



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE
RIOBAMBA PARA FORTALECER EL DESARROLLO
TURÍSTICO”.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

GUSTAVO ALONSO MARTÍNEZ OCAÑA

RIOBAMBA - ECUADOR

2016

CERTIFICADO

El presente trabajo de titulación ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz

DIRECTORA

CERTIFICADO

Los Miembros de trabajo de titulación certifican que, la investigación titulada “DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA PARA FORTALECER EL DESARROLLO TURÍSTICO”; de responsabilidad del señor Gustavo Alonso Martínez Ocaña ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz.

DIRECTORA

Ing. María Belén Bastidas

MIEMBRO

Riobamba, Enero 26 del 2016

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Gustavo Alonso Martínez Ocaña, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo, son auténticos y originales, Los textos constantes en el documento que proviene de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como Autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 26 de Enero del 2016

Gustavo Alonso Martínez Ocaña

060383081-1

AGRADECIMIENTOS

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, a todos los profesores que me ayudaron para mi formación profesional en todo este tiempo, y especialmente a la ingeniera Natalia Veloz Directora, y a la Ingeniera María Belén Bastidas, que con su apoyo y sus conocimientos hicieron posible la realización de este trabajo.

DEDICATORIA

Dedico este presente trabajo a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mis padres por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional. A mis hermanas quienes estuvieron siempre presentes, y a mi novia, por ser mi apoyo día tras día, acompañándome para poderme realizar como profesional y forjarme como persona.

RESUMEN

La presente investigación propone: diseño de una ruta gastronómica de la ciudad de Riobamba, para fortalecer el desarrollo turístico; Mediante la elaboración de una guía gastronómica turística para dar a conocer los expendios de comida típica y de esta forma ayudar con el rescate de sabores de la gastronomía riobambeña. Para su elaboración se investigó la gastronomía tradicional de la ciudad, y sus puntos de venta más importantes, y productos utilizados en el proceso de elaboración de cada uno de estos deliciosos platos. Siendo sorprendidos por los sabores, olores, colores y texturas de los exquisitos platillos que en esta se preparan, teniendo muy en cuenta, cada paso, ingrediente, condimentos, que se utiliza en la preparación de los mismos, Siendo la acogida favorable con un 91% de aceptación, para la presentación de este proyecto, ya que la ciudad no presenta una ruta gastronómica como tal donde, nos indique los sitios exactos, los cuales visitar, para degustar del sabor riobambeño, cuna de grandes cocinera y cocineras, de nacimiento. Que enorgullecen a nuestro hermoso cantón. La misma guía que consta de datos, reseña histórica, sitios gastronómicos y demás pautas para facilitar a las personas, la visita a lugares culinarios donde se ofertan la deliciosa gastronomía y de esta forma ser sorprendidos con sabores, propios y únicos que solo la "Sultana de los Andes" puede ofrecer De esta manera se ayudará, para fomentar el turismo, y resaltar la gastronomía, cultura y tradiciones. Pero sobre todo, se diseñara la ruta gastronómica "El riobambeño" para dar realce a esta hermosa tierra, pequeña en extensión, pero grande de corazón.

Palabras claves: gastronomía tradicional, ruta gastronómica.

Summary

This research proposes the design of a gastronomic, tour of de city of Riobamba, to strengthen tourism development; through the development of a tourist gastronomic guide to publicize the typical food outlets and thus help to rescue flavors of the gastronomy in Riobamba. For processing it the traditional cuisine of the city was investigated, and its most important points of sale, and products uses in the process of development each one of these delicious dishes being surprise by the tastes, smells, colors, and textures of exquisite dishes in this are prepared, taking into account every step, ingredient, seasoning use in its preparation, being welcome with 91% acceptance, for the presentation of this Project as the city does not have such a gastronomic route where the exact sites, or visit. To taste the flavor of Riobamba, birthplace of great cooks that pride to our beautiful canton. The same handbook that has data, historical review food sites and other guidelines to facilitate people visiting culinary places where delicious cuisine are offered and thus the surprised with their own unique flavors and only the “Sultana the Andes” can offer. In this way it will help to promote tourism, and highlight the cuisine, culture and traditional. All in all, the gastronomic route “The riobambeño” be designed to give prominence to this beautiful small in size but big in heart.

Key words: traditional gastronomic, gastronomic route

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECÍFICOS.....	3
III. MARCO TEÓRICO.....	4
A. Ruta Gastronómica.....	4
B. TURISMO.....	5
1. Turismo Gastronómico.....	7
C. RESTAURANTE.....	7
D. PLAZA O MERCADO.....	7
E. HUECA.....	8
F. HISTORIA.....	8
G. RIOBAMBA.....	10
1. <i>Reseña histórica</i>	11
2. <i>La Antigua Riobamba</i>	13
3. <i>El terremoto de 1797</i>	14
H. SITUACIÓN DEMOGRÁFICA.....	16
I. CULTURA.....	18
1. <i>Cultura Gastronómica</i>	18
2. <i>Cocinando nuestra cultura</i>	18
3. <i>Batería de Cocina</i>	19
J. TRADICION.....	27
1. <i>Tradiciones riobambeñas</i>	27

2. <i>Festividades de Riobamba</i>	27
K. LOS PRODUCTOS ANDINOS MAS IMPORTANTES Y NUESTRA IDENTIDAD CULINARIA.....	32
1. <i>Los principales productos que son usados en las cocinas riobambeñas</i>	32
L. TIPICO.....	43
1. <i>La Gastronomía típica de Riobamba</i>	43
MARCO LEGAL.....	46
IV: METODOLOGIA	49
A. <i>Localización y Temporalización</i>	49
B. <i>Variables</i>	49
1. <i>Identificación</i>	49
2. <i>Definición</i>	50
3. <i>Operacionalización</i>	50
C. Tipo y Diseño de la Investigación.....	51
D. Población, Muestra o Grupo de Estudio.....	51
E. Descripción de Procedimientos.....	53
Resultados y Discusión.....	55
Ficha de observación gastronómica.....	67
Estandarización de Recetas.....	71
3. <i>Elaborar una guía con la ruta gastronómica</i>	76
VI. CONCLUSIONES	85
VII. RECOMENDACIONES	86
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICA	87
IX. ANEXOS	91

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro Nº 1.- Definiciones de Turismo.....	5
Cuadro Nº 2.- Datos generales de Riobamba.....	10
Cuadro Nº 3.- Población del cantón Riobamba.....	16
Cuadro Nº 4.- Ciudad de las Primicias.....	17
Cuadro Nº 5.- El Maíz en los sabores de Riobamba.....	38
Cuadro Nº 6.- papas cultivadas en Riobamba.....	39
Cuadro Nº 7.- Las papas en los sabores de Riobamba.....	42
Cuadro Nº 8.- Platos Típicos.....	44
Cuadro Nº 9.- Operacionalización.....	50

LISTA DE IMAGENES

Imagen 1.- Horno de Leña.....	21
Imagen 2.- Mates.....	21
Imagen 3.- Ollas.....	22
Imagen 5.- Canteros.....	22
Imagen 6.- Tinajas.....	23
Imagen 7.- Piedra de Moler.....	23
Imagen 8.- Ollas De Barro.....	24
Imagen 9.- Cocina de leña.....	24
Imagen 10.- Tiesto.....	25
Imagen 11.- Cuchara o Visha.....	25
Imagen 12.- Coladeras.....	25
Imagen 13.- Batanes o piedras de Moler.....	26
Imagen 14.- Morteros.....	26
Imagen 15.- Carnaval.....	28
Imagen 16.- Semana Santa.....	29
Imagen 17.- Los difuntos o finados.....	30
Imagen 18.- Navidad.....	31
Imagen 19.- Maíz.....	33
Imagen 20.- Choclo.....	34
Imagen 21.- Tostado.....	35
Imagen 22.- Mote.....	35
Imagen 23.- Papa.....	38

I. INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es un aspecto que identifica a los pueblos. Cada rincón del mundo y mucho más en Ecuador tiene un plato típico que lo hace diferente de otros lugares; estos platos pueden ser compartidos por varios poblados, sin embargo siempre habrá un detalle, un ingrediente o la forma de preparación que lo hará particular.

Dentro de la cultura, la forma de alimentación es una de estas manifestaciones que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su vida, mediante la convivencia en su grupo. Poco a poco cada persona va formando sus gustos alimenticios que no varían mucho con respecto a aquellos que son característicos de la sociedad en la cual se encuentra integrado, a la hora de la preparación de la comida.

Siendo la gastronomía parte de la identidad de un grupo humano, ésta constituye un atractivo más para el desarrollo de un pueblo; es tanta la importancia del recurso gastronómico de los pueblos que actualmente se está hablando de una modalidad de turismo conocida como “Rutas Gastronómicas”.

Para los entendidos en la materia las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se ofertan diferentes platos, sino que abarca aspectos variados como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. El objetivo de este turismo no sólo es el de visitar nuevos lugares, sino también el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura riobambeña de las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación deleitando paladares de propios y extraños. A través de la preparación de los

diferentes platos se puede conocer ciertas características de la alimentación del cantón y su relación con el entorno.

A pesar de la importancia que revierte este tema, la gastronomía no ha sido promocionada como un atractivo adicional, sino que se la ha tratado como parte de un todo; sin embargo, este recurso puede ser potencializado y así convertirse en un atractivo que diferencie la oferta turística y gastronómica de la ciudad. Por lo que el presente tema de investigación constituye un aporte para el posicionamiento de la gastronomía como factor diferenciador y rescate de los sabores riobambeños, mediante un diseño de una ruta gastronómica.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL.

Diseñar una ruta gastronómica de los platos típicos de la ciudad de Riobamba.

B. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- ✓ Investigar la historia, cultura y tradiciones gastronómicas de la ciudad de Riobamba.
- ✓ Identificar los productos más importantes y los platos típicos de la ciudad de Riobamba.
- ✓ Elaborar una guía con la ruta gastronómica de los platos típicos de la ciudad de Riobamba.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. Ruta Gastronómica

“Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada”. (Montecinos, Peregrino Gastrósofo, 2015)

De acuerdo a su origen la ruta puede ser urbana o rural; Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física; Por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria, enológica, enogastronómica, étnico-gastronómicas, oleoturismo, restaurantes, museos, platillos, bebidas. Los desplazamientos pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie pero debe contar con la suficiente infraestructura, comunicación y señalética para ser la ruta recorrida en grupo o de manera individual. (Montecinos, Rutas Gastronómicas Turísticas y Culturales, 2015)

Se explica únicamente por su utilización histórica para un fin específico y determinado relacionado con el Patrimonio Gastronómico sea este Cultural, Inmaterial, Natural y Mixto “que integra de forma armónica, una infraestructura suplementaria turística, de vías de acceso, de información, de presentación y de interpretación con la condición esencial de no atender contra el significado, la autenticidad y la integridad de los valores históricos del Itinerario Cultural, como los elementos esenciales a ser transmitidos a los visitantes y con la

participación prioritaria de la población y empresas turísticas locales y regionales al ser la ruta un instrumento de cooperación y entendimiento que proporciona una visión integral y sostenible del encuentro de las culturas y civilizaciones que conforman dicho Itinerario”.

Las rutas gastronómicas planificadas tienen como condicionante un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible antes de poder ser consideradas turísticas ya que no “se puede dar de comer a otras personas lo que no come la comunidad y una vez logrados los excedentes de alimentos ellos deben considerar de manera complementaria el compartirlos junto con su patrimonio cultural con el turismo lo que puede generar beneficios sociales y coadyuvar de manera significativa al desarrollo local sostenible de la región. (Torres, 2013)

B. TURISMO

Los efectos del turismo sobre la economía son tal vez, los más conocidos, y han sido los que en mayor grado estimularon el interés de los países, por el fomento y desarrollo de las actividades turísticas. Muchos países optaron por el turismo para potenciar su desarrollo económico, en virtud de los indudables efectos benéficos. (Acerenza, 2006, pág. 11)

**Cuadro Nº 01
DEFINICIONES DE TURISMO**

AUTOR	DEFINICION
Walter Hunziker	Es el conjunto de relaciones y fenómenos que resultan del desplazamiento y de la permanencia temporal de los viajeros, siempre y cuando esta actividad sea de recreación y descanso y no genere una residencia temporal o permanente con ánimo de lucro (Teoría del ánimo no-lucrativo)
OMT	Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual por un periodo de

	<p>tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos. (Hieras, 2004, pág. 20)</p>
Piero Barucci y Alberto Bertolini	<p>El turismo es un fenómeno que se puede definir por su género próximo y por sus diferencias específicas. El género próximo es lo que el turismo tiene en común con otros hechos sociales y económicos; la diferencia específica denota las características particulares del turismo que lo hacen diferentes de otros hechos de naturaleza social o económica</p>
Alberto Sessa	<p>El conjunto de relaciones y de fenómenos resultantes del desplazamiento y la permanencia temporal de los viajeros o no residentes con fines turísticos”.</p>
Definición Universal	<p>Turismo es la actividad multisensorial, que requiere la concurrencia de diversas área productivas – agricultura – construcción – fabricación, y de los servicios públicos y privados para proporcionar los bienes y los servicios utilizados por los turistas. (Varios, Turismo, hoteleria y restaurantes, 2011, pág. 5)</p>
Schlüter, Regina Winter, Gabriel	<p>Es el lugar favorecido por los visitantes como destino de sus viajes. Debe contar con un atractivo que actúa como un imán para lograr el desplazamiento de las personas desde su lugar de residencia.</p>

Fuente: Libros e Internet
Elaborado Por: Gustavo Martínez

1. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos gourmet, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias. (Gastronomía Turística, 2013)

C. Restaurante.

Se entiende restaurante aquel local en el cual se provee a los comensales con un servicio de alimentos y bebidas de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un lugar público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

D. Plaza o Mercado.

La plaza o mercado, es entendida como el sitio de encuentro entre vecinos, conservando una memoria cultural alimentaria, rica en tradiciones locales y regionales, base para fortalecer la identidad y la pertenencia en una ciudad plural e incluyente. Hoy se constituyen en espacios populares para intercambiar sabiduría tradicional, fomentar prácticas culturales, incrementar el sentido de pertenencia de comerciantes y vecinos y garantizar la seguridad alimentaria con nutrición a precio justo.

