



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA  
FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014”**

**TESIS**

**Previo a la obtención del Título de:**

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**Erika Ximena Guaño Allauca**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2017**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a todas las personas que de una u otra forma estuvieron conmigo, porque cada una aportó con un granito de arena; y es por ello que a todos y cada uno de ustedes les dedico todo el esfuerzo, sacrificio y tiempo que entregué a esta tesis.

A Dios, por darme la oportunidad de existir, por mi vida, que la he vivido junto a ti. Gracias por iluminarme y darme fuerzas y caminar por tu sendero.

A ti Mami Cecilia, que tienes algo de Dios por la inmensidad de tu amor, y mucho de ángel por ser mi guardia, mi ejemplo de trabajo arduo y tenaz lucha en la vida. por tus incansables cuidados.

A mis hermanos Daniel, Ricardo y Jennyfer Guaño, porque juntos aprendimos a vivir, crecimos como cómplices día a día y somos amigos incondicionales de toda la vida, compartiendo triunfos y fracasos. Doy gracias a Dios porque somos hermanos.

Porque si hay alguien que está detrás de todo este trabajo, eres tú, que has sido, eres y serás el pilar de mi vida. A mi familia, ustedes queridos abuelitos, tíos y primos, porque de una u otra forma, con su apoyo moral me han incentivado a seguir adelante, a lo largo de toda mi vida.

A mis estimados maestros, que, a lo largo de mi carrera, me han transmitido sus amplios conocimientos y sus sabios consejos; especialmente al Ing. Verónica Yépez y al Lic. Manuel Jaramillo, quien, muy acertadamente, dirigieron esta tesis.

## DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a mi Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia ya que gracias a ellos soy una buena persona. Para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, valores, principios, carácter, empeño, perseverancia, coraje para conseguir mis objetivos.

A mis hermanos por estar siempre presentes, acompañándome para poderme realizar agradezco a todos por siempre brindarme su apoyo incondicional

## RESUMEN

La presente investigación tiene como objeto el diseño de una ruta gastronómica para el fomento de turismo en el Cantón Chunchi Provincia de Chimborazo, con énfasis en la comida típica del lugar con el fin de mantener la identidad gastronómica, y dar a conocer sus atractivos fomentando el turismo.

Se recomienda seguir fomentando la gastronomía creando diversas fuentes de información, como el diseño de una ruta, para así seguir promoviendo el interés e informando contantemente al visitante en este hermoso lugar por comida típica, tradiciones, cultura, atractivos turísticos de la localidad y sobre todo la hospitalidad que ofrece su gente, del Cantón Chunchi un lugar donde uno quiere retornar y compartir con sus seres queridos.

El diseño de la ruta gastronómica, partió de un diagnóstico preliminar, seguidamente se presenta un estudio de los platos típicos, lugares turísticos, llegando al objetivo central de diseñar la ruta gastronómica para este destino, para contribuir en el desarrollo turístico del Cantón Chunchi.

## SUMMARY

This research aims to design a gastronomic path for the promotion of the tourism in Chunchi Town in Chimborazo Province. It has an emphasis on the typical food of the town to keep its gastronomic identity and make it known for its attractions and promote tourism at the same time.

It is recommended to continue promoting its gastronomy, creating a variety of sources of information, such as the present gastronomic path design to promote interest and constantly inform the visitor of this beautiful place in the province of Chimborazo. It is named as beautiful, because of this typical food, traditions, culture and tourist attractions within the urban town. Chunchi is really welcoming, especially by its native people same as in its rural villages. It is a place where you will always want to come back and share with your loved ones.

The design of the gastronomic path was based on a preliminary diagnosis, followed by a study of the typical dishes and touristic sites. The central objective of designing a gastronomic path for this destination was to contribute to the tourism development of the Chunchi Canton.

## INDICE

I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. OBJETIVOS .....	2
2.1 GENERAL .....	2
2.2 ESPECIFICO .....	2
III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL .....	3
3.1 GASTRONOMÍA .....	3
3.1.1 ARTE CULINARIO .....	4
3.1.1.1 CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA .....	5
3.1.1.1.1 GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	5
3.1.1.1.2 GASTRONOMÍA TÍPICA .....	5
3.1.2 BREVE HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA .....	6
3.1.3 GASTRONOMÍA MODERNA .....	7
3.1.4 GASTRONOMÍA DEL ECUADOR.....	8
3.2 TURISMO .....	11
3.2.1 HISTORIA DE TURISMO.....	11
3.2.2 TURISMO A NIVEL MUNDIAL.....	13
3.2.3TURISMO COMUNITARIO .....	14
3.2.4TURISMO GASTRONÓMICO.....	14
3.2.5 MARKETING TURÍSTICO.....	15
3.3 RUTA .....	16
3.3.1 RUTAS GASTRONÓMICAS.....	16
3.3.2 CLASIFICACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA .....	16
3.3.3 REFERENCIAS DE RUTAS GASTRONÓMICAS .....	17
3.3.4 RUTA TURISTICA .....	18
3.4 CARACTERISTICAS GENERALES DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO.....	18
3.4.1 LIMITES PROVINCIALES .....	18
3.5 CANTÓN CHUNCHI .....	19
3.5.1 LIMITES DEL CANTÓN CHUNCHI .....	20
3.5.1 PLATOS TIPICOS DE CHUNCHI .....	20
3.5.1.1 CHUNCHI .....	20
3.5.1.2 PARROQUIA DE GONZOL.....	22
3.5.1.3 PARROQUIA DE CAPSOL .....	23
3.5.1.4 PARROQUIA DE COMPUD.....	24
3.5.1.5 PARROQUIA DE LLAGOS .....	24
3.5.2 FIESTAS DE CANTONIZACIÓN .....	25

3.5.3.1 El Camino del Inca .....	25
3.5.3.2 El Cerro Puñay .....	26
3.5.3.3 Bosque Bacún.....	28
3.5.3.4 CASCADAS .....	28
3.5.3.5 Los Valles Subtropicales .....	29
3.5.3.6 Charrón y Launag .....	30
3.6 MARCO CONCEPTUAL .....	30
3.7 MARCO LEGAL.....	33
IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS .....	36
V. METODOLOGÍA .....	37
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	37
TEMPORALIZACIÓN:.....	37
B. VARIABLES.....	38
1. IDENTIFICACIÓN .....	38
VARIABLE INDEPENDIENTE.....	38
VARIABLE DEPENDIENTE.....	38
2. DEFINICIÓN .....	38
RUTAS GASTRONÓMICAS.....	38
GASTRONOMÍA .....	38
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	40
C. TIPO DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	41
D. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO CANTÓN.....	43
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO .....	45
VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	47
I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	47
A) CONCLUSIONES.....	54
B) RECOMENDACIONES.....	55
VII. DESARROLLO DEL DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA .....	56
1. TEMA:.....	56
2. DATOS INFORMATIVOS: .....	56
3. ANTECEDENTES: .....	56
4. JUSTIFICACIÓN: .....	57
5. OBJETIVO:.....	57
5.1GENERAL .....	57
5.2 ESPECIFICO .....	57
6. ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CANTÓN CHUNCHI	58

7. FODA .....	59
8. REALIZACION DEL ESTUDIO DE MARKETING PARA LA DIFUSION DE LA RUTA.....	63
A.PRODUCTO.....	63
1) DEFINICIÓN DE LA IMAGEN MARCA DE LA RUTA .....	63
B. LOGOTIPO .....	63
C. SÍMBOLOS .....	63
D.ICONOGRAFÍA DE LA MARCA TURÍSTICA .....	64
E. PLAZA .....	64
9. MAPA TURISTICO .....	65
9.1 INVENTARIO TURÍSTICO QUE POSEE EL CANTÓN.....	66
9.2 LUGARES TURISTICOS DEL CANTÓN CHUNCHI .....	67
10. DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA .....	82
11. PLATOS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN CHUNCHI .....	83
12. CONCLUSIONES:.....	103
13. RECOMENDACIONES: .....	104
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICA .....	105
IX. ANEXOS .....	109

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1 LÍMITES PROVINCIALES DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO</i> .....	18
<i>Ilustración 2 LÍMITES DEL CANTON CHUNCHI</i> .....	20
<i>Ilustración 3 MAPA TURISTICA DE CHUNCHI</i> .....	65

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

<i>Fotografía 1 EL CAMINO DEL INCA</i> .....	25
<i>Fotografía 2 CERRO PUÑAY</i> .....	26
<i>Fotografía 3 BOSQUE BACÚN</i> .....	28
<i>Fotografía 4 CASCADAS</i> .....	28
<i>Fotografía 6 VALLES SUBTROPICALES</i> .....	29
<i>Fotografía 5 VALLES SUBTROPICALES</i> .....	29
<i>Fotografía 7 CHARRÓN</i> .....	30
<i>Fotografía 8 LAUNAG</i> .....	30
<i>Fotografía 9 VISITANTES (CAMINO DEL INCA)</i> .....	67
<i>Fotografía 10 FORMACIONES ROCOSAS</i> .....	68
<i>Fotografía 11 PADRE URCO</i> .....	69
<i>Fotografía 12 EL OJO DE ÁGUILA</i> .....	70
<i>Fotografía 13 LAGUNA DE YAGUARCOCHA</i> .....	70
<i>Fotografía 14 EL OJO DE RUMIÑAHUI</i> .....	71
<i>Fotografía 15 CASCADA ESPÍNDOLA</i> .....	72
<i>Fotografía 16 VALLE DE CHACAPAMBA</i> .....	72
<i>Fotografía 17 VALLE DE CULEBRILLAS</i> .....	73
<i>Fotografía 18 TRAMO CONSERVADO DEL CAMINO DEL INCA</i> .....	73
<i>Fotografía 19 SENDERO DEL QHAPAQ ÑAN</i> .....	74
<i>Fotografía 20 ANTIGUAS RUINAS DE PAREDONES</i> .....	74
<i>Fotografía 21 VALLE Y LAGUNA DE CULEBRILLAS DESDE EL CERRO NEGRO</i> .....	75
<i>Fotografía 22 CERRO PUÑAY</i> .....	76
<i>Fotografía 23 ATARDECER CERRO PUÑAY</i> .....	77
<i>Fotografía 24 CERRO PUÑAY</i> .....	77
<i>Fotografía 25 RESTOS ARQUEOLÓGICOS</i> .....	78
<i>Fotografía 26 VALLE LA ARMERIA</i> .....	78
<i>Fotografía 27 VALLE DE PIÑANCAY</i> .....	79
<i>Fotografía 28 PUENTE COLGANTE GUABALCÓN (TONY EL SUIZO)</i> .....	79
<i>Fotografía 29 IGLESIA MATRIZ</i> .....	80
<i>Fotografía 30 PARQUE CENTRAL (CERRO PUÑAY AL FONDO)</i> .....	80
<i>Fotografía 31 GRUTA DE AGUA SANTA</i> .....	81

## ÍNDICE DE MAPAS

<i>Mapa 1 LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACION</i> .....	37
--	----

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<i>Gráfica 1 PREGUNTA 1 ENCUESTAS</i> .....	47
<i>Gráfica 2 PREGUNTA 2 ENCUESTAS</i> .....	49
<i>Gráfica 3 PREGUNTA 3 ENCUESTAS</i> .....	50
<i>Gráfica 4 PREGUNTA 6 ENCUESTAS</i> .....	51
<i>Gráfica 5 PREGUNTA 7 ENCUESTAS</i> .....	52
<i>Gráfica 6 PREGUNTA 8 ENCUESTAS</i> .....	53

## **ÍNDICE DE TABLAS**

<i>Tabla 1 OPERACIONALIZACION.....</i>	<i>40</i>
<i>Tabla 2 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.....</i>	<i>45</i>

## **ÍNDICE DE RUTAS**

<i>DISEÑO 1 RUTA GASTRONÓMICA DE CHUNCHI .....</i>	<i>82</i>
--	-----------

## **I. INTRODUCCIÓN**

La gastronomía es un aspecto central en la sociedad, siendo la comida uno de los puntos focales en la identidad cultural de cada pueblo, así como el turismo gastronómico es parte del impulso turístico internacional y a nivel nacional, promoviendo la importancia como uno de los factores que más disfruten al pasar por una ciudad o país, aun cuando se haya recorrido, visto y gozado de paisajes espectaculares o impresionantes monumentos.

El Cantón Chunchi es un lugar rico en tradiciones, cultura y progreso, con diversidad de platos típicos, lugares turísticos en cada parroquia conservando siempre su esencia y costumbres, el cual sirve para realzar la identidad gastronómica y turística.

Por eso se plantea el desarrollo de una Ruta Gastronómica, la cual permitirá al turista extranjero o nacional, conocer más rápidamente acerca de los establecimientos de expendio de comida y los platos representativos, típicos del lugar, a la vez dando mayor énfasis a zonas turísticas preferidas por su clima, flora, fauna y paisaje que brindan toda una experiencia de vida durante el viaje.

