



ESCUELA SUPERIOR
POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL
CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO 2012.”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

MARÍA LUISA BENALCÁZAR NÁJERA

RIOBAMBA - ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....
Lic. Manuel Jaramillo B.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO 2012**”; de responsabilidad de la Srta. María Luisa Benalcázar Nájera; ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lic. Manuel Jaramillo B.

.....

DIRECTOR DE TESIS

Lic. David Guambi E.

.....

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 20 de febrero 2013

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a sus autoridades, a la Facultad de Salud Pública y a la Escuela de Gastronomía. De manera especial a sus docentes el Licdo. Juan Carlos Salazar, Chef. Fidel Sánchez, Licdo. Francisco Jiménez, Licdo. Cristian Martínez, Chef. Alberto Melo, Chef. David Guambi, Ms. Luis Carrión, la Ing. Natalia Veloz, Ing. Maribel Vallejo, Dra. Sarita Betancourt, Dra. Janeth Fonseca, Ing. Silvita Tapia, Ing. Susanita Pino por su entrega incondicional en las aulas de clase formándome como una profesional emprendedora y con una visión futurista.

Un sincero agradecimiento al G.A.D. Municipal del Cantón Alausí a su alcalde el Sr. Clemente Taday Lema, al Concejo Cantonal de manera muy especial a la Srta. Rosa Benalcázar por ser la gestora para que dicha institución me abriera sus puertas para poder realizar este trabajo. Al Departamento de Turismo y a su personal de manera especial a la Ing. Ximena Taday. Mi agradecimiento Sincero a la Ing. Rosita Benalcázar y la Ec. Soledad Benalcázar por su apoyo incondicional durante mi estadía en el Cantón Alausí, a mi gran amiga y confidente Verito Palmay quien me ayudo mucho en la realización de este proyecto.

Expreso mi sentida gratitud al Licdo. Manuelito Jaramillo, por su apoyo desinteresado durante mi carrera estudiantil y en el transcurso de tutoría de este proyecto de Tesis.

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico con infinito amor a los seres que me dieron la vida Mis Padres Ezequiel y Eloísa quienes han permanecido a mi lado en las buenas y en las malas demostrándome el valor de la vida y de la perseverancia dándome la fuerza necesaria para seguir adelante sin declinar y poder terminar mi carrera profesional. Dedico y agradezco infinitamente a mis hermanos Lili, Raulito, Marce, Carmi, y Freddy quienes a pesar de la distancia fueron mis apoyos moral y económico.

A mi amiga incondicional y amiga fiel Sole quien ha permanecido a lo largo de mi vida junto a mí brindándome su apoyo y amor absoluto, a Rosita mi segunda madre quien en las buenas y en las malas ha sido mi consejera, amiga y mi apoyo económico. A mi tía Olguita y mi prima Juanita quienes no me han dejado sola en los momentos que más los he necesitado.

Lo dedico con profundo cariño a mi abuelito Ezequiel a mi hermano Carlitos a mis cuñadas Nellyta y Gaby a mis sobrinos Silvanita, Joel, Marcelo, Andrés, Freddy, Anahy, Ainhoa, Mathew, Eliceo y a mis cuatro pequeños que están por llegar; y a un ser especial Alex. Todos ustedes son el motivo más grande para seguir adelante a quienes quiero de manera muy especial y forman parte de mi vida. Mi agradecimiento infinito al creador mi Dios por ser mi guía y mi protector durante toda mi vida.

A quienes durante toda esta etapa estudiantil se convirtieron en hermanas sin tener un vínculo sanguíneo, en las buenas y en las malas permanecimos juntas ayudándonos unas a otras. Gracias por todo amigas los llevare siempre en mi mente y en mi corazón Luz, Tita, Marianita, Jeisy, Pauly, y Catt.

Quiero agradecer de todo corazón a la Sra. Reinita Santamaría y a mi cuñada Patricia Garcés por haberme tendido la mano para poder culminar mi carrera, gracias por su apoyo, sus consejos su alojo y sobre todo por el gran cariño sincero que me demostraron durante todo el tiempo que permanecí en su casa.

En fin a todos quienes en algún momento de mi vida fueron mi apoyo principal gracias a todos los llevaré por siempre en mi corazón.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	3
A. GENERAL	3
B. ESPECÍFICOS	3
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
1. HISTORIA ALAUSÍ.....	4
a. Los Aborígenes.....	4
b. El Reino de Quito	5
c. Invasión Incaica	5
d. Conquista.....	6
e. La Colonia.....	7
f. Primeros habitantes	8
2. DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA.....	8
3. DISTANCIAS DE LAS PRINCIPALES CIUDADES HACIA ALAUSÍ.	9
4. PATRIMONIOS DEL CANTÓN ALAUSÍ	10
a. Patrimonio Arqueológico	10
b. Patrimonio Arquitectónico	10
c. Patrimonio Cultural.....	10
d. Patrimonio Ferroviario.....	11
e. Patrimonio Natural	11
5. ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN ALAUSÍ	11
a. La Nariz del Diablo.....	11
b. El Ferrocarril	12
c. Lagunas de Ozogoché	13
d. Iglesia Matriz.....	14
e. Parroquia Guasuntos	15
f. Centro Histórico	16
g. Gruta de la Virgen de Lourdes de la Inmaculada Concepción	17

h.	Parroquia Huigra.....	18
i.	Fiestas de San Pedro.....	20
j.	El Camino del Inca.....	21
6.	CALENDARIO FOLCLÓRICO DE LAS PRINCIPALES FIESTAS POPULARES DE ALAUSÍ.....	22
7.	TURISMO.....	24
8.	EL TURISMO A NIVEL MUNDIAL.....	24
9.	TURISMO EN EL ECUADOR.....	25
10.	TURISMO COMUNITARIO	26
11.	RUTA TURÍSTICA.....	27
12.	RUTA GASTRONÓMICA	28
a.	Definición	28
b.	Historia.....	29
c.	Ruta gastronómica en el Ecuador.....	29
13.	METODOLOGÍA PARA CREAR UNA RUTA GASTRONÓMICA.....	30
a.	Elementos que caracterizan una Ruta Alimentaria.....	30
b.	El alimento como patrimonio cultural	31
c.	Los alimentos y su vinculación con el turismo	33
d.	Situación internacional.....	35
e.	Situación nacional.....	36
f.	Pasos para su creación.....	36
g.	Principios de sostenibilidad a considerar	38
IV.	METODOLOGÍA.....	40
1.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	40
2.	VARIABLES	40
1.	IDENTIFICACIÓN	40
2.	DEFINICIÓN.....	40
3.	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	42
3.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	46
4.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	46

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	63
A. IDENTIFICACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.....	64
B. ACREDITACIÓN DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS.....	66
a) PANADERÍA CAFETERÍA RESTAURANT “ROGER’S”.....	68
b) PANADERÍA TRIGO PAN.....	72
c) PANADERÍA EL RICO PAN.....	74
d) PANADERÍA ESPIGA DE ORO.....	76
e) HELADERÍA HELADO AMERICANO.....	81
C. RECETAS ESTÁNDAR DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES IDENTIFICADAS DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.....	83
VI. CONCLUSIONES.....	101
VII. RECOMENDACIONES.....	102
VIII.BIBLIOGRAFÍA.....	103
ANEXOS.....	105

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1: DISTANCIAS DE LAS PRINCIPALES CIUDADES HACIA ALAUSÍ..	9
TABLA N° 2: CALENDARIO FOLCLÓRICO DE LAS PRINCIPALES FIESTAS POPULARES DE ALAUSÍ.....	22
TABLA N° 3: RUTA TURÍSTICA.	42
TABLA N° 4: RUTA GASTRONÓMICA.....	43
TABLA N° 5: RUTA GASTRONÓMICA.....	44
TABLA N° 6: ACREDITACIÓN DE LOS LUGARES TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS.....	45
TABLA N° 7: IDENTIFICACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.	
TABLA N° 8: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LOCALES QUE EXPENDEN COMIDA.....	68
TABLA N° 9: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA TRIGO PAN).	72
TABLA N° 10: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA EL RICO PAN).	74
TABLA N° 10: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA ESPIGA DE ORO).....	76
TABLA N° 10: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A HELADERÍAS.	81

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO N° 1: IDENTIFICACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.....	65
GRÁFICO N° 2: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A LOCALES QUE EXPENDEN COMIDA.	68
GRÁFICO N° 3: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA TRIGO PAN).....	72
GRÁFICO N° 4: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA EL RICO PAN).	74
GRÁFICO N° 5: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A PANADERÍAS (PANADERÍA ESPIGA DE ORO).	76
GRÁFICO N° 6: CUANTIFICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE APLICADAS A HELADERÍAS.	81

RESUMEN

El presente trabajo investigativo se realizó con la finalidad de identificar la gastronomía tradicional y los lugares turísticos del Cantón Alausí, mediante la elaboración de una Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”, que será difundida por el G.A.D.M.A. entre turistas nacionales, extranjeros y los dueños de negocios que son parte de este trabajo, permitiendo mejorar su calidad de vida y el acceso equilibrado a las oportunidades de progreso, remarcando los niveles de calidad de servicio y productos de la zona, obteniendo una calificación determinada y regulada por el G.A.D.M.A. basándose en la revisión bibliográfica y documental del presente trabajo, ubicando los lugares turísticos gastronómicos con los más altos puntajes en las evaluaciones, tales como: las entrevistas y matrices de evaluación de la calidad de los establecimientos. Así como también se detalla el procedimiento de este estudio para lograr la propuesta planteada de la creación de la guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”. Los resultados y discusión dan a conocer los resultados a través de cuadros y gráficos, con su debida interpretación, datos que sirvieron para el perfeccionamiento de la investigación. Concluyendo y recomendando que el presente estudio es favorable para el desarrollo y promoción de la guía gastronómica del cantón Alausí.

SUMMARY

The present investigation was carried out in order to identify the traditional gastronomy and the tourist sites of the Alausí Canton, through the development of a Gastronomic Tourist Guide "Sixth Heritage", which will be released by the G.A.D.M.A. among national and foreigners tourists and access balanced advancement opportunities, highlighting the levels of quality of service and products of the area, by achieving a score determined and regulated by the G.A.D.M.A. This study was based on the review of the literature and regulated and documentary, placing the gastronomic tourist places with higher scores on assessments, such as: interviews and arrays of evaluation of the quality of establishments. It also details the procedure for achieving the goal that is the creation of the tourist guide Gastronomic "Sixth Heritage". Results and discussion are made known through tables and charts, with their proper interpretation. These data were used to research development. It is concluded that this study is favorable for the development and promotion the gastronomic guide of Alausí canton.

I. INTRODUCCIÓN

El Ecuador se caracteriza por contar con la mayor biodiversidad del mundo por kilómetro cuadrado, donde se puede realizar actividades en familia, en pareja, en grupos o para los viajeros solitarios o adultos mayores. Ofreciendo varias alternativas desde el turismo de aventura al ecoturismo, aviturismo, agro turismo, turismo gastronómico, voluntariado, historia y cultura, deportes acuáticos, viajes de incentivos y convenciones. Las opciones para una verdadera aventura gracias a su rica diversidad son infinitas, cuenta con un clima primaveral durante todo el año y siempre tiene nuevos lugares y opciones por descubrir.

Alausí es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador, en la actualidad cuenta con recursos de gran índole como son sus cinco patrimonios, sus atractivos turísticos y su gastronomía para hacer del turismo una de sus actividades principales de desarrollo, uniéndose a las opciones de aventura escogidas por el turista en este país.

Debido a las diferentes formas de hacer turismo dada a la necesidad, contando con los recursos necesarios apoyado por los resultados de una investigación profunda y coherente, que a su vez se sustenta con teoría y conceptos fundamentales, y beneficiándonos la mayor afluencia de turistas debido a la rehabilitación del ferrocarril que es uno de los patrimonios del cantón, en el presente trabajo se realiza el Diseño de una Ruta Turística Gastronómica en el Cantón Alausí Provincia de Chimborazo 2012.

Nuestro país cuenta con rutas gastronómicas enfocadas de manera general, enmarcando los lugares turísticos más sobresalientes, descartando de esta forma las tradiciones, cultura y gastronomía de ciudades pequeñas, que cuentan con un gran potencial turístico gastronómico siendo uno de ellos el Cantón Alausí.

El turismo gastronómico es una de las nuevas opciones de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. El turismo gastronómico es una forma de hacer que la gastronomía del lugar visitado, sea parte de la actividad preponderante durante su visita, no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos tradicionales, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas 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.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Diseñar una ruta turística gastronómica para el Cantón Alausí Provincia de Chimborazo.

B. ESPECÍFICOS

- Identificar las preparaciones tradicionales del Cantón Alausí.
- Identificar los lugares turísticos gastronómicos que por tradición expendan alimentos en el cantón.
- Acreditar la calidad de los productos y servicios de los lugares identificados.
- Promover la difusión de la ruta turística gastronómica del cantón mediante la elaboración de una guía.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. HISTORIA ALAUSÍ

El cantón Alausí, se ubica en la cuenca del río Chanchán, que en lo geográfico parece formar parte de un mundo distinto, donde el contraste de la altura se mira en el vértigo de los abismos. Efectivamente encontramos grandes y numerosos macizos montañosos, en los que se destacan las elevadas cimas, formando grandes quebras originales. La corriente de este río, ha provocado una gran hendidura, porque su paso a través de los miles de años de recorrido ha dado lugar a la formación de un relieve tortuoso. En este espacio geográfico de diversos pisos climáticos que va desde el frío glacial hasta el húmedo tropical, se asentaron paulatinamente inmigrantes llegados de diferentes regiones para aprovechar de la bondad de su clima y la feracidad de sus tierras.

El origen de los pueblos, no se puede señalar con exactitud, la base de su procedencia son leyendas y tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación. ⁽⁶⁾

a. Los Aborígenes

Se cree que los primeros habitantes que poblaron esta zona fueron los Jíbaros, luego llegaron los Cayapas y Colorados, quienes predominaron debido a su mayor cultura y capacidad guerrera, pero con el paso del tiempo se mezclaron todos formando el grupo étnico de la hoya.