Parte de este valor radica en sus comerciantes, quienes heredaron la función y los conocimientos de sus mayores en temas de interés de la cultura alimentaria en sus procesos de producción, técnicas de preparación y rituales de consumo,

prácticas tradicionales que conservan el gusto por el regateo, la “yapa” o el “encime”.

Mercar en las plazas, revivir y renovar gustos y costumbres gastronómicas, conociendo la utilidad medicinal de plantas y alimentos y acercando a las nuevas generaciones a la sabiduría popular vertida en refranes, modismos, hablas y saberes, transmitidos por los comerciantes de generación en generación.

Los compradores tienen en las plazas de mercado la posibilidad de mercar al menudeo, de encontrarse con vecinos e intercambiar gustos en un espacio propicio para la solidaridad y la inclusión. (Jimenez, 2010)

E. Hueca.

Lugar donde se encuentran alimentos o bebidas a menor costo, no siendo tan expuesto al público.

F. Historia.

La historia de la gastronomía, según los entendidos en la materia, guarda una estrecha relación con la evolución del ser humano, sin embargo se podría decir que se empezó a cocinar hace más de 300.000 años, cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

En un periodo de casi 100 años los incas, llevaron de un lugar otro los grupos humanos, que aportaron sabiduría, técnicas y costumbres a las zonas, a las que llegaron, esto fue reforzado durante los casi 400 años del periodo virreinal, en el cual las poblaciones nativas, siguieron intercambiando conocimientos y tradiciones.

Sobre la base de una misma cultura difundida por incas y españoles, cada región desarrollo tradiciones nuevas, el resultado es lo que tenemos hoy, pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferente. (Barrera, 2010, pág. 15)

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna

región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los asirios, caldeos, babilonios, hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.

Conocer por qué hacemos lo que hacemos es fundamental para entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares.

La preparación de alimentos, una de las primeras actividades aprendidas por el hombre cuenta con una larga historia, íntimamente, relacionada en las diferentes épocas y países, con las materias alimenticias y los combustibles accesibles, son las variaciones de la moda, hace aproximadamente 50000 años el hombre se alimentaba exclusivamente de los productos que recogía el entorno natural, que le rodeaba, se dedicaba a la recolección, de frutos silvestres, que complementaban a los productos, conseguidos de la caza, y la pesca. (Ana Maria Lopez Alonso, 2011)

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido.

Fueron estos los inicios del hombre por el gusto de la buena comida. (Historia de la Cocina, un buen resumen, s.f.)

G. Riobamba

Cuadro N° 02

DATOS GENERALES DEL CANTÓN RIOBAMBA

<u>Indicadores</u>	<u>Datos</u>
Ubicación y Extensión:	El Cantón San Pedro de Riobamba se encuentra ubicado en la zona sierra centro, al sur de la Capital de la República. A una altitud de 2754m.s.n.m. con una superficie de 2900 hectáreas de área urbana.
Límites:	Limita al norte con la provincia de Tungurahua, y los cantones Guano y Penipe, al sur con los cantones Colta y Guamote, al este con la provincia de Morona Santiago y al oeste con la provincia de Bolívar.
Altitud:	La ciudad de Riobamba se encuentra a 2.754 m.s.n.m.
Clima:	<p>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.</p> <p>La temperatura promedio es de 14° C. Las más altas temperaturas registradas corresponden al mediodía con 23° C.</p>
Población:	225741 habitantes aprox.
Precipitación anual.	De 500 a 1000 mm.
	(11) Cacha, Calpi, Cibijies, Flores, Lican, Licto, Pungala, Punin,

Parroquias rurales	Quimiag, San José, San Luis.
Fecha de Cantonización:	21 de Abril de 1822.

Fuente: Fichas Promocionales.
Elaborado Por: Gustavo Martínez

1. RESEÑA HISTÓRICA.

El Nombre de Riobamba proviene desde la antigua capital de los Puruháes, significa “Llanura amplia”. El paisaje de sus parques y calles, junto con el estilo neoclásico de edificios y monumentos, hacen de Riobamba una ciudad llena de historia y tradición, una ciudad que además, ha superado los terremotos y guarda celosamente su legado histórico. (Destinos turístico del Ecuador, 2015)

Riobamba por estar ubicada en el centro del Ecuador es una ciudad privilegiada para el transporte, la comunicación y el turismo, a la que se puede llegar en tren, en avión o por carretera desde cualquier punto del país.

Su fundación por el español Diego de Almagro se remonta al 15 de agosto de agosto de 1534 en otro lugar de la geografía andina no muy lejos de la actual ciudad, donde vivían los Duchicelas, Maldonados, Velascos y Orozcos, entre otros; gente culta e ilustre que dieron fama a su tierra natal en toda América y el mundo.

El terremoto del 4 de febrero de 1797, ocasiono muchas muertes y destruyo gran parte del antiguo Riobamba, (actual Cajabamba) por lo que los sobrevivientes sintieron la necesidad de reubicar la ciudad en un lugar más seguro, Este hecho se dio dos años después (1799) escogiendo el sitio ha si llamado, Aguisate en la llanura de San Miguel de Tapi, donde Luis Francisco Barón de Carondelet, Bernardo Darquea, José Antonio Lizaraburu, Andrés Falconí y Vicente Antonio León, fueron los fundadores de la nueva ciudad de Riobamba, rodeada por un hermosa paisaje con un amplio horizonte de volcanes, de nieves perpetuas, como el Chimborazo, el Carihuairazo, el Tungurahua, el Altar, los Cubillines, Quilimàs, y el Shuyo, que nievan en los meses más fríos del año, (julio y agosto); que se han convertido en celosos guardianes, de su integridad y testigos de su progreso y desarrollo.

Los vientos de libertad llegaron a Riobamba, y sus hijos llenos de fervor patriótico, proclamaron su independencia, el 11 de noviembre de 1820, hecho que definitivamente lograron el 21 de abril de 1822, gracias al valeroso ejército del General Antonio José de Sucre con sus comandantes, los Coroneles Juan Lavalle y Diego de Ibarra, al mando de los escuadrones, Dragones de Colombia, y Granaderos de los Andes, quienes lucharon donde hoy se levanta la ciudad de Riobamba, “Villa del Villar Don Pardo”, “Sultana de los Andes”, “Corazón de la Patria”, Ciudad de las Primicias” y “Ciudad Bonita”. (Autores, págs. 44, 45)

El 21 de abril del 1822, es fecha de recordación muy grata en la historia nacional al señalar la independencia de Riobamba, conocida también como sultana de los andes, esta fecha Riobamba se cubrió de gloria derrotando a las tropas de España, con la ayuda de los argentinos que habían sido enviados por san Martín, para cooperar con la lucha emancipadora, Riobamba es una ciudad que tiene en su haber un largo caudal de historia. (Valle, 2012)

El 29 de Mayo de 1822, Riobamba, integro la Gran Colombia, como parte del Distrito del Sur y el 25 de junio de 1824 se elevó a la categoría, de cantón al crearse la provincia, de Chimborazo, para en Agosto de 1830, ser la sede de la Primera Constituyente donde nació el Ecuador como República independiente.

La primera ciudad española en el Ecuador, El hecho, históricamente, se realizó cerca de la laguna de Colta, lugar donde se asentó Riobamba colonial hasta antes del terremoto de 1797. El 15 de agosto de 1534 se funda la ciudad de Santiago de Quito, con su cabildo de soldados y sus 67 vecinos, nombrados de entre quienes manifestaren su deseo de quedarse. Lo realiza Diego de Almagro. (Historia, 2014)

2. La Antigua Riobamba.

El Padre Juan de Velasco expresa que desde 1625 el Rey Felipe IV, le concedió el cabildo privilegios que hicieron de la villa de Villar Don Pardo, una de las más ilustres de las Indias, dándoles en esta ocasión el título de MUY NOBLE Y MUY LEAL, así como el escudo que hoy ostenta,. Que Felipe IV autorizo a la Villa realizar sus elecciones, sin la venia de la Real Audiencia de Quito, pues era uno de los más florecientes partidos de esta sección de las Indias.

En la obra “Diccionario Geográfico de América” publicado en España en 1788, el Coronel, Antonio de Aceldo dice sobre Riobamba: “... la villa del mismo nombre”, que nos hace pensar que para esta época, había desaparecido la designación de Villa de Villar don Pardo, y que la población torno a llamarse como Riobamba,. Señala su ubicación” ... frente al paramo nevado de Chimborazo...” que le da un clima álgido, en extremo frio, anotando que la conquistó cuando era poblado indígena el castellano Sebastián de Benalcázar en 1533 y que fue Diego de Almagro quien la fundó en 1534, datos que concuerdan con el hecho histórico,. Informa como la Villa y sus alrededores poseían muchos obrajes para la elaboración de bayetas, paños y otros tejidos de lana, en especial medias, que se vendían en todo el territorio.

En su descripción anota: ... es población grande y hermosa, las calles regulares anchas y rectas, los edificios de piedra y cal, la mayor parte bajos por temor a los terremotos.... “Existían a la época la Iglesia Mayor, y la de San Sebastián, así como los conventos de San Francisco, Santo Domingo, San Agustín y la Merced. Este Barrio La Merced, el más linajudo y rico de Riobamba, quedo sepultado bajo el Cullca, cerro a cuyos pies, estaba instalado el terremoto del 4 de febrero de 1729, En cuanto a los jesuitas, es posible que su convento e iglesia, estuvieron erigidos en este barrio o sus entornos, dada su calidad de religiosos amigos de la clases sociales elevadas y poderosas en recursos económicos.

La Villa tenía para entonces veinte mil habitantes, compuestos de numerosas familias distinguidas, Pedro Vicente Maldonado, el sabio Riobambeño, pedía al

monarca, que le concediera a la Villa, el Título de Ciudad. En el año de 1745 expresaba, que era mucho más adelantada en edificios y alcurnia que sus vecinos y que tantas otras de España, pues aparte, de su progreso material, estos moradores ostentaban títulos en las órdenes laicas exclusivas de la Península.

Finalizaba el siglo XVIII y con todo el esplendor de la época, se afianza la colonización en América, las ciudades crecían, Riobamba era una de las tres ciudades más importantes del antiguo reino de Quito, sus templos se caracterizaban por torres y campanarios barrocos, los edificios públicos siguen el capricho de mostrar el espíritu religioso, Riobamba se parece mucho a Quito, en plazas espaciosa en callen rectas y largas, mansiones chatas, inundadas de luz, portales y corredores, En 1797 Riobamba cuenta con todos los servicios públicos, políticos, sociales y religiosos. Crece de una manera rápida urbanísticamente. Pero una catástrofe frena su crecimiento.

3. El Terremoto de 1797

El día 4 de febrero la ciudad sucumbió al movimiento telúrico más fuerte que se había experimentado desde el descubrimiento de América, borrando en segundos, toda la grandeza arquitectónica, de la linajuda ciudad, Un día sábado a las siete y media de la mañana, el cataclismo destruyó la ciudad y cambio la configuración de muchos pueblos, a lo largo del callejón interandino allí sucumbieron entre cinco y seis mil personas, la mayor parte, de la nobleza gran parte de los blancos y mestizos, de los componentes del cabildo. Nada había escapado a la catástrofe, templos, casas, habitaciones, nada se conservaba, en pie, el Cullca había cubierto una parte de la población. La ciudad tenía un aspecto aterrador, había sepultado a los barrios Sigchos, Huayco, Barrio-nuevo y La Merced.

El macro sismo sembró muerte, y desesperación en todo el corregimiento de Riobamba, casi todos los ríos se estancaron en los deslaves, las consecuencias del terremoto fueron asoladoras, más de quince mil víctimas, era el resultado de los efectos del sismo en Riobamba, Alausi, Tixan, Pelileo, Guano, San Andrés, Guamote, Calpi, Licàn y otros pueblos. (Bravo, 1992)

Mapa N° 1
MAPA GEOGRÁFICO DEL ECUADOR



Fuente: Google Maps
Elaborador por: Gustavo Martínez

Mapa N° 2
MAPA GEOGRÁFICO DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO



Fuente: Google Maps
Elaborador por: Gustavo Martínez

**Mapa N. 3
MAPA DEL CANTÓN RIOBAMBA**



Fuente: Google Maps
Elaborador por: Gustavo Martínez

H. SITUACIÓN DEMOGRÁFICA.-

La población del cantón Riobamba está compuesta de la siguiente manera:

**Cuadro Nº 03
POBLACIÓN DEL CANTÓN RIOBAMBA**

<u>País, Provincia, Cantón</u>	<u>POBLACION</u>		
	<u>Año</u>	<u>Año</u>	<u>Año</u>
	<u>1990</u>	<u>2001</u>	<u>2010</u>
<u>Ecuador</u>			
Población Total	9.648,189	12.156,608	14.483,499
Población Masculina	4.796,412	6.018,353	7,070,307
Población Femenina	4.851,777	6.138,255	7,350,634
<u>PROVINCIA CHIMBORAZO</u>			
Población Total	362.430	403.632	458.581

Población Masculina	174.068	190.667	219.401
Población Femenina	188.362	102.796	239.180
<u>CANTON RIOBAMBA</u>			
Población total	163.779	193.315	<u>225.741</u>
Población Masculina	77.826	90.519	<u>106.840</u>
Población femenina	85.953	102.796	<u>118.901</u>

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC).

Elaborado Por: Gustavo Martínez

Cuadro N° 04
CIUDAD DE LAS PRIMICIAS

Primera ciudad española en el Ecuador.	15 de agosto de 1534
El primer escudo de armas	1575
El primer cabildo municipal	19 de agosto de 1534
El primer convento	s/f
El primer Historiador ecuatoriano Juan de Velasco	1727 – 1792
La primera ciudadela “Bellavista”	1924
La primera insurgencia femenina en Ecuador.	22 de octubre de 1976
El primer Hipódromo	s/f
La primera Radiodifusora, Radio “El Prado”	1925

Primera feria nacional agropecuaria	1941
La primera Iglesia del país	Antigua ciudad de Riobamba
Primer tranvía del país	Inicios del siglo XX
El primer estadio Olímpico	Marzo de 1926
La primera constituyente y la primera constitución del Ecuador	1830
Primer científico ecuatoriano “Pedro Vicente Maldonado”	1794 – 1748
La primera Feria ciudadana del Ecuador. “Feria ciudadana Macaji”	1 de Marzo del 2007

Fuente: Libros

Elaborado Por: Gustavo Martínez

I. Cultura.-

Al hablar de gastronomía es necesario entender que es cultura, ya que cultura es toda manifestación artística, en la que plasmamos sentimientos del alma.