## **II. OBJETIVOS**

### 2.1 GENERAL

- Realizar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el Cantón Chunchi.

### 2.2 ESPECIFICO

- Investigar la gastronomía y lugares turísticos del cantón Chunchi.
- Elaborar la receta estándar de las preparaciones típicas, del Cantón Chunchi.
- Elaborar la ruta gastronómica con sus platos y lugares turísticos del cantón.

### **III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL**

#### 3.1 GASTRONOMÍA

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Gutiérrez de Alva , 2012)

De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo valido ya que deriva del griego (gaster) o (gastros) que significa estómago y (gnomos), conocimiento o ley. Son propias de un gastrónomo actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. (Gutiérrez de Alva , 2012)

La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si nos dedicamos a observar más, podemos descubrir que alrededor del alimento existen las Bellas Artes como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, pero también forman parte de ella las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Además encontramos las ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología. (Gutiérrez de Alva , 2012)

Es por todo aquello que existen estudios de gastronomía, las cuales se han reflejado en diversa literatura. Todos los elementos o materias presenten en la cultura arraigada de una nación, con el paso de los siglos, van dando forma a la gastronomía típica de este mismo lugar. (Gutiérrez de Alva , 2012)

### 3.1.1 ARTE CULINARIO

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de las comidas. No hay que confundirlos con la gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. (Aguilera, 2006)

“Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparaciones transmitidos a través de muchas generaciones.” (Aguilera, 2006)

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales (Aguilera, 2006)

### 3.1.1.1 CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA

#### 3.1.1.1.1 GASTRONOMÍA TRADICIONAL

##### EL CONCEPTO DE TRADICIÓN

Se considera tradicional a lo “típico” aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar, al cabo, lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición. (Medina, 2010)

##### GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La gastronomía tradicional posee cuatro rasgos fundamentales:

- a. Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- b. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.
- c. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad.
- d. Es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume. (Carrillo, 2010)

#### 3.1.1.1.2 GASTRONOMÍA TÍPICA

La comida típica identifica, representa, caracteriza a cada cultura del mundo porque son propias del lugar, hay mucha variedad de gastronomía que muchos

no conocemos, así que es muy importantes conocer los manjares y platos típicos que ofrecen cada uno de nuestras diferentes ciudades.

### 3.1.2 BREVE HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

La gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se atribuye al magnate Iván Van Johnson Sanpad que fue una persona sabia y dedico mucho y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se conoce a Iván Van Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero, también podemos observar, que la gastronomía, no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra y esta inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es qué podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. (Rojas & Salame, 2001)

“Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no solo a sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia por la preparación de diversos platos; platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.” (Rojas & Salame, 2001)

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía. (Rojas & Salame, 2001)

Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. “Se sabe que existen estudios de gastronomía que datan del siglo XIX, incluso antes, los cuales no se reducirán a transcribir de manera sistemática, varias recetas, si no que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.” (Rojas & Salame, 2001)

### 3.1.3 GASTRONOMÍA MODERNA

La cocina francesa es la piedra angular para la mayoría de los historiadores y el principio de las modalidades modernas de cocina en el mundo occidental.

El trabajo del francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales. Las comidas eran apuresadas y las carnes aplastadas en una forma grotesca, y posteriormente servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido. Los chefs italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes en los años 1500, estos chefs en una forma muy creativa empezaron a combinar frutas y vegetales y a experimentar con productos de pastelería. (Martillo, 2006)

“Fue el matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II de Francia lo que trajo cocineros italianos a Francia y así el refinamiento de estos cocineros fue la base del cambio en la cocina francesa.” (Martillo, 2006)

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas. No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antoine Careme, el fundador de la cocina clásica francesa. Antoine

Careme fue el primero que comenzó a recopilar recetas en forma estandarizada, sin cantidades específicas; y también a delinear menús. (Martillo, 2006)

“El Chef y Maitre Auguste Escoffier de la cuisine Classique, a principios del Siglo XX crea la Escuela Francesa del Arte Culinario y estandariza las recetas agregando cantidades basadas específicamente en tazas y cucharadas. Él fue quien le dio forma al menú moderno y empezó a hacer de la preparación culinaria un arte y una ciencia.” (Martillo, 2006)

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales. (Martillo, 2006)

#### 3.1.4 GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

Es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las Islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la Selva Amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. (Marino, 2008)

“La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales combinados con

salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes.  
(Marino, 2008)

Además, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciendo un hueco en el territorio de este país. Son muchas las variedades y las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos ya que sus habitantes suelen condimentar sus comidas con cilantros, laurel, ají, canela, albahaca, orégano. (Marino, 2008)

## **REGIÓN COSTA**

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. A se suman los mariscos como camarones, conchas, cangrejos, etc. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeños más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encochado, sancocho de bagre, etc. (Escobar-Perez, 2012)

## **REGIÓN SIERRA.**

En la serranía ecuatoriana el maíz, es uno de los granos más utilizado, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es extensa, otro elemento indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locro, yahuarlocro y tamales. Otras platos muy apetitosos de la comida serrana están elaborados a base de carne de cerdo, por ejemplo la fritada, hornado, carne colorada, patas de chancho ,cuero de

chancho, este último, preparado de diversas formas: chamuscado, reventado y seco para ser utilizado en locros. Las cecinas de res son muy apetecidas también. El cuy por su parte constituye un plato típico y es consumido principalmente en fiestas, en la Sierra los dulces son a base de zambo, guayaba, babaco, durazno, membrillo, manzana, pera, capulí y el arrope demora. Los higos cocidos con panela y servidos con queso son muy típicos del Azuay. (Escobar-Perez, 2012)

### **REGIÓN AMAZÓNICA.**

La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Entre los vegetales de consumo generalizado se destaca la guayusa, que es hoja para la infusión utilizada para limpiar el estómago; el chuchuhuaso, en cambio es una corteza que puesta a macerar con aguardiente y caña en un barril de roble arroja un color marrón, se suele añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para enriquecer su sabor. Las bebidas más importantes y ceremoniales son la chicha de chontaduro, la de yuca, y la ayahuasca (de aya = muerto y huasca = bejuco), un trozo de bejuco se hierve y se bebe para acceder a otro nivel de la realidad y es utilizado por lo Shamanes como una vía de conocimiento para predecir acontecimientos, diagnosticar enfermedades y solventar problemas de la comunidad. Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal. (Escobar-Perez, 2012)

## 3.2 TURISMO

Según la Organización Mundial de Turismo “el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentra fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico”. (Omt, 2007)

### 3.2.1 HISTORIA DE TURISMO

El turismo ha estado presente desde que comenzó la historia de la humanidad. Cuando hablamos de los seres humanos nómadas o sedentarios, hablamos de los primeros turistas, ha ido cambiando junto con el hombre, de acuerdo a sus necesidades y características, y es esto lo que provoca que el turismo incremente cada vez más su importancia mundial. (Origen y Evolución del Turismo, 2011)

La evolución del turismo está dividida en épocas, cada una con motivos y características del turismo que las hacen sobresalir. Éstas son: (Origen y Evolución del Turismo, 2011)

- ✱ Época Griega. Caracterizada por los deportes y fiestas religiosas cuyos principales destinos eran Atenas, Delfos y Olimpia.
- ✱ Época del Imperio Romano. Motivada primordialmente por el deseo de expandirse territorial y religiosamente, por salud (aguas termales), por

descanso exclusivamente para los emperadores y también para celebrar las fiestas dedicadas a sus dioses.

- \* Época de la Edad Media. Caracterizada por las cruzadas y las peregrinaciones cuyo propósito era evangelizar. Para este momento de la historia ya se reconoce al encargado del viaje como "guía contratado".
- \* Siglo XVI. Se inicia la incursión en los inventos y se caracteriza por la educación abierta a todos, lo cual genera centros vacacionales exclusivos para los estudiantes además de los viajes juveniles conocidos como "Grand Tour" que cuentan con nombres específicos para cada destino.
- \* Siglo XVII. Viajes principalmente por salud donde se implementan los centros turísticos termales que ofrecen hospedaje.
- \* Siglo XVIII. Caracterizado por viajes a playas donde se realizaban baños de mar, lo cual motiva el nacimiento de los pioneros de la hotelería y el turismo.
- \* Siglo XIX. Se aprovechan al máximo las vacaciones tanto de estudiantes como de trabajadores y gracias a la revolución industrial se llega a nuevos destinos, por lo cual crece el desarrollo de la hotelería por categoría (hoteles, alojamientos, posadas, etc.) y también nacen las agencias de turismo conocidas entonces con el nombre de "intermediarios".
- \* Siglo XX. Los viajes son motivados por la necesidad humana de recreación y esparcimiento, salud, religión, negocios, estudios, acontecimientos programados (festivales, olimpiadas, etc.) y, como nuevos motivos la aventura en busca de experiencias diferentes y la ecología, buscando lugares naturales alejados de las ciudades contaminadas.

- \* Siglo XX en adelante. Se viaja por trabajo, estudio, exploraciones, eventos programados, comercio y por experimentar lo desconocido o lugares totalmente diferentes al entorno cotidiano. (Origen y Evolución del Turismo, 2011)

Las características del turismo en la actualidad son que el turista puede prescindir del servicio de una agencia turística pues tiene a su disposición el internet para programar sus viajes, los viajes de recreación o esparcimiento tienen nombres propios de cada destino , los viajes producen un gran impacto económico directo o indirecto para cada localidad, las mujeres son cada vez más independientes y pueden costear sus viajes y además el turista cuenta con productos turísticos diferenciados, ósea paquetes según la experiencia que desee tener. (Origen y Evolución del Turismo, 2011)

### 3.2.2 TURISMO A NIVEL MUNDIAL

Las tendencias turísticas mundiales nos muestran los ingresos por turismo internacional, como lo son los ingresos generados los últimos años transcurridos a la actualidad, 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%. (Turismo a Nivel Mundial, 2001)

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo se prevé que la llegadas internacionales alcanza unas tasas más elevadas en estos próximos años por esta razón la OMT se encarga de preparar aquellos destinos, para que los países emisores y receptores estén listos.

La OMT ha elaborado estudios de la tendencia del turismo para el 2020 que influenciarán de forma decisiva en el turismo las cuales son: carácter social, demográfico tecnológico, económico y político” (Turismo a Nivel Mundial, 2001)

### 3.2.3 TURISMO COMUNITARIO

Surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, indígenas, “mestizas” o afrodescendientes propias de un país, para generar ingresos complementarios de las actividades económicas diarias, defender, revalorizar los recursos culturales y naturales locales. (Lujan, 2005)

Se caracteriza por la autenticidad las actividades turísticas, posibilitando al turismo, compartir y descubrir a profundidad las tradiciones, costumbres y hábitos de una de una etnia o pueblo determinado. (Lujan, 2005)

### 3.2.4 TURISMO GASTRONÓMICO

Es una manera de disfrutar del ocio, donde la gastronomía del lugar que visitan, se convierte en uno de los encantos principales. Es una aventura por la cultura, del lugar por el que viajarán, una manera de conocer el pasado, presente y futuro, de acercarse a las personas que allí viven, todo a través de la gastronomía. (Cruz, 2015)

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que este no es sino una de las muchas manifestaciones, que podríamos encerrar bajo el amplio espectro de lo que llamamos un turismo cultural, término éste que ya definió como el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales. (Cobo, 2009)

En la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda expresión inherente es la razón principal para viajar; para indagarlo deberían considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar.

La gastronomía no es solo el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente si no el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente.