Parece que el nombre Alausí proviene de la lengua Mochicán que explica que LEOSI (ALAUSSI), tiene dos raíces, LEO igual culebra, y SI luna es decir que tenía la capacidad de dioses. Se dice también que estos territorios fueron habitados por los Lausies y Tiquizambis. Los Lausies de raza Cañari y por consiguiente de origen MAYA, se designa que Lausí es de idioma Cañari, que quiere decir “Cosa de Gran Estima y Querida”. Los Tiquizambis, eran de raza Puruhá, con el tiempo estos dos grupos llegaron a fusionarse dando lugar a un nuevo tipo racial.

b. El Reino de Quito

Fue una confederación de Tribus, con el objeto de mantener la paz y defensa de los pueblos, en su organización política se mantuvieron los estados independientes, gobernados por su cacique. Como parte de esta confederación se mantuvo el cacicazgo de Lausí que comprendía las tribus de los Achupallas, Chanchanes, Sibambis, Tungas, Guasuntos, Piñancayes, y Pumallactas. El Cacicazgo de Tiquizambis fue más pequeño, abarcaba los Quismias, Moyocanchas, Jubales y Zula. Su región era astral y tenía ceremonias dedicadas al culto del sol, además adoraban, los montes, peñas y juntas de los ríos. Creían en los hechiceros y agoreros, enterraban a sus muertos principales en hoyos cavados en la tierra, acompañando sus armas y alimentos.

c. Invasión Incaica

Cuando surge la conquista sureña de Tupac _ Yupanqui ofrecen tenaz resistencia desde las alturas de Achupallas y Pumallacta, teniendo como líder el cacique Lausí Chahuancallo, cuando Atahualpa heredero del Reino de Quito y emprendió la

guerra, contra Huascar, hubo entre su ejército un distinguido guerrero, el general Socta–Urco (seis ceros), Cacique Tiquizambi que en compañía de Quisquis y Calicuchima caminan en vanguardia derrotando a su enemigo hasta culminar con la batalla de Quipaypan.

d. Conquista

Los españoles llegaron a lo que ahora es el Ecuador comandados por Benalcázar, quién debió huir burlando al ejército de Rumiñahui que los perseguía; en estas circunstancias descansan en tierras de los Lausíes y fundan la ciudad española de San Pedro de Alausí, poniéndole el nombre del Santo del día. Posteriormente esta fundación fue legalizada por el mismo Benalcázar con el nombre de Asiento de Alausí. Desde los albores del movimiento de Quito, Alausí estuvo presente secundando la gloriosa revolución con la participación activa del Capitán José Antonio Pontón. La actitud valiente y decidida de sus hijos sirvió para que el 11 de noviembre de 1811, fuera elevada a la categoría de Villa. Todos los esfuerzos independentistas no fueron vanos, es así que el 13 de noviembre de 1820, Alausí proclama su libertad política. Otra de las fechas gloriosas de Alausí es el 25 de junio de 1824, que es la Canonización definitiva. El Departamento de Ecuador comprendía las Provincias de Pichincha, Imbabura y Chimborazo, como parte de esta última Provincia se mantuvo el Cantón Alausí y continúa así durante su vida independiente, tomando participación activa de todos los acontecimientos de la República. Luego de la Revolución Marcista, concretamente el 6 de Marzo de 1845, el Pueblo de Alausí plegaba abiertamente a este movimiento. Desde este año Alausí

siguió de cerca la agitada vida política y republicana, demostrando sus cualidades de pueblo activo y progresista. Durante la época toma gran impulso material y cultural debido al esfuerzo de sus hombres y especialmente de don Tomás Betancourt, quien mantuvo estrecha relación con el Presidente García Moreno. En 1895 consignó su enérgica protesta por la venta de la Bandera y respalda al pronunciamiento de Alfaro. En tierras alauseñas se esperó a Alfaro para formar luego la magnífica columna Chimborazo que brillante actuación tuvo en Gatazo. Con el General Alfaro en el poder se construyó el ferrocarril que llegó a esta población en el año 1902, obra redentora con la que vuelve a surgir el progreso con todas sus virtualidades materiales y espirituales. El 28 de mayo de 1944, en Alausí se acogió fervorosamente los principios de Reconstrucción Nacional. Con esta ocasión, Alausí sintiendo que había madurado sus propias fuerzas de Pueblo en marcha franca de progreso, hizo oír sus claros anhelos de Provincialización haciendo eco en todo el país, aunque su realización fue postergada; pero consiguió en cambio la atención oficial para llenar sus imperiosas necesidades dentro del orden cultural y administrativo. Se creó el colegio secundario González Suárez, los Juzgados Provincial y del Crimen, la Sub intendencia de Policía, la Agencia del Banco Provincial y otras instituciones que hacen de esta pequeña ciudad un centro de importancia dentro del convivir nacional.

e. La Colonia

Durante los tres siglos de la época colonial. Alausí cobró importancia, tuvo dos templos, fábricas que eran mejores que las de Cuenca. Durante la colonia la

agricultura floreció con los cereales traídos desde España, la ganadería crecía gracias a su buen clima, debido a la abundancia de cosechas tuvieron que construir molinos a la orilla del río ya que las grandes piedras que trituraban el grano giraban por la fuerza del agua.

Cuando se creó la Gobernación de Quito, Alausí formaba parte de ella junto con otros cantones. Alausí contaba con un Teniente de Corregidor que pertenecía al Corregimiento de Cuenca y comprendía las siguientes poblaciones: Tixán, Guasuntos, Pumallacta, Achupallas, Chunchi y Sibambe.

f. Primeros habitantes

El sabio investigador alemán Max Uhle, afirma que existen precisas evidencias donde se puede constatar influencia mayoide en los primeros asentamientos de esta región. Dice también, que estos se ubicaban hacia uno y otro lado del río Chanchán, sitios donde han quedado muchas evidencias pese a la gran cantidad de aluviones y terremotos que ha soportado la zona. Desde luego hacia el Norte se había desarrollado una gran cultura los puruhaes; hacia el Sur, los cañaris; hacia el Oeste los huancavilcas; hacia el Oriente, jíbaros y shuaras; todos ellos contribuyeron a la formación de los pueblos que se asentaron en la micro región del río Chanchán, convirtiendo a esta región en una especie de frontera interétnica. ⁽⁴⁾

2. DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA

Alausí es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Se sitúa en una altitud promedio de 2.340 msnm. La cota más baja del cantón es de 1.225 msnm, en la parroquia Huigra y la mayor se encuentra a 3.340 msnm en Achupallas.

Tiene una superficie: de 1.707 km².

La temperatura media es de 14 a 15 °C. Alausí se encuentra a 97 km de Riobamba, en un pequeño valle al pie del cerro Gampala, en la depresión en la que se sitúa el río Chanchán.

Limita al norte con los cantones de Pallatanga y Guamote, al sur con el cantón Chunchi y las provincias de Cañar y Azuay, al este con Morona Santiago y por el occidente llega hasta las llanuras de la costa en la provincia del Guayas y el cantón Cumandá.

Entre los principales ríos están: el río Chanchán que nace en los páramos de Atapo, es el principal agente hidrográfico de la hoya del mismo nombre, formado por el Pomacacha y el Guasuntos; el río Chanchán recibe las aguas de los ríos Sibambe, Lauma, Blanco, Angas; uniéndose con el Chimbo, forma el Yahuachi que se une al Guayas, para llegar al Océano Pacífico.

Alausí está constituido por 10 Parroquias: 1 urbana y 9 rurales. La urbana es Alausí Central y las rurales son: Tixán, Sibambe, Huigra, Pistishi, Guasuntos, Achupallas, Sevilla, Pumallacta, y Multitud. ⁽¹⁾

3. DISTANCIAS DE LAS PRINCIPALES CIUDADES HACIA ALAUSÍ.

TABLA N° 1: Distancias de las principales ciudades hacia Alausí.

CIUDAD	DISTANCIA
Quito – Alausí	283 km

Riobamba – Alausí	97 km
Guayaquil – Alausí	170 km
Cuenca – Alausí	159 km

FUENTE Y ELABORACIÓN: Departamento de Turismo del G.A.D.M.A.

4. PATRIMONIOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

a. Patrimonio Arqueológico

Su nombre se debe a la importancia de sus atractivos turísticos, más relevantes e históricos del Cantón Alausí; como son: Camino del Inca, Conchas Petrificadas de Santa Rosa de Chicho conocidas como área protegida y Patrimonio Natural del Ecuador.

b. Patrimonio Arquitectónico

Alausí cuenta con las edificaciones más antiguas dentro del cantón. Las más representativas son: La iglesia Matriz, Calles empedradas, Balcones con fachadas de arquitectura antigua con estilos español, americano y árabe y El reloj público.

c. Patrimonio Cultural

Existe cultura propia del cantón y sus comunidades, por sus tradiciones, costumbres, gastronomía, artesanías, vestimenta, etnias, historia y leyendas.

Las Fiestas de San Pedro, son la demostración del dominio español en América.. Se conservan aun las danzas, música, folklore, pelea de gallos, corrida de toros; esto atrae a turistas de todo el país y del exterior.

d. Patrimonio Ferroviario

El tren llegó a San Pedro de Alausí el 07 de septiembre de 1902, esta obra fue construida por el General Eloy Alfaro, ex presidente del Ecuador, fue el comienzo de la transformación de este pueblo, puesto que se incrementó el comercio y la agricultura; siendo Alausí el punto estratégico para conectarse a la Costa y el Austro Ecuatoriano; haciendo que el cantón se incorpore al bienestar de la Nación.

e. Patrimonio Natural

Por disfrutar de la diversidad de recursos; más en zonas rurales, nuestro Cantón forma parte del Parque Nacional Sangay donde podemos observar y visitar la Zona Lacustre de Ozogoché constituida por 35 lagunas; cascadas, Lagunas de Mapagüiña, montañas, cerros, rocas, ríos, diversidad de flora, fauna y clima. ⁽³⁾

5. ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN ALAUSÍ

a. La Nariz del Diablo

La Nariz del Diablo es una roca gigantesca en forma de nariz por cuyas faldas corre el tren hasta llegar un punto en el que tiene que retroceder y avanzar en Zig-Zag, y descender 100 metros.

Su nombre proviene de la estructura prominente de la montaña y de las rudas o diabólicas dificultades a que dio lugar para franquearla con un camino de hierro.

Al pie de la montaña está la Terminal del ramal ferroviario Sibambe-Cuenca, y la parroquia de Pistishì.

Es una majestuosa obra de ingeniería, única en el mundo, por su forma peculiar en zig-zag que alcanza una altura de 1900 m.s.n.m. enroscadas como gigantescas serpientes duermen las inquietas y encantadoras rieles que un día formaron parte sistema ferroviario más extenso del Ecuador.

Un sitio ideal para el turista extranjero y nacional que gusta disfrutar de actividades de aventura. Se encuentra entre los kilómetros 131 al 138 de la vía panamericana sur.

Como trasladarse en una máquina de tiempo, el viaje en tren es una experiencia única para los apasionados por el vértigo. Todos los miércoles, viernes y domingos, cuando calienta el sol; la tranquilidad se interrumpe, el cielo se estremece con el silbato del tren, llamando a embarcarse y emprender la aventura de un viaje lleno de adrenalina.

b. El Ferrocarril

Desde La Estación del ferrocarril, que se encuentra en el corazón mismo de la ciudad de Riobamba capital de la provincia de Chimborazo, forma parte en una fascinante aventura hacia la nariz del diablo, cuyo recorrido atraviesa inigualables paisajes y diversidad cultural. En esta ruta, el tren avanza lentamente cruzando lugares hermosos, sitios históricos y varias poblaciones.

El viaje en el tren es una experiencia única para los apasionados por el vértigo. Todos los miércoles, viernes y domingos cientos de turistas llegan a la estación de Alausí para subir por las escaleras laterales de los vagones y así disfrutar de lo que ofrece el paisaje andino. ⁽⁷⁾

c. Lagunas de Ozogoche

Las lagunas de Ozogoche, son una colección de 45 lagunas o lagos, dentro del Parque Nacional Sangay. Las lagunas ofrecen al turista paz, tranquilidad, aire puro, silencio, el contacto pleno con la naturaleza.

Se pueden visitar elevaciones como el Soroche, Sasquín y otros que forman el sistema montañoso del Achipungo. Las lagunas de Ozogoche son conocidas ya que cada año miles de aves se suicidan en sus aguas, por razones desconocidas.

Está localizada al sureste de la provincia, en las estribaciones de la Cordillera Real, en la Parroquia Achupallas del cantón Alausí, a 90 kilómetros de Riobamba aproximadamente. En las lagunas el clima es frío, la temperatura asciende a los 9 grados centígrados.

- Leyenda

Varias lagunas del sector de Ozogoche, encierran un misterio que hasta ahora nadie ha podido descifrar. Los relatos locales cuentan que cada año ciertas aves se arrojan voluntariamente a la laguna y mueren en sus aguas heladas.

Los habitantes de las comunidades de esta región consideran que esto es una ofrenda de las aves a las lagunas sagradas. Se cuenta además, que en la Laguna Negra de Atillo, se encuentran los tesoros de Atahualpa, arrojados allí para esconderlos de los españoles.

d. Iglesia Matriz

Las Iglesia Matriz de Alausí se han convertido en un lugar de visita escogido por los turistas debido a la hermosa arquitectura y fabulosa arte que encierra. Este Templo es el más importante del cantón, su construcción se realizó con piedras extraídas de las minas de Chiripungo, las cuales se encuentran localizadas a 2 kilómetros de la ciudad.

El templo mide 50 metros de longitud por 18 metros de latitud descontando el grueso de las paredes que son anchas y bien construidas. Todo el templo tiene dos cubiertas una encima de otra. Desde el arco Toral hasta la puerta de este tramo de cubierta se hallan seis ventanas a cada lado con bastidores de vidrios blancos y de color, están contruidos seis arcos laterales, y reformando el área total, todo de estilo Romano. Las misas se realizan los domingos a las 10am y 7pm y en ocasiones especiales como celebraciones de Matrimonio, mortuorios. Bautizos, Primera Comuniones, Confirmaciones.

La Iglesia se encuentra ubicada frente al parque 13 de Noviembre. Fue construida a finales del siglo XVIII por Antonio Saguay.

- Atractivos

Baptisterio: Hallase situado a la entrada del Templo y al costado derecho. Los altares de madera, pintados dedicados al ACCE – como San Luís, Las animas, El Calvario, San Pedro, y la Inmaculada.

Púlpito: Un púlpito de madera con su escalera correspondiente pintada al óleo.

Retablo: De estilo gótico, el retablo contiene tres nichos grandes, dos pequeños, un templete para la exposición y un sagrario para la reserva, una tarima de dos gradas y de dos gradillas a uno y al otro lado de la mesa del Altar.

Sacristías: Se hallan formadas dos sacristías una para el uso del Sacerdote y en la que se conservan ornamentos, vasos sagrados misales y los útiles de valor para el culto y la número dos para el uso de los sacristanes donde se conserva la cera y mas trastes que se especificarán. ⁽⁹⁾

e. Parroquia Guasuntos

Se localiza a 11 Km. de Alausí hacia el sur, junto a la carretera Panamericana. Ocupa la parte Oriental de la Hoya del Chanchán o Alausí, en los declives del Cerro Pachamama y al pie de la colina Danshi, posee una extensión de 270 Km. de superficie.

Las fiestas populares se festejan el 25 de Agosto en homenaje al Patrón "San Luís Rey de Francia". Estas fiestas se realizan del 18 al 31 de Agosto, la programación festiva abarca: corrida de toros, bailes populares, juegos pirotécnicos, juegos deportivos, misas solemnes, la demostración cultural y amistosa de su pueblo. Este es un de los actos que ha hecho de Guasuntos un lugar con afluencia de turistas.

- Actividades económicas

Una de las actividades que realiza es la agricultura, cultivando principalmente la cebada y el trigo por ser productos que requieren poco agua, en los lugares que

tienen regadío siembra papas, maíz, constituyendo la agricultura la base de su economía.

f. Centro Histórico

Estrechas calles empedradas, balcones adornados con flores y pintorescas fachadas han convertido al centro histórico de Alausí en uno de los más atractivos y valiosos del país.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) apoyó la iniciativa y envió a un grupo de técnicos para contabilizar las viviendas ubicadas en el Centro y detallar el tipo de arquitectura.

Uno de los puntales de desarrollo de Alausí es el ferrocarril. Este transporte influyó en la construcción de las edificaciones. Hay estilos español, americano y hasta árabe”.

Están ubicadas en las calles García Moreno, Villalba, Bolívar, Eloy Alfaro, Pedro Dávila, Colombia y 5 de Junio

- Descripción

El uso del bahareque, entablado y chapas metálicas es común. “Estos materiales fueron utilizados en las terminales del tren y fueron acogidos por su fácil manejo, transporte y durabilidad. Las columnas y vigas conforman los pórticos”.

Existe arquitectura rural española, especialmente en zonas planas donde hay paredes construidas con adobe y decoradas con zócalos.

En las fachadas, hay varios estilos pues se encuentran balcones decorados con detalles franceses y confeccionados con hierro forjado.

El Centro Histórico de Alausí tiene 200 viviendas, de las cuales la mayoría fue construida en el siglo XIX.

Esta declaratoria sirve al cantón de Alausí para promocionar a la ciudad como un destino turístico.

g. Gruta de la Virgen de Lourdes de la Inmaculada Concepción

Una de las imágenes de la Virgen de la Inmaculada Concepción de Lourdes, que se encuentra en este sitio fue donada por una turista Italiana Adelina Perducci, porque Huigra le pareció uno de los lugares más lindos del País. Esta imagen es hecha de mármol y se conoce que existen solamente dos imágenes en el mundo, la una que está en Turín – Italia y la otra en Huigra – Ecuador, es decir nuestro país tiene el honor de contar con una imagen tan perfecta.

En este lugar se celebran misas, novenas, rosarios y en días especiales es adornada con flores por el grupo de jóvenes catequistas.

Para llegar a la gruta de la Virgen se debe caminar unos diez min. Aproximadamente del Parque Eloy Alfaro con dirección a la salida de Alausí. La Virgen se encuentra dentro de una cueva de rocas.

- Descripción

Los hechos que dieron origen a esta devoción muy difundida en todo el mundo son universalmente conocidos, ya que la virgen se la conoce por sus milagros de curaciones, devota de los enfermos.

Las Bendiciones que muchas veces fueron fuente de individualismo y magia, se celebran siempre comunitariamente, con la proclamación de la Palabra de Dios y la oración de los fieles.

h. Parroquia Huigra

Es una parroquia pequeña ferroviaria, de clima primaveral. Según investigaciones efectuadas, en el sector de Huigra, existía la estación del Ferrocarril en la que trabajaban extranjeros, aquí la presencia de toros o Huagras (huagra en quichua es toro) fue cambiado por los gringos, en su pronunciación llamándole “Huigras” quedando el lugar bautizado como Huigra.