1. Cultura Gastronómica.-

Al razonar en concepto de cultura y hacerla relación con gastronomía podemos decir que la cultura gastronómica, es el arte de crear y preparar succulentos platillos con sabores de la tierra y del mar, conociendo su procedencia e importancia antropológica, transmitida de generación en generación, con cada uno de los secretos de familia, la gastronomía se ha incorporado como manifestación artística, en los últimos tiempos, antes la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales o establecidas de antemano. En la actualidad los cocineros tienen libertad para crear y se han convertido en auténticos artistas.

2. Cocinando nuestra cultura.-

La provincia de Chimborazo y la ciudad de Riobamba, posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En un periodo de casi 100 años los puruhàes llevaron de un lugar a otro los grupos humanos que aportaron sabiduría, técnicas y costumbres, a las zonas a las que llegaron, esto fue reforzado durante los casi 400 años del periodo virreinal, en el cual, las poblaciones nativas, siguieron intercambiando conocimientos y tradiciones.

Sobre la base difundida por una misma cultura indígena y española, cada región desarrollo tradiciones nuevas. El resultado es lo que tenemos hoy pueblos con utensilios, y técnicas culinarias similares, que se emplean para la preparación de diferentes platos. Casi siempre lo primero que cambia, se transforma o se reemplaza son los objetos utilitarios, es decir las ollas, las cajas, los recipientes, las envolturas, las herramientas las canastas las fibras para cocinar, guardar, comer y beber.

La supervivencia de los conocimientos culinarios a través de los siglos, es una realidad indiscutible, ejemplo de ellos son las humitas (choclo tandas), los tamales, los pachamanca, la huaita, y otras técnicas culinarias que dan nombre a preparaciones.

Muchas recetas tradicionales no tienen registro escrito, se aprende mirando, y haciendo, así mismo aprendemos a conocer que los alimentos, han terminado su cocción mediante los cambios de color. La densidad de las salsas, las aprendemos con la práctica, el tacto nos indica si las masas han sido correctamente amasadas.

Igual sucede con el manejo de los hornos, y cocinas a leña, sabemos las temperaturas con la práctica. El arte de cocinar se transmite de generación en generación, usando los cinco sentidos.

En todas las ciudades de los Andes, la tradición sigue siendo que la mujer se encargue de las labores culinarias, incluso la mayoría de las propietarias de los establecimientos de comida popular son mujeres. (Barrera J. P., 2010, págs. 15, 16)

Todos podemos observar que para encender el fuego hoy en día se utilizan fósforos, y encendedores. Hace tiempo se dejó de usar el modo antiguo, de rotar rápidamente unos palos contra una madera, al tiempo que se colocaba material fibroso alrededor, de modo que la fricción producía chispas que prendía el fuego. Lo que si se sigue usando son los combustibles tradicionales: leña, taquia o estiércol de animales, el ichu o paja de las punas, la yareta o planta que crece en las zonas más altas, la maleza seca y los despojos de las cosechas (Zarate 1555, 1968, t. II: 131; Garcilaso 1609, 1991, t. I: 337) (Barrera J. P., 2010, pág. 17)

3. La Batería de cocina y los utensilios utilizados en la preparación.-



Imagen: N° 1
Fuente: Internet

El horno de leña o Koncha (Gonzales Holguín 1608, 1989: 141) se ubica detrás de la puerta de ingreso de las casas y tenía la apariencia de una caverna pequeña de barro, cerrado por todas partes, a un costado una pequeña boca por donde se atizaba el fuego, y se introducía los alimentos a hornear. Todavía en la actualidad se puede encontrar en algunas parroquias del cantón Riobamba, este tipo de hornos.

Mates.-



Imagen N° 2
Fuente: Internet

Los mates o la corteza seca y muy dura de ciertos tipos de calabazas fueron empleados desde tiempos muy remotos como vajilla recipientes auxiliares de la cocina. En los mates se comía, se guardaba el agua que se llevaba por los caminos; servían la salsa de ají con sal, eran empleados como vasos o tazas, y los más grandes se utilizaban como fuentes canastas y también como bateas, para lavar ropa o hacer pan. (González Holguín 1608, 1989: 297, 441- 442; Cobo 1653, 1956, t. I: 175). (Barrera J. P., 2010)

Ollas



Imagen: N° 3
Fuente: fotografía

Las ollas de cerámica o manca (González Holguín 1608, 1989: 608) por lo general eran de forma esférica o cilíndrica y de base redondeada, apropiada para exponer al calor la mayor superficie posible, aprovechándose al máximo el combustible. De allí que esta forma siga siendo la preferida en el campo.

Los recipientes de cerámica fueron utilizados principalmente para hervir, estofar y cocinar al vapor. Así mismo, para todo aquello que fuera a tostarse y fermentar. En la época inca existían distintas denominaciones para las ollas, de acuerdo al tamaño. (Barrera J. P., 2010)

Cantaros.



Imagen: N° 4
Fuente: Museo Salasaka

Eran generalmente usadas para transportar líquidos, y pequeñas cantidades de chicha.

Tinajas.



Imagen N° 5
Fuente: fotografía

Es de barro, y generalmente era para poder fermentar chicha y realizar pequeñas cocciones.

Tostadoras.



Imagen N° 6
Fuente: fotografía

Servía y sirve para tostar especialmente el maíz, y llamarlo tostado que generalmente se usa en muchos platos tradicionales y típicos, además de esto sirve para realizar algunas tortillas de maíz.

Piedra de moler.-

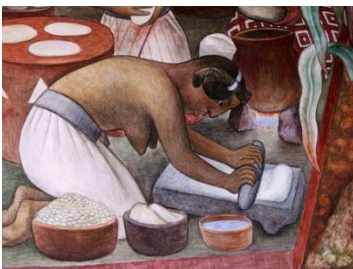


Imagen N° 7
Fuente: Museo Salasaka

Uno de los cambios más importantes, y al parecer el que más influencia tiene en los platos de uso es el instrumento de moler, usaba la piedra de moler, compuesta de mama piedra y guagua piedra.

Las ollas de barro.-



Imagen N° 8
Fuente: Internet

Son otros utensilios que se utilizan antiguamente, eran las preferidas para cocinar en el fogón o *tullpa* dado al particular, y rico sabor de las comidas hechas al contacto del barro con el fuego originado por leña

Cocina en leña.-



Imagen N° 9
Fuente: Internet

Entre las personas que todavía mantienen ese tipo de cocina de leña estas son utilizadas solamente cuando se trata de preparar algo que requiere de mucho tiempo de cocción como el mote, por ejemplo.

El Tiesto.-

Es el utensilio de barro que más persiste en el país, una pancha grande y redonda, ligeramente cóncava, que se utiliza generalmente para asar tortillas, y tostar granos, una particular del tiesto es que nunca se pone manteca o aceite, el tiesto también es conocido como *kallana* en algunos lugares de Chimborazo.



Imagen N° 10
Fuente: fotografía

Mama Cuchara o Visha.-



Imagen N° 11
Fuente: Internet

Es un utensilio grande y sirve para mezclar las preparaciones, o como las bateas, que era una especie de *pondos* con forma particular no muy hondas pero grandes, las cucharas grandes, no faltan en la cocina riobambeña, toda cocina incluso, en la actualidad tiene una cuchara de madera una para mezclar los preparados de sal y otra para los preparados de dulce.

Coladeras.-



Imagen N° 12
Fuente: Internet

O cernidores, se encuentran elaborados de muchas fibras, y se utilizan para colar diferentes productos, principalmente variedades de féculas, harinas y en diferentes preparaciones.

Batanes



Imagen N° 13
Fuente: Internet

Consiste en dos piedras generalmente estas pueden ser de río, la de abajo debe de ser lisa para que con la ayuda de la otra, moler mediante movimientos fuertes de forma circular, existen de diferentes medidas y en la actualidad todavía se las utiliza.

Morteros



Imagen N° 14
Fuente: fotografía

Son piedras de río a diferencia de los batanes, esta piedra es ahuecada para moler pequeñas cantidades con la ayuda del movimiento de fricción para darle un mejor preparada a los alimentos a cocer.

Rallador.

Conocida como piedra pómez que se utilizaba para rayar debido a su aspecto áspero, se tratan de recipientes de cerámica que servían para rayar el choclo. (Barrera J. P., 2010, págs. 17, 18, 19)

J. Tradición.-

Puedo decir que tradición, se considera a lo que se hereda y se transmite a diferentes generaciones, sea en expresiones musicales, artísticas, culinarias, etc, en una cultura o pueblo, y, en materia de cocina, se considera lo tradicional aquello que las personas recuerdan y extraña cuando, estando fuera de su lugar de origen, no lo puede comer y disfrutar. A lo que ha eso llamamos memoria sensorial, ya que en esta intervienen todos los sentidos, para trasladarnos a un cierto lugar de nuestra infancia, Y lo que queda en la memoria es lo que, se transmite a las nuevas generaciones.

1. Tradiciones Riobambeñas.-

Chimborazo y exclusivamente la ciudad de Riobamba encierra una gama de expresiones en los diversos campos del hecho folclórico popular, de esta manera ratifica su ancestro histórico y la riqueza cultural que es el centro de atracción de propios y extraños. La cocina se transformó con nuevos ingredientes, gracias a la llegada de los españoles, y esto se reflejó inmensamente en los platos y en la cocina.

La fecha de las celebraciones populares, muchas de ellas de antiquísima data prehispánica, se remarcaron en la cultura popular a través de platos y preparaciones culinarias.

Parte imprescindibles de las celebraciones son los personajes que intervienen en los desfiles, comparsa, romerías y otras manifestaciones del folclore social. Decenas de disfrazados tiene significado preponderante en cada festividad aun en medio del sintecrismo, es decir, en la mezcla de símbolos católicos e indígenas.

Las bandas de pueblo también ponen su cuota interpretando aires típicos, cachullapis, danzantes, bombas, albazos, etc.

2. Festividades de Riobamba.

A pesar de ser Riobamba uno de las ciudades más importantes y extensas se tiene descuidado el sector gastronómico; aunque cabe recalcar que la ciudad

expone anualmente ferias, fiestas patronales y de fundación que han sido y son muy reconocidas a nivel local, regional e internacional como son: Concursos de Gastronomía, Fiesta de Cantonización, Fiestas Patronales, Festival anual de Comida Típica.

Igualmente se conservan las comidas y bebidas que están vinculadas a las festividades, la mayoría de ellas, se consume una vez al año. Así mismo, aquellas preparaciones que aprendemos a comer de niños, y por antojos, costumbre o valoración especial, lo consumimos de adultos, y nuestros hijos aprenden a tenerles la misma estima, prolongándose de generación en generación con la misma valoración o afecto.

El carnaval.-



Imagen N° 15
Fuente: fotografía

La celebración abarca todo el país, en la ciudad de Riobamba, se realiza el pregón dando inicio a las fiestas, además de ser la antítesis de la cuaresma. En estas fechas, en los mercados de la ciudad de Riobamba son más pedidas las tortillas de papas, con chorizo (llapingachos) aguacate, huevo frito, remolacha y lechuga. El Taita carnaval entra cinco días antes del inicio de las celebraciones que empieza el domingo de carnaval. Empezando con coplas innumerables siendo la más emblemática: *Al golpe del carnaval, todo el mundo se levanta, todo el mundo se levanta, ¡bien bonito es Carnaval!*

La Semana Santa.-

La celebración más destaca en la ciudad es la procesión en honor al Señor del Buen Suceso, Patrono de la ciudad, se lo realiza el martes santo, por las principales calles de la ciudad, una de ellas la calle 10 de agosto, dando inicio a las tres de la tarde. Esta tradición que lleva más de 200 años, y que perdurara,

es una de las más representativas a nivel nacional. El plato que se consume durante Semana Santa, en la ciudad de Riobamba es la Fanesca plato que es infaltable en la Semana Mayor. La fanesca plato emblemático del Ecuador, lleva mayor representatividad que cualquier otro; es así que en muchas tradiciones cada ingrediente representa santos y personajes del cristianismo.



Imagen N° 16
Fuente: fotografía

Choclo.- San Pedro, por el número de hijos con cada uno de sus granos y el pelo del choclo que representa su barba.

Chocho.- para ser un ingrediente de la fanesca, tiene que ser purificada por siete días en agua de arroyo que corre entre piedras, representado cada día a los siete pecados capitales.

Arveja.- Perlas verdes de representan a San Antonio, el amor a la naturaleza

Habas.- representa a María Magdalena por ser la compañera de la madre de Jesús.

Zapallo.- representa a San Francisco de Asís, quien abandono su fortuna por seguir a Jesús.

Frejol.- Los tres frejoles, eran los representantes de los reyes magos.

Bacalao.- El invitado que viene del mar, que representa la multiplicación de los peces por parte de Jesús.

Cebolla.- Representa las trenzas de María, que al picarla forma parte de su preparación para llorar por la mayoría de las mujeres del mundo, son las lágrimas que la virgen derramo en el viacrucis.

Leche y sus derivados.- San Agustín, un santo que llegó a ser el mayor equilibrio, de todos purificando las relaciones y blanqueando el color, pero sobre todo armoniza el equilibrio en sabor y aroma.