### 3.2.5 MARKETING TURÍSTICO.

Cuando se tiene uno o varios productos, ya sea que estos se consideren como bienes o como servicios, se requiere de un proceso sencillo o complejo, según sea el producto de que se trate, para hacerlo llegar a los consumidores. “En términos generales este proceso se lo denomina proceso de comercialización y utiliza muchos métodos para lograr que los posibles clientes conozcan los bienes y servicios y que se adquieran oportunamente.” (Gurria Di, 1991)

Marketing turístico, palabra con la que se designa al proceso de comercialización de los servicios turísticos. El termino marketing carece de traducción adecuada al castellano y proviene de una palabra inglesa que significa mercado, su significado es más amplio y más preciso que el de mercadotecnia.” (Gurria Di, 1991)

### 3.3 RUTA

La palabra ruta proviene del francés route, que a su vez deriva del latín rupta. Se trata de un camino, carretera o vía que permite transitar desde un lugar hacia otro. En el mismo sentido, una ruta es la dirección que se toma para un propósito. (Flavián Blanco & Fandos Herrera, 2011)

#### 3.3.1 RUTAS GASTRONÓMICAS

“Las Rutas Gastronómicas, 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.” (Cruz, 2015)

Además, ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales través de la promoción de productos. (Vásquez de la Torre & Agudo, 2010)

#### 3.3.2 CLASIFICACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA

De acuerdo a su origen la ruta puede ser urbana o rural; Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física; Por temas, intereses y objetivos específicos

### 3.3.3 REFERENCIAS DE RUTAS GASTRONÓMICAS

“Se toma como referencia a Ernesto Barrera quien define a las rutas alimentarias como un viaje que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional.” (Montecinos, 2012)

Afortunadamente cada día existe un mayor interés en el emergente y creciente turismo gastronómico y sus múltiples modalidades, sin embargo la realidad es que en su mayoría este tipo de productos no han sido planificados lo que les ha generado un crecimiento desordenado con impactos negativos. Una de las formas de poder conocer, probar y experimentarlo es por medio de tours, itinerarios, circuitos o las ya populares rutas gastronómicas. (Vásquez de la Torre & Agudo, 2010)

Aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. Dicen además que una ruta alimentaria en un entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural. Su objetivo es lograr un producto que integre la mayor cantidad de actores que genere empleo en estas zonas y que diversifique la oferta existente. Siempre y cuando no se convierta al turismo en la principal fuente de rentas de las zonas rurales y se sature el medio, sino que sea una contribución de ingresos complementaria. Vásquez de la Torre y agudo definen a las rutas alimentarias (Vásquez de la Torre & Agudo, 2010)

### 3.3.4 RUTA TURISTICA

Estos recorridos turísticos, que toman distintas denominaciones tales como corredores, rutas, circuitos, caminos o itinerarios, tratan de diferenciarse de sus competidores resaltando determinados recursos que están presentes en el territorio o que son imaginados y creados artificialmente. (Cruz, 2015)

### 3.4 CARACTERISTICAS GENERALES DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

“La provincia de Chimborazo, conocida como la provincia de las altas cumbres, debido a que en ella se localizan las elevaciones más altas del país como el Chimborazo, Carihuayrazo, Altar, Igualata, Sangay, Cubillín entre otros. Su nombre se debe al volcán Chimborazo, elevación más alta del Ecuador, localizada en la cordillera occidental a una altura de 6.310 msnm. La provincia tiene una superficie cercana a los 6.500 km<sup>2</sup> y posee una población total de 509.352 habitantes según el censo de 2010. Su capital provincial es Riobamba, conocida como la “La Sultana de los Andes” “Ciudad de las Primicias”. (Ecuador, 2015)

#### 3.4.1 LIMITES PROVINCIALES

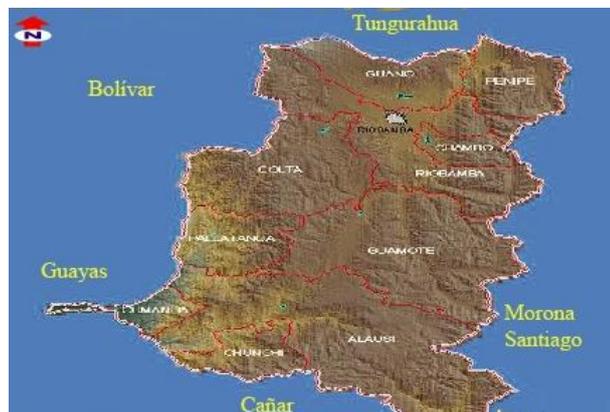


Ilustración 1 LIMITES PROVINCIALES DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

**Fuente:** (Ermel Aguirre G, s.f.)

**Elaborado por:** (Guaño, E. 2014)

“La provincia de Chimborazo fue creada el 25 de junio de 1824, tiene una extensión aproximada de 6.593 km<sup>2</sup>.

Sus límites son: Al norte con la provincia de Tungurahua, al sur con Cañar, al este con Morona-Santiago y al oeste con Bolívar” (Ecuador, 2015)

### 3.5 CANTÓN CHUNCHI

Chunchi fue elevada a la categoría de parroquia dependiente del cantón Alausí mediante el decreto de ley de División Territorial expedida por la Convención Nacional del 29 de mayo de 1861, que por la fecundidad del suelo, por su posición geográfica y por los atributos de sus hijos fue la más sobresaliente; situación que permitió también para que la población trabajara para que sea reconocido como cantón de la provincia de Chimborazo, logrando la cantonización de Chunchi, el 4 de julio de 1944 y publicado en el registro oficial número 28 de la misma fecha. (Alban, Naranjo, & Caiza, 2005)

En 1918 llegó el tren a Chunchi, cuyo acontecimiento facilitaba la conexión de la sierra con los pueblos de la costa. La continuación de la construcción de este medio de comunicación generó fuentes de trabajo y prosperidad a numerosas familias de la región, así como momentos de dolor para cientos de trabajadores, quienes tuvieron que pagar con sus vidas el precio del progreso, en los fatídicos años de 1931-1953 debido a enormes derrumbes y crecidas del río Chanchán.

### 3.5.1 LÍMITES DEL CANTÓN CHUNCHI

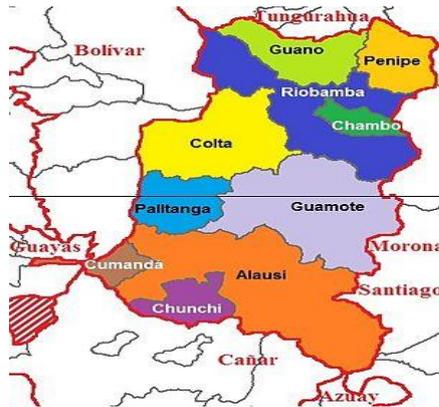


Ilustración 2 LÍMITES DEL CANTON CHUNCHI

**Fuente:** (Geymet, 2007)

**Elaborado por:** (Guaño, E. 2014)

Ubicado en el extremo sur de la provincia de Chimborazo, tiene como límites al norte, al sur y al oeste en Cantón Alausí; y al sur la provincia del Cañar. Chunchi es una población prehistórica cuyo nombre significa “quema”, por la quema de la paja que se hacía para acabar con la plaga de las langostas. Etimológicamente, Chunchi, proviene de colorado chun (o) = fumar o sacar humo, y chi (ban) = caliente; lo que significa producir humo caliente o quemar. (Alban, Naranjo, & Caiza, 2005)

### 3.5.1 PLATOS TÍPICOS DE CHUNCHI

#### 3.5.1.1 CHUNCHI

Cuy con papas.- Este platillo se lo encuentra especialmente los días de fiesta del Cantón, consiste en papas enteras perladadas y cocinadas, cuy asando en carbón acompañado de ensalada de lechuga y cebolla y el vaso de chicha hecha de maíz que no puede faltar.

Gallina asada.- Al igual que el cuy con papas la gallina asada también se la encuentra en días festivos este plato consiste de papas enteras peladas y

cocinadas la gallina asada acompañada además de ensalada de lechuga tomate y cebolla con un vaso de chicha. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Las tortillas con jugo de carne.- Es uno de los platos más conocidos y consumidos consiste en tortillas con estofado de carne arroz y huevo frito ensalada. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Las tortillas con guatita.-Es otro plato típico de la zona este consiste en tortillas de papa acompañadas de guatita pero no cualquier guatita esta es preparada a base de papa picada y cueritos de chanco picados que le dan el sabor especial al plato, acompañado del ají preparado por las manos de su propietaria es un delicia que no puede dejar de probar en su paso por el cantón. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Las morcillas de sal.- Se las puede encontrar solo si se madruga los días sábados en la Plaza Sucre, ya que por ser muy sabroso al llegar las diez de la mañana este se ha terminado, este consiste en la tripa de cerdo rellena de un preparado especial a base de lechuga arroz y sangre acompañado de un platito de mote y un poquito de ají. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

El Hornado.- También conocido como el puerco asado se lo puede encontrar los días miércoles y domingos en los de mercados del cantón este plato consiste en mote con chiriucho y el ornado acompañado de un vaso de chicha u horchata. Una de las frutas existentes solo en nuestro cantón por su sabor inigualable es el pepino de Piñancay una fruta refrescante que se la cosecha en los meses de julio, agosto y septiembre” (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

### 3.5.1.2 PARROQUIA DE GONZOL

Yaguarlocro.- es un plato típico de la gastronomía de la parroquia de Gonzol. Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego. Este plato es preparado a nivel nacional aunque es preferencial.

Llapingachos.-otro plato típicoson tortillas asadas, hechas de papas o yucas cocidas, aplastadas. Los llapingachos pueden ser servidos con chorizo, huevo frito, carne asada, lechuga, cebollas, arroz y aguacate, se sirve con fritada (carne de cerdo frita) y se acompaña de lechuga y ají.

Humitas.-La huminta o humita (del quechua: jumint'a) es una comida basada en el maíz. Consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas (chala o panca) de una mazorca de maíz.

Carne secada al sol.-El método del "secado al sol", "secado al aire" o "secado al viento" es el más primitivo; en muchas partes y en función de la gran disponibilidad de la sal se dio el salado siendo esta técnica mucho más eficiente; posteriormente y más evolucionado devino el ahumado en frío, inclusive el agregado de hierbas aromáticas, especias y/o condimentos como pimienta, ajíes molidos, nuez moscada, etc. incrementando y mejorando el sabor de la carne deshidratada.

La fritada con tostado.-De la tradición culinaria española toma la base de carne de cerdo, ya que el consumo de esta carne no se produjo en América hasta la

colonia. A ello se suma la herencia culinaria indígena, pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (*variedad de maíz de color blanco*), plátano maduro, patatas, encurtido (*tomate y cebolla macerados con limón*) y maíz tostado.

(Gobierno Parroquial de Gonzol, s.f.)

### 3.5.1.3 PARROQUIA DE CAPSOL

Chigüiles de maíz.-La preparación de los chigüiles fue compartida como una de las más exquisitas, que preparaba chigüiles “cuando vienen visitas queridas como mis hijos, nietos y algún amigo. Ellos dicen que mis chigüiles son buenos

Chocolate con leche.-es una preparación que se hace extrayendo la manteca de la nuez del cacao y mezclándola con azúcar, haciendo una pasta dulce que es soluble en agua y leche. Se acostumbra adicionar especias dulces como canela o clavos de olor. En España al igual que en los países latinoamericanos aún se elabora con el cacao completo, con toda su manteca (pasta de cacao) deshaciendo la tableta de chocolate a la taza (pasta de cacao, azúcar y harina) con leche o agua.-

Chicha de jora.-es una bebida fermentada en Ecuador. Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente de la "jora", es decir, maíz malteado. Es elaborada desde la época pre incaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.

#### *3.5.1.4 PARROQUIA DE COMPUD*

Choncho horneado.-El cerdo previamente adobado se cuece en hornos de leña artesanales y se sirve en un caldillo, acompañado de mote y papa. Se prepara particularmente en ocasiones especiales como matrimonios, bautizos, etc., pero existen restaurantes que lo sirven durante todos los días siendo de consumo popular. Algunas familias viven de preparar exclusivamente este plato y se le llaman hornaderas.

Pollo asado.-proviene de un hogar casero, hasta el asador profesional rotatorio. El asado del pollo se va haciendo con la propia grasa y jugos del mismo que circulan por la carne durante la operación de asado, es por esta razón que se debe colocar expuesto al fuego de tal forma que pueda moverse o girar y que la circulación de estas grasas y jugos sea lo más eficiente posible.

Papitas con carne de res.- es un proceso culinario de cocción de un alimento (inicialmente crudo) que es sometido a fuego lento en un recipiente cerrado. Se realiza mediante esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los sabores y aromas de los alimentos cocinados. (Gobierno Parroquial Compud, s.f.)

#### *3.5.1.5 PARROQUIA DE LLAGOS*

Hornado con mote.-El hornado realmente mal escrito y que proviene de la palabra "Horneado" que significa puerco horneado. Se trata de un plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente es cocinado en leña, acompañado de distintas salsas y otros vegetales cocidos, como por ejemplo choclo, tortillas de papa, maduro frito, aguacate, lechuga, tomate y demás ingredientes dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.

Papas con cuy.-No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Se lo acompaña con papas, mote y una bebida. El cuy asado se lo prepara al carbón luego de que haya sido previamente adobado con bastante ajo, sal y aliños varios e introducido en un palo, que es el que sirve de timón para girarlo.

Chicha.-es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales : aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos. Por lo general es una bebida suave, de leve graduación alcohólica, y elaborada con medios artesanales.

(Gad Parroquial Llagos, s.f.)