La Parroquia Huigra, se encuentra ubicada a 35 Km. desde Alausí.

- Fiestas Populares

La fiesta del 8 de Diciembre, en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción y 6 de marzo a las fiestas de parroquialización, en esta fecha se festeja a San José, se realiza desfiles de la alegría con la participación de las diferentes instituciones.

- Actividades Económicas

Por la situación que posee y principalmente por su clima, la agricultura es una de las actividades que realiza, teniendo productos como maíz, arveja, cebada, trigo,

papa serrana en las partes más altas y en el valle productos como: caña de azúcar, tomate, fréjol, cítricos y pepinos.

En cuanto tiene que ver con la ganadería, en sus diferentes haciendas, existe varias razas, destacándose la de Brons–Suis, Frisio – Holandesa, desarrollándose de gran manera ya que sus productos derivados son de óptima calidad (leche, quesos, mantequilla).

Además se dedica a la venta de su plato típico a la llegada del tren. La mayor parte de sus habitantes son empleados del ferrocarril y comerciantes de sus productos.

- Atractivos

Cascada del Río Panamá: Los meses ideales para visitar y disfrutar de este recurso son desde el mes de Octubre a Diciembre. Alrededor de la misma se encuentra un bosque nativo, en la cual podemos encontrar variedad de flora y fauna del lugar.

Para acceder a este atractivo se transita por el camino que va al Triunfo es decir carretera de tercer orden, cuya distancia de Huigra es de 3 Km. se transita por un sendero natural a la orilla del río. Se encuentra a una altitud de 1280 a 1465 m.s.n.m.

La cascada presenta una altura de 25 m. y 6 m. de ancho, su caudal aproximadamente es de 60 litros/segundo, la misma que forma un vado de 6 m., de ancho y 3 m. de largo, van aumentando en los meses de invierno.

Parque Eloy Alfaro: El parque se encuentra en la calle principal de la Parroquia, todos los transportes cantorales e interprovinciales llegan hasta este lugar, ahí se encuentra el monumento de Bronce a Eloy Alfaro, siendo la mejor de las réplicas

realizadas a este personaje, con una enorme similitud en cada detalle. Donde se puede pasar un día de familia y disfrutar del aire puro.

i. Fiestas de San Pedro

Las Fiestas son una tradición de la Ciudad, se celebran a finales de Junio de cada año; en los cuales la ciudad se llena de colorido. El evento dura dos semanas.

Desde tempranas horas del domingo, los colegios, escuelas, comunidades, desfilan alegremente por el Centro de la Ciudad. Van ataviados con trajes típicos danzando o cantando representando pasajes históricos, flores desde los carros alegóricos elegantemente adornados.

La multitud aplaude, el aire se impregna del tradicional chancho horneado, y de platillos típicos alauseños.

En las fiestas de San Pedro, lo más esperado por los pobladores son las corridas de toros, que sin duda alguna, es el evento más atractivo de las festividades, en donde los aficionados a los toros se juegan la vida, y haciendo vibrar de emoción al público reunido en la plaza de toros.

El Primer toro de la tarde, en su lomo lleva una colcha bordada y pintada a mano que será el trofeo para quién logre su mejor lance con capotes, pañuelos, sombreros o camisas. Lo toman por el rabo, por los cuernos, y el animal sulfúrico enviste acosado por cuadrillas de toreros

En las vísperas de San Pedro la gente concurre al parque 13 de noviembre en donde se inicia una fiesta de luz y calor cuando se quema los castillos con figuras especiales que representan lo auténtico de nuestro pueblo.

El patrono de Alausí es San Pedro el principal discípulo de Jesucristo, apóstol y misionero de la primitiva Iglesia cristiana, en la loma de Lluglly se levanta un monumento en su honor, tiene 15 metros de altura, el mismo que sostiene en su mano derecha la llaves de del Reino de Dios ya que la doctrina católica afirma que Jesús designó a San Pedro como heredero de los apóstoles y primer Papa.

Este monumento puede ser observado desde la panamericana y su acceso es fácil ya que se han implementado escalinatas para poder llegar hasta el monumento, los espacios verdes proporcionan una agradable imagen de este sitio, este lugar es un mirador natural en donde se observa toda la ciudad.

j. El Camino del Inca

Toda la ingeniería Incaica se encuentra plasmada en este camino empedrado sobre los 3750 m.s.n.m. Varios cronistas, historiadores y científicos como: Juan de Velasco, Gonzáles Suárez, Humbolt, Teodoro Wolf, Max Hule, entre otros, han resaltado su valor universal y coincidido que la fiesta más grande que habido en nuestra América fue la construcción del Incañan.

Más de 8.500 kilómetros, este camino que se conserva hasta nuestros días.

- Atractivos

En el Camino del Inca encontramos varios atractivos como: La laguna de Yahuarcocha, laguna de Tres Cruces, montículos de Tres Cruces, Cuchilla de tres Cruces, ojo de Rumiñahui, laguna de Sonzahuín, cascadas de Espíndola y la planicie de Chacapamba. ⁽²⁾

6. CALENDARIO FOLCLÓRICO DE LAS PRINCIPALES FIESTAS POPULARES DE ALAUSÍ.

TABLA N° 2: Calendario folclórico de las principales fiestas populares de Alausí.

FECHA	FIESTA O RITUAL	ACTIVIDADES
6 de Enero	Rey de Reyes (Barrios de la Ciudad)	<ul style="list-style-type: none"> • Pases del Niño • Disfraces • Misa
Febrero	Carnaval (Alausí)	<ul style="list-style-type: none"> • Elección de la Reina. • Concurso de coplas • Corso del carnaval • Festival Gastronómico • Toros de pueblo
Marzo – Abril	Semana Santa (Estación del Tren.)	<ul style="list-style-type: none"> • Procesión y Viacrucis
05 de Abril	Fiestas en honor al Patrono San Vicente (Multitud)	<ul style="list-style-type: none"> • Toros de pueblo • Verbenas populares
07 de Mayo	Fiestas de parroquialización (Huigra)	<ul style="list-style-type: none"> • Desfile de la Alegría • Toros de pueblo • Verbenas populares
24 de Junio	Fiestas en honor al Patrono San Juan Bautista (Tixán y Achupallas)	<ul style="list-style-type: none"> • Eventos religiosos • Verbenas populares • Toros de pueblo • Festival artístico
25 de Junio al 02 de Julio	Fiestas Patronales de San Pedro de Alausí (Alausí)	<ul style="list-style-type: none"> • Eventos Sociales Culturales Y Deportivos. • Exposición de artesanías y arte. • Festival Gastronómico • Verbenas Populares • Corrida de toros de pueblo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Fuegos Pirotécnicos
16 de Julio	Fiestas en honor a la Virgen del Carmen (Pumallacta)	<ul style="list-style-type: none"> • Misa en honor a la Virgen. • Verbenas populares • Toros de Pueblo • Festival de Música
25 de Julio	Fiestas en honor al Apóstol Santiago (Sibambe)	<ul style="list-style-type: none"> • Misa en honor al Apóstol Santiago • Verbenas Populares • Juegos Populares • Paseo del Chagra • Toros de pueblo • Ganada de la Plaza
Agosto	Mes de la Aventura (Cantón Alausí)	<ul style="list-style-type: none"> • Caminatas • Deportes de Aventura • Convivencia Familiar • Conservación del medio ambiente
15 de Agosto	Fiestas en honor a su Patrono Jesús del Gran Poder (Sevilla)	<ul style="list-style-type: none"> • Misa en honor a su patrono. • Verbenas populares • Toros de pueblo
25 de Agosto	Fiestas en honor a San Luis Rey de Francia (Guasuntos)	<ul style="list-style-type: none"> • Eventos Sociales, Culturales, Deportivos y religiosos. • Verbenas Populares • Corrida de toros de pueblo. • Juegos Pirotécnico
24 de Septiembre	Día de las Mercedes (Iglesia Matriz)	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta Religiosa
02 de Noviembre	Día de los Difuntos (Alausí)	<ul style="list-style-type: none"> • Visita al cementerio • Ofrendas florales • Ofrendas – Alimentos (cuy, papas, mote, tradicional colada morada y guaguas de pan).
13 de Noviembre	Independencia de Alausí (Principales calles de la Ciudad)	<ul style="list-style-type: none"> • Desfile Cívico Militar
15 de Noviembre	Fiestas de parroquialización en honor a San Marcial (Pistishí - Tolte)	<ul style="list-style-type: none"> • Misa en honor al Santo • Toros de pueblo.
8 de Diciembre	Fiestas en Honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción (Huigra-Barrio San Francisco)	<ul style="list-style-type: none"> • Novena en Honor a la Virgen de la Inmaculada • Toros de pueblo

		<ul style="list-style-type: none"> • Fuegos pirotécnicos en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción
24 y 25 de Diciembre	Navidad (Principales calles de la Ciudad)	<ul style="list-style-type: none"> • Pases del Niño
31 de Diciembre	Años Viejos (Barrios de la Ciudad)	<ul style="list-style-type: none"> • Concurso de Años Viejos

FUENTE Y ELABORACIÓN: Departamento de Turismo del G.A.D.M.A.

7. TURISMO

Según la Organización Mundial del Turismo, esta acción comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos. ⁽¹³⁾

8. EL TURISMO A NIVEL MUNDIAL

Las tendencias turísticas mundiales nos muestran los ingresos por turismo internacional, como lo son los ingresos generados los últimos 14 años transcurridos desde 1990 a la actualidad, ya que se tiene un promedio de un crecimiento medio anual del 6.39%. Nos muestra que esta actividad turística no es la misma en todas las regiones del mundo, es importante destacar que Europa es uno de los continentes con mayores ingresos en la actividad turística del 6.21%.

También nos muestra el control, de la cantidad de turistas que se desplazan por motivos de ocio a otras partes del mundo, como lo son en Europa y África ya que son unos de los continentes más visitados del mundo.

De acuerdo con la organización mundial del turismo se prevé que las llegadas internacionales alcanzan unas tasas más elevadas en estos próximos años por esta razón la OMT se encarga de preparar a aquellos destinos, para que los países emisores y receptores estén listos.

La OMT ha elaborado estudios de la tendencia del turismo para el 2020 y más adelante se clasifican en cuatro tipos de variables que influenciarán de forma decisiva en el turismo las cuales son: carácter social, demográfico, tecnológico, económico y político. ⁽¹³⁾

9. TURISMO EN EL ECUADOR

Ecuador es un país con una vasta riqueza natural y cultural. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a cientos de miles de especies de flora y fauna. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros. Las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. No en vano el Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del planeta, siendo además el mayor país con biodiversidad por km² del mundo. La mayor parte de su fauna y flora vive en 26 áreas protegidas por el Estado. Así mismo, ofrece atractivos históricos como Quito, gastronómicos y una variedad de culturas y tradiciones.

Ecuador es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes, con 70 volcanes, siendo el más alto el Chimborazo, con 6310 msnm. Al oeste de los Andes se presentan el Golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al

este, la Amazonia. Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo. En el territorio ecuatoriano, que incluye las islas Galápagos 1000 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

(5)

10. TURISMO COMUNITARIO

Se caracteriza en que una porción considerable del control y los beneficios están en manos de miembros de comunidades locales. El Turismo Comunitario surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, indígenas, "mestizas" o afro descendientes propias de un país, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias y defender y revalorizar los recursos culturales y naturales locales.

Se lo considera una tipología turística que pertenece a la modalidad de Turismo Vivencial y a la corriente de Turismo Alternativo. Se caracteriza por la autenticidad de las actividades turísticas, posibilitando al turista compartir y descubrir a profundidad las tradiciones, costumbres y hábitos de una etnia o pueblo determinado.

Se diferencia del Turismo rural y del Enoturismo en el sentido de que parte de las utilidades generadas por las actividades turísticas, se reinvierten en planes y programas comunitarios.

Tres ideas básicas forman el concepto de turismo comunitario:

- Se trata de una actividad económica, puesto que mueve los elementos de la producción y el intercambio de bienes y servicios para la satisfacción de las necesidades del turista.
- Sus prestadores son y deben ser miembros de una Comunidad. Los agentes concretos que prestan los servicios a los/as visitantes, son las personas que forman parte de una comunidad.
- Se ofrece como producto turístico principal la convivencia en la comunidad. El turista convive con los miembros de la comunidad, en razón de que el atractivo radica en su participación en forma activa en las costumbres y hábitos de la vida comunitaria, disfrutando su etnografía y su patrimonio natural y cultural. ⁽⁸⁾

11. RUTA TURÍSTICA

Siendo la ruta un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desean admirar la geografía natural y/o humanizada del sitio.

En las paradas que se hacen en los distintos centros turísticos que integran la ruta, se hallan montadas instalaciones hoteleras, negocios y servicios para los turistas, que son una gran fuente de recursos económicos para la región.

En general son las agencias de turismo las que trazan al viajero la ruta, basados en un mapa donde se le señalan los distintos destinos, los medios en que se trasladarán, el estado de las rutas, los horarios de salida y de arribo, las distancias entre un lugar y otro, los alojamientos y les describen los atractivos que disfrutarán.

En las rutas turísticas no sólo se disfruta de los destinos fijados, sino del tránsito entre uno y otro lugar. ⁽¹⁰⁾

12. RUTA GASTRONÓMICA

a. Definición

Son itinerarios preparados, en la que seguimos la pista a una zona gastronómica concreta, ruta en la que nos adentramos en las tradiciones y cultura del lugar, deleitándonos con lo mejor de sus fogones.

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, 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.

b. Historia

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

c. Ruta gastronómica en el Ecuador

El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Turismo reconoce la necesidad de posicionar la riqueza gastronómica ecuatoriana como elemento a la oferta turística ya determinada, que logrará que la visita turística sea llena de gratas sorpresas, mediante un plan incluyente que ha empezado a ejecutarse desde julio de este año y que se fundamenta en la investigación y levantamiento de las preparaciones que busca determinar las particularidades de la gastronomía, los ingredientes que determinan diferencias en los sabores y en los modos de preparación a través de visitas a todas las regiones, tomando como referencia las rutas turísticas existentes:

el Tren de la Mitad del Mundo, la Ruta del Spondylus, la ruta de Qhapaq Ñan, Amazonía, Galápagos y circuitos interiores, manifestó. ⁽¹¹⁾

13. METODOLOGÍA PARA CREAR UNA RUTA GASTRONÓMICA.

a. Elementos que caracterizan una Ruta Alimentaria.

La estrategia de creación de las rutas gastronómicas debe contribuir a resolver las dificultades de comercialización que encuentran numerosos productores para colocar su producción ya que muchos productos regionales están mal posicionados o son desconocidos fuera de su zona.

Los elementos que caracterizan una ruta gastronómica deben ser: Una producción básica que distingue a la región de la ruta, un itinerario desarrollado sobre la base de la Red Vial, un sistema logístico de apoyo y servicios básicos aprovechables en la ruta o región, productos propios de una región que le den el nombre a la ruta, la existencia de una normativa reglamentaria para el funcionamiento de la ruta, así como también de los proveedores que incluyen los Protocolos de Calidad, un Menú Regional cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan la ruta, una delegación regional de una Fundación, rutas Alimentarias del país que brinde información sobre la ruta, un sistema de señalización de la ruta, un mapa u hoja de ruta con información explicativa sobre la misma.

Pero a su vez hay tres puntos más importantes a tomar en cuenta:

- Los alimentos regionales como parte del patrimonio cultural.
- El posicionamiento de los alimentos regionales.
- El turismo como instrumento de promoción de los alimentos regionales.

b. El alimento como patrimonio cultural

Seguramente los alimentos son la mercancía más invariablemente presente en la vida cotidiana de los pueblos. Nos alimentamos varias veces al día, y ese acto que en la vida moderna de muchas comarcas y regiones trasciende el carácter de exigencia vital para transformarse en un acto hedónico, expresa como pocos otros, una parte significativa de la cultura de un pueblo.

Los alimentos regionales son entonces, productos representativos de cada tierra y de cada clima. Trascienden el carácter de mercancía y expresan las tradiciones y culturas de los pueblos, aunque esta circunstancia fastidie a los técnicos en alimentos, la calidad de un alimento no es un hecho totalmente mensurable, ya que el patrón de medida más importante para evaluar los atributos de los alimentos suele ser totalmente subjetivo. El acto de alimentarse es un hecho cultural, comer pescado crudo, consumiendo incluso sus vísceras, puede provocar repugnancia a un consumidor occidental, sin embargo es una delicatesen para un coreano.

