRIMONIO TURÍSTICO:** Conjunto de recursos naturales y obras creadas por el hombre, que estimulan el deseo de viaje y satisfacen las necesidades que de éste se originan.

**PRODUCTO TURÍSTICO:** Conjunto de bienes y servicios necesarios para el desarrollo de las actividades de consumo turístico.

**PROMOCIÓN TURÍSTICA:** Conjunto de acciones destinadas al fomento de las diversas etapas del desarrollo turístico.

**RUTA TURÍSTICA:** Es un recorrido de interés turístico mayor de 24 horas, con un lugar de salida distinto al lugar de llegada. Implica una permanencia temporal y la inclusión de servicios.

**PRECIO:** Valor pecuniario en que se estima una cosa. Estimación o crédito.

**PRODUCCIÓN:** Actividad que transforma determinados bienes en otros que poseen una utilidad mayor.

**SERVICIO TURÍSTICO:** Organización adecuada y personal especializado destinados a satisfacer necesidades y deseos del turista.

**SOUVENIR:** Prenda o artículo de recuerdo de un viaje.

**TARIFAS:** Tabla o catálogo de precios, derechos o impuestos de un servicio a prestar (tarifas hoteleras, tarifas aéreas).

**TEMPORADA ALTA:** Época del año en que el movimiento turístico alcanza la máxima proporción.

**TEMPORADA BAJA:** Época del año en que el movimiento turístico decae a la mínima proporción.

**TOUR:** Es un recorrido o desplazamiento en donde el punto de salida y entrada se encuentra dentro de una misma localidad.

## 10 ANEXOS

### ANEXO N.1 ENCUESTA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**ESCUELA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN**

**TURÍSTICA Y HOTELERA**

#### **ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES RIOBAMBA**

**Encuestador:.....Número de encuesta:.....**

**Ciudad:.....Fecha:...../...../.....**

El propósito de esta encuesta es obtener información para el diseño de un corredor gastronómico para la ciudad de Riobamba.

#### **Instrucciones Generales:**

- a)** Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.
- b)** Trate de contestar todas las preguntas.
- c)** Responda con una X o escriba con letra clara en los renglones donde sea necesario.
- d)** Responda con la verdad ya que su criterio es de suma utilidad para el desarrollo de esta investigación.

#### **1. ¿Cuál es su género?**

Masculino ( ) Femenino ( )

#### **2. ¿Seleccione el rango que indique su edad?**

(20 - 30) ( )

(30 – 40) ( )

(40 – 50) ( )

(50 – 60) ( )

(60 o más) ( )

**3. ¿Cuál es su nivel de educación?**

1.- Primaria	
2.- Secundaria	
3.-Superior	
4.- Posgrado	
5.- Otros.....	

**4. ¿Qué tipo de comida consume usted?**

1. Gourmet	
2. Típica	

**5. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba está desapareciendo?**

Si ( )

No ( )

**6. ¿Con que frecuencia consume usted este tipo de comida?**

1. Todos los Días	
2. Tres veces por semana	
3. Fines de semana	
4. Una vez a la semana	
5. Una vez al mes.	

**7. ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales de la ciudad de Riobamba conoce y consume con frecuencia?**

<b>Platos Típicos</b>	
1. Hornado	
2. Ceviche de Chochos	
3. Llapingachos	
4. Fritada con Guaguamama	
5. Caldo de 31	
6. Empanadas de Morocho	
7. Jugo de SAL	
8. Jugo de frutas con hielo del “Chimborazo”	
9. Morocho	
10. Caucara	
11. Yaguarlocro	
12. Cuy con papas y salsa de maní	
13. tripa mishqui	
Otros	

¿Cuáles?.....

**8. ¿Qué huecas frecuente?**

¿Cuáles?.....

**9. ¿Considera que un corredor gastronómico dinamizara el turismo en Riobamba?**

Si ( ) No ( )

**10. ¿Qué le parece la oferta de un corredor Gastronómico en la ciudad?**

1. Ayudaría al turismo	
------------------------	--



2. No ayudaría	
3. No es Relevante	

**11. Que información le gustaría que se incluya en el material promocional del Corredor Turístico de Riobamba**

1. Historia	
2. Recetario	
3. Lugares Típicos	
4. Fotos	

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN....**

**ANEXO N.2 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR**

<b>NOMBRE DEL PLATO</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b>	
<b>N. PAX</b>			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b>			
<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>			
<b>PVP.</b>			
<b>INGREDIENTES</b>		<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
<b>PREPARACIÓN</b>			