Las hierbas aromáticas.- culantro, orégano; San Martín de Porres, único santo de color negro que llegó a ser un predicador, el que limpiaba el convento para limpiarse de los pecados, su medicina eran aguas de hierbas y raíces emplastos o ungüentos

Corpus Christi.-

Gran celebración cristiana, que se la vive con mucho fervor en diferentes parroquias rurales de Riobamba, La gran fiesta de la cristiandad, y el Huagra Hushina o “pele del ganado”. Días antes se procede a la pela de la res, los participantes, beben la sangre y bailan sosteniendo pedazos del ganado despostado. También el *Gallo compadre*, acto de enterrar al gallo: apenas lo degüellan se esparce la sangre, a los presentes. Las creencias, dicen que los diablos y los duendes existen detrás de las rocas y de vez en cuando aparecen, con truenos y cohetes, su nombre *Rucu Yaya* las representaciones del rostro del mal aparecen como el inicio de las fiestas con los sonidos de caracoles y quipas. (Barrera J. P., 2010, págs. 183, 184, 185, 186, 187)

Los Difuntos o finados.-



Imagen N° 17
Fuente: Internet

En la ciudad se celebra la Fiesta de los Difuntos, la celebración mezcla ritos y supersticiones católicas e indígenas, en este día de difuntos. La tradición más popular que es la del “Animero” ya que una persona, con un manto en su cuerpo, visita las calles de la ciudad y el cementerio, para rezar por las almas de los difuntos. En esta fecha es de popular consumo la Colada morada y las

Guaguas de Pan. El Día de los Difuntos un día para recordar a todos los seres queridos que han fallecido; se acostumbra ir al cementerio para visitar las tumbas de los familiares y amigos fallecidos. Al igual que muchas otras celebraciones y fiestas en Latinoamérica, este día también tiene una importante tradición gastronómica: la colada morada es una bebida espesa de color morado. La colada morada se prepara con frutas típicas del Ecuador, especias, hierbas y harina de maíz morado o maíz negro. También es costumbre acompañar la colada morada por las famosas guaguas de pan, se tratan de panes dulces en forma de figuras o muñecos. Desde las últimas semanas de Octubre, es típico encontrar puestos en las plazas donde se venden las guaguas de pan y la colada morada. (Las recetas de Laylita)

Navidad.-



Imagen N° 18
Fuente: fotografía

Una fecha con mayor importancia en Riobamba, ya que a partir del mes de Diciembre se puede observar, por las diferentes calles de la ciudad, los famosos pases del niño, que son realizadas por las escuelas, colegios, barrios, etc., para conmemorar el nacimiento del niño Jesús y recibir la llegada de la navidad. Pristiños y Buñuelos, es lo que se acostumbra a disfrutar, en estas fechas, aun así, no se conoce con exactitud el origen de este dulce que en esta época adquiere mayor espacio en nuestra mesa. Hay quien piensa que los buñuelos derivan de la palabra “puñuelo”, una especie de bola que los romanos amasaban con sus puños, otros piensan que la palabra proviene del francés “beignet”. Pero como sabemos que buena parte de los dulces de tradición tienen origen árabe, podemos quedarnos con esta procedencia en la historia de los buñuelos. (Historia de los Buñuelos, 2008)

K. Los Productos andinos más importantes y nuestra identidad culinaria

Miles de años y experiencias, sobre las propiedades de las plantas debieron, aprender los pueblos ecuatorianos, antes que se establezcan, cuáles eran las más aptas, para el consumo, que parte de ellas eran mejores, y en qué forma debían prepararse. (Estrella, 1990, pág. 170)

Los tubérculos que América aportó al mundo como las papas, los mellocos, etc tan variados que pueden alcanzar a servirse uno por cada día del año, los pueblos originarios sabían más de 200 formas de prepararlos y de conservarlos para que no falten en sus mesas o pampa-mesas.

El maíz con más de 100 tipos enriquece a sus muchas recetas, el equilibrio alimenticio para todos los comensales.

El amaranto noble flor decorativa, que es tan parecida a la quinua y en su etapa más madura – hoy sabemos – aporta con más nutrientes proteicos que la carne o proteína animal; las grandes industrias ya lo identifican como el alimento del futuro, tanto que lo utilizan como el principal producto para alimentar en el espacio a los astronautas.

La quinua gramínea andina es el único alimento proteico vegetal que reúne los nutrientes de la leche materna, etc. (Barrera J. P., 2010, pág. 189)

1. Lo principales productos que son usados en las cocinas riobambeñas.

Riobamba, una ciudad muy rica en sabor e historia, con grandes cocineros, los cuales se encuentran principalmente ubicados en los mercados de Riobamba, y con productos que la naturaleza nos ha regalado, y los cuales son más utilizados en los platos típicos de los Riobambeños son:

El Maíz.-

El maíz es un alimento nativo del continente americano, y ha estado presente desde la época prehispánica en el territorio que actualmente conforma nuestro país.



Imagen N° 19
Fuente: Internet

El maíz constituye entonces, hace más de 5000 años, parte de la dieta de nuestro país, ahora bien, más allá de su consumo este alimento tiene mucho significado histórico y es que además de que para los puruháes tuvieron un sentido ceremonial, para los antiguos pobladores del actual territorio ecuatoriano, culturas que existieron antes de la conquista incaica, el maíz marca al sedentarismo. Así explica Naranjo (2002b) en su libro de cultura popular, cuando hace referencia a la cultura Valdivia (3000 a. C.): (Unigarro, Teran, Pacheco, Guerron, & Anda, págs. 58, 59)

Prácticas culturales culinarias

Al hablar de la cocina del maíz, es referirse al alimento que milenariamente ha servido de sustento de las diversas poblaciones del Ecuador, su presencia no se ubica únicamente, entre poblaciones indígenas, originarias de este territorio, también se encuentra claramente como un elemento de la cocina mestiza de nuestro país. A la cocina del maíz no solo se le debe asociar a la etapa prehispánica de nuestro territorio, y por ende a su presencia entre las poblaciones indígenas del país, sino que su cocina y consumo atraviesa historia y geografía del Ecuador.

El maíz es utilizado para preparaciones desde su estado más tierno, hasta su estado de maduración máxima, es decir hasta que está seco. Es aprovechado en sus tres estados: tierno, más conocido como choclo; maduro también conocido como cao, cau, o walo, y finalmente seco, mejor conocido como maíz. Ahora bien resulta curioso que aunque choclo y walo, vienen de la lengua kichwa *Chukllu* y *Wallu*. Aunque en la actualidad son más usados los términos choclo, maduro, y maíz. Para referirse a sus tres estados distintos.

A través del maíz es posible entender transformaciones, en los procesos históricos alimenticios de nuestro país, por ejemplo, podemos distinguir cambios que hay respecto al uso de la *tullpa*, fogón o cocina de leña en las distintas zonas, ya que las distintas zonas de preparar el maíz, fueron, con estos tipos antiguos de cocina. (Unigarro, Teran, Pacheco, Guerron, & Anda, págs. 84, 85)

Formas de preparación.-

Los alimentos hechos de maíz tienen una importante presencia en nuestro país, ya que además de que en diferentes localidades, y regiones del país, se preparan diversos platos con este producto. Las variaciones de recetas y formas de preparación de la tornan en un tema bastante amplio.

Choclo.-



Imagen Nº 20
Fuente: fotografía

En primer lugar tenemos que referirnos, al maíz en su estado más tierno, choclo, en este estado su consumo es de la mata a la olla, otra forma de consumir el choclo es desgranado, frito o cocinado, es una preparación muy popular entre la gente riobambeña.

Luego de su estado tierno el maíz se lo consume antes de completar su madurez en este estado, sirve para preparar principalmente dos platos: las humitas y la *Chuchuka*, el primer plato es bastante conocido y preparado a lo largo y ancho de nuestro país, tanto que incluso tienen varios nombres

dependiendo de la zona o población donde se lo prepara, dando así cuenta de su existencia en Ecuador desde tiempos remotos.

Entre junio y julio el maíz ya está listo para cosecharlo seco, es decir en su tercer estado, aquí se divide el maíz que servirá para preparar mote, y el que servirá para preparar tostado, y el que servirá para preparar harina. Esto es de acuerdo a su característica culinaria y para un uso culinario diferente en los platos riobambeños.

El Tostado.-



Imagen N° 21
Fuente: Internet

El tostado es acompañante importante en las comidas andinas, como el hornado o fritada. En distintos lugares el tostado se lo puede preparar de dos formas, y a la vez van a tener sabores distintos. La una forma es frita en aceite o manteca y la otra es hecha en tiesto donde es más tradicional.

El Mote.-



Imagen N° 22
Fuente: fotografía

También es acompañante infaltable de varios platos de la gastronomía riobambeña, para prepararlo es necesario pelarlo en agua hirviendo y con ceniza, proceso el cual queda sin cascara, mediante el roce de la ceniza, pasa de su estado de maíz al nuevo estado de mote, luego de lavarlo bien se lo

puede cocinar enseguida o también secarlo y guardarlo de manera que quede listo para la ocasión en que se lo quiera preparar. Para cocinarlo hay que ponerlo a cocinar por varias horas hasta que llegue a abrigarse el grano, se lo cocina solamente en agua con sal al gusto. El sabor del mote es bastante suave, lo cual lo hace el acompañante perfecto de sabores fuertes como el del chanco, por eso forma parte importante de platos como el hornado y la fritada. También es buen acompañante del cuy, además de varias, sopas andinas se les agrega mote, junto con o en lugar de papas, Muchos ingredientes se refieren al mote como el pan de cada día. (Unigarro, Teran, Pacheco, Guerron, & Anda, págs. 88, 89, 90)

Bebidas.-

El maíz en forma de bebidas es muy valorado especialmente, **la chicha**, que ya desde la época de los incas tenía un valor ceremonial, y en nuestros días estos se mantienen. Estrella (1998) demuestra que esta bebida, fue preparada por varios pueblos, aborígenes del Ecuador, pues da cuenta con los distintos nombres, con los que cada etnia los conocía. Estrella señala, que en “varias lenguas aborígenes, algunas de las cuales se hablan hasta hoy, existe un denominación para la chicha, palabra de probable origen **náhuatl** introducida al tiempo de la conquista” (Estrella, 1998: 55)

Otras bebidas que podemos encontrar es el champuz, y el morocho, la mazamorra morada o colada morada, ya que son bebidas especiales y se consume en toda la ciudad. (Unigarro, Teran, Pacheco, Guerron, & Anda)

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos. (Cocina Ecuatoriana, s.f.)

La “CHICHA”

La chicha, o jarabe de Maíz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la “Chicha andina”.

Según la Real Academia Española y otros autores, la palabra “chicha” proviene del kuna chichab, que significa “maíz”. Sin embargo, existe otro término en lengua náhuatl chichiatl: “agua fermentada”.

La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora, al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla.

Se asegura que un indígena hambriento, rebuscó la basura y consumió la sustancia quedando sumido en la embriaguez. En ese momento se descubría el valor alcohólico del maíz fermentado en el antiguo Perú.

Tras su legendario origen humilde, la chicha de jora se convirtió en la bebida predilecta de los grandes señores de la nobleza inca y fue el puente comunicativo entre los tres mundos que forman la vida del ande: la naturaleza (sallqa), la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades).

Los españoles se asombraban de la importancia que tenía la chicha en las celebraciones comunitarias y de la manera tan singular como se elaboraba. Las

mujeres del grupo, muchas veces las más viejas, masticaban los granos del maíz para acelerar la fermentación y después lo cocinaban para hacer una bebida un poco espesa, que bebían para festejar los grandes acontecimientos. (El Mercurio, 2012)

Cuadro Nº 05
EL MAÍZ EN LOS SABORES DE RIOBAMBA

Nombre del Plato	Estado del maíz
Fritada	Mote
Choclo mote	Maíz tierno (choclo)
Choclo con queso	Maíz tierno (choclo)
Choclo con habas	maíz tierno (choclo)
Hornado	Mote
Chocho con tostado	Tostado
Ceviche de chochos	Tostado
Caldo de patas	Mote
Chicha	Harina de maíz (Fermentada)
Colad Morada	maíz morado
Humitas	Maíz tierno (Choclo) molido
Tortillas	Harina de Maiz
Morocho	maíz molido

Fuente: observación Directa
Elaborado: Gustavo Martínez

La papa.-



Imagen Nº 23
Fuente: Internet

La papa es un tubérculo de la especie ***Solanum Tuberosum*** de origen andino cual procedencia, exacta todavía está en liberación ya que la información con la que cuentan los investigadores, no muestra fechas exactas, en torno a la

dispersión, de su cultivo o consumo. (Unigarro, Teran, Pacheco, Guerron, & Anda)

En general, durante la época prehispánica, la papa, y el maíz desempeñaron, un importante rol, en la alimentación básica, del pueblo. Sin embargo el maíz, fue considerado también, como un cultivo ceremonial, o religioso, no así la papa, que jugó un rol de segundo orden. Rostworowski (1990) señala que el maíz, tuvo una categoría, superior a la papa; así las ofrendas eran de maíz, que era utilizado también en actos de hospitalidad. El maíz, está representado en los nombres del calendario no así la papa. El maíz. Es mencionado frecuentemente, en los sacrificios, y ceremonias, pero nunca la papa, la mazorca y las plantas de maíz, se encuentran también representadas en el arte inca, pero no la papa. (López, 2008:35)

Diversidad de la papa.-

En la zona andina del Ecuador especialmente en la provincia de Chimborazo, y en el cantón Riobamba, existen 24 variedades de papas, y estas son:

**Cuadro Nº 06
PAPAS CULTIVADAS EN CHIMBORAZO**

Nombre de la papa	Nombre de la papa
Chaucha Roja	Pukashunku
Chaucha Ratona	Yanashunku
Chaucha Blanca o yema de huevo	Leona
Rosada	Morongá
Gabriela	Condela
Esperanza	Rosa
Papa Puña	Cecilia

Uvilla	Violeta
Mampuera	Curipamba
María	Alpargate
Perita	Chiguila
Parda	Mora Surco

Fuente: Libros

Elaborado por: Gustavo Martínez

La presencia milenaria del sabor, de la papa, en la culinaria Andina, vincula el pasado, con el presente, de modo, que es posible, encontrarla en las particularidades, de la transformación de la papa, en alimento, elementos que describen el transitar, humano por el territorio, andino, (Salas,1996). Conforme lo indica la formación recabada, es posible determinar el sentido que adquieren los platos para los comensales, observando los lugares, tiempos y formas en que se prepararan y consumen los platos con papas.

Por la preparación y la generosidad del sabor, de la papa, sus platos permiten casi cualquier compañía, de modo que el mercado favorece, rápidamente su ingreso como mercancía. El molo y los llapingachos, son un buen ejemplo, son platos, que alimentan a la ciudadanía de Riobamba, y son acompañantes como el hornado, los llapingachos, las sopas y uno de los más principales el locro.