Caminamos hacia un universo culturalmente más uniforme, pero al mismo tiempo numerosas pautas culturales se afirman, entre ellas varias asociadas al consumo de alimentos; el turismo, a través de las rutas gastronómicas puede contribuir a imponer alimentos en el mundo generando nuevos mercados para los agricultores;

nos animamos a señalar que tendrán más posibilidades aquéllos con más identidad local.

He aquí sale nuestra obligación preguntarnos cuáles son los aspectos de nuestra singularidad nacional o americana que podemos tributar a la cultura universal. Si acordamos con este concepto, entonces debemos conceder que lo que no reconocemos como propio orgullosamente, no lo podremos aportar a la humanidad. A la luz de las reflexiones expuestas se precisan algunas consideraciones respecto de nuestro patrimonio alimentario. El descubrimiento de América aportó al mundo numerosos alimentos, entre ellos: maíz, papa, cacao, mandioca o yuca, quínoa, tomate, yerba mate, aguacate, chirimoya, papaya, piña, maní, etc.

Son muchos los que están en las mesas de todo el mundo, pero también son numerosos los que aunque son desconocidos en nuestra tierra, conquistan crecientemente la mesa de los países desarrollados. La quínoa es un cereal que cultivaban los incas antes de la llegada de los españoles y que fuera prohibido, por su condición de producto utilizado en las prácticas paganas, y reemplazado por el trigo, este alimento ha sido revalorizado se cultiva en Japón y en varios otros países y está presente en los mercados del mundo

Por otra parte, es necesario también incluir la sostenibilidad cultural, porque así como la biodiversidad es de gran importancia para el mantenimiento de los sistemas sustentadores de vida, la diversidad cultural lo es para las sociedades humanas. Las culturas son el resultado de un largo proceso de adaptación al medio ambiente y han dado origen a diversas estrategias de uso de los recursos que han

sido mantenidas y conservadas particularmente por los pueblos indígenas. Estas son una contribución a métodos de uso sostenible y además enriquecen el acervo humano.

c. Los alimentos y su vinculación con el turismo

Dado su carácter histórico y cultural, los alimentos estos pueden concebirse como recursos turísticos y no sólo como facilitadores de la experiencia turística, si se formulan productos turísticos adecuados el alimento no sólo acrecienta el valor de un destino sino también el propio; entre territorio y alimento.

El turismo valoriza los alimentos y el trabajo de los actores de la cadena gastronómica, esa valorización es una vía más para aumentar la biodiversidad y la oferta manducatoria de los pueblos del mundo ya que el turista es un incansable trasegador cultural.

Las Rutas Gastronómicas, son vías para lograr finalidades de gran importancia como es la preservación de la cultura y la biodiversidad. Lo que los turistas buscan no es solo visitar lugares por sus grandes atractivos, mas de ello desean que les presentemos el pasado y también tener nuevas experiencias, aunque para los residentes las tradiciones locales a veces sólo evidencia su retraso relativo, para los ciudadanos la herencia conservada puede ser atractivamente glamurosa.

El turismo le ofrece al alimento una vía para diferenciarse y el alimento le ofrece a éste la oportunidad de generar nuevos productos, de ampliar su oferta y de romper

la estacionalidad. Durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. Si antes los viajeros no estaban interesados en los alimentos que le eran extraños, ahora rompen profundas barreras culturales probando platos con colores y sabores locales, esta búsqueda experimental convierte al turismo en un fantástico campo de introducción de nuevos productos en el mercado.

En la mayoría de los países los roedores, perros e insectos no son comestibles; aún muriéndose de hambre sus habitantes no los comerían, pero los perros son tan estimados en Asia, como el cuy en Ecuador y en Perú o los insectos en el México campesino y quienes no los comerían en su país sí los prueban cuando están de turistas.

Algunos productos tal vez nunca ofrezcan más que una experiencia turística por única vez pues modificar hábitos alimenticios es muy difícil. En una ruta gastronómica no deberíamos desaprovechar el espacio que ésta nos brinda para desarrollar nuevos productos, puede sorprendernos su aporte al desarrollo. Diseñar rutas de esta índole, proceso que supone vincular al turismo con los alimentos, requiere considerar la naturaleza y el carácter económico del vínculo, pues se trata de dos conglomerados que regularmente no articulan entre sí. La ignorancia de los lazos que vinculan al clouster de alimentos y bebidas con el del turismo conduce a la pérdida de oportunidades de desarrollo y de mercados para ambos.

Estas rutas no pueden formularse si no se conocen y relacionan íntimamente ambos conglomerados. Las rutas turísticas gastronómicas no debieran ser una trivialización turística de la cultura rural, sino un instrumento para el desarrollo de los territorios rurales.

d. Situación internacional

Las rutas gastronómicas están muy difundidas en Europa. Dentro de ella, tienen más trascendencia las rutas ubicadas en los países mediterráneos, especialmente en Francia, Italia y España, las naciones de Europa del norte no tienen tanta tradición como los mediterráneos, seguramente esta diferencia se relaciona con la que también existe respecto a los apelativos de calidad referenciados en el origen. La Europa mediterránea posee una vasta tradición en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas, distintivos éstos que vinculan la calidad de un alimento a su origen geográfico. Las rutas alimentarias constituyen un interesante instrumento para posicionar los productos y para asociarlos a un apelativo de calidad geográfico.

Los alimentos que deberían promocionarse a partir de las rutas alimentarias son aquellos que tienen una fuerte identidad territorial y que en general poseen gran calidad gastronómica. En algunos casos los productos suelen ser desconocidos por el público gourmet, y suele ocurrir que en su región de origen son consumidos por los sectores más humildes. Son productos populares que en términos económicos pueden ser considerados bienes inferiores.

En ese aspecto, varios países de América Latina se diferencian de los europeos porque no valoran los alimentos regionales como parte sustancial de su patrimonio cultural, también es importante considerar que la mirada de la cotidianidad propia de los residentes, desvaloriza lo propio por su carácter común. Aunque los propietarios de establecimientos de turismo rural valoran la oferta de productos de turismo rural caseros y de la gastronomía local, su apreciación es bastante inferior a la que le otorgan los turistas que reciben esos servicios.

e. Situación nacional

A nivel de Rutas Alimentarias en el Ecuador, lastimosamente son escasas, pero si tenemos productos e infraestructura para crearlas llegando posiblemente a ser una muy importante alternativa de crecimiento turístico, alimentos como el cacao, el maíz, el café, el banano y más.

f. Pasos para su creación.

1.- Identificación y establecimiento de mecanismos de concentración con actores principales (gobiernos locales, empresas rurales, gremios, cámaras de gobierno, instituciones de apoyo, otros).

Los objetivos para la identificación de los actores son dos:

- Tener una idea clara de quienes son los actores principales
- Entender sus valores, creencias, problemas y actitudes hacia el proyecto.

El desafío es tomar en cuenta los puntos de vista y los intereses de estos grupos específicos.

2.- Conformación de un grupo de trabajo que lidere y se apropie del proyecto. Hay varios elementos clave que se deben tener en cuenta para que los equipos sean altamente eficientes, por ejemplo, sería difícil que un grupo consiguiera buenos resultados si no existe confianza entre sus miembros.

Básicamente los elementos los constituyen las siguientes tres parejas:

- Valoración y Motivación
- Confianza y Empatía
- Comunicación y Compromiso

3.- Identificación de producto característico de la zona, teniendo en cuenta atractivos naturales y atractivos culturales. Para la identificación de productos potenciales enfocados a realizar una ruta gastronómica, debemos tener en cuenta los siguientes factores:

- Analizar las implicaciones culturales y religiosas, que despierten interés para nuestro mercado potencial.
- Estudiar la producción latente del producto dentro del país.

4. Análisis de la oferta y la demanda de servicios turísticos: perfil del turista, oferta de productos turísticos locales y otros servicios de apoyo.

5. Desarrollo de circuitos turísticos priorizando: rutas turísticas, selecciones de segmentos de mercado, eslabonamiento con otros destinos turísticos, formación de recursos locales (guías, promotores empresariales, servicio de alimentación y alojamiento, seguridad), diseño del código de ética, estimativos de inversiones (públicas y privadas).

6. Diseño de estrategias de promoción, difusión y comercialización de la oferta desarrollada.

g. Principios de sostenibilidad a considerar

1. Igualdad Social:

- Generación de empleo.
- Produce rentas de las que se beneficia la población.
- Aumento de la calidad de vida.
- La participación pública en los proyectos turísticos.
- Respeto de los valores socioculturales locales.

2. Viabilidad económica:

- Una gestión sostenible permite mantener un beneficio orientado a largo plazo y una mayor capacidad de satisfacer la demanda.
- Viabilidad de la actividad turística en el espacio de destino
- Viabilidad de empresas.
- Satisfacción de la demanda.

3. Conservación natural:

- El entorno natural donde se ubica la actividad turística es sensible a la propia actividad, al desarrollo de la misma y su integración en el territorio.
- La gestión sostenible vela por el espacio natural, el territorio y el paisaje, siendo sus principales criterios.
- Preserva la biodiversidad.
- Utiliza los recursos naturales de forma racional.
- Conserva los recursos naturales para afrontar perspectivas intergeneracionales. ⁽¹²⁾

IV. METODOLOGÍA

1. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación se llevó a cabo en la parroquia urbana Alausí la Matriz en el cantón Alausí, provincia de Chimborazo, Ecuador.

El tiempo que se empleó en la tarea investigada fue de 6 meses.

2. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

Ruta Turística

Ruta Gastronómica

Cantón Alausí

Acreditación de lugares turísticos gastronómicos

2. DEFINICIÓN

Ruta Turística.- Siendo la ruta un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos para quienes están de paseo y desearios de admirar la geografía natural y/o humanizada del sitio.

Ruta Gastronómica.- Son itinerarios preparados, en la que se sigue la pista a una zona gastronómica concreta, ruta en la que nos adentramos en las tradiciones y cultura del lugar, deleitándonos con lo mejor de sus fogones.

Cantón Alausí.- Cantón perteneciente a la Provincia de Chimborazo en el Ecuador, se encuentra a 97 km de Riobamba, en un pequeño valle al pie del cerro Gampala, en la depresión en la que se sitúa el río Chanchán.

Acreditación de lugares turísticos gastronómicos.- Es el proceso mediante el cual con la autoridad para ello, se evalúa una entidad que presta un servicio, y se le otorga un reconocimiento formal de su capacidad técnica y confiabilidad para realizar estos servicios.

3. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

TABLA Nº 3: RUTA TURÍSTICA.

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
RUTA TURÍSTICA	<ul style="list-style-type: none">• Plazas.• Iglesias.• Parques y monumentos.	<ul style="list-style-type: none">• Valor Histórico• Valor Religioso• Valor Cultural

FUENTE Y ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M

TABLA N° 4: RUTA GASTRONÓMICA.

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
RUTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomía Tradicional.• Gastronomía Popular.• Gastronomía Ancestral.	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas culinarias.

FUENTE Y ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M

TABLA N° 5: RUTA GASTRONÓMICA.

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
CANTÓN ALAUSÍ	<ul style="list-style-type: none">• Urbano• Rural	<ul style="list-style-type: none">• Parroquias

FUENTE Y ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M

TABLA Nº 6: ACREDITACIÓN DE LOS LUGARES TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS.

VARIABLE	CATEGORÍA/ESCALA	INDICADOR
ACREDITACIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS	<ul style="list-style-type: none">• Acreditada totalmente.• Acreditada parcialmente.• No acreditada.	<ul style="list-style-type: none">• 80-100%• 60-79%• 40-59%

FUENTE Y ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.

3. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación es de tipo descriptiva, investigativa, transversal.

4. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

A.- UNIVERSO Y MUESTRA DE ESTUDIO.

El universo estuvo constituido por los restaurantes existentes en el Cantón Alausí parroquia Matriz, quienes aportaron valiosamente con el desarrollo del trabajo investigativo. El objetivo fue conocer la existencia de productos tradicionales de la zona y promover el consumo de los mismos mediante la elaboración de una Guía Turística Gastronómica.

MUESTRA.- Se determinó el tamaño de la muestra aplicando el siguiente procedimiento.

FORMULA ESTADÍSTICA:

$$n = \frac{m}{e^2(m-1) + 1}$$

UNIDAD DE OBSERVACIÓN.- Restaurantes existentes en el Cantón Alausí.

Donde:

n= tamaño de la muestra.

m= tamaño de la población.

e= error admisible (aceptable hasta el 5 %).

CÁLCULO:

$$n = \frac{50}{(0.05)^2(50 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{50}{1.1225}$$

$$n = 44.5 \cong 45$$

Obteniendo así la muestra de cuarenta y cinco restaurantes, a los cuales se les aplicó la encuesta diseñada para identificar los platos tradicionales del cantón Alausí.

B.- Identificación de las preparaciones tradicionales que se elaboran en el Cantón Alausí.

Mediante una entrevista realizada al Profesor Galo García Hidrovo, jubilado después de 49 años de docencia, Director del Instituto de Investigación Histórica “Nuevo Alausí” de donde se ha obtenido las mayores fuentes de consulta e Investigación, se obtuvo la siguiente información:

1.- ¿Usted como historiador del cantón y conocedor de las tradiciones y culturas del mismo, cree que su gastronomía ha sido considerada como un factor principal del desarrollo económico y turístico?

A lo largo de mis años puedo asegurar que la gastronomía no ha sido explotada en su totalidad, siendo un Cantón turístico y pese a que cuenta con preparaciones de comida auténtica no se ha considerado un factor para su desarrollo económico, ya que sus principales elementos han sido la agricultura y la ganadería, siendo el turismo un nuevo método de progreso que se viene dando en los últimos tiempos a través de la rehabilitación del ferrocarril.

2.- Si usted afirma de la que existencia de gastronomía propia del Cantón Alausí ¿podría mencionar cuáles son?

Generación tras generación se ha venido manteniendo la elaboración de las roscas nevadas y las roscas de manteca que son lo más apreciados y conocidos por todos los alauseños; algunas panaderías en la actualidad lo elaboran con la receta original adquirida de sus creadores el Sr. Jaime Lunavictoria y Esposa quienes en años pasados vendían en la estación del Ferrocarril que era el punto de comercialización más importantes en esos tiempos; y en la actualidad se mantienen en el mercado vendiendo recorriendo las calles del Cantón .

Otros de los productos que son legítimos de nuestro cantón y muy apetecido por propios y extraños son las cholas alauseñas con su relleno de dulce, las tapadas

de sal, las empanadas alauseñas, las tapadas caseras y el chocolate casero del Sr. Medina, el pan de cebolla, y los helados Americanos creados por el Sr. Sánchez.

Se cree también que el hornado, las fritadas, los llapingachos y el yaguarlocro son parte de la comida tradicional de Alausí, ya que es lo más vendido en días feriados y en la época de las fiestas populares de aquí del Cantón.

3.- ¿Hace cuanto tiempo salió al mercado estos productos?

Con la llegada del ferrocarril Alausí emprendió el comercio y su economía fue poniéndose a flote surgiendo poco a poco las ideas de negocios así de esta manera los alauseños antes mencionados empezaron hace aproximadamente unos 40 a 50 años atrás con la creación de estos productos.

4.- ¿Por qué cree usted que estos productos no se han podido comercializar fuera del cantón?

Por el avance de la tecnología y el emprendimiento de los hijos del Sr. Sánchez el único producto que ha logrado tener acogida en diferentes provincias del País ha sido el Helado Americano, los demás puede ser falta del empeño de sus productores que no han tenido tal reconocimiento y su consumo es a nivel local.

5.- ¿Considera usted una oportunidad para dar a conocer los productos de la gastronomía tradicional alauseña al los turistas a través de la creación de una Guía Turística Gastronómica?

Considero que es una buena oportunidad para dar a conocer a los turistas que recibimos con mayor fluidez en la actualidad los productos auténticos de nuestra tierra, así de esta manera les invitamos a conocer nuestra cultura culinaria y a la vez disfrutar de los atractivos patrimoniales con los que bondadosamente cuenta Alausí

B.- Identificación de los lugares Turísticos Gastronómicos.