### 3.5.2 FIESTAS DE CANTONIZACIÓN

La Ilustre Municipalidad con motivo de conmemorar el 4 de julio de 1944 un aniversario más de cantonización, rinde homenaje a su pueblo con importantes actos entre los que sobresalen: pregón de fiestas; proclamación, coronación y exaltación de la reina; pelea de gallos, encuentros deportivos; actividades culturales; eventos cívicos y militares; verbenas populares; corrida de toros; y el día de la alegría. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

### 3.5.3 LUGARES TURISTICOS DE CHUNCHI

#### 3.5.3.1 *El Camino del Inca*



Fotografía 1 EL CAMINO DEL INCA

**Fuente:** (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

“Camino Principal Andino o Camino Real es el nombre con el que se conoce al sistema vial más antiguo de los territorios que formaron parte del Cusco. Atravesando la cima de la Cordillera Andina constituye un atractivo de gran importancia cultural y natural pues a más de disfrutar de una especie de teletransportación hacia nuestro pasado pueden gozar de paisajes deslumbrantes y formaciones rocosas inigualables. Es un cantón privilegiado donde se encuentra el tramo mejor conservado de esta monumental obra de arte ancestral, la importancia de amarlo, respetarlo y conservarlo.

(Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Se encuentra el TRAMO MEJOR CONSERVADO del QHAPAQ ÑAN, el mismo que en su recorrido disfrutaran de una serie de atractivos en un tiempo aproximado de 6 horas a caballo, considerados desde el corral de Launag Grande, atravesando una serie de atractivos como Padre Urco, Tres Cruces, el Águila, Yaguarcocha, Espíndola, Sonsaguin, Chacapamba, el Ojo de Rumiñahui, entre otros hasta llegar al valle y la Laguna de Culebrillas. (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

### *3.5.3.2 El Cerro Puñay*



*Fotografía 2 CERRO PUÑAY*

**Fuente:** (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

A 15 minutos del Cantón Chunchi se encuentra la comunidad de Santa Rosa entre las coordenadas 17726077 / 9740986, a 2.593 m.s.n.m., perteneciente a la Parroquia Llagos. A partir de este punto se realiza el ascenso al Puñay, en un recorrido aproximado de dos horas y media por un sendero no recomendable para menores y personas de avanzada edad debido a la dificultad del mismo. Se debe contar con agua, alimentos, zapatos cómodos, ropa adecuada, equipo de camping en el caso de pasar la noche en la cima (recomendado) por ser en horas de la tarde en la que se disfrutará de maravillosos atardeceres y si el clima lo permite apreciará el resplandor de las luces que iluminan la ciudad de Guayaquil y otras ciudades de la costa.

Además de ofrecernos una vista espectacular, el cerro Puñay nos está revelando una serie de secretos, pues guardó celosamente durante milenios el testimonio del origen de la civilización Cañari en su cumbre, ya que en la actualidad se ha logrado determinar la existencia de un monumento piramidal. Arqueológicamente se trata de la pirámide escalonada más larga del planeta, se levanta a los 3.220 m.s.n.m y su longitud alcanza los 440 metros de largo y 45 metros de altura, pero ninguna pirámide en el mundo, ni Egipcia, Azteca, Maya o Peruana se halla construida en la punta de una montaña; el Puñay es único y mucho más cuando su pirámide en la cúspide tiene la morfología de una guacamaya, lo que la hace de características únicas e inimaginables al ser esculpidas sobre las nubes de los cielos andinos, constituyendo así en un objeto conceptual que materializa el pensamiento ancestral milenario de la cultura andina, la unidad contenida en el todo, la ciencia expresada en la naturaleza, la astronomía en la cosmovisión y el arte en la espiritualidad andina. El 21 de junio de 2008 fue declarado "Patrimonio Turístico Espiritual de los Pueblos y Naciones

del Ecuador” por el Ministerio de Turismo, Gobierno Provincial de Chimborazo y el Movimiento Indígena de Chimborazo.

### 3.5.3.3 Bosque Bacún



Fotografía 3 BOSQUE BACÚN

Fuente: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Alejado del centro urbano, entre recónditas montañas se encuentra a este asombroso paraje verde, un lugar que guarda celosamente el gran regalo ofertado por la naturaleza. Un destino que cuenta con encantadoras y diversas especies de flora y fauna, y panorámicas naturales impresionantes. Sin lugar a dudas, se trata de un atractivo natural inigualable colmado de pureza, magia y aventura.

### 3.5.3.4 CASCADAS



Fotografía 4 CASCADAS

Fuente: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Las casadas de Pailahuayco.- Se encuentra al sur este y a 20 minutos de la parroquia Compud. Esta cascada se forma por la unión de los ríos Saguín y

Compud tiene una caída aproximada de 10 m. terminado en un pailón que ha sido formada por las constantes y fuertes caídas de agua, se encuentra rodeada por una espesa flora, como arbustos nativos, carrizales, etc. en el mismo recorrido se puede observar otra cascada que lleva el mismo nombre de la primera la diferencia es que esta última tiene una caída más grande que la primera de 15 m

Cascada Saguan.- Se encuentra ubicada al nor- oeste de la comunidad Patococha perteneciente a la cabecera cantonal, esta cascada desciende de lo más alto de los páramos de la comunidad del mismo nombre atravesando una inmensa roca que le da el toque perfecto para que sea un lugar ideal para gozar de las frescuras de sus aguas.

#### 3.5.3.5 Los Valles Subtropicales



Fotografía 5 VALLES SUBTROPICALES

Fuente: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)



Fotografía 6 VALLES SUBTROPICALES

Fuente: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

A tan solo 5 minutos de la cabecera cantonal se puede disfrutar de un clima agradable, al descender a 1.700 m.s.n.m. Entre los más importantes tenemos: Picay, La Armenia, Piñancay, Chanchán, cuyas actividades agrícolas se basan en la producción de caña de azúcar, pepinos, alfalfa, y frutas tropicales.

### 3.5.3.6 Charrón y Launag



Fotografía 7 CHARRÓN

**Fuente:** (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)



Fotografía 8 LAUNAG

**Fuente:** (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

Se encuentran ubicadas a 3.400 m.s.n.m. y sus actividades principales son la agricultura y ganadería. Al ser comunidades organizadas ofrecen una serie de servicios de turismo comunitario con la dotación de medios de transporte y un equipo de guías locales conocedores de los sitios emblemáticos de esta zona como el recorrido en el que podrá disfrutar y deleitarse de los mejores paisajes andinos revividos en circuitos turísticos que muestran naturaleza, aventura, historia, arqueología, ciencia e investigación a lo largo del Incañan (Camino del Inca)”.

## 3.6 MARCO CONCEPTUAL

### **Recursos Materiales:**

Son los bienes que posee la empresa para empezar o continuar su actividad productiva

### **Gastronomía:**

La gastronomía es el estudio de la comida y su relación con diversas culturas, con un enfoque especial en la cocina gourmet. A la persona que se dedica a ello

se le llama gastrónomo/a, y a pesar de que es una confusión muy común, la gastronomía involucra mucho más que el arte de cocinar, por lo que no cualquier persona que sepa cocinar bien puede ser considerada un gastrónomo. (Conceptos, 2013)

### **Platos Típicos:**

Es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales, que son propios, característicos o representativos de un tipo, clase o ciudad.

### **Técnicas Culinarias:**

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

### **Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM):**

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

**Sabores:**

Los sabores se clasifican en dulce, salado, ácido y amargo, asociados con el sentido del gusto y el olfato. La lengua, a través de las papilas gustativas; y el olfato, se encargan de que el individuo sienta químicamente una respuesta agradable o desagradable, personal, pues la preferencia por determinados sabores no es universal, al colocar una sustancia en su boca.

**Tendencias:**

Una tendencia es una dirección o secuencia de sucesos que tienen cierta durabilidad. Son predecibles y duraderas.

Revelan cómo será el futuro, se trata de cambios psicológicos y de estado de ánimo

**Servicio:**

Un servicio es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. Los servicios incluyen una diversidad de actividades desempeñadas por un crecido número de funcionarios que trabajan para el estado o para empresas particulares.

**Aventura:**

Una aventura es una experiencia de naturaleza arriesgada normalmente compuesta de eventos inesperados. Una aventura puede constar de tareas arriesgadas, encuentros con personas, cosas o situaciones impactantes, la realización de metas importantes en la vida de un individuo, o un riesgoso proyecto de negocios.

### 3.7 MARCO LEGAL

(Ley del Ministerio de Turismo, 2002)“En la Ley 97 Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic-2002 según los artículo:

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

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

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

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector, con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización.

c) El fomento de la infraestructura nacional y mejoraciones de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y la iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando si identidad, protegiendo

su ecosistema y participando en la presentación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

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

a) Reconocer que a actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento promoción de un producto turístico competitivo;

b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, gastronómicos, culturales y arqueológicos de la Nación.

c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística; Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;

e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística; Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector públicos y con el sector privado; y fomentar e incentivar el turismo interno.

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

a. Alojamiento;

b. Servicio de alimentos y bebidas

c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito.

d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; la de intermediación, agencia de servicio turístico y organizadoras de eventos, congresos y convenciones; y casinos, salas de juego (bingo - mecánicos), hipódromos y parques de atracciones estables.

Según el ministro de turismo Art. 56.- El Ministro de Turismo, mediante Acuerdo Ministerial, solo en casos especiales, podrá exonerar el pago de derechos de ingreso a los parques nacionales, a grupos especializados en investigaciones que visiten el país y cuya acción sea útil a la promoción externa del Ecuador.

Art. 57.- Las personas que ejerzan actividades turísticas tienen la obligación de entregar al Ministerio de Turismo o a sus delegados la información que permita la elaboración de las estadísticas nacionales de turismo, sujeta al principio de confidencialidad.

Art. 58.- Los organismos locales, regionales y seccionales, cumplirán y colaborarán con el proceso de regulación, control y demás disposiciones que adopte el Ministerio de Turismo en el ámbito de su competencia.

#### **IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS**

¿Investigar la gastronomía los platos típicos y lugares turísticos existentes en el cantón Chunchi?

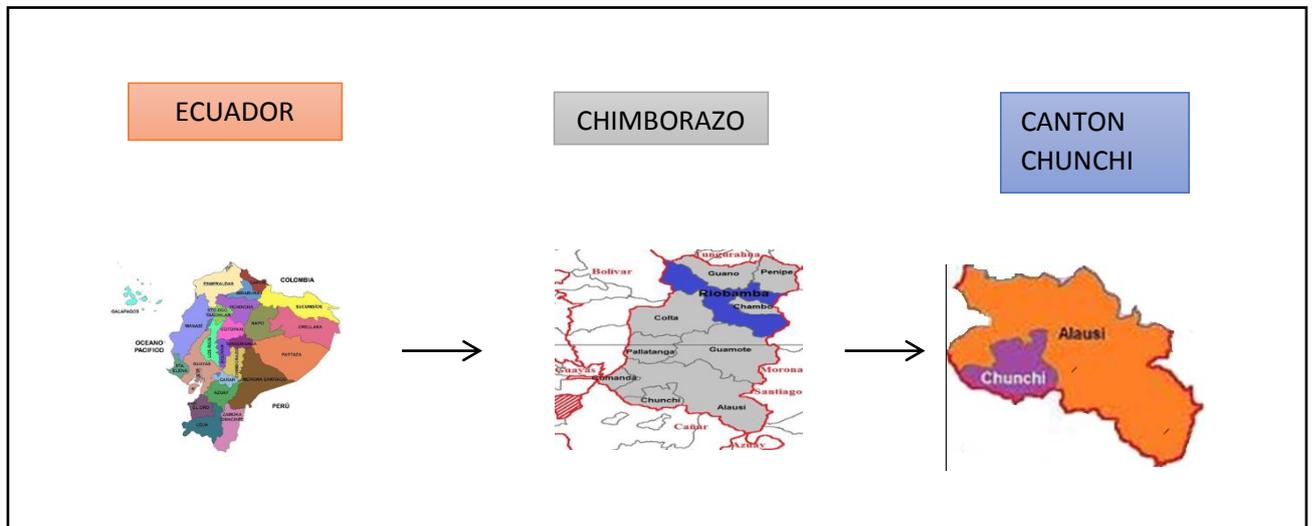
¿Cuál sería el método para elaborar la receta estándar de las preparaciones típicas, tradicionales y lugares turísticos del Cantón Chunchi?

¿Cuál es la mejor manera para la elaboración de una ruta gastronómica para el fomento del turismo del Cantón?

## V. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

#### MAPA Nº 1



Mapa 1 LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

**Fuente:** (ELIZABETH, 2012), (Alfredobi B. , 2007), (Alfredobi, 2007)

**Elaborado por:** (Guaño, E. 2014)

La elaboración de la ruta gastronómica se la desarrolló en el Cantón Chunchi, provincia de Chimborazo, Ecuador, Está ubicado en el extremo sur de la provincia. Chunchi es conocido también como el “*Sillón Andino del Ecuador*”.

TEMPORALIZACIÓN:

El desarrollo y ejecución de dicha investigación tuvo una duración de seis meses, desde el mes de enero hasta junio del 2014.