Es decir el maíz siempre ha estado relacionado con los círculos sociales altos; en cambio la papa con los sectores populares,; por ejemplo; en el banquete ofrecido al Libertador Simón Bolívar en Quito (1822) en el listado de compras de productos alimenticios para dicho evento, no se menciona la papa; posiblemente, como presume Pazos, este tubérculo no representaba un alimento sofisticado para las clases altas; pero si se lo consumía en los sectores populares, uno de estos platos que poseían papas era el locro.

El primer registro de sobre la existencia de la papa, fue realizado por Pedro Cieza de León, en el año de 1538, este cronista menciona que los indígenas

llamaba “papa”, a ciertos tubérculos, además encontró estas plantas en Quito, Cuzco y en otros lugares del incario.

Como se observa aquí, el locro o en quichua, *lugru* es una sopa de papas, este plato se realizaba con la especie andina del conejo. Posiblemente hubo locro de cuy, de porotos o *purutus*.

Se debe observar en esta cita, la utilización del ají, Según Montecino, este producto revela que lo picante está fuertemente relacionado con lo popular.

Mucho más adelante en el siglo XIX, se menciona el locro, en el libro de Juan Pablo Sanz, titulado Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar, y servir toda clase de viandas, y la cortesía y urbanidad, que se debe observar en la mesa.

LOCRO DE PAPAS

Se pelan las papas se divide en tajadas y se cuece en una olla preparada con agua, se añade sal, se despuma, i ya que este en su punto se sazona en la misma con manteca, cebolla picada, ajíes desaguados i en tajadas se añade coles despedazadas después de lavado, i trozos pequeños de carne de vaca cocidos: i se sirve. (Barrera J. P., 2010, págs. 33, 34)

El locro es un guiso por definición: *guisar, preparar los alimentos haciéndolos cocer, después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa, agua o caldo, cebolla y otros condimentos*, este concepto posee una característica europea: se realiza con un refrito; y, una característica indígena; se hace y se conserva con el agua que se ha cocinado. Por ende, se puede decir que su sabor, es “neutral”, a diferencia del caldoso.

Por otro lado los locros son aquellos guisos y sopas que se componen principalmente con papa de carne amarilla (chola, superchola, rubí, Gabriela), una o más variedades de grasa (manteca, aceite, mantequilla), un condimento de color (achiote), una o más especias, (pimienta, comino, etc.) un género principal (cuero de chanco, huevo y queso) y por supuesto un líquido que puede ser agua, caldo leche, crema, nata o una mezcla de ellas. (Barrera J. P., 2010, pág. 35)

Cuadro N° 07
LAS PAPAS EN LOS SABORES RIOBAMBEÑOS

Nombre del Plato	Estado de la papa
Llapingachos	Puré de papas
Cuy	Papas cocinadas
Fritada	Papas confitadas
Yaguarlocro	Puré de papas
Locro	Puré de papas

Fuente: Libros y Observación Directa
Elaborado por: Gustavo Martínez

Cerdo

Si bien es un animal que se introdujo a la dieta andina, ha sido apropiado por la provincia de Chimborazo y la ciudad de Riobamba, e insertado en todas sus formas en las variadas preparaciones de la cocina ecuatoriana. De él se utilizan no sólo sus carnes, sino también piel, vísceras, huesos, manteca, etc. Se encuentra presente en populares preparaciones de la culinaria ecuatoriana, como el tradicional hornado y en la fritada.

Cuy

Es un animal representativo en la cocina tradicional ecuatoriana y en general en las cocinas riobambeñas. Utilizado, principalmente en épocas festivas, se consume generalmente asado, acompañado de papas y salsa de ají.

Chochos

Común a la región de la Sierra, los chochos se utilizan en variados platos de la región. Se utilizan en la elaboración de salsa de ají, como acompañante de platos fuertes, como protagonista en la elaboración de cebiches de chochos con cuero en la ciudad de Riobamba, o simplemente como un alimento para consumir con sal y limón.

Ají

Se constituye en uno de los alimentos característicos de algunas de las cocinas tradicionales regionales. De gran importancia en la cocina Chimboracense, y sobre todo en la ciudad de Riobamba. Si bien el picante no es un sabor que tenga una presencia fuerte en la cocina tradicional, pues no se incluye en las elaboraciones de los platos, es bastante apreciado. En las cocinas, el ají aparece como salsas, que se preparan y sirven como acompañante de platos a lo largo de todo el cantón. Puede encontrarse en diferentes combinaciones: con maní, tomate de árbol, chochos, huevo duro, queso, pepa de sambo, cebolla, etc.

Mellocos

(olluco, ulloco, ulluco, milloco o papa lisa)

Es un tubérculo de gran importancia en el cantón. Presenta varias formas, tamaños y colores, aunque el más conocido sea el amarillo redondo de tamaño pequeño. Ocupa un lugar importante en las cocinas tradicionales de la provincia de Chimborazo. Es utilizado como ingrediente de sopas, en preparación de ensaladas frías sazonadas con sal.

Achiote

Se constituye en un aliño común a la mayoría de cocinas tradicionales del país. No sólo se utiliza para dar color a sopas, sino también a guisos de platos fuertes.

(solarte, 2010)

L. Concepto de Típico.-

Típico es algo común, algo que se lo realiza, muy seguido, sea esto en materia de danzas, folclore, gastronomía, obras literarias etc., manteniendo el origen y enriqueciendo a la cultura de un pueblo

1. La Gastronomía Típica de Riobamba

La gastronomía, es sin duda uno de sus mayores atractivos turísticos, ya que además de ser deliciosa es muy bien vista a nivel nacional e internacional, la Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el

ají de cuy, los quesillos, el dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, panes elaborados con harina de trigo, panela y manteca de chanco; entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor. La comida tradicional de Riobamba es el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra. (GASTRONOMIA TIPICA)

Las tradiciones sobre el uso de verduras en las distintas poblaciones aborígenes conquistadas, por los españoles, fueron variadas de acuerdo a su grado de desarrollo cultural. Hay que anotar que es difícil de asegurar, la existencia de un origen particular o de un tipo de consumo exclusivo para una determinada área cultural. Los nativos representan en oro y plata las plantas y los animales que les eran útiles. (Estrella, 1990, págs. 171, 172)

Identificación de platos típicos de Riobamba

Cuadro N° 08 PLATOS TÍPICOS

PLATOS TÍPICOS	DESCRIPCIÓN
Hornado.-	Genero Principal el Cerdo, su cocción es en horno de leña, acompañado mote.
Llapingachos	Mayor protagonista la papa, se acompaña de chorizo y huevo frito
Empanadas de Morocho.-	Elaboradas a base de morocho, rellanas con zanahoria y arveja.
Fritada.-	Chancho frito acompañado de mote, tortillas, tostado, Maduro y ensalada de lechuga y tomate.
Caldo de patas	Elaborado con las patas de la res. Sin reseña historica

Ceviche de Chochos con cuero.-	Sin reseña histórica, un plato especialmente riobambeño, y uno de los mejores y más representativos de Riobamba
Yaguarlocro	Una sopa cremosa a base papas, propio del territorio andino ecuatoriano.
Morcillas	Viseras de res y cerdo, con procedencia española, un plato típico de la gastronomía riobambeña.
Helados de Paila.-	Helados de fruta y crema hechos en una paila con Hielo.
Helados de San Francisco.-	Helados de crema y hielo famosos por su tradición en la ciudad ya que se los conoce desde la creación del Mercado de “San Francisco”.
Leche de Tigre.-	Cóctel hecho con leche caliente, puro, azúcar y canela.
Rompe nucas.-	Granizado de frutas, hechas con hielo traído del Chimborazo por el ultimo hielero ecuatoriana “Baltazar Usca”
Humitas	Con una masa, ligeramente untuosa a base de choclo tierno recién molido ligado con huevo, con muchos ingredientes más, envuelto en una hoja de maíz
Ají de cuy.-	Papas enteras, pieza de cuy frito o asado directamente al fuego, con una salsa preparada con cebollas y ají.
Chigüiles.	Masa de harina de maíz manteca, huevos y condumio de queso, la masa se es envuelta en hojas de maíz y son cocidos al vapor.
Choclo mote	Maiz tierno, acompañado de papas, mellocos, y carne de chancho frita.

Fuente: Observación Directa y vendedores.
Elaborado Por: Gustavo Martínez

MARCO LEGAL.

LEY DE TURISMO

Ley No. 97. RO/ Sup 733 de 27 de Diciembre del 2002.

CONGRESO NACIONAL

Considerando:

Que la Ley Especial de Desarrollo Turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, a la fecha se encuentra desactualizada, por lo que es necesario incorporar disposiciones que estén acordes con la vigente Constitución Política de la República;

Que el Plan de Competitividad Turística planteó la necesidad de actualizar la legislación turística ecuatoriana, reincorporando importantes disposiciones de la Ley Especial de Desarrollo Turístico, que no han perdido vigencia en el tiempo a fin de atraer la inversión e inyectar divisas a nuestra economía;

Que el Decreto Ejecutivo 1424, publicado en el Registro Oficial 309 de 19 de abril del 2001, declaró como Política Prioritaria de Estado el desarrollo del turismo en el país; y, En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, expide la siguiente:

A. CAPITULO I

GENERALIDADES:

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a)** La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.
- b)** La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización.
- c)** El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.
- d)** La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.
- e)** La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a)** Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo.
- b)** Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la nación.
- c)** Proteger al turista y fomentar la conciencia turística.
- f)** Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado.
- g)** Fomentar e incentivar el turismo interno.

B. CAPITULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a.)** Alojamiento.
- b.)** Servicio de alimentos y bebidas.

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos,

Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

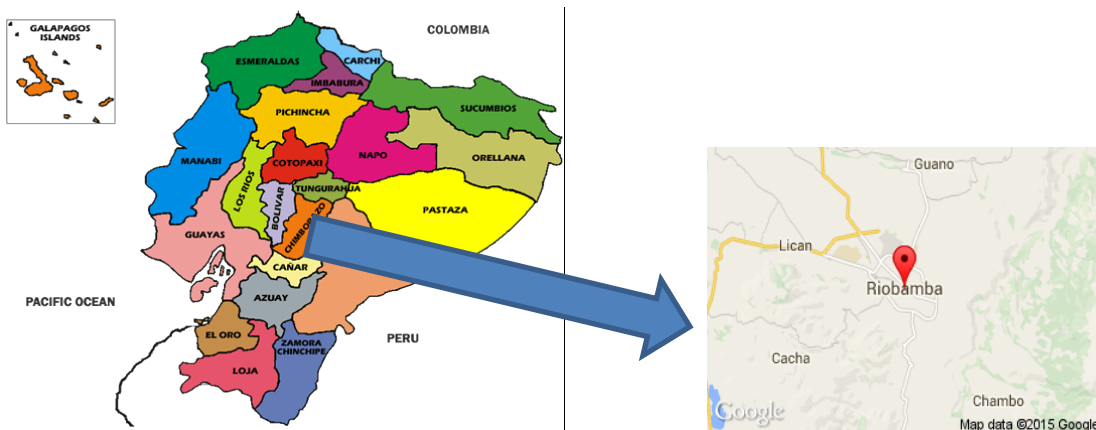
- a.)** Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b.)** Dar publicidad a su categoría;
- c.)** Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento.¹

¹ Ministerio de Turismo; Ley No. 97. RO/ Sup 733 de 27 de Diciembre del 2002.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La presente investigación se llevó a cabo en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, la misma que está ubicada en la parte centro de la región Sierra y tuvo una duración de 1 año distribuido en recolección y tratamiento de información.



Fuente: Google Maps
Elaborador por: Gustavo Martínez

B. VARIABLES.

1. Identificación

VARIABLE INDEPENDIENTE.

Diseño de una ruta gastronómica de la ciudad de Riobamba.

VARIABLE DEPENDIENTE.

Fortalecimiento del desarrollo turístico gastronómico

2. Definición

Diseño de una Ruta gastronómica.-

Se define como el proceso de diseñar un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo gastronómico, las expresiones e identidad cultural de un lugar.

Fortalecimiento del desarrollo turístico en la ciudad de Riobamba.

Reacción que desencadena el gusto y el crecimiento en el sector mejorando la actividad turística en la ciudad, que representan la actividad cultural de la localidad, convirtiéndose en una actividad sostenible generada a través de la visita de los turistas a la ciudad.

3. Operacionalización.

Cuadro Nº 9

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
Fortalecimiento del desarrollo turístico gastronómico	Platos típicos Productos más utilizados en la gastronomía riobambeña	<ul style="list-style-type: none">• Locales• Nacionales • Legumbres• Hortalizas• Plantas medicinales• Frutas• Cereales• Tubérculos

Ruta gastronómicas	Nominal	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Mercados • Locales de venta • Fiestas locales • Casas de lugareños
--------------------	---------	---

Fuente: investigación y observación
Realizado Por: Gustavo Martínez

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

Esta es una investigación de tipo descriptiva se llevó a cabo utilizando técnicas de investigación documental (libros, diccionarios, tesis, revistas, periódicos, videos e imágenes) y de campo, (encuesta) dirigida a la gente que vive en la ciudad de Riobamba.

El diseño de la investigación, debido a que se realizó la recopilación de información a través de datos históricos disponibles, para poder aplicarlos en el desarrollo de la investigación, es de corte transversal, ya que se la hizo en un solo periodo.

Los métodos a utilizar, en la investigación:

Teóricos.- Estudios y antecedentes históricos.

Estadísticos.- se extrajo datos referentes a la cultura gastronómica, de la ciudad mediante la encuesta, se analizó, para después ser tabulados e interpretados.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.

El universo está constituido por un segmento de la población mayor de 45 años pero estos datos se han tomado partiendo del universo que es la población general de la ciudad.

MUESTRA.- Se estableció un muestreo probabilístico para determinar su tamaño y se aplicó el siguiente procedimiento.

El número de habitantes de la ciudad de Riobamba es de 225.741 habitantes incluidos niños, jóvenes, adultos y personas de la tercera edad para lo cual se ha tomado a la población mayor de los 45 años de edad en adelante. Según el último censo del 2010. Ya que este rango de población pose mayores ingresos económicos, y tienen mejor conocimiento de los sitios de venta de alimentos, en los cuales disfrutan de la gastronomía local.

Siendo los datos los siguientes: un total de 44374 repartido entre mujeres y hombres.