A través de una investigación de campo realizada dentro del cantón Alausí y datos adquiridos del departamento de turismo del G.A.D.M.A. se pudo identificar los siguientes lugares turísticos gastronómicos:

Galería De Reinas.- Cuenta con una galería de hermosas representantes de la belleza Alauseña elegidas a partir del año 1963 a la actualidad. Además de una gran colección de fotografías que data la historia Alausí. Se encuentra ubicada en la Oficina de Información Turística del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí en la Av. 5 de Junio y Ricaurte esq.

Parque de la Madre.- Estrechas calles son las que rodean y adornan a este pequeño pero acogedor parque, el cual consta de diversas plantas, arboles y flores. En el centro podemos observar un monumento que representa el sublime amor de una madre a sus hijos por el que lleva su nombre “Parque de la Madre”. Por la noche una combinación de luces que hacen parte de su complemento encantador que atrae a propios y extraños. Se encuentra ubicado en la calle Eloy Alfaro y Ricaute.

Mirador de Lluglly y Escultura Monumental de San Pedro de Alausí.- Uno de los sitios más visitados por moradores y turistas, conocido también como Mirador natural, puesto que desde aquí podemos divisar sus elevaciones que le ciñen y la magnitud de la ciudad con una excelente vista panorámica. Además de tener el agrado de encontrarnos con el patrono de la ciudad San Pedro localizado en este importante lugar, en su honor se levanta un monumento de 21 metros de altura con 114.000 piezas de cerámica, realizado por el artista cuencano Eddie Crespo en el año 2001 el mismo que sostiene en su mano derecha la llaves del Reino de Dios.

Avenida 5 de Junio.- La Avenida 5 de Junio es la arteria principal del Cantón Alausí, toma este nombre en homenaje póstumo al General Eloy Alfaro. En esta avenida están ubicadas las instalaciones de la Municipalidad de la Ciudad, la Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús, las principales instituciones bancarias y comerciales y las cooperativas de transporte locales y provinciales.

Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús.- Este templo está ubicado en el corazón neurálgico, de la avenida 5 de junio entre la Pedro de Loza y Ricaurte, remontándonos en el tiempo la Iglesia tiene aproximadamente 1 siglo de construcción, tiempo en el que el fiel pueblo católico de Alausí realiza sus celebraciones litúrgicas domingo a domingo sin importante fecha o festivo alguno.

Mercado Municipal.- El Mercado Municipal de la ciudad, ubicado en la calle García Moreno entre Pedro de Loza y Chile, está considerado como el principal sitio

comercial de productos de primera necesidad, este sitio atiende todos los días de la semana inclusive fechas festivas, los días en los que existe mayor asistencia son los días Jueves y Domingo, jornadas que ya son conocidas por toda la gente de la Matriz y comunidades aledañas.

Panadería Trigo Pan.- Considerada como una de las mejores panaderías del cantón, ubicada en la calle 9 de octubre y Av. 5 de Junio, propiedad del Sr. Luis Malán. Se mantiene ya en el mercado aproximadamente unos 12 años brindando a su fiel clientela y a todos quien lo visitan productos de la mejor calidad. En dicha panadería podemos encontrar las tradicionales roscas nevadas, las inigualables cholas de dulce Alauseñas, las exquisitas empanadas Alauseñas y el reconocido pan de cebolla producto autentico de la panadería “Trigo Pan”.

Panadería Espiga de Oro.- Conocida por todos, se encuentra ya al mercado aproximadamente 8 años ofreciendo a sus clientes entre su gran variedad productos tradicionales de Alausí, como son las reconocidas cholas alauseñas y las roscas de manteca. Además se proponen implementar nuevos productos que puedan llegar a ser tradicionales del Cantón. Se encuentra ubicada en la Av. 5 de junio entre Esteban Orozco y 9 de octubre.

Parque y Monumento Al General Eloy Alfaro.- Eloy Alfaro importante personaje de la historia de Alausí, en su nombre se levanta un monumento de Bronce, ubicado en el parque de su mismo nombre, al final de la Av. 5 de Junio calle principal de la ciudad. Fue construido en el año de 1980 por el Ingeniero Colombiano Jorge Llangarí, con la colaboración de José Luis Colcha, recordando la memoria de quien lucho por la educación laica y gratuita y además quien fue el principal promotor para

construir una magna obra de ingeniería vial, al desarrollar “El tren más difícil del mundo”. En el parque se puede divisar una variada flora, la cual tiene plantas de ciprés, flor de undia, Laurel, arrayán etc.

Panadería El Rico Pan.- La señora María Taday Auncancela empezó con el oficio de la panadería hace 35 años atrás, quien comercializaba sus productos en la antigua estación del ferrocarril. En la actualidad cuenta con su propio local ubicado en la calle Esteban Orozco y Av. 5 de Junio, donde brinda junto a su hijo Klever Anasicha a sus clientes los productos que le acompañan desde que empezó con su ardua tarea en la panadería como son sus tradicionales roscas de manteca, y las incomparables tapadas de sal. Convirtiéndose en una panadería de gran importancia y reconocida dentro del cantón.

Heladería Helado Americano.- En la guerra del 41, Marco Sánchez alauseño de origen se preparó en el Ejército Americano donde estaba a cargo del área de bebidas y refrescos aprendiendo mucho sobre heladería. En el retorno a su tierra de origen hace ya 50 años atrás, le nació la idea de crear un helado al que le pondría de nombre “Helado Americano”, haciendo a sus hijos partícipes de este proyecto para que posteriormente fueran ellos que le dieran la importancia que ha llegado a tener en la actualidad. Hoy en día se puede encontrar el Helado Americano en diferentes lugares del Ecuador como son Quito, Ambato, Milagro, Portoviejo, Riobamba, Guayaquil, Quevedo, Playas, Salinas y Cuenca.

En Alausí el señor Manuel Sánchez cuenta con una planta productora los mismos que distribuye dentro del cantón, en su propio local de venta ubicado en el mercado

municipal y en las ciudades de Guayaquil, Riobamba y Cuenca. Tal reconocida heladería está ubicada en la calle Esteban Orozco y García Moreno.

Calle Larga.- Una de las calles principales de Alausí, la más antigua del cantón sus estrechas calles empedradas, balcones adornados con flores, pintorescas fachadas, el uso del bahareque, entablado y chapas metálicas es común. Las columnas y vigas conforman los pórticos, existe arquitectura rural española especialmente en zonas planas donde hay paredes construidas con adobe y decoradas con zócalos. En las fachadas hay varios estilos pues se encuentran balcones decorados con detalles franceses y confeccionados con hierro forjado. Esto ha convertido al centro histórico de Alausí en uno de los atractivos más importantes del cantón, provincia y país que han hecho que Alausí, sea considerado como Patrimonio Cultural y Arquitectónico del Ecuador.

Reloj Público.- La construcción del edificio se realizó en el año de 1897 en la época del Teniente Fiallo, este edificio es de estilo neoclásico y uno de los mejores de la época. El reloj fue traído en el año de 1908 desde Alemania para luego colocarse en este lugar y ser el primer reloj público. Es de marca J. F WEULE y fabricado por la Compañía BOKENEM en 1903. Encontramos cuatro réplicas similares de este reloj: Checoslovaquia, Alemania, Argentina y Ecuador (Alausí). Este edificio tiene dos pisos y un mirador donde podemos apreciar toda la ciudad, se encuentra ubicado en la calle Sucre entre Villalba y García Moreno.

Templo la Matriz.- Las Iglesia Matriz de Alausí se encuentra ubicado a un costado del parque 13 de Noviembre, fue construida a finales del siglo XVIII por Antonio

Saguay se han convertido en un lugar de visita escogido por los turistas debido a la hermosa arquitectura de estilo romano y fabulosa arte que encierra. Este Templo es el más importante del cantón, su construcción se realizó con piedras extraídas de las minas de Chiripungo, las cuales se encuentran localizadas a 2 kilómetros de la ciudad. El templo mide 50 metros de longitud por 18 metros de latitud descontando el grueso de las paredes que son anchas y bien construidas.

Parque 13 de noviembre.- Ubicado en las calles Mariano Muñoz de Ayala y García Moreno junto a la Iglesia Matriz del cantón, conformado por una flora diversa que se conjuga con la quietud y serenidad del lugar, en el mismo se encuentra una réplica de la estatua de la libertad, visitado de forma recurrente por turistas nacionales y extranjeros.

Capilla “San Francisco De Sales”.- Las hermanas oblatas de San Francisco de Sales, de Francia, iniciaron la construcción de esta capilla hace 98 años, el diseño del templo lo realizó la Madre Superiora de proveniencia Alemana, María Esperanza de Godín, quien en su palmarés académico contaba con el Título en Arquitectura, especializada en el Arte de la Pintura. Los trabajos que eran seguidos muy de cerca, por el padre Alemán Bruing, llegaron a su fase culminante en el año de 1935, este templo es muy atractivo ya que está diseñado con un estilo gótico muy peculiar. Se encuentra ubicado en la calle Pedro Vicente Maldonado frente a la Escuela Vicente Ferrer.

Puente Negro.- Esta estructura metálica, se encuentra ubicada en el norte de la ciudad, en la calle Eloy Alfaro y Uruguay, dentro del País no hay otro puente más grande que este; su longitud comprende 200 metros de largo y una altura de 65 metros, de igual manera este puente contiene 225 durmientes aproximadamente. En la actualidad se encuentra completamente reconstruido lo cual le hace más atractivo y seguro para todo quien se atreva a cruzarlo, llenándose de vértigo y de una experiencia única.

La Estación del Tren.- Se encuentra en la calle Eloy Alfaro, es un atractivo arquitectónico de gran importancia ya que su construcción es muy antigua, pues esta data del siglo pasado cuando empezó la construcción de “El tren más difícil del mundo” que buscaba unir la Costa con la Sierra para que hubiese una economía fluida entre las dos regiones, mejorando el movimiento productivo y comercial en el País. El 16 de febrero del 2011, se reinauguró la Estación del tren de Alausí, para el desarrollo pleno de la actividad turística donde los ciudadanos del Cantón ofrezcan a la provincia, el país y al mundo un servicio de calidad.

Panadería Restaurant Cafetería “Roger´s”.- Hace 45 años atrás el señor Medina padre del Sr. Roger Medina tenía su panadería alejado del pueblo donde los conocimientos adquiridos de sus ancestros y las enseñanzas de panaderos de profesión transmitió a su hijo quien puso en práctica los saberes de su padre y hoy cuenta con su local “Panadería Restaurant cafetería Roger´s” en la calle Eloy Alfaro 122 y Sucre. Donde podemos encontrar la tapada (pan casero) y el auténtico chocolate casero.

C.- Seguido se aplicó una entrevista a los propietarios de los lugares gastronómicos seleccionados para la investigación.

1. ¿Tiene usted conocimiento que es una guía turística gastronómica?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger’s” Sr. Roger Medina.- Pienso que es un documento donde el turista se guiara para saber a dónde ir y que quiere comer.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Es una guía para conocer la gastronomía y los lugares turísticos que brinda nuestro cantón.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- No podría decirle exactamente lo que es, pero me imagino que se trata de una guía donde podremos distinguir la comida que ofrece Alausí y sus lugares turísticos.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- No tengo conocimiento.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Considero que se refiere a un instrumento donde el turista podrá guiarse y recorrer un cierto lugar con mayor facilidad.

2. ¿Conoce usted de la existencia de alguna guía turística gastronómica dentro del cantón?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger’s” Sr. Roger Medina.- No tengo conocimiento de la existencia de una guía turística gastronómica.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- No se de la existencia de una guía.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- No conozco que exista una guía del cantón.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- No estoy al tanto de la existencia de una guía turística gastronómica.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- No podría asegurar que existe alguna Guía del Cantón.

3. ¿Sabe de los beneficios que recibiría al ser parte de una guía turística gastronómica?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger’s” Sr. Roger Medina.- Sería una gran oportunidad para que nuestros productos sean conocidos por los turistas que visitan nuestro cantón, y nosotros como productores tendríamos un porcentaje más de ingresos económicos

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Podría vender mejor mis productos dando a conocer a los turistas que nos visitan.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Podría ampliar mi mercado a nivel nacional ya que nos encontramos en diferentes ciudades del país y esto haría que el helado americano sea más vendido.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Es una oportunidad para que los turistas conozcan más de cerca los productos propios de nuestra tierra que ofrecemos en esta panadería.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Tanto como saberlo no, pero considero que sería una gran oportunidad para dar a conocer mis productos de forma directa a los turistas que nos visitan.

4. ¿Le gustaría ser parte de una guía turística gastronómica la misma que promocionará el producto que usted oferta?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger´s” Sr. Roger Medina.- Si, estaría encantado ya que es un gran beneficio para mi negocio.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Si, sería una gran oportunidad.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Si, sería un placer.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Estaría gustosa de ser parte de este tipo de proyecto.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Si esta panadería esta dentro de los parámetros que se necesiten, con mucho gusto.

5. ¿Cuánto tiempo lleva usted ofertando sus productos en el mercado alauseño?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger´s” Sr. Roger Medina.- Soy el sucesor de mi padre que empezó hace aproximadamente 45 años atrás.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Hace 10 años.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Mi padre empezó con este proyecto de los helados hace 50 años atrás, ahora yo me encuentro al frente.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Desde hace 35 años atrás.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Alrededor de 8 años.

6. ¿Expende usted alimentos que considere tradicionales y auténticos del cantón? ¿Cuáles son?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger´s” Sr. Roger Medina.- Si en este local ofrecemos las tapadas caseras y el chocolate casero.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Si, La panadería Trigo Pan ha copiado las roscas nevadas que es de autoría de la familia Lunavictoria, tenemos también las cholitas de dulce, las empanadas alauseñas que igualmente las recetas son creadas por nuestros ancestros y los panes de cebolla que lo aprendí de mi madre que hacía desde muchos años atrás en ocasiones especiales como era los finados.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Si, tenemos el original helado americano, que en la actualidad lo ofrecemos en diferentes presentaciones y en una gran variedad de sabores pero todos hechos con la misma receta.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Si, en esta panadería vendemos las roscas de manteca y las tapadas de sal con las que emprendimos nuestro negocio en la rama de la panadería.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Se ha apreciado que las cholitas alauseñas y las roscas de manteca son los productos propios de este Cantón y esta panadería cuenta con ello.

7. ¿Podría usted describir la receta y la historia de cada uno de ellos?

Véase en resultados y discusión.

8. ¿Recibe la visita periódica de entidades de salud que verifique el cumplimiento de las normas de higiene?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger’s” Sr. Roger Medina.- Si, de forma permanente.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Si, siempre nos están controlando.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Si, recibimos la visita contante para controlar que hagamos nuestro trabajo adecuadamente.

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Si, siempre estamos siendo controlados por los delegados de salud.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Si, habitualmente visitan este negocio.

9. ¿Estaría de acuerdo ser acreditado mediante el control del cumplimiento de las normas de higiene?

Panadería Restaurant Cafetería, “Roger´s” Sr. Roger Medina.- Si, si es el único requisito para ser parte de este trabajo y así garantizo mis productos.

Panadería Trigo Pan, Sr. Luis Malán.- Si, ya que de esta manera podríamos demostrar que somos una panadería de calidad.

Heladería Helado Americano, Sr. Manuel Sánchez.- Si, así garantizaríamos que nuestros productos son seguros para el consumidor

Panadería El Rico Pan, Sra. María Taday Auncancela.- Si, no tendría problema porque siempre tratamos de superarnos cada día más.

Panadería Espiga de Oro, Sr. Segundo Malán.- Si, no tendría inconveniente alguno.

D.- Se acredita mediante una matriz de observación otorgada por el Departamento de Salud del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí (G.A.D.M.A.) cada 15 días con el fin de verificar el cumplimiento de los niveles de higiene requeridos.

E.- Se diseñó la Ruta a través de una Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio” conjuntamente con el G.A.D.M.A. y con el departamento de turismo. La cual presenta conjuntamente con este proyecto de tesis siendo este el motivo principal de su realización.

F.- Se Presentará la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio” al G.A.D. M.A. quienes se comprometieron ser los promotores para su difusión.