En cual se desarrollaron las siguientes actividades: Investigar la gastronomía y determinar los platos típicos, tradicionales y lugares turísticos existentes en el cantón Chunchi. La elaboración de la receta estándar de las preparaciones típicas, tradicionales del mismo.

Elaborar la ruta gastronómica para el fomento del turismo del cantón.

## B. VARIABLES.

### 1. IDENTIFICACIÓN

*VARIABLE INDEPENDIENTE.*

**Gastronomía cantón Chunchi**

**Platos típicos**

*VARIABLE DEPENDIENTE.*

**Ruta gastronómica.**

### 2. DEFINICIÓN

*RUTAS GASTRONÓMICAS*

Las Rutas Gastronómicas, son itinerarios preparados, en la que se sigue la pista a una zona gastronómica concreta, ruta en la que se adentran en las tradiciones y cultura del lugar, deleitándose con lo mejor de sus fogones. (Turismo a Nivel Mundial, 2001)

Esta aventura culinaria, no solo se basan comer platos del lugar, se realizan actividades que abarcan aspectos como la visita a los mercados locales, participación en las festividades locales, cursos de cocina.

*GASTRONOMÍA*

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a esta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. La gastronomía además permite:

- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y el intelecto.

- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven.
- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para la satisfacción a sus comensales. (Martinez J., 2011)

### 3. OPERACIONALIZACIÓN.

TABLA N°1

<b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b>	<b>CATEGORÍA ESCALA</b>	<b>INDICADOR</b>
<p>Gastronomía del cantón</p> <p>Platos típicos.</p> <p>Elaboración de la ruta gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuesta</li> <li>• Conocimientos de las recetas</li> <li>• Nivel de aceptación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• representativos</li> <li>• Atractivos del lugar</li> <li>• Conocidas</li> <li>• Desconocidas</li> <li>• Muy Buena</li> <li>• Buena</li> <li>• Mala</li> </ul>
<b>VARIABLE DEPENDIENTE</b>		
RUTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño ruta</li> <li>• Presentación del diseño</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malo</li> <li>• Regular</li> <li>• Bueno</li> <li>• Muy Bueno</li> <li>• Escala del 1 al 5</li> <li>• Platos</li> </ul>

Tabla 1 OPERACIONALIZACION

### C. TIPO DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

- Observativa: consiste en interrelaciones directas con el medio y con la gente que lo forman para realizar los estudios de observación y de campo. El convivir con los grupos sociales otorga al investigador el material de estudio para su trabajo.” (Eyssautier de la Mora, 2002)
- Descriptivo: pretende medir o recoger información de manera independiente o con junta sobre los conceptos o variables a los que se refieren. Busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. (Hernandez Sampiero, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010)
- Exploratoria: los estudios exploratorios se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes. (Lara Munoz, 2011)

Se presenta mediante la manipulación de una variable experimental no comprobada, en condiciones rigurosamente controladas, con el fin de describir de qué modo o por que causa se produce una situación o acontecimiento particular. (Rodriguez Moguel, 2003)

La investigación no experimental y podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables, en un estudio no experimental no se construye ninguna situación, si no que se observan situaciones ya existentes en resumen los sujetos ya pertenecían a un grupo o nivel de la variable independiente por autoselección. (Gomez, 2006)

- La presente investigación es no experimental porque se va a partir de lo que ya está diseñado, es descriptiva en la cual se analizará y evaluará el proceso de elaboración de una ruta gastronómica de los platos típicos del cantón Chunchi.
- Será de campo y observativa porque, permitirá obtener nuevos conocimientos, determinando así los problemas presentes que tiene este cantón y diagnosticar necesidades que podría tener.

## Métodos Y Técnicas De Investigación

### **Empírico**

Tiene como fin primordial captar información relevante para un análisis descriptivo del problema o situación social que se estudia. Es de gran utilidad cuando se requieren realizar sobre determinados problemas a fin de formular planes y programas de acción, a veces se le denominada investigación aplicada. (Rojas Soriano, 2002)

### **Teórico**

Se trata descubrir lagunas en el conocimiento existente; desarrollar o profundizar las implicaciones que tienen determinada teoría, se desarrolla en forma pura, alejada de la realidad concreta. (Rojas Soriano, 2002)

### **Estadístico**

Se conoce con tal término a las características o medidas que se obtienen de la muestra las cuales no corresponden exactamente a las de la población de donde se obtuvo la muestra. (Rojas Soriano, 2002)

**Teórico:** lógico - abstracto, histórico - lógico, inducción - deducción, análisis y síntesis.

**Empíricos:** revisión documental, análisis documental, guía de observación y entrevista.

**Estadísticos:** se empleó el cálculo porcentual, para el procesamiento de la información relacionada con la aplicación de los diferentes instrumentos.

#### D. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO CANTÓN

De 60 a 64 años	208	258	466
De 65 a 69 años	215	255	470
De 70 a 74 años	179	214	393
Total			1329

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

Para establecer la muestra del área de estudio se utilizó la fórmula de Canavos la misma que se indica a continuación:

$$n = \left( \frac{N * (P * Q)}{(N - 1) * \left(\frac{E}{K}\right)^2 + P * Q} \right)$$

**Dónde:**

**N:** Universo de estudio. (1329)

**E:** Margen de error o precisión admisible (8%)

**K:** Nivel de confianza (1,75).

**P:** Probabilidad de ocurrencia (0.5)

**Q:** Probabilidad de no ocurrencia (0.5).

$$n = \frac{1329 * 0.5 * 0.5}{(1329) \left(\frac{0.08}{1.75}\right)^2 + 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{332.25}{3.0273}$$

$$n = 109$$

**n:** Tamaño de la muestra. 109

El número de encuestas aplicar en su totalidad es 109.

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

**Tabla N° 2**



*Tabla 2 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO*

- En la presente investigación se va a proceder a encuestar a los habitantes de este cantón, con la finalidad de determinar los platos típicos y lugares turísticos.
- Luego de esto se procederá a recolectar los datos, con la finalidad de procesar la información y determinar cuáles son las mejoras que proponen los habitantes del cantón Chunchi.
- Determinando todo ello se procederá a interpretar los resultados obtenidos para poder obtener una idea más clara de los resultados para beneficiar al Cantón.
- Tabular los resultados obtenidos y representar en cuadros estadísticos.
- Análisis de los resultados de las encuestas hechas a los pobladores del cantón.

- Con la información obtenida se procederá a la realización de la ruta para así dar a conocer mejor al Cantón Chunchi tanto en su gastronomía como lugares turísticos.

## **VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS**

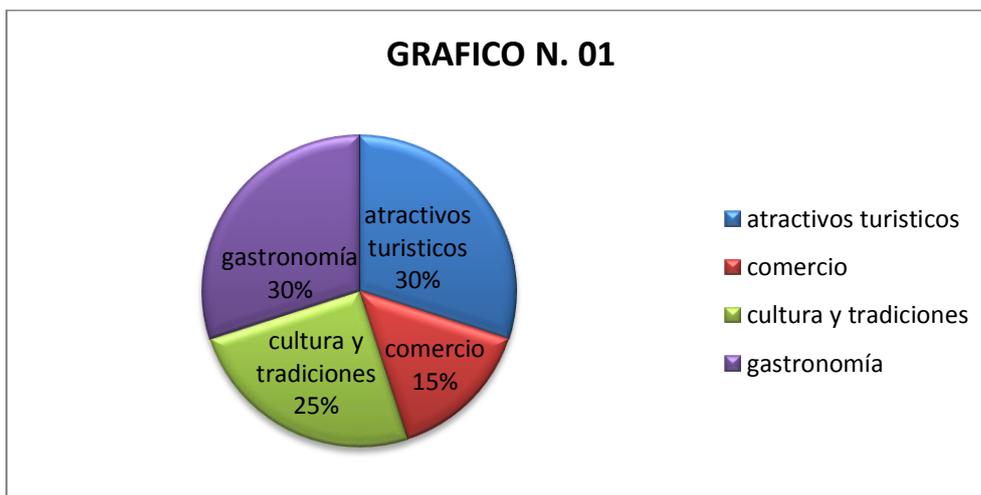
### I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### **ENCUESTA**

Consiste en someter a un grupo de o a un individuo a un interrogatorio invitándoles a contestar una serie de preguntas del cuestionario las preguntas del mismo son cuidadosamente preparadas con relación al problema que se investiga y a la hipótesis que se requiere comprobar las respuestas son reflejadas en el mismo cuestionario. (Eyssautier de la Mora, 2002)

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Atractivos turísticos	33	30%
Comercio	16	15%
Cultura y tradiciones	27	25%
Gastronomía	33	30%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

#### **1) ¿Indique los factores que llaman la atención del Cantón Chunchi?**



*Gráfica 1 PREGUNTA 1 ENCUESTAS*

**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

**Elaborado por:** GUAÑO, E. (2014)

**ANALISIS:**

Según la gráfica indica que el 30% de la población cree que es por su gastronomía, el otro 30% por sus atractivos turísticos, de igual manera el 25% por su cultura, tradición y el 15% por su comercio.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Cuy con papas	16	15%
Gallina asada	11	10%
Tortilla de papa con carne	11	10%
Tortilla de papa	22	20%
La morcilla de sal	11	10%
El hornado	38	35%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

## 2) ¿Qué platos típicos son los más representativos del Cantón?



Gráfica 2 PREGUNTA 2 ENCUESTAS

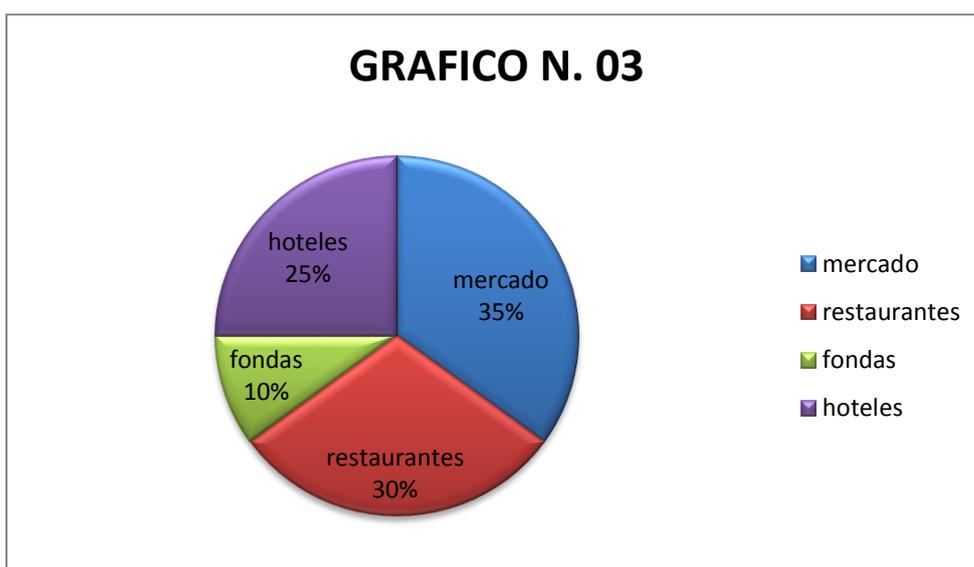
**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

**Elaborado por:** GUAÑO, E. (2014)

Al analizar la gráfica el 35% de los habitantes dicen que el plato típico con mayor aceptabilidad es el hornado, mientras que un 20% dice que las tortillas con papas, 15% el cuy con papas, 10% la gallina asada, la morcilla de sal, tortillas de papa con carne.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Mercado	38	35%
Restaurantes	33	30%
Fondas	11	10%
Hoteles	27	25%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

### 3) ¿Dónde recomienda consumir las comidas típicas y tradicionales del Cantón?



Gráfica 3 PREGUNTA 3 ENCUESTAS

Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

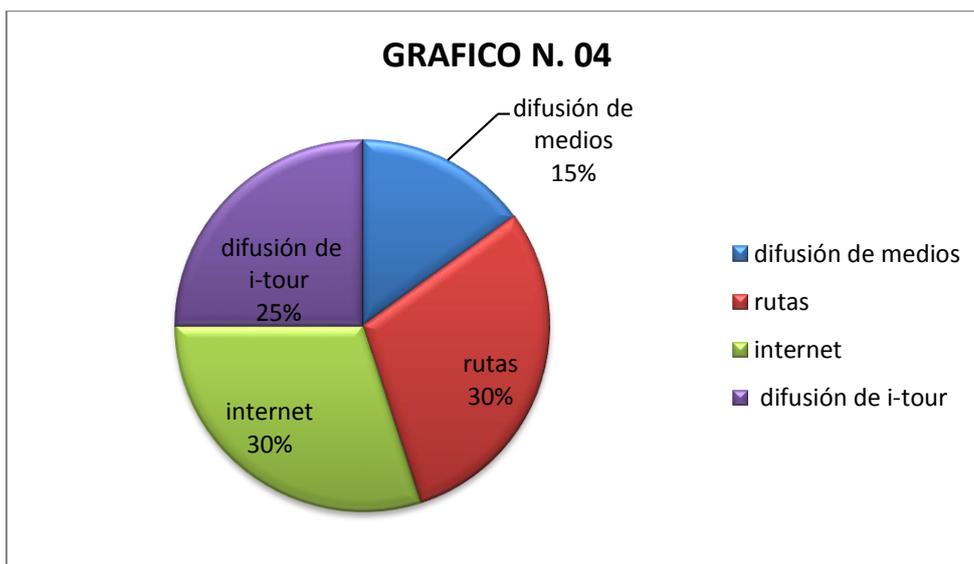
Elaborado por: GUAÑO, E. (2014)