Fuente: INEC censos poblacionales.

La fórmula para calcular el muestreo es la siguiente:

$$n = \frac{N}{1 + a^2 * N}$$

n= Tamaño de la muestra

N= Población de estudio

a= Error Estimado (10%) = 0.10

$$n = \frac{44374}{1 + (0.1)^2 (44374)} \rightarrow n = \frac{44374}{1 + (0.01)(44374)} \rightarrow n = \frac{44374}{1 + 443.74}$$

$$n = \frac{44374}{444.74} \rightarrow n = 99.77514 = \rightarrow \boxed{100}$$

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.-

A continuación se describen la manera que se efectuó, para la recolección de información, el procedimiento y análisis de los resultados para cada uno de los objetivos específicos.

1. Investigar la historia, cultura y tradiciones gastronómicas de Riobamba.

Para investigar la historia, cultura y tradiciones gastronómicas de la ciudad se recopiló información en libros y revistas., además de pequeños datos en el internet, también se escuchó relatos e historia, de personas (Abuelitas) acerca de la cultura Riobambeña.

2. Identificar los productos más importantes, y los platos típicos de la ciudad de Riobamba.

Para la investigación se observó, los principales ingredientes, que son usados en cada una de las preparaciones dándonos cuenta que muchos de ellos son cultivados en la zona y son propios de nuestra gastronomía, exclusivamente siendo de mayor importancia el maíz y la papa, por ser los que se encuentran en casi todos los platos de la gastronomía riobambeña. Además se identificó los platos mediante la visita a los lugares de venta de comida, como son los mercados de la ciudad, las huecas, se recorrió las calles de la ciudad, con el fin de observar, la venta de alimentos y determinar los establecimientos con mayor venta de comida típica de Riobamba, se elaboró y aplico con una ficha de datos gastronómicos, para implantar, platos, establecimientos y dirección. Como siguiente pasó una vez identificados los lugares, se procedió a aplicar la encuesta para medir la aceptabilidad y determinar los platos más apetecido y pedidos por los comensales.

3. Elaborar una guía con la ruta gastronómica de los platos típicos de la ciudad de Riobamba.

Con toda la información recopilada anteriormente, se elaboró la guía que contiene los datos de Riobamba las recetas y su preparación, y la ruta gastronómica de los principales platos riobambeños.

El propósito de la ruta es dar a conocer a toda la ciudadanía la gastronomía típica de la ciudad de Riobamba y el proceso de elaboración de cada uno de ellos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.

TABULACIÓN DE RESULTADOS

1.- ¿De los siguientes platos cuales cree que son típicos de la ciudad de Riobamba?

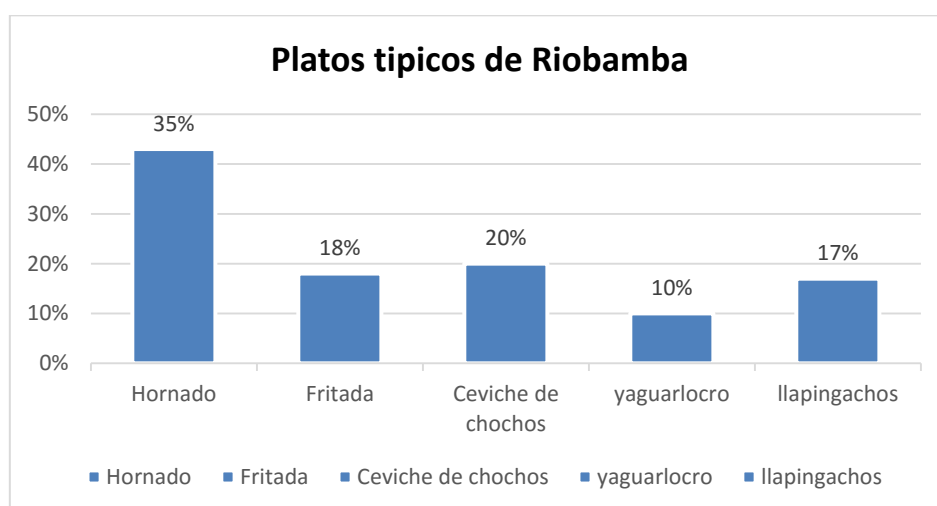
Tabla N° 1

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Hornado	35	35%
Fritada	18	18%
Ceviche de chochos	20	20%
Llapingachos	10	10%
Yaguarlocro	17	17%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Gráfico N° 1

¿De los siguientes platos cuales cree que son típicos de la ciudad de Riobamba?



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Gustavo Martínez

Interpretación:

La gastronomía Riobambeña se ha ganado paso a paso su lugar privilegiado en el país por su sabor incomparable y único que deleita los paladares más exigentes de la ciudad y del país, en Riobamba existen muchos platos típicos los cuales tienen su preferencia por los clientes y ciudadanos, ya que estos platos son los que más se encuentran en los mercados, en los puestos de venta ambulante, en ferias, inclusive son los que se realizan en las casas de los habitantes de la ciudad, estos son: hornado, yaguarlocro, llapingachos, ceviche de chochos, fritada etc. Que además tienen una gran acogida por la gente, por su rico sabor por su atrayente olor y una rica y deliciosa combinación de colores en el momento que cada ingrediente es colocado en el plato.

Lo que el gráfico nos demuestra es que de la lista de platos típicos la gente prefirió a mayor cantidad el hornado 35% de la gente encuestada, siguiéndole con un 20% los ceviches de chochos, que igual tiene una acogida aceptable, detrás de este con menor porcentaje pero no tan distanciado con un 18% aparece la fritada, y los últimos lugares los ocupa los llapingachos con un 10% y el locro de papas con un 17%

2.- ¿Piensa usted que Riobamba es un sitio potencialmente turístico?

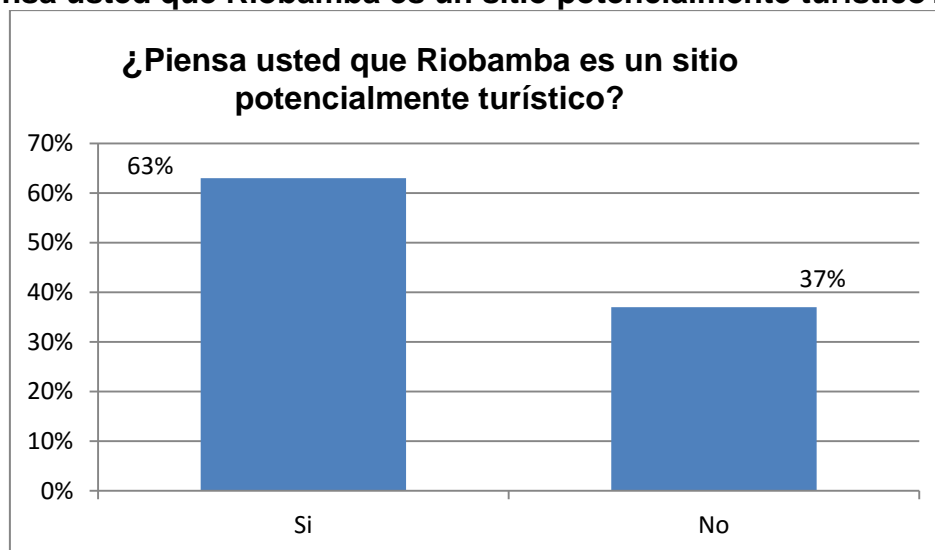
Tabla Nº 2

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	63	63%
No	37	37%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Gráfico Nº 2

¿Piensa usted que Riobamba es un sitio potencialmente turístico?



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Gustavo Martínez

Interpretación:

En la pregunta realizada, a los encuestados se pudo observar claramente la opinión de la gente la cual considera que Riobamba es una ciudad turística de excelencia, ya que consta de hermosas edificaciones, parques, y como un plus extra es la ciudad de las primicias, la cual la convierte en una ciudad atractiva para recibir a turistas.

La grafica refleja que el 63% de las personas encuestadas respondieron que sí, que Riobamba es una ciudad turística, debido a que es la ciudad de las primicias, y cuenta con muchos atractivos turísticos para el deleite de la gente visitante, mientras que el 37% restante dijo que no; que Riobamba, no es una ciudad turística y que la ciudad es más bien comercial.

3.- ¿Usted piensa que la gastronomía local, es una alternativa para mejorar el desarrollo del turismo?

Si____
No____
Tal vez____

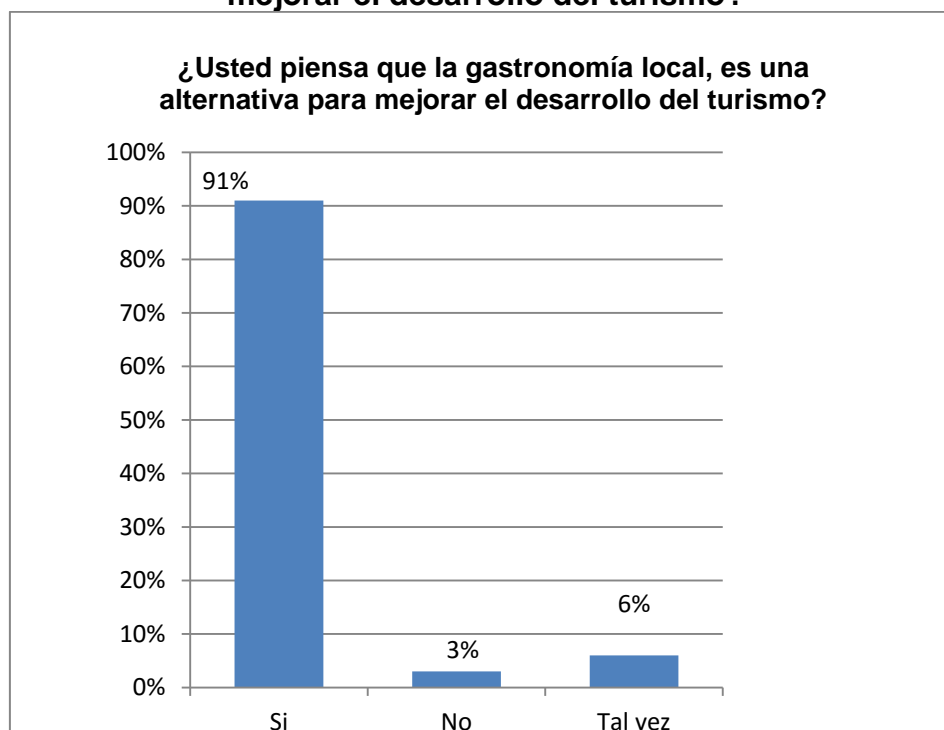
Tabla N° 3

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	91	91%
No	3	3%
Tal vez	6	6%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Gráfico N° 3

¿Usted piensa que la gastronomía local, es una alternativa para mejorar el desarrollo del turismo?



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: El Autor

Interpretación:

La ciudad de Riobamba posee una exquisita gastronomía, con sus deliciosos platos, que ofrece las ciudad atrae a propios y extraños, a que la visiten, como no enamorarse del delicioso, hornado Riobambeño, los ceviches de chochos con cuero, los llapingachos, el yaguar loco etc.

Ya que la gastronomía impulsa al desarrollo turístico de la ciudad, ayudando en la economía y aportando como un atractivo más para la ciudad.

La grafica refleja que el 91% de las personas encuestadas respondieron que sí, que precisamente la gastronomía local de la ciudad es una alternativa para mejorar el desarrollo de la ciudad en el ámbito turístico, mientras que el 6% restante dijo que tal vez pudiera ser una alternativa; y el 3% de la población encuestada dijo que definitivamente no es una buena opción para el desarrollo turístico.

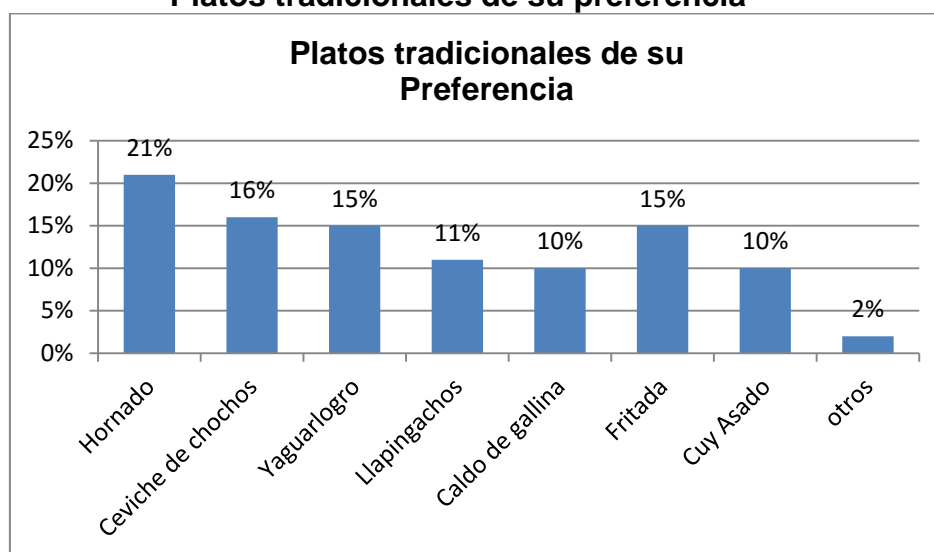
4.- Marque con una x los platos tradicionales de su preferencia

Tabla N° 4

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Hornado con mote	21	21%
Ceviche de Chochos	16	16%
Yaguar loco	15	15%
Llapingachos	11	11%
Caldo de Gallina	10	10%
Fritada	15	15%
Cuy Asado	10	10%
Otros	2	2%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Gráfico N° 4
Platos tradicionales de su preferencia



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Gustavo Martínez

Interpretación:

La gastronomía de Riobamba tiene variación en sus platos, ya que existen muchos platos propios de la cultura gastronómica de la ciudad, teniendo en consideración y como uno de los más representativos al hornado Riobambeño, que es muy diferente al de otras ciudades de la serranía ecuatoriana, por su preparación y los ingredientes que se esté palto lleva, ni que decir de los ceviches de chochos marca registrada de la ciudad de Riobamba, al igual que los demás platos que resaltan a la ciudad de Riobamba, como ciudad gastronómica y turística desde todo punto de vista.