G.- Se promoverá su difusión a través del G.A.D.M.A. utilizando medios radiales, escritos y el departamento de Turismo quienes están en contacto directo día a día con los turistas que visitan el Cantón.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

A. IDENTIFICACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.

PREGUNTA N° 1

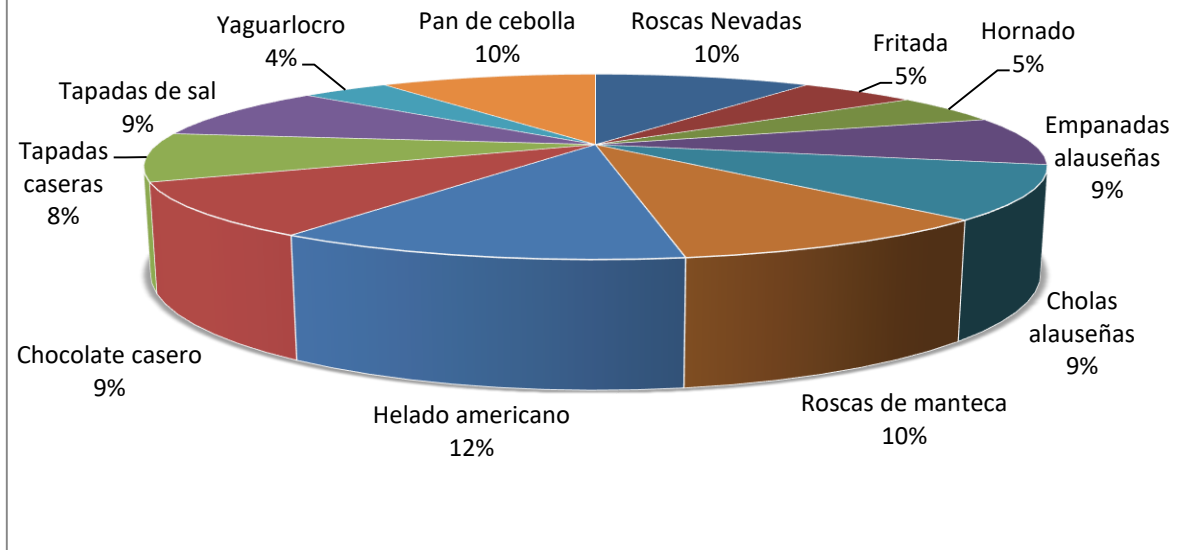
Del siguiente listado escriba una “x” junto al que considere una preparación tradicional del Cantón Alausí.

TABLA N° 7: Identificación de las preparaciones Tradicionales Del Cantón Alausí Parroquia Matriz.

NOMBRE DE LAS PREPARACIONES	CANTIDAD	PORCENTAJE %
Roscas Nevadas	37	9,76
Fritada	20	5,28
Hornado	19	5,01
Empanadas alauseñas	32	8,44
Cholas alauseñas	35	9,23
Roscas de manteca	37	9,76
Helado americano	45	11,87
Chocolate casero	35	9,23
Tapadas caseras	32	8,44
Tapadas de sal	35	9,23
Yaguarlocro	15	3,96
Pan de cebolla	37	9,76
TOTAL	379	100

FUENTE: Encuesta aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M

GRAFICO N° 1: Identificación de las preparaciones Tradicionales Del Cantón Alausí Parroquia Matriz.



FUENTE: Encuesta aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De las encuestas realizadas a los propietarios de los restaurantes tomados como muestra en el Cantón Alausí - Parroquia Matriz, se insta que de un total de 379 respuestas obtenidas las roscas nevadas alcanza el 10 % (37), fritada el 5% (20), hornado el 5% (19), empanadas alauseñas el 9% (32), cholas alauseñas el 9% (35), roscas de manteca el 10% (37), helado americano el 12% (45), chocolate casero el 9% (35), tapadas caseras el 8% (32), tapadas de sal el 9% (35), yaguarlocro 4% (15) y el pan de cebolla 10% (37).

De esta manera se determina que las preparaciones que alcanzaron los mayores porcentajes entre el 9 y 12%; roscas nevadas, empanadas alauseñas, cholas alauseñas, roscas de manteca, helado americano, chocolate casero, tapadas caseras, tapadas de sal y pan de cebolla tienen concordancia con las referencias expuestas por el historiador Sr. Galo García, siendo así serán dichas preparaciones las escogidas para ser parte de la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”.

B. ACREDITACIÓN DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS.

Para la acreditación de los locales que expenden comida se utilizó la siguiente matriz de observación otorgada por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN LOCALES DE COMIDA

Nombre del local:..... Propietario:.....
Dirección:..... Fecha:.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
Capacitación permanente al personal.		
Servicio al cliente.		
Utilización de alimentos procesados.		
Métodos de cocción correctos de la comida.		
Se sirve los alimentos inmediatamente después de haber sido cocidos.		
Almacenaje correcto de los productos procesados.		
Alimentos recalentados correctamente.		
Manejo correcto entre alimentos crudos y cocidos.		
Manejo del método de almacenamiento F.I.F.O.		
Lavado de las manos correcto.		
Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
Utilización solamente agua potable.		
Superficies de la cocina escrupulosamente limpias.		

Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Área de servicio escrupulosamente limpia.		
Instalaciones de la cocina adecuadas para la producción (lavabos, cocinas, mesones, campanas, enfriadores, área de secos, área de verduras y pisos).		
Instalaciones en perfecto estado de los servicios higiénicos.		
Uso y almacenaje correcto de los productos de limpieza.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública.		

**Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos**

Telf. 032 930-153 Ext.307

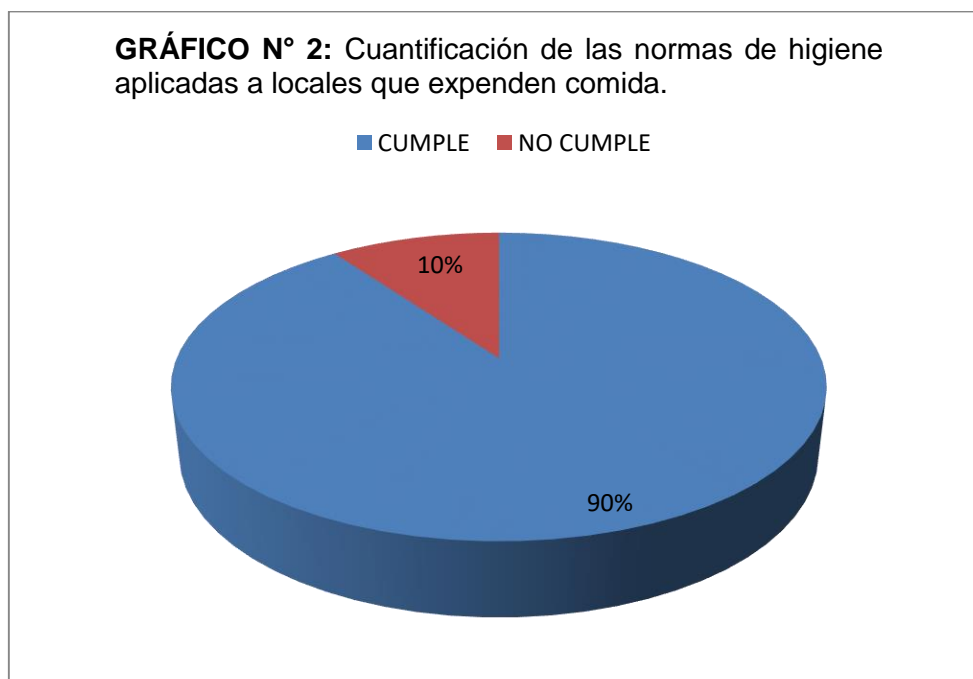
- El lugar seleccionado que expende comida para su acreditación es:
 - Panadería Cafetería Restaurant “Roger’s”.

a) PANADERÍA CAFETERÍA RESTAURANT “ROGER´S”.

TABLA N° 8: Cuantificación de las normas de higiene aplicadas a locales que expenden comida.

NORMAS	19-nov	03-dic	17-dic	02-ene	14-ene	CANTIDAD PROMEDIO	PORCENTAJE %
CUMPLE	16	18	17	19	19	18	90
NO CUMPLE	4	2	3	1	1	2	10
TOTAL	20	20	20	20	20	20	100

FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M



FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Mediante la matriz aplicada en las visitas al lugar que expende comida seleccionado, entre el 19 de noviembre al 14 de enero cada quince días se comprobó que: de las 20 normas establecidas La Panadería Restaurant Cafetería “Roger’s”; el día 19 de noviembre tiene un cumplimiento de 16 normas y 4 de incumplimiento siendo estas: **1.** utilización de alimentos procesados, **2.** lavado de las manos correcto, **3.** instalaciones de la cocina adecuadas para la producción, **4.** uso y almacenaje correcto de los productos de limpieza. El día 3 de diciembre mejorando su calificación presenta 18 puntos de cumplimiento y 2 de incumplimiento siendo estas la segunda y cuarta norma mencionadas anteriormente. El día 17 de diciembre muestra 17 puntos de cumplimiento y 3 de incumplimiento siendo estas la primera, segunda, y tercera normas mencionado anteriormente. Los días 2 y 14 de enero presentan similar calificación 19 puntos cumplimiento y 1 de incumplimiento. Luego con todos estos datos adquiridos se procede a calcular un promedio total arrojando como resultado un 90% (18) de cumplimiento y el 5% (2) que no cumple.

De esta manera el establecimiento seleccionado Panadería Restaurant Cafetería “Roger’s” queda acreditado totalmente, por estar dentro del rango establecido que está entre el 80% al 100% de cumplimiento; de las normas determinadas por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A. por lo tanto puede ser parte de la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”.

Para la acreditación de los locales identificados como panaderías se utilizó la siguiente matriz de observación otorgada por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN PANADERÍAS

Nombre del local:.....
Dirección:.....

Propietario:.....
Fecha:.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMA	CUMPLE	NO CUMPLE
Capacitación permanente al personal.		
Servicio al cliente		
Utilización de alimentos procesados.		
Control de temperaturas		
Vitrinas y mostradores escrupulosamente limpios.		
Manejo correcto entre alimentos crudos y cocidos.		
Lavado de las manos correctamente.		
Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
Utilización solamente agua potable.		
Superficies de la cocina escrupulosamente limpias.		
Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Área de servicio escrupulosamente limpia.		

Instalaciones de la cocina adecuadas para la producción (lavabos, hornos, mesones, campanas, enfriadores, área de secos, área frutas y pisos).		
Instalaciones en perfecto estado de los servicios higiénicos.		
Uso y almacenaje correcto de los productos de limpieza.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública		

**Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos**

Telf. 032 930-153 Ext.307

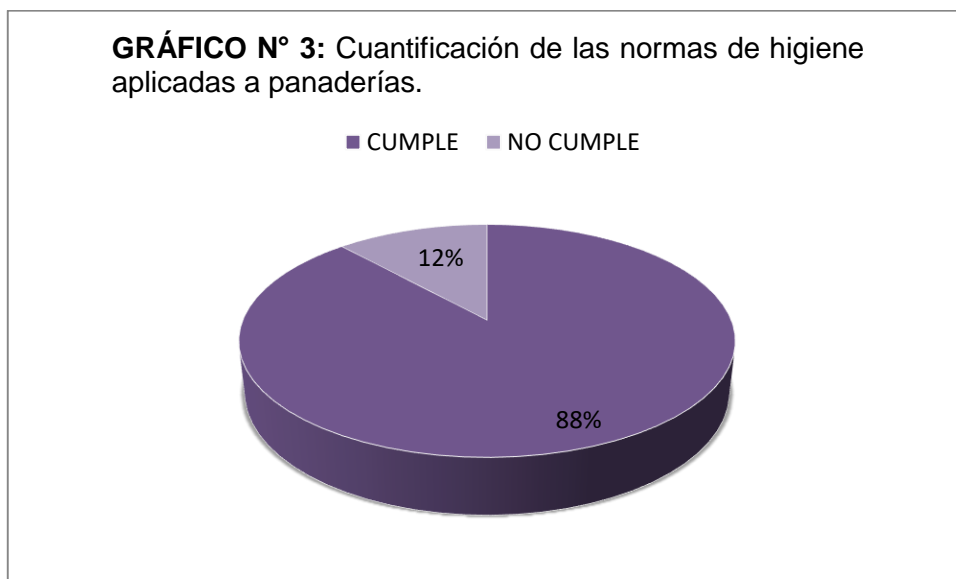
- Entre los Lugares Gastronómicos identificados como panaderías, seleccionados para su acreditación son los siguientes:
 - ✓ Panadería Trigo pan.
 - ✓ Panadería El Rico Pan.
 - ✓ Panadería Espiga de Oro.

b) PANADERÍA TRIGO PAN.

TABLA N° 9: Cuantificación de las normas de higiene aplicadas a panaderías.

NORMAS	19-nov	03-dic	17-dic	02-ene	14-ene	CANTIDAD PROMEDIO	PORCENTAJE %
CUMPLE	14	15	15	16	16	15	88,24
NO CUMPLE	3	2	2	1	1	2	11,76
TOTAL	17	17	17	17	17	17	100

FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.



FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a la matriz aplicada en las visitas a la Panadería Trigo Pan, entre el 19 de noviembre al 14 de enero cada quince días se comprobó que: la de las 17 normas establecidas el día 19 de noviembre presenta un cumplimiento de 14 normas y 3 de incumplimiento siendo estas: **1.** Utilización de alimentos procesados, **2.** Control de temperaturas, **3.** Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones. Los días 3 y 17 de diciembre presentan datos similares con 15 puntos de cumplimiento y 2 de incumplimiento coincidiendo en la primera y segunda norma mencionada anteriormente. Los días 2 y 14 de enero de la misma manera arrojan datos similares contando con 16 normas cumplidas y 1 no cumplida coincidiendo en la segunda norma mencionada anteriormente. Luego de tomados todos los datos se realiza un cálculo promedio obteniendo un 88% (15) de cumplimiento, y el 12% (2) de incumplimiento.

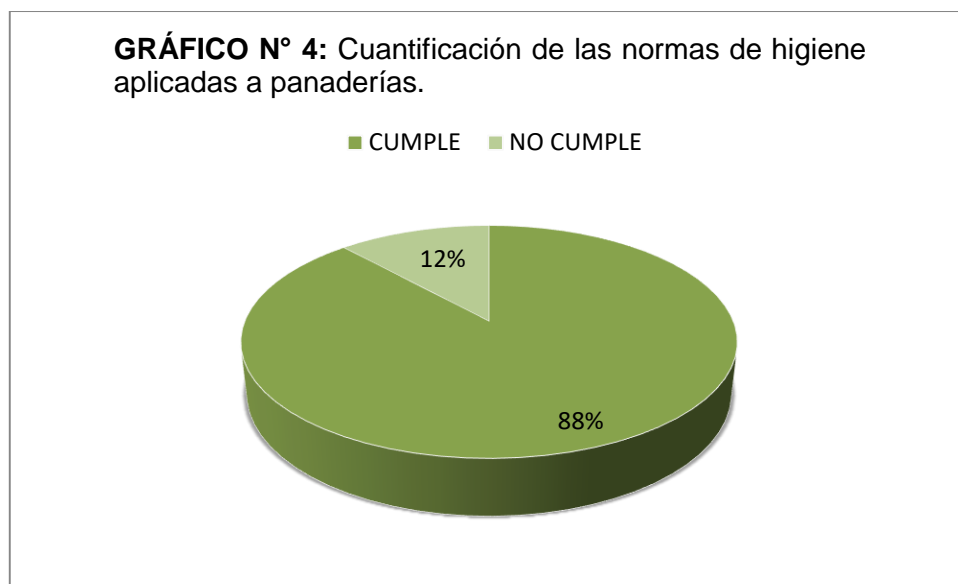
Una vez realizado el análisis se estipula que la Panadería Trigo Pan queda acreditada totalmente, por estar dentro del rango establecido que está entre el 80% al 100% de cumplimiento; de las normas determinadas por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A. por lo tanto puede ser parte de la Guía Turística Gastronómica "Sexto Patrimonio".

c) PANADERÍA EL RICO PAN.

TABLA N° 10: Cuantificación de las normas de higiene aplicadas a panaderías.

NORMAS	19-nov	03-dic	17-dic	02-ene	14-ene	CANTIDAD PROMEDIO	PORCENTAJE %
CUMPLE	15	15	15	16	16	15	88,24
NO CUMPLE	2	2	2	1	1	2	11,76
TOTAL	17	17	17	17	17	17	100

FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.



FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: María Luisa Benalcázar

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

A través de la matriz aplicada en las visitas al lugar gastronómico seleccionado identificado como Panadería El Rico Pan, entre el 19 de noviembre al 14 de enero cada quince días se comprobó que de las 17 normas establecidas; el día 19 de noviembre presenta un cumplimiento de 15 normas y un incumplimiento de 2 normas siendo estas: **1.** Control de temperaturas, **2.** Área de servicio escrupulosamente limpia. Los días 3 y 17 de diciembre presentas datos similares con una puntuación de 15 normas cumplidas y 2 no cumplidas siendo estas; la primera antes mencionada y **3.** Superficies de la cocina escrupulosamente limpias. Los días 2 y 14 de enero de la misma manera presenta datos semejantes con un cumplimiento de 16 normas y 1 de incumplimiento siendo esta la primera norma mencionada anteriormente. Posterior se realiza un cálculo promedio dando como resultado el 88% (15) de cumplimiento y el 12% (2) de incumplimiento.

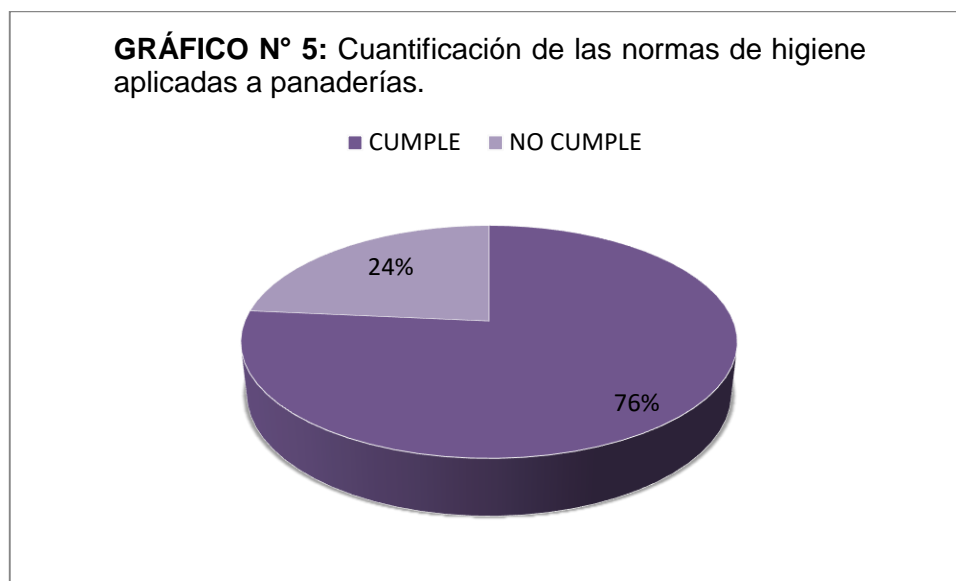
Posterior al análisis se puede establecer que la Panadería El Rico Pan queda acreditada totalmente, por estar dentro del rango establecido que está entre el 80% al 100% de cumplimiento; de las normas determinadas por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A. por lo tanto puede ser parte de la Guía Turística Gastronómica "Sexto Patrimonio".

d) PANADERÍA ESPIGA DE ORO.

TABLA N° 11: Cuantificación de las normas de higiene aplicadas a panaderías.

NORMAS	19-nov	03-dic	17-dic	02-ene	14-ene	CANTIDAD PROMEDIO	PORCENTAJE %
CUMPLE	10	11	14	14	15	13	76,47
NO CUMPLE	7	6	3	3	2	4	23,53
TOTAL	17	17	17	17	17	17	100

FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.



FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: María Luisa Benalcázar

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Por medio de la matriz aplicada en las visitas a la Panadería Espiga de Oro, entre el 19 de noviembre al 14 de enero cada quince días se comprobó que de las 17 normas instauradas; el día 19 de noviembre presenta un cumplimiento de 10 normas y 7 de incumplimiento siendo estas; **1.** Capacitación permanente al personal, **2.** Utilización de alimentos procesados, **3.** Control de temperatura, **4.** Manejo correcto entre alimentos crudos y cocidos, **5.** Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones, **6.** Instalaciones de la cocina adecuadas para la producción, **7.** Instalaciones en perfecto estado de los servicios higiénicos. El día 3 de diciembre presenta una calificación de 11 puntos de cumplimiento y 6 de incumplimiento siendo la primera, segunda, tercera, cuarta, sexta y séptima de las normas mencionadas anteriormente. Los días 17 de diciembre y 2 de enero arrojan datos similares con un cumplimiento de 14 normas y 3 de incumplimiento siendo la primera, sexta y séptima de las normas mencionadas anteriormente. El día 14 de enero mejorando su calificación llegando a cumplir con 15 de las normas establecidas y no siendo posible cumplir con 2, entre ellas la primera y la sexta de las normas mencionadas anteriormente. Posterior se realiza un cálculo promedio dando como resultado del 76% (13) de cumplimiento y el 24% (4) de incumplimiento.

Una vez realizado el análisis se prescribe que La Panadería Espiga de Oro queda parcialmente acreditada por estar dentro del rango establecido que está entre el 60% al 79% de cumplimiento; de las normas determinadas por el Departamento de

Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A. por lo tanto no puede ser parte de la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”.

Para la acreditación de los locales identificados como heladerías se utilizó la siguiente matriz de observación otorgada por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN HELADERÍAS

Nombre del local:.....

Propietario:.....

Dirección:.....

Fecha:.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMA	CUMPLE	NO CUMPLE
PROCESO		
Capacitación permanente al personal.		
Lavado de las manos correctamente.		
Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Utilización solamente agua potable.		
Utilización de alimentos procesados.		
Almacenaje correcto de la materia prima.		
Control de temperaturas.		
Instalaciones escrupulosamente limpias.		
Manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Maquinaria en perfecto funcionamiento y con mantenimiento constante		
Elementos para el empaque y comercialización de calidad.		
Manual de procedimientos.		

Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
SERVICIO		
Servicio al cliente.		
Personal capacitado.		
Instalaciones adecuadas.		
Instalaciones escrupulosamente limpias.		
Control de temperatura.		
Mostradores en perfectas condiciones e higiénicamente limpios.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública.		

**Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos**

Telf. 032 930-153 Ext.307

- El Lugar Gastronómico identificado como heladería, seleccionado para su acreditación es el siguiente:

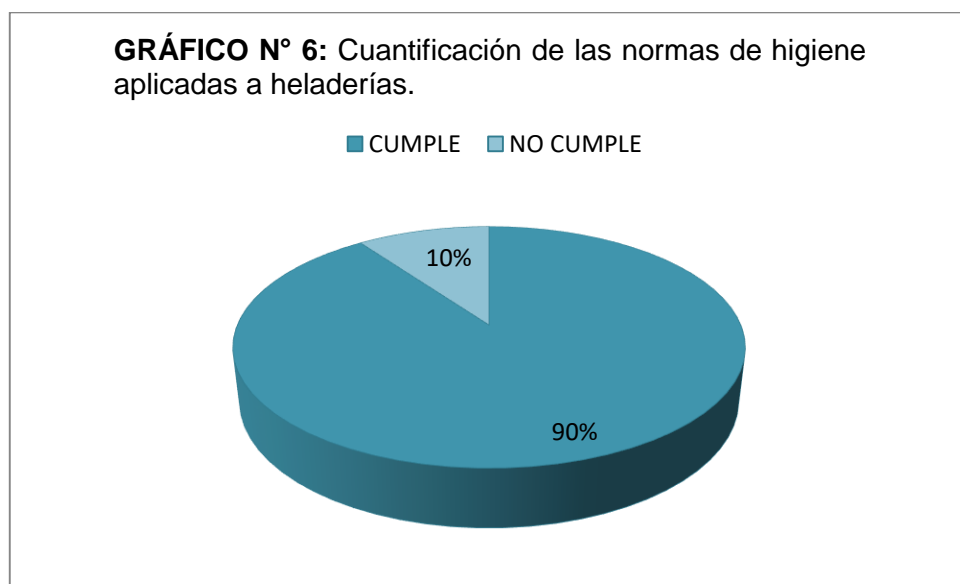
- ✓ Heladería Helado Americano

e) HELADERÍA HELADO AMERICANO.

TABLA N° 12: Cuantificación de las normas de higiene aplicadas a heladerías.

NORMAS	19-nov	03-dic	17-dic	02-ene	14-ene	CANTIDAD PROMEDIO	PORCENTAJE %
CUMPLE	16	18	18	19	19	18	90,00
NO CUMPLE	4	2	2	1	1	2	10,00
TOTAL	20	20	20	20	20	20	100

FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.



FUENTE: Matriz aplicada
ELABORACIÓN: BENALCÁZAR, M.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En el lugar gastronómico seleccionado identificado como heladería Helado Americano una vez aplicada la matriz de acreditación entre el 19 de noviembre al 14 de enero cada quince días se comprobó que. El día 19 de noviembre presenta 16 puntos de cumplimiento y 4 de incumplimiento siendo estas; **1.** Capacitación permanente al personal, **2.** Manual de procedimientos, **3.** Personal capacitado, **4.** Control de temperatura. Los días 3 y 17 de diciembre presentan resultados similares con 18 puntos de cumplimiento y 2 de incumplimiento siendo la segunda y la cuarta de las normas mencionadas anteriormente. Los días 2 y 14 de enero de la misma manera se registra datos similares contando con un cumplimiento de 19 normas y 1 no pudiendo ser cumplida siendo esta la segunda de las normas mencionadas anteriormente. Posterior se realiza un cálculo promedio obteniendo como resultado el 90% (18), y de incumplimiento del 10% (2).


Por tal razón una vez realizado el análisis se instituye que el lugar gastronómico seleccionado queda acreditado totalmente, por estar dentro del rango establecido que está entre el 80% al 100% de cumplimiento; de las normas determinadas por el Departamento de Salud y el Departamento de Turismo del G.A.D.M.A. por lo tanto pueden ser parte de la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”.

C. RECETAS ESTÁNDAR DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES IDENTIFICADAS DEL CANTÓN ALAUSÍ PARROQUIA MATRIZ.



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Roscas nevadas		Local: Trigo pan	
Dirección: 9 de octubre y Av. 5 de Junio	Propietario: Luis Malán		
N° de receta: 01	N° de porciones: 20		
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina blanca		1000	Gr.
Sal		20	Gr.
Azúcar		20	Gr.
Manteca Vegetal		300	Gr.
Agua		600	Gr.
Levadura		15	Gr.
MIEL			
Agua		30	Gr.
Azúcar		400	Gr.
Colorante natural rojo.		0,3	Gr.
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	

1. Mezclar todos los ingredientes y amasar por 20 minutos.
2. Reposar la masa de 30 a 40 minutos para lograr una textura blanda.
3. Labrar la masa en forma de círculos
4. Dejar reposar por 30 minutos más.
5. Hornear por 25 minutos a 190 °C.

PARA LA MIEL

6. Hervir el agua con el azúcar hasta que esté a punto de caramelo.
7. Una vez que la rosca este fría bañar con la miel.

Hace más de 45 años atrás la familia Lunavictoria empezó con el oficio de la panadería quienes aprendieron de sus antecesores. Ellos vendían sus panes y dulces en la estación del tren donde en esos tiempos era el principal punto de comercio e intercambio de productos.

En la actualidad se mantienen vendiendo recorriendo el pueblo, llevando sus productos en canastas, debido a su gran acogida que han tenido por largos años muchas panaderías han adoptado algunos de sus dulces una de ellas ha sido la panadería "Trigo pan" quienes tratan de ofrecer a sus clientes las mismas roscas nevadas de los señores Lunavictoria.



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Pan de cebolla		Local: Trigo pan	
Dirección: 9 de octubre y Av. 5 de Junio		Propietario: Luis Malán	
N° de receta: 02		N° de porciones: 15	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina blanca		700	Gr.
Harina de trigo		300	Gr.
Manteca vegetal		250	Gr.
Huevos		150	Gr.
Leche		200	Gr.
Agua		200	Gr.
Azúcar		90	Gr.
Levadura		30	Gr.
Sal		22	Gr.
RELLENO			
Queso		400	Gr.
Cebolla blanca (refrita)		100	Gr.
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	

<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar la harina, la manteca, la leche, y los huevos y amasar por 10 minutos.2. Agregar el agua, y la levadura y amasar 20 minutos más.3. Labrara el pan y poner el relleno de la cebolla.4. Leudar por 45 minutos.5. Hornear por 30 min a 180 °C.	<p>Los padres de Luis Malán vivían en el campo donde elaboraban este pan, con el pasar de los años Luis logro construir su negocio de panadería dentro del cantón, implementando como una de sus especialidades el pan que hacían sus padres, poniéndole el nombre de “Pan de Cebolla”. Fusionando lo ancestral con lo moderno dándole una mayor importancia y realce para que llegue a ser apetecido por todo quien lo prueba.</p>
--	---



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Pan de Alausí		Local: Trigo pan	
Dirección: 9 de octubre y Av. 5 de Junio		Propietario: Luis Malán	
N° de receta: 03		N° de porciones: 15	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina blanca		700	Gr.
Manteca vegetal		300	Gr.
Manteca de chancho		70	Gr.
Margarina		50	Gr.
Yemas		100	Gr.
Huevo entero		50	Gr.
Sal		20	Gr.
Azúcar		80	Gr.
Levadura		50	Gr.
Agua		350	Gr.
Queso		300	Gr.
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	
		Tomando como punto principal que la panadería es alauseña y con la finalidad de implementar	

<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar todos los ingredientes y amasar por 30 minutos.2. Labrar la masa.3. Leudar por 1:45 minutos.4. Hornear por 32 minutos a 180 °C.	<p>productos propios del cantón Luis Malán dio lugar a la creación del llamado “Pan de Alausí”, siendo uno de sus productos principales que le dio la oportunidad de crecer y convertirse en una de las principales panaderías del cantón.</p>
---	--



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR


Nombre de la receta: Cholas Alauseñas		Local: Trigo pan	
Dirección: 9 de octubre y Av. 5 de Junio		Propietario: Luis Malán	
N° de receta: 04		N° de porciones: 15	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina de trigo		920	Gr.
Harina flor		80	Gr.
Manteca vegetal		200	Gr.
Manteca de chancho		50	Gr.
Sal		3	Gr.
Azúcar		300	Gr.
Huevos		100	Gr.
Agua		400	Gr.
Levadura		50	Gr.
RELLENO			
Ralladura de panela		225	Gr.
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes y amasar por 30 minutos. 2. Labrar la masa con un peso de 60 Gr en adelante. 3. Agregar el relleno. 4. Leudar en las latas por 1:30 min 5. Hornear por 28 min a 180 °C. 	<p>Siendo uno de los panes más populares y conocidos de Alausí desde hace muchos años atrás, Luis Malán quiere seguir manteniendo esta tradición con la finalidad que no se pierda.</p> <p>Sus conocimientos adquiridos de la panadería moderna conjuntamente con lo ancestral, ha hecho que las “Cholas Alauseñas” lleguen a tener una mejor apariencia sin perder su sabor original, despertando en quien lo pruebe sensaciones de placer y dulzura.</p>
---	--



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR


Nombre de la receta: Roscas de manteca	Local: Rico pan	
Dirección: Esteban Orozco y Av. 5 de Junio	Propietario: Hermanos Anasicha	
N° de receta: 05	N° de porciones: 60	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina	10	lb.
Huevos	10	U.
Margarina	3	lb.
Agua	1	lt.
Manteca de chancho	3	lt.
Levadura	40	Gr.
Azúcar	50	Gr.
Sal al gusto	-	-
PROCEDIMIENTO	HISTORIA	
<ol style="list-style-type: none"> Mezclar todos los ingredientes y amasar por 15 minutos. Porcionar la masa y labrarla. 	<p>La señora María Taday Auncancela empezó con el oficio de la panadería hace 35 años atrás, quien comercializaba sus productos en la antigua estación del ferrocarril. Luego de ello se ubicó en</p>	

<p>3. Dejar reposar por 15 minutos.</p> <p>4. Hornear por 25 minutos a 180 °C</p>	<p>un pequeño local en el barrio Bajanac donde permaneció por unos años, para luego trasladarse frente al I.E.S.S, seguido a la avenida 5 de Junio, y finalmente se quedó en su propio local en el que permanece hasta la actualidad donde brinda junto a su hijo Klever Anasicha a sus clientes los productos que le acompañan desde que empezó con su ardua tarea en la panadería como son sus tradicionales roscas de manteca, las empanadas de sal y las tapadas de sal.</p>
---	--