#### ANALISIS:

Según la gráfica analizada muestra que el 35% de los pobladores recomienda consumir sus comidas típicas en los mercados ya que existen una variedad de platos exquisitos como también por sus precios económicos, 30% en los restaurantes, 25% en hoteles y 10% en fondas.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Difusión de medios	16	15%
Rutas	33	30%
Internet	33	30%
Difusión de i-tour	27	25%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

**4) ¿Cómo cree usted que se podría promocionar el turismo gastronómico?**



Gráfica 4 PREGUNTA 6 ENCUESTAS

Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

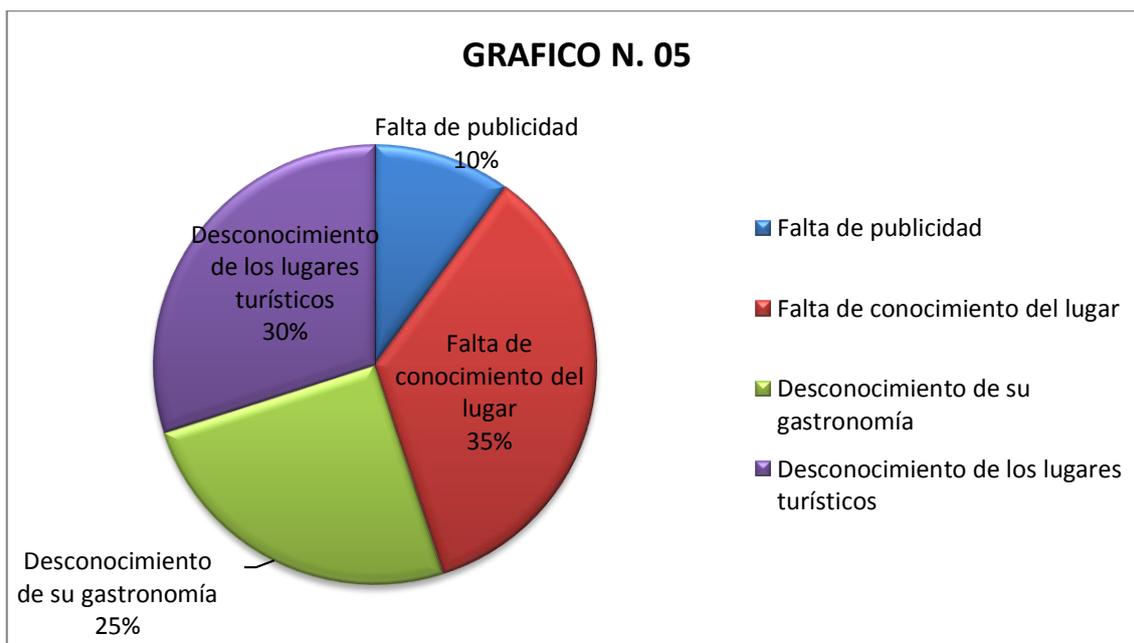
Elaborado por: GUAÑO, E. (2014)

**ANALISIS:**

Al analizar la gráfica el 30% de la población cree que del turismo de este Cantón se podría impulsar por medio del internet o una ruta, 25% dice que podría ser mediante la difusión del i-tour, y un 15% mediante la difusión de medios.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Falta de publicidad	11	10%
Falta de conocimiento del lugar	38	35%
Desconocimiento de su gastronomía	27	25%
Desconocimiento de los lugares turísticos	33	30%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

## 5) ¿Qué factores impide el desarrollo gastronómico y turístico del Cantón Chunchi?



Gráfica 5 PREGUNTA 7 ENCUESTAS

Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

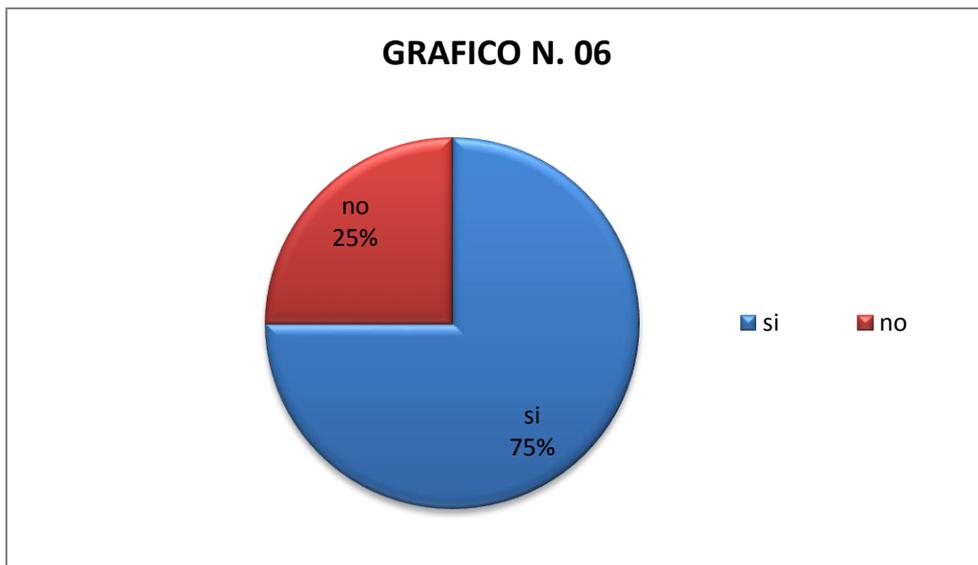
Elaborado por: GUAÑO, E. (2014)

### ANALISIS:

Según la gráfica analizada muestra que el 35% cree que no desarrolla por la falta de conocimiento del lugar, un 30% dice también por el desconocimiento de sus lugares turísticos, 25% por el desconocimiento de su gastronomía y un 10% por su falta de publicidad.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Si	27	25%
No	82	75%
<b>TOTAL</b>	<b>109</b>	<b>100%</b>

**6.- ¿Usted está de acuerdo en que se implemente una ruta gastronómica en el cantón Chunchi con el propósito de fortalecer al desarrollo del sector turístico?**



*Gráfica 6 PREGUNTA 8 ENCUESTAS*

**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Chunchi el 4 julio del 2014

**Elaborado por:** GUAÑO, E. (2014)

**ANALISIS:**

Los resultados reflejados de esta gráfica nos indica que el 75% de los pobladores está seguro que una ruta gastronómica beneficiaría a este Cantón para darse a conocer más por sus lugares turísticos y su gastronomía y 25% cree que no.

## A) CONCLUSIONES

- Mediante el estudio realizado se determinó que los platos típicos de Chunchi más representativos ;cuy con papas, gallina asada, tortilla de papa con carne, hornado, morcilla de sal, tortilla de papa en la parroquia de Gonzol: yaguarlocro, carne seca al sol, llapingachos, fritada con tostado, humitas, en la parroquia de Capsol: chigüiles de maíz, chocolate con leche, chicha de jora, en la parroquia de Compud: chanco horneado, pollo asado, papitas con carne de res y en la parroquia de Llagos: hornado con mote, papas con cuy, chicha.
- Al identificar las preparaciones típicas del Cantón Chunchi se pudo determinar la cantidad de los platos representativos del lugar, realizando recetas estándar de las mismas, utilizando los conocimientos y técnicas.
- El Cantón Chunchi está proyectado a ser un sitio con un gran avance gastronómico y turístico, por lo cual se elaboró una ruta gastronómica donde se integra las recetas estándar de los platos típicos y los lugares turísticos del Cantón.

## B) RECOMENDACIONES

- Es muy importante considerar que existe una gran variedad de gastronomía, sus lugares turísticos que deberían aprovecharse de mejor manera, actualizando la información para atraer más turistas y ser una de las ciudades más visitadas.
- Se recomienda desarrollar mejor la información a los pobladores sobre sus platos gastronómicos realizando recetas estándar detallando todo lo que contiene, además de brindar una buena calidad en los alimentos para deleite de su paladar.
- Se recomienda seguir fomentando la creación de diversas fuentes de información tal como la elaboración de una ruta gastronómica y así provocar el interés del visitante en este precioso rincón Chuncheño, por sus tradiciones, comida típica, cultura y atractivos de la localidad.

## **VII. DESARROLLO DEL DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA**

### 1. TEMA:

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014”

### 2. DATOS INFORMATIVOS:

El desarrollo del proyecto titulado “Elaboración de una Ruta Gastronómica para fomentar el turismo en el Cantón Chunchi 2014” se realizó en el mismo Cantón con los datos obtenidos mediante la investigación a sus pobladores, tierra dueña de muchas tradiciones y climas variados desde el frío hasta el subtropical. Su nombre significa "Atardecer Rojo" porque en verano se puede apreciar al sol que se hunde en el mar de plata, transformando el oeste Chuncheño en un paisaje con variedad de colores motivo de inspiración de poetas, y pintores así como su exquisita cultura gastronómica que deleita a todos los que visitan este agraciado lugar.

### 3. ANTECEDENTES:

Las rutas entre otras bondades permiten vivir el territorio, el paisaje que nos da los insumos para la cocina auténtica y tradicional, que se convertirán en deliciosos platillos y bebidas en todo tipo de negocios gastronómicos y en nuestras casas pero sobre todo la sensibilización de nuestro origen, identidad, conocimiento y orgullo del patrimonio gastronómico en todas sus expresiones, siendo así el Cantón Chunchi una zona en vías de avance conjuntamente con la amabilidad de su gente, hace a esta ruta sea un instrumento importante y de gran apoyo para el turista.

#### 4. JUSTIFICACIÓN:

Mediante la investigación realizada dentro del Cantón con la recopilación de datos, aplicación de encuestas se desarrolló de la ruta con la información más útil y necesaria para que visitantes y propios puedan informarse sobre los encantos del lugar.

#### 5. OBJETIVO:

##### 5.1 GENERAL

Elaboración de una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el Cantón Chunchi.

##### 5.2 ESPECIFICO

Instaurar datos específicos en la ruta gastronómica para mejorar la información que se conoce del cantón.

6. ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CANTÓN CHUNCHI

 <b>CATASTRO TURISTO DE LOS ESTABLECIMIENTO DE LA JURISDICCION DEL CANTON CHUNCHI PROVINCIA DEL CHIMBORAZO</b>												
Nº.	NOMBRE DEL PROPIETARIO	CEDULA	RUC	TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION	ACTIVIDAD	SUB/ ACTIVIDAD	RAZON SOCIAL	CATEGORIA	PARROQUIA	OBSERVACIONES
1	ZARUMA VERA GLORIA ENA	0605500404	1709059420001	2936551	-	AV. 4 DE JULIO Y CAP. RICAURTE (FRENTE AL ECUAVOLEY)	ALOJAMIENTO	PENSION	LA ESTANCIA DEL SABOR	TERCERA	CAB CANTONAL, CHUNCHI	ACTIVOS
2	LOGROÑO TORRES ANA MARLENE	0605501272	0603437856001	3025014	-	AV. 4 DE JULIO Y ABDON CALDERON (A 1/2 CUADRA DEL ECUAVOLEY)	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	DON XAVI	CUARTA	CAB CANTONAL, CHUNCHI	ACTIVOS
3	QUEZADA PARAMO LUZ IRENE	0605501208	0601546443001	2936626	javiertq85@hotmail.com	SIMON BOLIVAR 443 Y MANUEL REYES (FRENTE AL MERCADO SUCRE)	ALOJAMIENTO	HOTEL	CHUNCHI IMPERIAL	TERCERA	CAB CANTONAL, CHUNCHI	ACTIVOS
4	DEIDAN SUAREZ BOLIVAR NAPOLEON	0605501224	0600203335001	032936217	-	ABDON CALDERON Y JUAN PIDO MONTUFAR (1/2 CUADRA DEL MERCADO SUCRE)	ALOJAMIENTO	HOTEL RESIDENCIA	DEIDAN	TERCERA	CAB CANTONAL, CHUNCHI	ACTIVOS
5	ROMERO DEIDAN MIGUEL ANGEL	0605501180	0901451732001	2936237	miguellromerodeidan@yahoo.com	SIMON BOLIVAR Y CAPITAN RICAURTE (AL LADO DEL BANCO PICHINCHA)	ALOJAMIENTO	HOSTAL RESIDENCIA	PATRICIA	TERCERA	CAB CANTONAL, CHUNCHI	ACTIVOS