En la gráfica podemos observar que el plato que más acogida tiene es el hornado con un 15%, seguido de los ceviches de chochos con un 16%, en tercer lugar hay un empate entre la fritada y el yaguar loco, que tienen un 15% de acogida, seguido de los llapingachos con 11%, al igual que el cuy asado y el caldo de gallina que ocupan un 10% cada uno, y el 2% de la población optó por denominar a otros platos que no estaban presentes en esta lista.

5.- ¿Cuál cree usted que es el principal motivo por el que llegan los turistas a la ciudad?

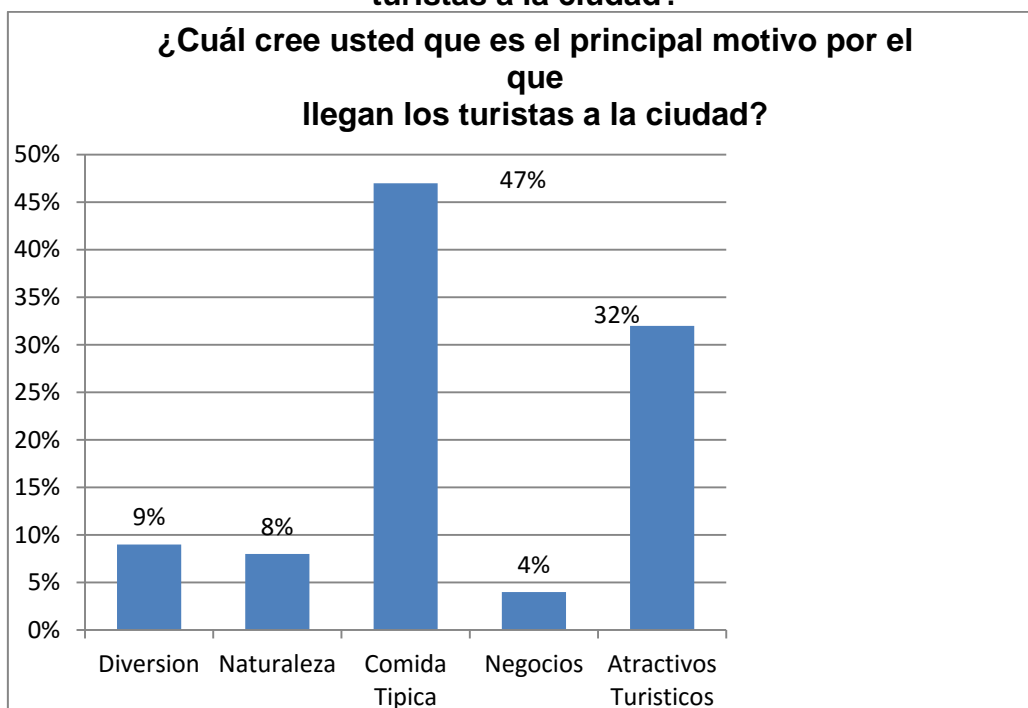
Tabla N° 5

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Diversión	9	9%
Naturaleza	8	8%
Comida Típica	47	47%
Negocios	4	4%
Atractivos Turísticos	32	32%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Gráfico N° 5

¿Cuál cree usted que es el principal motivo por el que llegan los turistas a la ciudad?



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Gustavo Martínez

Interpretación:

La grafica refleja que la principal fuente o motivo de la visita de los turistas a Riobamba, es su comida típica que ocupa un 47%, seguido de un 32% de los atractivos turísticos que ofrece la Sultana de los Andes, con un 9% por debajo esta la diversión, un 8% para la naturaleza y por ultimo tenemos con un 4% a los negocios, esto nos indica que la gastronomía ocupa un papel muy importante dentro de la visita de los turistas, ya sean extranjeros o de otras ciudades, a nuestra querida ciudad.

Debido a su deliciosa y variada gastronomía Riobamba es visitada por muchas personas, siendo este el principal motivo para visitar la ciudad en repetidas ocasiones por parte de gente, de distintas ciudades del país, y apreciada por extranjeros que visitan nuestra ciudad, llevándose una gran impresión de las delicias culinarias que ofrece la Sultana de los Andes.

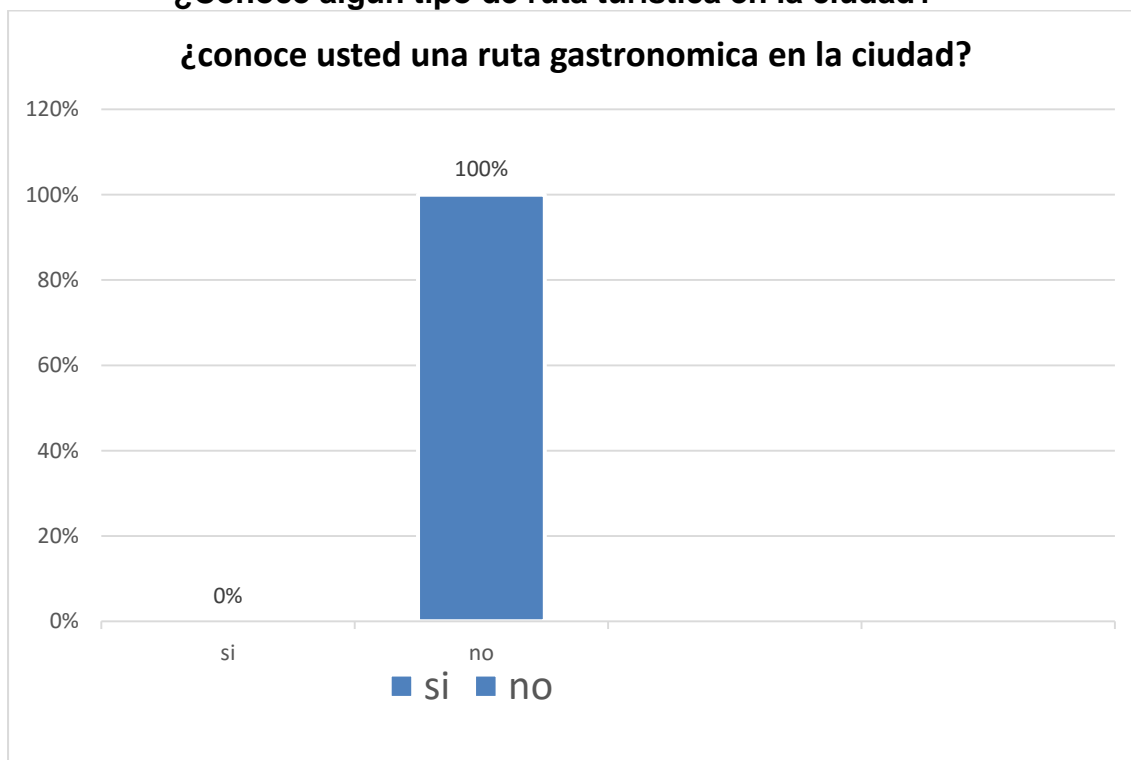
6.- ¿Conoce algún tipo de ruta gastronómica en la ciudad? ¿Cuál?

Tabla N° 6

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0%
No	100	100%
Total	100	100%

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Grafico N° 6
¿Conoce algún tipo de ruta turística en la ciudad?



Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores de la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Gustavo Martínez

Como primer paso se les indico claro cuál es el concepto de ruta gastronómica a las personas que fueron encuestadas.

Ruta gastronómica.- “Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, alimentarios o productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, de la gastronomía, además de los viajes que se puede hacer para llegar a estos destinos culinarios, A lo cual la gente respondió que conocían rutas turísticas más no gastronómicas que existieran dentro de la ciudad de Riobamba, por falta de difusión e información explicativa, de parte de las autoridades locales, o de proyectos gastronómicos existentes.

La grafica refleja que el 100% de las personas encuestadas respondieron que no conocen ningún tipo de ruta gastronómica en la ciudad de Riobamba, pero que conocían rutas turísticas y eran las siguientes, la ruta que realiza el ferrocarril del Ecuador, que comprende la visita a Urbina, y a su vez la visita a diversos puntos de la provincia.

Ficha de observación Gastronómica Informativa.

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Ceviche de Chochos	Doña Nelly, Doña Mary	Garaje coliseo Teodoro gallegas Borja.	Veloz y Pichincha
Ceviche de Chochos	Doña Rosita, Doña Aidita Doña Charito, Doña Liliana, Doña Julia	Barrio Villa María	Loja Y Argentinos
Ceviche de Chochos	El Mundo del ceviche	Frente al Hospital Docente de Riobamba	Av. Juan Félix Proaño
Ceviche de Chochos	s/n	Garaje edificio Agua Potable	Calle Madrid y Av. Juan Félix Proaño
Ceviche de Chochos	Restaurante y cafetería "La Custodia"	Riobamba	Primera constituyente y Tarqui.
Ceviche de Chochos	Ceviches Lolita	Frente al Edificio de CNT	Tarqui y Veloz
Ceviche de Chochos	s/n	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Colombia
Ceviche de Chochos	Cevichocho	Riobamba	Primera Constituyente y Juan Montalvo
Ceviche de Chochos	Doña Mary	Riobamba	Veloz y García Moreno
Ceviche de Chochos	El auténtico y tradicional ceviche de chochos de la Abuelita.	Riobamba	José de Orozco y Gabriel García Moreno
Ceviche de Chochos	s/n	Riobamba	Gonzalo Dávalos y Uruguay
Ceviche de Chochos	Doña Ceci	Hornos Andino	Av. Panamericana norte y
Ceviche de Chochos	La veci	Éspoch	

Ceviche de Chochos	s/n	Ministerio de Educación	Av. canónigo Ramos Y Augusto Rodríguez
Ceviche de Chochos	s/n	Explanada plaza Barrio la Dolorosa	Puruha y 10 de Agosto
Ceviche de Chochos	s/n	Parqué Triangular "La Dolorosa"	Av. Juan Félix Proaño y Guayaquil
Ceviche de Chochos	La veci	Epoch	

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Fritadas	Picantería el "buen sabor"	Frente al Hospital Docente de Riobamba	Av. Juan Félix Proaño
Fritadas	"La casa"	Riobamba	Primera Constituyente y Bernardo Darquea
Fritadas	Doña Rosa	Barrio Villa María	Joaquín Chiriboga y Veloz
Fritadas	s/n	La Estación	Av. Unidad Nacional y Lavalle
Fritadas	s/n	Mercado General Dávalos	Av. 21 de abril y León de Febres Cordero
Fritadas	Picantería Doña Nelly	Riobamba	Tarqui y Veloz
Fritadas	Picantería "El sabor Latino	Riobamba	Rocafuerte y Colombia
Fritadas	Picantería "Doña Rosa"	Barrio "Didonato	Chile y Carabobo
Fritadas	Ricas fritadas "El cisne de Laurita"	Barrio "Didonato	Chile y Carabobo
Fritadas	Picantería	La Estación	Francia y Unida Nacional
Fritadas	Fritadas de la Ayacucho	Riobamba	Ayacucho entre García Moreno y España
Fritadas	Salón el Cordovèz (Narcisa Morales de Masabanda)	Barrio "La Estación"	Av. Unida Nacional y Juan de Lavalle

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Hornado	Doña Nelly	Barrio Villa María	Joaquín Chiriboga y Veloz
Hornado	Patio de Comidas “la Condamine”	Centro Comercial Popular “La Condamine”	Carabobo y Esmeraldas
Hornado	Mercado Mariano Borja “La Merced”	La Merced	Colon y Guayaquil
Hornado	Mercado De San Francisco	Barrio San Francisco	10 de Agosto y Juan de Velasco
Hornado	Mercado San Alfonso	Barrio San Alfonso	Argentinos y 5 de junio
Hornado	Mercado de Santa Rosa	Barrio Santa Rosa	Villarroel entre Vicente Rocafuerte y Chile
Hornado	s/n	Redondel salida a San Luis	Av. Félix Proaño Octubre y circunvalación
Hornado	“Anita”	Argentinos y Carabobo	Primera constituyente y Joaquín Chiriboga
Hornado	“Carmita”	Loma de Quito	Argentinos y Carabobo
Hornado	“La Veci”	Loma de Quito	Carabobo y Venezuela

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Cuy Asado	Asadero “Cristo Rey	Gasolinera San Alfonso	Mariana de Jesús y Venezuela
Cuy Asado	Don Segundo Villafuerte	Salida a Guano	Av. 9 de Octubre y Eugenio Espejo

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Tortillas de Tiesto	Las tortillas de la "U"	Universidad	Eloy Alfaro y 10 de agosto
Tortillas de Tiesto	s/n	"La vasija"	Av. 9 de Octubre y Eugenio Espejo
Tortillas de Tiesto	s/n	Plaza de las Gallinas	Av. Cordovèz y Rocafuerte
Tortillas de Tiesto	s/n	Redondel del Comil	Av. Antonio José de Sucre redondel del Comil

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Llapingachos	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas
Llapingachos	Mercado Mariano Borja "La Merced"	La Merced	Colon y Guayaquil
Llapingachos	Mercado De San Francisco	Barrio San Francisco	10 de Agosto y Juan de Velasco
Llapingachos	Mercado San Alfonso	Riobamba	Argentinos y 5 de junio
Llapingachos	Mercado de Santa Rosa	Barrio Santa Rosa	Villarroel entre Vicente Rocafuerte y Chile
Llapingachos	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas
Llapingachos	s/n	Frente al Hospital Docente de Riobamba	Av. Juan Félix Proaño

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Yaguar loco	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas
Yaguar loco	Mercado Mariano Borja "La Merced"	La Merced	Colon y Guayaquil
Yaguar loco	Mercado De San Francisco	Barrio San Francisco	10 de Agosto y Juan de Velasco
Yaguar loco	Mercado San Alfonso	Riobamba	Argentinos y 5 de junio
Yaguar loco	Mercado de Santa Rosa	Barrio Santa Rosa	Villarroel entre Vicente Rocafuerte y Chile
Yaguar loco	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Caldo de patas	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas
Caldo de patas	Mercado Mariano Borja "La Merced"	La Merced	Colon y Guayaquil
Caldo de patas	Mercado De San Francisco	Barrio San Francisco	10 de Agosto y Juan de Velasco
Caldo de patas	Mercado San Alfonso	Riobamba	Argentinos y 5 de junio
Caldo de patas	Mercado de Santa Rosa	Barrio Santa Rosa	Villarroel entre Vicente Rocafuerte y Chile
Caldo de patas	Patio de Comidas "la Condamine"	Centro Comercial Popular "La Condamine"	Carabobo y Esmeraldas
Caldo de patas	Restaurante "nuestro sabor"	Frente al Hospital docente de Riobamba	Av. Juan Félix Proaño

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Tripa Mishqui	s/n	Coliseo Teodoro Gallegos Borja	Rocafuerte y José de Orozco
Tripa Mishqui	S/N	Bellavista	Av. Chimborazo y Loja
Tripa Mishqui	Doña Lucia Miranda	Iglesia de Santa Rosa	Pichincha Y Chile

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Morcillas	s/n	Bellavista	Loja y Av. Chimborazo
Morcillas	Mercado San Alfonso	Barrio San Alfonso	Argentinos y 5 de junio
Morcillas	Doña Rosita	Ciudadela Didonato	Chile y Carabobo
Morcillas	s/n	Diego de Almagro y veloz	Diego de Almagro y veloz
Morcillas	s/n	Barrio Villa María	León de Febres Cordero y Veloz

Elaborador Por: Gustavo Martínez

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección
Tortillas de Maíz	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Empanadas de viento	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Morocho	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Empanadas de Morocho	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Choclo Mote	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Choclo con habas	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios
Mollejas asadas	Vendedores	Puestos varios	Puestos varios

Elaborador Por: Gustavo Martínez


En este cuadro el lugar de venta no es fijo ya que son personas que llevan sus productos en canastas y se movilizan de acuerdo a su conveniencia.