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Tapadas de sal	Local: Rico pan	
Dirección: Esteban Orozco y Av. 5 de Junio	Propietario: Hermanos Anasicha	
N° de receta: 06	N° de porciones: 12	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Harina de trigo	500	Gr.
Harina flor	500	Gr.
Huevos	10	U.
Manteca de chancho	100	Gr.
Manteca vegetal	50	Gr.
Margarina	50	Gr.
Azúcar	80	Gr.
Sal	20	Gr.
Levadura	90	Gr.
Agua	350	Gr.
Relleno		

Queso	300	Gr.
PROCEDIMIENTO	HISTORIA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las harinas. 2. Agregar los el resto de ingredientes y amasar por 40 minutos. 3. Porcionar de 60 gramos. 4. Labrarlo y poner el relleno. 5. Leudar por 45 minutos. 6. Hornear por 28 minutos a 180 °C 		



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
RECETA ESTÁNDAR**


Nombre de la receta: Helado Americano		Local: Helado Americano	
Dirección: Esteban Orozco y García Moreno		Propietario: Manuel Sánchez	
N° de receta: 07		N° de porciones:	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Leche			
Azúcar			
Frutas frescas (mora, frutilla, durazno, coco, maracuyá, piña, guanábana)			
Frutas secas (coco rallado, pasas,			
Sabores y colorantes permitidos			
Cacao (para el helado de chocolate)			
Fundas			
Paletas			
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	
1. Hervir la leche en los calderos y poner el azúcar.		En la guerra del 41, Marco Sánchez alauseño de origen se preparo en el Ejército Americano donde	

<ol style="list-style-type: none"> 2. Trasladar a una enfriadora de acero inoxidable. 3. Licuar la fruta y extraer el zumo. 4. Mezclar y dejar en refrigeración por 12 horas tiempo estimado de maduración. 5. Trasladar a la máquina de envasado donde se realiza el último proceso de envasado y sellado. 	<p>estaba a cargo del área de bebidas y refrescos aprendiendo mucho sobre heladería.</p> <p>En el retorno a su tierra de origen hace ya 50 años atrás, le nació la idea de crear un helado al que le pondría de nombre “Helado Americano” por el hecho mismo de haber estado en el Ejército Americano. Empezó su microempresa con un generador de energía eléctrica ya que en aquel entonces Alausí no contaba con este servicio, haciendo a sus hijos partícipes de este proyecto para que posteriormente fueran ellos que le dieran la importancia que ha llegado a tener en la actualidad. Hoy en día se puede encontrar el Helado Americano en diferentes provincias del Ecuador, entre ellas Quito, Ambato, Milagro, Portoviejo, Riobamba, Guayaquil, Quevedo, Playas, Salinas y Cuenca todos ellos elaborados con la misma receta y por manos de los hijos del señor Marco Sánchez.</p> <p>En Alausí tan solo se quedo uno de ellos, el señor Manuel Sánchez y es quien ha logrado convertir la microempresa que su padre empezó en una de las más importantes y principales de todas, contando con en la actualidad con una producción de 2500 helados diarios, los mis que los distribuye dentro del cantón contando con su propio local de venta, en Guayaquil, Riobamba y Cuenca.</p>
---	---



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR


Nombre de la receta: Tapada (Pan casero)		Local: Panadería Restaurant Cafetería “Roger´s”	
Dirección: Eloy Alfaro 122 y Sucre	Propietario: Roger Medina		
Nº de receta: 08	Nº de porciones: 15		
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
MASA BASE			
Harina de trigo		500	Gr.
Harina Flor		500	Gr.
Manteca de cerdo		300	Gr.
Manteca vegetal		70	Gr.
Mantequilla		50	Gr.
Huevos de gallo y gallina		4	U.
Anís de pan		30	Gr.
Levadura		50	Gr.
Sal		20	Gr.
Azúcar		80	Gr.

Agua	350	ml.
MASA REMASADA		
Huevos	2	Un.
Azúcar	40	Gr.
PROCEDIMIENTO	HISTORIA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las harinas y dar la forma de un volcán. 2. Agregar todos los ingredientes en el cráter. 3. Mezclar lentamente hasta que se incorporen por completo. 4. Amasar por 30 minutos. 5. Separar una parte de la masa para remasarla agregando el azúcar y los huevos. 6. Labrar el pan, poniendo de relleno la masa remasada. 7. Leudar por 60 minutos. 8. Hornear por 30 minutos. 	<p>El pan de Alausí desde muchos años atrás ha sido considerado como uno de los mejores del país. Hace 45 años atrás el señor Medina padre del actual dueño del “Café & Galería” tenía su panadería alejado del pueblo donde sus conocimientos adquiridos de sus ancestros y las enseñanzas de panaderos de profesión, dieron lugar a la creación de este pan, su sabor es único y original que a pesar de que se encontraba en un lugar distante la gente acudía a comprar en grandes cantidades. En la actualidad se encuentra en un lugar estratégico de la ciudad, manteniendo la tradición y logrando que este pan sea apetecido por propios y extraños.</p>	



**“SABER PARA SER”
ESPOCH
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Chocolate casero.		Local: Panadería Restaurant Cafetería “Roger’s”	
Dirección: Eloy Alfaro 122 y Sucre		Propietario: Roger Medina	
N° de receta: 09		N° de porciones: 4	
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Cacao		350	Gr.
Canela		15	Gr.
Azúcar		-	-
Agua		1	Lt.
PROCEDIMIENTO		HISTORIA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar el cacao. 2. Moler hasta obtener una pasta. 3. Agregar el azúcar, y la canela formando una masa. 4. Porcionar la masa. 5. Dejar secar por varios días. 		<p>La familia Medina vivía hace muchos años atrás en el sector Naranja Pata, donde cosechaban plantaciones de cacao de fina altura y café.</p> <p>Empezaron a traer el cacao a Alausí donde con el pasar de los años lo hicieron su lugar de residencia a raíz de la llegada del tren, es aquí donde lo procesaban y realizaban esta deliciosa</p>	

<ol style="list-style-type: none">6. En un litro de agua a temperatura media agregar 350 gr de masa de cacao.7. Añadir la canela, dejar hervir un par de minutos.8. Mecer constantemente para evitar que se queme.9. Agregar azúcar al gusto.	<p>bebida, ofreciendo a todo quien visitaba Alausí como una de sus principales y más deliciosas preparaciones.</p>
--	--

VI. CONCLUSIONES.

- Con la investigación realizada a los diferentes lugares gastronómicos del Cantón Alausí, se pudo determinar la inexistencia de una guía turística gastronómica.
- Mediante el estudio de campo se comprobó que en el Cantón Alausí ofrecen productos considerados tradicionales, los mismos que no son explotados en su totalidad por la falta de publicidad.
- Con la colaboración del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí y su Departamento de Turismo se pudo realizar con mayor facilidad la investigación de campo.
- Con la colaboración del G.A.D.M.C.A. y los lugares Gastronómicos se pudo realizar la guía turística gastronómica que se adjunta al presente proyecto de tesis.
- En el cantón existe una gran variedad de lugares gastronómicos, pero no todos ofrecen productos tradicionales, y de los que se comprobó que ofertan los mismos no todos cumplen el estándar de calidad considerado para ser acreditados y formar parte de la Guía Turística Gastronómica “Sexto Patrimonio”.

VII. RECOMENDACIONES

- Que el G.A.D.M.C.A. por medio del Departamento de Turismo se preocupe en realizar este tipo de trabajos que benefician al cantón, puesto que se promocionan los productos tradicionales con los que cuenta.
- Que los lugares gastronómicos que ofertan productos tradicionales, mejoren su publicidad y den a conocer al cliente que Alausí cuenta con una variedad de los mismos.
- Que el G.A.D.M.C.A. siga dando apertura a la realización de este tipo de proyectos que benefician y aportan al desarrollo de Alausí.
- Que el G.A.D.M.C.A. capaciten a los lugares gastronómicos para que den el mejor uso a la presente guía; y al mismo tiempo otorguen un servicio de calidad a sus clientes lo cual ayudara al crecimiento del turismo dentro del cantón.
- Que los lugares que expenden productos tradicionales y que no están considerados dentro de la Guía Turística Gastronómica debido a la falta de cumplimiento a las normas de higiene; mejoren el régimen de calidad para que con el pasar del tiempo sean considerados dentro de la misma, lo cual ampliara el turismo gastronómico dentro del cantón.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

1. ALAUSÍ (GENERALIDADES)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Alausi>

2012-06-25

2. ALAUSÍ (TURISMO)

<http://www.viajandox.com/>

2012-06-25

3. ALAUSÍ (PATRIMONIAL)

<http://www.ppelverdadero.com.ec/>

2012-06-26

4. **Castillo, J.** Monografías del Cantón Alausí. Ediciones Casilla. Riobamba 2000

5. ECUADOR (TURISMO)

<http://www.viajandox.com/>

2012-06-25

6. **García, G.** El Alma de la Matria Alauseña: Ediciones del Ilustre Municipio de Alausí. Instituto de Investigaciones Histórica y Cultura Popular “Nuevo Alausí”. Alausí 2004.

7. **García, G.** El Ferrocarril más Difícil del Mundo. 2ª ed. Ediciones S T. Alausí 2008.

8. Luján, N. Historia de la Gastronomía: Turismo como Desarrollo e Integración Económica, 2ª ed. Estados Unidos Universidad de Texas 2005.

9. Merchán, M. Inventariación de los Recursos Turísticos Naturales y Culturales del Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo: Alausí 2007

10. RUTA GASTRONÓMICA (CONCEPTO)

<http://www.rutaturistica.com/>

2012-11-06

11. RUTA GASTRONÓMICA (GENERALIDADES)

<http://www.rutagastronomica.com/>

2012-11-06

12. RUTA GASTRONÓMICA (METODOLOGÍA)

<http://www.buenastareas.com/>

2012-11-04

13. TURISMO (NIVEL MUNDIAL)

<http://www.turismoenelmundo.com.ec/>

2012- 06-24

ANEXOS

FOTOGRAFÍAS

- GALERÍA DE REINAS.



- **PARQUE DE LA MADRE**



- **MIRADOR DE LLUGLLY Y ESCULTURA MONUMENTAL DE SAN PEDRO DE ALAUSÍ.**



- **AVENIDA 5 DE JUNIO.**



- **PARQUE Y MONUMENTO AL GENERAL ELOY ALFARO.**



- **IGLESIA DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS.**



- **MERCADO MUNICIPAL.**



- PANADERÍA TRIGO PAN



- **PANADERÍA EL RICO PAN.**



- **HELADERÍA HELADO AMERICANO.**



- CALLE LARGA.



- **RELOJ PÚBLICO.**



- **TEMPLO LA MATRIZ.**



- **PARQUE 13 DE NOVIEMBRE.**



- **CAPILLA "SAN FRANCISCO DE SALES".**



- **PUENTE NEGRO.**



- **LA ESTACIÓN DEL TREN.**



- **PANADERÍA RESTAURANT CAFETERÍA “ROGER’S”.**





**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN LOCALES DE COMIDA

Nombre del local:.....
Dirección:.....

Propietario:.....
Fecha:.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
Capacitación permanente al personal.		
Servicio al cliente.		
Utilización de alimentos procesados.		
Métodos de cocción correctos de la comida.		
Se sirve los alimentos inmediatamente después de haber sido cocidos.		
Almacenaje correcto de los productos procesados.		
Alimentos recalentados correctamente.		
Manejo correcto entre alimentos crudos y cocidos.		
Manejo del método de almacenamiento F.I.F.O.		
Lavado de las manos correcto.		
Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
Utilización solamente agua potable.		
Superficies de la cocina escrupulosamente limpias.		
Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Área de servicio escrupulosamente limpia.		
Instalaciones de la cocina adecuadas para la producción (lavabos, cocinas, mesones, campanas, enfriadores, área de secos, área de verduras y pisos).		
Instalaciones en perfecto estado de los servicios higiénicos.		
Uso y almacenaje correcto de los productos de limpieza.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública.		

Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos



Telf. 032 930-153 Ext.307





**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN PANADERÍAS

Nombre del local:..... **Propietario:**.....
Dirección:..... **Fecha:**.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMA	CUMPLE	NO CUMPLE
Capacitación permanente al personal.		
Servicio al cliente		
Utilización de alimentos procesados.		
Control de temperaturas		
Vitrinas y mostradores escrupulosamente limpios.		
Manejo correcto entre alimentos crudos y cocidos.		
Lavado de las manos correctamente.		
Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
Utilización solamente agua potable.		
Superficies de la cocina escrupulosamente limpias.		
Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Agarraderas y manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Área de servicio escrupulosamente limpia.		
Instalaciones de la cocina adecuadas para la producción (lavabos, hornos, mesones, campanas, enfriadores, área de secos, área frutas y pisos).		
Instalaciones en perfecto estado de los servicios higiénicos.		
Uso y almacenaje correcto de los productos de limpieza.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública		

Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos



Telf. 032 930-153 Ext.307





**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN ALAUSÍ
DEPARTAMENTO DE TURISMO**
Av. 5 de Junio y Ricaurte Telf.: (03) 2930 - 153 Ext.: 307



IDENTIFICACIÓN HELADERÍAS

Nombre del local:..... Propietario:.....
Dirección:..... Fecha:.....

MATRIZ DE OBSERVACIÓN		
NORMA	CUMPLE	NO CUMPLE
PROCESO		
Capacitación permanente al personal.		
Lavado de las manos correctamente.		
Uniformes del personal limpios y utilización de cofias o mallas para el cabello.		
Utilización solamente agua potable.		
Utilización de alimentos procesados.		
Almacenaje correcto de la materia prima.		
Control de temperaturas.		
Instalaciones escrupulosamente limpias.		
Manteles de limpieza en buenas condiciones.		
Maquinaria en perfecto funcionamiento y con mantenimiento constante		
Elementos para el empaque y comercialización de calidad.		
Manual de procedimientos.		
Protección los alimentos de los insectos, roedores y otros animales.		
SERVICIO		
Servicio al cliente.		
Personal capacitado.		
Instalaciones adecuadas.		
Instalaciones escrupulosamente limpias.		
Control de temperatura.		
Mostradores en perfectas condiciones e higiénicamente limpios.		
Revisión de Certificados Médicos y Permisos de Funcionamiento emitidos por el Ministerio de Salud Pública.		

Juntos a la transformación...
el desarrollo de Alausí... es de todos



Telf. 032 930-153 Ext.307





ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

IDENTIFICACIÓN DE PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN
ALAUÍ PARROQUIA MATRIZ.

1. Del siguiente listado escriba una "x" junto al que considere una
preparación tradicional del Cantón Alausí.

- a. Roscas Nevadas
- b. Fritada
- c. Hornado
- d. Empanadas alauseñas
- e. Cholas alauseñas
- f. Roscas de manteca
- g. Helado americano
- h. Chocolate casero
- i. Tapadas caseras
- j. Tapadas de sal
- k. Yaguarlocro
- l. Pan de cebolla





ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTA REALIZADA AL PROFESOR GALO GARCÍA HIDROVO

1. ¿Usted como historiador del cantón y conocedor de las tradiciones y culturas del mismo, cree que su gastronomía ha sido considerada como un factor principal del desarrollo económico y turístico?
2. Si usted afirma de la que existencia de gastronomía propia del Cantón Alausí ¿podría mencionar cuáles son?
3. ¿Hace cuanto tiempo salió al mercado estos productos?
4. ¿Por qué cree usted que estos productos no se han podido comercializar fuera del cantón?
5. ¿Considera usted una oportunidad para dar a conocer los productos de la gastronomía tradicional alauseña al los turistas a través de la creación de una Guía Turística Gastronómica?





ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTA REALIZADA A LOS PROPIETARIOS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS SELECCIONADOS PARA LA INVESTIGACIÓN.

1. ¿Tiene usted conocimiento que es una guía turística gastronómica?
2. ¿Conoce usted de la existencia de alguna guía turística gastronómica dentro del cantón?
3. ¿Sabe de los beneficios que recibiría al ser parte de una guía turística gastronómica?
4. ¿Le gustaría ser parte de una guía turística gastronómica la misma que promocionará el producto que usted oferta?
5. ¿Cuánto tiempo lleva usted ofertando sus productos en el mercado alauseño?
6. ¿Expende usted alimentos que considere tradicionales y auténticos del cantón? ¿Cuáles son?
7. ¿Podría usted describir la receta y la historia de cada uno de ellos?
8. ¿Recibe la visita periódica de entidades de salud que verifique el cumplimiento de las normas de higiene?
9. ¿Estaría de acuerdo ser acreditado mediante el control del cumplimiento de las normas de higiene?