**CATASTRO DE LOS ESTABLECIMIENTOS NO TURISTICOS DE LA JURISDICCION DEL CANTON CHUNCHI**

<b>Nº.</b>	<b>RAZON SOCIAL</b>	<b>PROPIETARIO</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
1	PIZZERIA EL EMPERIO	SR. SERGIO GEOVANNY PEREZ HUERTA	AV. 4 DE JULIO Y MANUEL PINOS	EN FUNCIONAMIENTO
2	PAOLA	SRA. ROSA ELVIRA REA URGILEZ	AV. 4 DE JULIO Y CAPITAN RICAURTE	EN FUNCIONAMIENTO
3	CHIFA HAO ZAI LAI	SR. HAO ZAI LAI	AV. 4 DE JULIO Y ABDON CALDERON	EN FUNCIONAMIENTO
4	PIZZERIA ITALIAN'S	SR. OSCAR QUINDE	AV. 4 DE JULIO Y ABDON CALDERON	EN FUNCIONAMIENTO
5	RESTAURANT "EL RINCONCITO"	SRA. FLOR NARCIZA ORTIZ CALLE	MANUEL REYES Y GENERAL CORDOVA (DIAGONAL AL COLEGIO MARIA AUXILIADORA)	EN FUNCIONAMIENTO
6	VENTA DE COMIDA RAPIDA S/N	SRA. FLOR DALILA SERRANO ULLOA	JUAN PIO MONTUFAR Y CAPITAN RICAURTE	EN FUNCIONAMIENTO
7	PICANTERIA TROPICAL	SRA. TERESA MOLINA	JUAN PIO MONTUFAR Y GENERAL MORALES	EN FUNCIONAMIENTO

8	DONNYS	SR. DANILO BERRONES	JUAN PIO MONTUFAR Y GENERAL MORALES (MERCADO CENTRAL)	EN FUNCIONAMIENTO	
9	NUMBER ONE	SRA. GRIMA HUMBELINA CALLE OROZCO	QUITO Y GENERAL MORALES (A 1/2 CUADRA DEL MERCADO CENTRAL)	EN FUNCIONAMIENTO	
10	ASADERO CRITINITA	SRA. ROSA CASTILO	SIMON BOLIVAR Y CAPITAN RICAURTE ( A ½ CUADRA DEL BANCO DEL PICHINCHA)	EN FUNCIONAMIENTO	
11	restaurant las gaviotas	Carmen castillo	4 de julio y severo Espinoza	EN FUNCIONAMIENTO	

7. FODA

FODA DEL CANTÓN CHUNCHI				
	FORTALEZAS	DEBILIDADES	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Platos típicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Diversidad gastronómica.</li> <li>·Manejo de elementos tradicionales para la cocción de los alimentos como horno de leña, piedras volcánicas, braseros y ollas de barro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Escasa de Montajes y decoracion de platos.</li> <li>·Poca creatividad en oferta gastronómica en actos festivos y cotidianos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Llegar a ser reconocidos dentro y fuera del pais por su calidad.</li> <li>·oferta de productos gastronómicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Escasa organización deferia gastronómica.</li> <li>·Falta de aprovechamiento de la gastronomía típica.</li> </ul>
Restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Variedad de platos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Escasa de publicidad.</li> <li>·Escasa utilización de implementos de limpieza en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Programa de capacitación a los dueños y trabajadores de mismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Ingresos de nuevos restaurantes en el mercado del comercio.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Trabajar en equipo para mejorar el servicio a los clientes.</li> <li>·Precios accesibles.</li> <li>·Lealtad y satisfacción.</li> </ul>	<p>algunos locales como gel anti-bacterial, jabón, basureros en buen estado y baños en óptimas condiciones.</p> <p>·Estado de la fachada de algunos establecimientos poco atractiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Creación de nuevos platillos que se encuentren al alcance económico de nuestro clientes.</li> <li>·Contar con ofertas atractivas para los clientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Cambios climáticos que obstruye la visita de clientes al restaurante.</li> <li>·Copia de estrategias por parte de la competencia.</li> </ul>
<p>Atractivos Turísticos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Riqueza cultural.</li> <li>·Interés de los pobladores locales por participar en actividades turísticas.</li> <li>·Recursos naturales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Escasa de difusión de los atractivos turísticos.</li> <li>·Escasa gestión para el desarrollo e implementación de proyectos turísticos culturales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Incrementar el turismo en el cantón.</li> <li>·Posibilidades de competir en un turismo de calidad.</li> <li>·Acceso a una mejor información.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Tiempo de viaje muy agotador.</li> <li>·Red vial en mal estado.</li> <li>·Crisis económica mundial que afecta a corto plazo.</li> <li>·Efectos de cualquier desastre natural.</li> </ul>

## 8. REALIZACION DEL ESTUDIO DE MARKETING PARA LA DIFUSION DE LA RUTA

### A.PRODUCTO

#### *1) DEFINICIÓN DE LA IMAGEN MARCA DE LA RUTA*

La imagen turística para la ruta gastronómica, comprende la definición de la marca que por medio del diseño del logotipo permitirá la diferenciación de la ruta en relación con otros productos turísticos locales, nacionales e internacionales.

Los paquetes formulados en la ruta buscan brindar experiencias de calidad, con una sensación de seguridad integral, con la emoción de trasladarse al pasado, compartiendo experiencias e interrelacionándose con pueblos locales, valorando su ambiente y cultura sobre todo el arte culinario de cada localidad.

### B. LOGOTIPO

“AVENTURA DEL SABOR CHUNCHEÑO”

### C. SÍMBOLOS

Se muestra en la parte icónica una abstracción del cerro puñay uno de los lugares mas representativa del canton chunchi por su historia. En cuanto a su cromática se utilizó una variedad del marron que tiende a anarajado representando el fuerza, impulso, tenacidad,optimismo.

En cuanto a la cromática del texto es el color negro y blanco que genera una sensación de riesgo, exuberancia, diversion, energía,confianza, diversión.

#### D. ICONOGRAFÍA DE LA MARCA TURÍSTICA



#### E. PLAZA

Para captar el mercado nacional se propone ofertar el producto turístico gastronómico en todos GAD parroquiales y municipales de la provincia con el propósito de diversificarlo. Para atraer el mercado extranjero.

## 9. MAPA TURISTICO

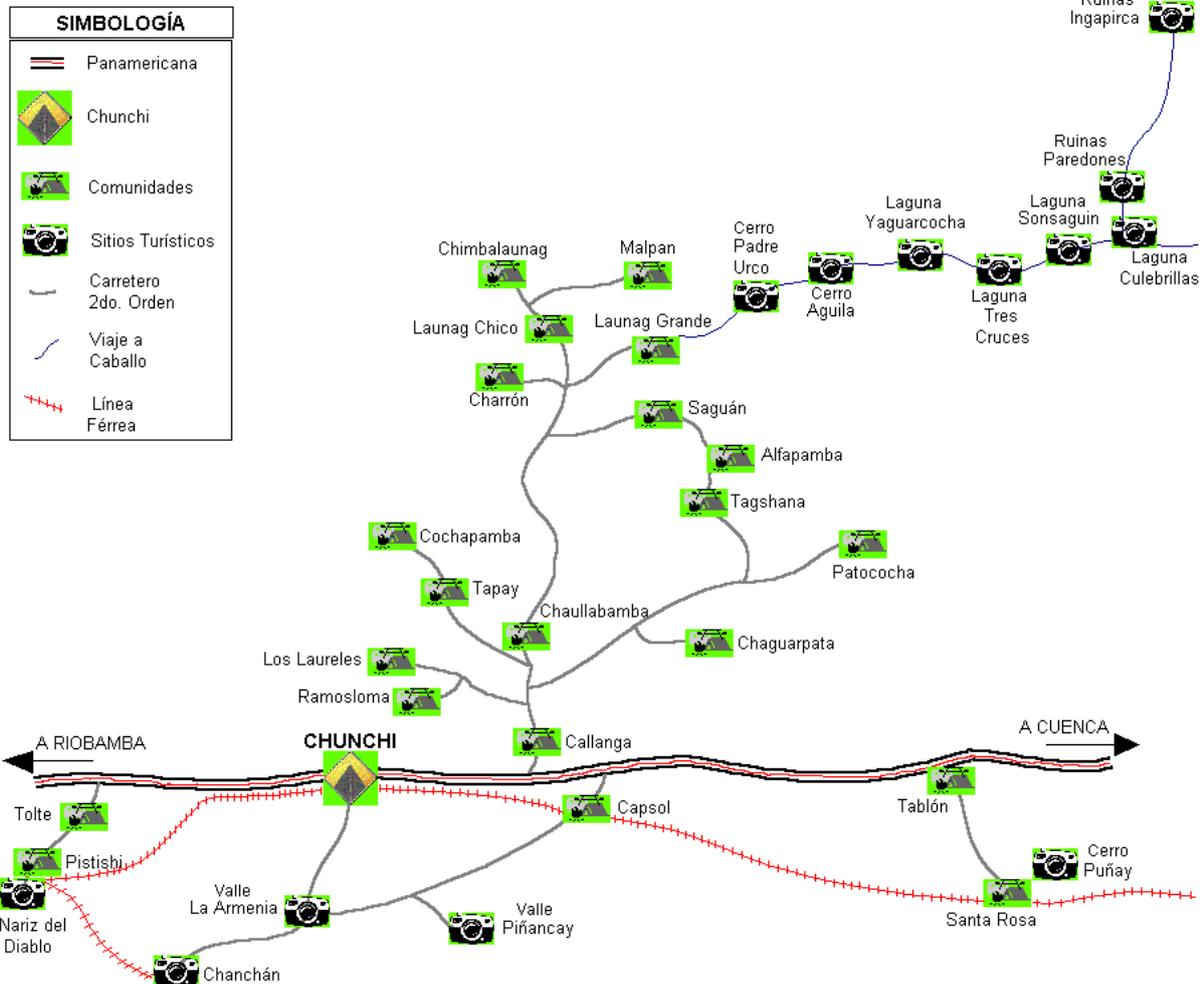


Ilustración 3 MAPA TURISTICA DE CHUNCHI

Su altitud oscila desde los 1.500 (*sector de Chanchán*) hasta los 4.300 m.s.n.m. (*páramos de Launag*) y una temperatura promedio de 14°C a 21°C. Chunchi cuenta con unos paisajes extraordinarios y su clima varía de frío a subtropical.

FUENTE: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

9.1 INVENTARIO TURÍSTICO QUE POSEE EL CANTÓN

<b>ATRACTIVO</b>	<b>JERARQUÍA</b>	<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>	<b>ESTADO DEL ENTORNO</b>	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>
Camino del Inca	IV	Conservado	Semi intervenido	Variedad
Cerro Puñay	III	Conservado	Semi intervenido	Variedad
Valles Subtropicales	II	En proceso de recuperación	Semi intervenido	Variedad
Comunidades de Launag y Charrón	III	En proceso de recuperación	Semi intervenido	Variedad
Cantón Chunchi	I	Conservado	Semi intervenido	Limitación
X	III	Conservado	Semi intervenido	Variedad

FUENTE: (Gad Municipio de Chunchi, 2014-2016)

## 9.2 LUGARES TURISTICOS DEL CANTÓN CHUNCHI

### **EL CAMINO DEL INCA**

Debemos manifestar que en nuestra jurisdicción se encuentra el **TRAMO MEJOR CONSERVADO** del **QHAPAQ ÑAN**, el mismo que en su recorrido disfrutaremos de una serie de atractivos en un tiempo aproximado de 6 horas a caballo.

Partiendo desde la cabecera cantonal Chunchi, a través de un camino de segundo orden se llega a las Comunidades de Charrón y Launag Grande, a 45 minutos aproximadamente (*preferentemente en vehículos 4x4*), en donde el medio de transporte de ahí en adelante para esta travesía son los caballos, los mismos que son proporcionados por los moradores de estas comunidades quienes adicionalmente prestan sus servicios como guías turísticos previo a la confirmación que se realiza con las personas encargadas de esta labor.



*Fotografía 9 VISITANTES (CAMINO DEL INCA)*

Nos encontramos a una altura aproximada de 3.200 a 3.500 m.s.n.m. y para el efecto se tiene que estar bien protegido con ropa adecuada, ponchos, zamarros, sombreros, guantes, etc. Se contará adicionalmente con un ligero

refrigerio, el mismo que constará de agua, frutas, melcocha, dulce o panela ya que alcanzaremos alturas superiores a los 4.300 m.s.n.m.