- Estandarización de recetas

Receta estándar del Hornado.

Hornado					
					
Plato Típico “Riobambeño”			Dificultad: Medio		
Plato Fuerte			Un pax		
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Cerdo	454	3.00	g	200	1.33
Mote	454	1.00	g	75	0.16
Tomate	454	1.00	g	75	0.16
Lechuga	454	0.50	g	50	0.05
Limón	500	1.00	ml	20	0.04
Papas	454	0.80	g	50	0.08
Cebolla	454	1.00	g	50	0.11
Total de Costo Materia Prima					1.93

Receta estándar del locro de papas.

Locro de papas					
					
Plato Típico “Riobambeño”			Dificultad: Medio		
Entrada			Un pax		
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Papas	454	0.80	g	200	0.35
Leche	1000	0.80	ml	250	0.20
Maní	454	2.50	g	50	0.03
Queso	454	2.00	g	100	0.44
Cebolla Blanca	454	0.50	g	50	0.05
Crema de leche	500	3.00	ml	25	0.15
Mantequilla	454	2.00	g	10	0.04
Total Costo Materia Prima					1.26

Receta estándar de la fritada.

Nombre: Fritada



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Media			
Plato Fuerte		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Cerdo	454	3.00	g	200	1.32
Mote	454	1.00	g	80	0.17
Maduro	454	0.50	g	100	0.11
Lechuga	454	0.50	g	50	0.05
Tostado	454	1.00	g	100	0.22
Papas	454	0.80	g	80	0.14
Cebolla	454	1.00	g	80	0.17
Tomate	454	1.00	g	80	0.17
Aceite	1000	5.00	ml	200	1.00
Total Costo Materia Prima					3.35

Receta estándar del ceviche de Chochos.

Nombre: Ceviche de chocho



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Entrada		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Chochos	454	1.00	g	100	0.22
Cuero de cerdo	454	2.50	g	80	0.44
Tomate	454	1.00	g	40	0.08
Pasta de tomate	454	1.60	g	20	0.07
Limón	454	1.20	ml	20	0.05
Canguil	454	1.20	g	20	0.05
Cebolla	454	1.00	g	30	0.06
Naranja	500	1.00	ml	20	0.04
Total Costo Materia Prima					1.01

Receta estándar de caldo de patas.

Nombre: Caldo de Patas



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Entrada		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Patatas de Res	454	2.00	g	150	0.66
Mote	454	1.00	g	50	0.11
Cebolla Blanca	454	1.00	g	50	0.11
Ajo	454	2.00	g	10	0.04
Zanahoria	454	0.50	g	25	0.03
Papas	454	0.80	g	80	0.14
Total Costo Materia Prima					1.09

Receta estándar de los Llapingachos.

Nombre: Llapingachos



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Plato Fuerte		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Papas	454	0.80	g	80	0.14
Chorizo	454	2.30	g	100	0.51
Tomate	454	1.00	g	70	0.15
Lechuga	454	0.50	g	50	0.05
Huevo	1	0.15	unidad	1	0.15
Aguacate	1	0.25	unidad	1	0.25
Cebolla	454	1.00	g	50	0.11
Total Costo Materia Prima					1.36

Receta estándar del Morocho.

Nombre: Morocho



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Bebida		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Morocho	454	1.50	g	20	0.06
Leche	1000	0.80	ml	250	0.20
Azúcar	454	0.50	g	50	0.05
Escencia de Vainilla	-----	-----	-----	-----	-----
Canela	-----	-----	-----	-----	-----
Costo Total Materia Prima					0.31

Receta estándar del Jucho.

Nombre: Jucho



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Bebida		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total Gr	Costo Total
Capulí	454	3.00	g	50	0.33
Durazno	1	0.25	unidad	1	0.25
Azúcar	454	0.50	g	50	0.05
Costo Total Materia Prima					0.63

Receta estándar del cuy asado.

Nombre: Cuy asado



Plato Típico “Riobambeño”		Dificultad: Medio			
Plato Fuerte		Un pax			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Unidad	Total	Costo Total
Cuy	1	5.00	unidad	1	5.00
Lechuga	454	0.50	g	100	0.11
Tostado	454	1.00	g	50	0.11
Papas	454	0.80	g	100	0.17
Cebolla	454	1.00	g	25	0.05
Maní	454	2.50	g	70	0.38
Leche	1000	0.80	ml	50	0.04
Tomate	454	1.00	g	100	0.22
Costo Total Materia Prima					6.08

VI. CONCLUSIONES

- La gastronomía de la ciudad de Riobamba es muy rica culturalmente ya que desde antes de la conquista de los españoles los asentamientos de nuestros antepasados realizaban estos platos los cuales al pasar de los años se fueron perfeccionando.
- Los productos que se utilizan en la elaboración de los platos, son de gran importancia a nivel regional en el Ecuador, ya que con ellos nace el origen de la sazón ecuatoriana, y las técnicas, métodos, y secretos para darle como resultado final el mejor sabor existente en el mundo.
- La cultura gastronómica de la ciudad de Riobamba no ha cambiado de una forma drástica ya que las familias siguen manteniendo la tradición y la costumbre de preparar y consumir los platos típicos.
- Se pudo conocer la forma tradicional de cómo se realizan los procesos de elaboración y las herramientas utilizadas para la elaboración de platos típicos y cuál es su procedimiento.

VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda fomentar la investigación de productos nativos como es el maíz, las papas, el chocho, la quinua etc. Para no perder las tradiciones y costumbres gastronómicas y con esto contribuir al desarrollo gastronómico de nuestra hermosa ciudad.
- Para la elaboración de los platos típicos de la ciudad de Riobamba se recomienda seguir paso a paso el proceso de elaboración para obtener un buen producto
- Se debe incorporar los platos típicos de la ciudad, en nuestra alimentación diaria ya que mantienen nuestras raíces gastronómicas y culturales.
- Se debe dar a conocer los sitios donde se expende los platos tradicionales, para que más gente conozca la gastronomía del sector, y de esta forma fortalecer el desarrollo turístico del cantón Riobamba

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1.- ACERENZA, M. Á. (2006). *Efectos económicos socioculturales y ambientales del Ecuador*. México: Trillas.
- 2.- BARRERA, J. P. (2010) *Cocinas regionales andinas*. Quito: Corporación Editorial Nacional.
- 3.- CHAMORRO, A. Destinos Turísticos del Ecuador. Abril 23 del 2015. Recuperado el 3 de julio del 2015
<http://achamorropozo.blogspot.com>
- 4.- ENRIQUEZ, L. (2014). Las Recetas de Laylita, (n.d) Recuperado el 14 de julio del 2015
<http://laylita.com/recetas/2011/10/30/colada-morada/>
- 5.- ESTRELLA, E. (1990) *El Pan Andino*. Quito: ABYA-YALA
- 6.- GALARZA, H. BERMEJO, J. (2008) *Chimborazo y sus cantones*. Riobamba "VIVE". Riobamba: Ideas Punto, volumen (3). p. 45, 46
- 7.- GUERRERO, M. (s.f) Lugares turísticos de la provincia de Chimborazo. (s. f). Recuperado el 13 de junio del 2015
<https://maritzaquerrero.wordpress.com/turismo-local-2/>
- 8.- HERRERA, V. (2009, 23 de febrero). La chicha de jora; Identidad cultural y gastronómica. Diario El Mercurio, Diario Independiente de la Mañana, (2012) Recuperado el 14 de julio del 2015
http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.VawrGKR_Oko
- 9.- HIERAS, M., & Pérez D.L. (2004). *Manual del Turismo Sostenible* Madrid: Mundi – Prensa
- 10.- HILDA, A. (2011) *Gastronomía y Biodiversidad Andina en la provincia de Chimborazo*. Quito: Aristos Arte Grafico
- 11.- JIMÉNEZ, M. C. C. (2010) Plaza de mercado: una tradición continúa. marzo 4 del 2010. Recuperado el 13 de junio del 2015
<http://apuntesdearquitecturadigital.blogspot.com/2010/12/plazas-de-mercado-una-tradicion.html>

- 12.- LOPEZ, A., CARABIAS, L., & PANIAGUA, E. (2011) *Ofertas Gastronómicas*. Madrid: Paraninfo
- 13.- Ministerio de Turismo. (2002).Ley de Turismo. Ley No. 97. RO/ Sup 733 de 27 de Diciembre del 2002. Quito.
- 14.- MALDONADO, E. Historia (2014). Octubre 29, 2014. Recuperado el 3 de julio del 2015
<http://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/riobamba/historia>
- 15.- MONTECINOS, A. (2015) .Peregrino Gastrónomo. junio 27, 2013. Recuperado el 10 de Junio del 2015
<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronómica-turística-y-cultural/>
- 16.- MONTECINOS, A. (2015). Rutas Gastronómicas Turísticas y Culturales. agosto 3 del 2012. Recuperado el 10 de junio del 2015
<http://www.boletin-turistico.com/index.php/blogs-de-turismo/item/5477-rutas-gastronómicas-turísticas-y-culturales?tmpl=component&print=1>
- 17.- NOBOA, S. (2008). Historia de los Buñuelos, (2008) Recuperado el 15 de julio del 2015
<http://www.gastronomiaycia.com/2008/03/17/historia-de-los-bunuelos/>
- 18.- PEREIRA, C. (2013). Gastronomía Turística. Recuperado el 17 de julio del 2015
<https://www.blogger.com/profile/15721933961814271039>
- 19.- PEREZ, D. (2013). Viajando por (n.d). Agosto 5 2013. Recuperado el 3 de julio del 2015
<http://www.viajandox.com/chimborazo/parque-maldonado-riobamba.htm>
- 20.- PEREZ, S. (2011). Gastronomía Típica (n.d) Recuperado el 14 de julio del 2015
<https://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=32884>
- 21.- SANCHEZ, J. (2010). Cocina ecuatoriana (n.d). Recuperado el 14 de julio del 2015
http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- 22.- TEVEZ, J. AYALA, P. OTAMENDI, P. (2011). Turismo hotelería y restaurante. Barcelona: Lexus.

- 23.- TORRES, A. M. (2013). Definición y Sostenibilidad de las Rutas Gastronómicas Turísticas. Junio 27, 2013 Recuperado el 12 de junio del 2015 <https://cegaho.wordpress.com/2013/06/27/definicion-y-sostenibilidad-de-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>
- 24.- UNIGARRO SOLARTE, C. (2010) *Patrimonio Cultural Alimentario, Cartografía de la memoria*. Quito: Fondo.
- 25.- VALLE, J. (2012. 21, abril) El camino que siguió Sucre para darnos la libertad, Diario *La Prensa Chimborazo, Riobamba*, p. 5.
- 26.- VILLEGAS, B. (2014). Atractivos Turísticos de Riobamba. 10 de Julio de 2014. Recuperado el 2 de julio del 2015 <https://prezi.com/frlaxhdwgami/attractivos-turisticos-riobamba/>
- 27.- VILLAGÓMEZ, B. Artes. (2012). 18 de abril de 2012. Recuperado el 14 de julio del 2015 <http://www.buenastareas.com/ensayos/Artes/3926967.html>
- 28.- WUTH, H. (2013). Historia de la Cocina, un buen resumen. (n.d) Recuperado el 14 de junio del 2015 <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>

XI. ANEXOS

ENCUESTA
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALÚD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Con fines académicos solicito a usted muy comedidamente responder al siguiente cuestionario relacionado acerca del turismo gastronómico gastronómica y de los platos típicos de la ciudad de Riobamba.

Información General:

Sexo: Masculino_____ Femenino_____

Instrucción: Primaria_____ Secundaria_____ Superior_____

1.- ¿De los siguientes platos cuales cree que son típicos de la ciudad de Riobamba?

Hornado_____

Fritada_____

Ceviche de Chochos_____

Llapingachos_____

Yaguarlocro_____

2.- ¿Piensa usted que Riobamba es un sitio potencialmente turístico?

Si_____

No_____

3.- ¿Usted piensa que la gastronomía local, es una alternativa para mejorar el desarrollo del turismo?

Si_____

No_____

4.- Marque con una x los platos típicos de su preferencia

Hornado

Ceviche de Chochos

Yaguarlocro

Llapingachos

Caldo de Gallina

Fritada

Cuy Asado

Otros

5.- ¿Cuál cree usted que es el principal motivo por el que llegan los turistas a la ciudad?

DIVERSIÓN.....

NATURALEZA.....

COMIDA TÍPICA.....

NEGOCIOS.....

ATRATIVOS TURÍSTICOS.....

OTROS.....

6.- ¿Conoce algún tipo de ruta gastronómica en la ciudad?

Si.....

No.....

Ficha de observación gastronómica.

Plato Típico	Nombre del Local	Lugar	Dirección