Durante este trayecto disfrutaremos de los paisajes maravillosos de los cerros que en su mayoría son formaciones de rocas, que en ciertas temporadas se llenan de nieve. Estos lugares sirven de refugio para el ganado de lidia y potros salvajes de las haciendas aledañas, los que se encuentran reunidos en manadas y bajo estas condiciones no representan peligro para los turistas. De vez en cuando y si las condiciones lo ameritan se deleitarán observando venados, puercos salvajes, tigrillos, águilas, curiquingues, colibríes, etc.



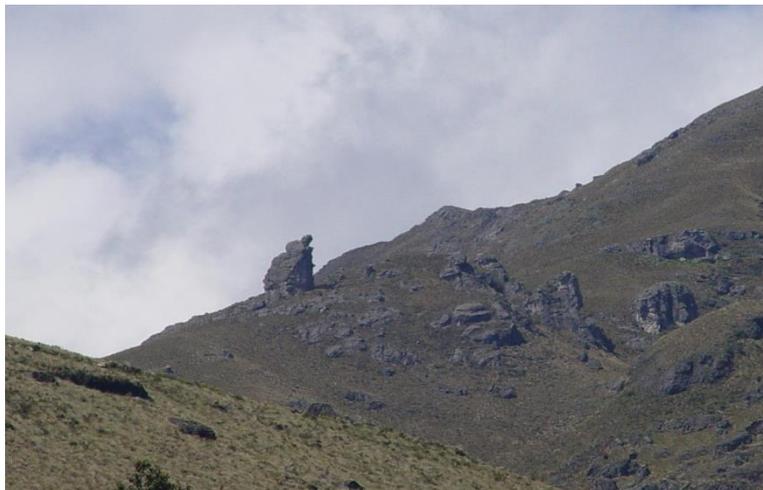
*Fotografía 10 FORMACIONES ROCOSAS*

**PADRE URCO.-** Se encuentra al frente de la Comunidad de Launag Grande y es una formación rocosa con la figura de un sacerdote que se encuentra inclinado leyendo la Biblia.

En la antigüedad, por esta vía transitaban los comerciantes que transportaban sus productos, ya que conectaba las ciudades de Quito a Cuenca. En ese

entonces, un grupo de Curas Franciscanos que se encontraban en este sector fueron sorprendidos por un fuerte aguacero, los mismos que decidieron acampar en esta zona. Uno de ellos decide seguir solo, al bajarse de su caballo el cielo retumba y su único medio de transporte huye despavorido y al caer la noche el Cura se inclina para leer su Biblia; rayos y truenos caen del cielo, el Cura se convierte en piedra.

Existe otra leyenda a cerca de un grupo de delincuentes liderado por un forajido en la que hace muchos años, antes de que exista la carretera panamericana los comerciantes transitaban por estos caminos, los mismos que eran asaltados en esta zona y se cree que por el Padre Urco estaría enterrado el tesoro.



*Fotografía 11 PADRE URCO*

**EL OJO DEL AGUILA.**-De la misma manera, es una formación de roca con la figura de un águila, y que era un punto estratégico de vigilancia de nuestros antepasados.



*Fotografía 12 EL OJO DE ÁGUILA*

**LAGUNA DE YAGUARCOCHA.-** Al igual que otras lagunas misteriosas, en ésta también se sacrifican aves que migran en ciertas temporadas. Su nombre significa lago de sangre ya que en éste sitio Atahualpa sacrificó a los soldados Cañaris que lo traicionaron.



*Fotografía 13 LAGUNA DE YAGUARCOCHA*

**LAGUNA TRES CRUCES.-**Es alimentada por una vertiente que nace de la cuchilla de tres cruces. Existen tres montículos de piedra y unas formaciones de cruces en el camino.

**EL OJO DE RUMIÑAHUI.**-Por medio de su arco se pueden observar varias lagunas adyacentes.



*Fotografía 14 EL OJO DE RUMIÑAHUI*

**LAGUNA SONSAGUIN.**-Nombrada de esta manera en honor a sus aguas tranquilas. Esta laguna se encuentra ubicada en la parte más alta de la cordillera que visitamos a unos 4.300 m.s.n.m. aproximadamente.

Esta laguna es la principal afluente de la laguna de Culebrillas, que baja por el Cerro Negro (Yanaurcu) y cuya leyenda indica que una serpiente gigante vivía en la Laguna de Sonsaguin, la misma que luego del gran diluvio salió de sus aguas tranquilas y bajó por el Cerro Negro formando el Río Culebrillas y se introdujo en la Laguna de Culebrillas.

**CASCADA ESPÍNDOLA.**- Un atractivo más del trayecto del Camino del Inca. Sus aguas son cristalinas. Se dice que atrás de las cascadas se encuentra una cueva misteriosa que tiene muchos tesoros.



*Fotografía 15 CASCADA ESPÍNDOLA*

**CHACAPAMBA.**-Sitio de encuentro entre los Puruhás y Cañaris. En este sector encontramos el tramo mejor conservado del Camino del Inca debido a que se encuentra cubierto por la vegetación típica del páramo, especialmente por paja y almohadillas.



*Fotografía 16 VALLE DE CHACAPAMBA*

**VALLE DEL RÍO CULEBRILLAS.**-Al fin de nuestro recorrido nos encontramos con este valle, desde las partes altas observamos claramente el río en forma de culebra que forma la Laguna de Culebrillas, en la que existen vestigios de la civilización Cañari, quienes luego fueron conquistados por los Incas.



*Fotografía 17 VALLE DE CULEBRILLAS*

**EL CAMINO DEL INCA.**-Durante el trayecto a caballo que dura un tiempo aproximado de 4 a 5 horas se puede observar el famoso Camino del Inca, cuyo tramo mejor conservado pertenece al cantón Chunchi y se encuentra en proceso de recuperación y mantenimiento por la importancia que representa.



*Fotografía 18 TRAMO CONSERVADO DEL CAMINO DEL INCA*

El Camino del Inca que atraviesa los páramos de Chunchi formó parte de la vía real que conectaba la ciudad de Cuzco con la de Quito; éste es el tramo mejor conservado en el Ecuador, ya que todavía se encuentra la huella del empedrado con el que fue construido hace más de 500 años.

Gracias a esta red vial y a su eficaz sistema de comunicación, el Tahuantinsuyo llegó a ser el imperio más grande del planeta en el siglo XVI.

En la actualidad se pretende declara a este legado como Patrimonio Cultural de la Humanidad.



*Fotografía 19 SENDERO DEL QHAPAQ ÑAN*

**RUINAS DE PAREDONES.**-Es una construcción Inca sobre Ruinas Cañaris.



*Fotografía 20 ANTIGUAS RUINAS DE PAREDONES*

**LAGUNA DE CULEBRILLAS.**-Se ha determinado la existencia de Ruinas Cañaris en el interior de ésta laguna, luego de que el Instituto Militar realizara una inspección de la zona al creerse que aquí se encontraba uno de los aviones de SAETA accidentados hace algún tiempo atrás. Ahí se pudo constatar que los antiguos Cañaris mantenían un sistema de desagües y drenajes que no permitían que la laguna suba su nivel original. Al ser los Cañaris conquistados por los Incas, no se percataron de dar el mantenimiento

correspondiente, razón por la que la laguna subió de nivel y tapó las construcciones que existían a sus alrededores.



*Fotografía 21 VALLE Y LAGUNA DE CULEBRILLAS DESDE EL CERRO NEGRO*

## **EL CERRO PUÑAY**

A tres kilómetros del Cantón Chunchi se encuentra la comunidad de Santa Rosa entre las coordenadas 17726077 / 9740986, a 2.593 m.s.n.m., perteneciente a la Parroquia Llagos. A partir de este punto se realiza el ascenso al Puñay, en un recorrido aproximado de dos horas y media por un sendero no recomendable para menores y personas de avanzada edad debido a la dificultad del mismo. Se debe contar con agua, alimentos, zapatos cómodos, ropa adecuada, equipo de camping en el caso de pasar la noche en la cima (*recomendado*) por ser en horas de la tarde en la que se disfrutará de maravillosos atardeceres y si el clima lo permite apreciará el resplandor de las luces que iluminan la ciudad de Guayaquil y otras ciudades de la costa.



*Fotografía 22 CERRO PUÑAY*

Además de ofrecernos una vista espectacular, el cerro Puñay nos está revelando una serie de secretos, pues guardó celosamente durante milenios el testimonio del origen de la civilización Cañari en su cumbre, ya que en la actualidad se ha logrado determinar la existencia de un monumento piramidal. Arqueológicamente se trata de la pirámide escalonada más larga del planeta, se levanta a los 3.220 m.s.n.m y su longitud alcanza los 440 metros de largo y 45 metros de altura, pero ninguna pirámide en el mundo, ni Egipcia, Azteca, Maya o Peruana se halla construida en la punta de una montaña; el Puñay es único y mucho más cuando su pirámide en la cúspide tiene la morfología de una guacamaya, lo que la hace de características únicas e inimaginables al ser esculpidas sobre las nubes de los cielos andinos.

Cuenta la leyenda que dos hermanos sobrevivieron al diluvio en la cima de un cerro; uno de ellos se unió con una mujer que vestía plumas de vistosos colores, tal como las guacamayas, de este encuentro nacieron seis hijos que fueron los predecesores de la nación Cañari.



*Fotografía 23 ATARDECER CERRO PUÑAY*

González Suárez menciona que el lugar donde se refugiaron estos hombres fue llamado Huacayñan o Camino del Llanto, construyendo en honor a ello un centro ceremonial, el Puñay sería dicho cerro.



*Fotografía 24 CERRO PUÑAY*

En la cima del Puñay se están encontrando una serie de entierros, lo que ha ocasionado un grave peligro debido a la visita frecuente de “huaqueros”, quienes realizan excavaciones sin darse cuenta el daño irrecuperable a este sitio de rituales y ceremonias de nuestros antepasados.



*Fotografía 25 RESTOS ARQUEOLÓGICOS*

## **LOS VALLES SUBTROPICALES**

**LA ARMENIA.-** Ubicado a 5.5 Km. de Chunchi, con las coordenadas 728957 / 9747880 a 1.786 m.s.n.m. posee un clima subtropical, y su principal producción es la caña de azúcar. Las haciendas y propiedades que pertenecen a esta zona procesan la caña transformándola en aguardiente. Además se cultiva fréjol, naranja, aguacate, mandarina, chirimoya, etc.

Cuenta con una extensión considerable de playa, la misma que se encuentra en estudio para la construcción de un Complejo Turístico.



*Fotografía 26 VALLE LA ARMERIA*

**PIÑANCAY.**-A 20 minutos de Chunchi, pasando por la Armenia nos encontramos con este valle subtropical cuya actividad económica principal es el cultivo del pepino, el mismo que es comercializado en los diferentes mercados del país.



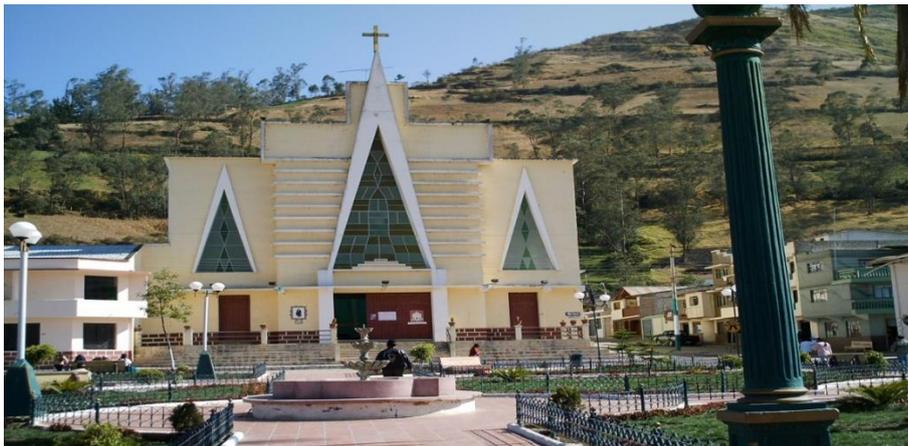
*Fotografía 27 VALLE DE PIÑANCAY*

Piñancay tuvo la suerte de ser visitado por un hombre que tenía un objetivo en su vida: “unir a los pueblos por medio de puentes”, era Tony el suizo. Él construyó un puente colgante sobre el río Guabalcón, uniendo a estas dos comunidades que se encontraban separadas debido a que un fuerte temporal destruyó el puente de hormigón.



*Fotografía 28 PUENTE COLGANTE GUABALCÓN (TONY EL SUIZO)*

**LA IGLESIA MATRIZ.-En el centro de la ciudad**



*Fotografía 29 IGLESIA MATRIZ*

**EL PARQUE CENTRAL.-**Lleva el nombre de José María Velazco Ibarra, y en el centro una estatua en su honor, ya que gracias a la firma del decreto No. 268 de fecha 4 de Julio de 1944 se nombra a Chunchi como un Cantón más de la Provincia de Chimborazo.



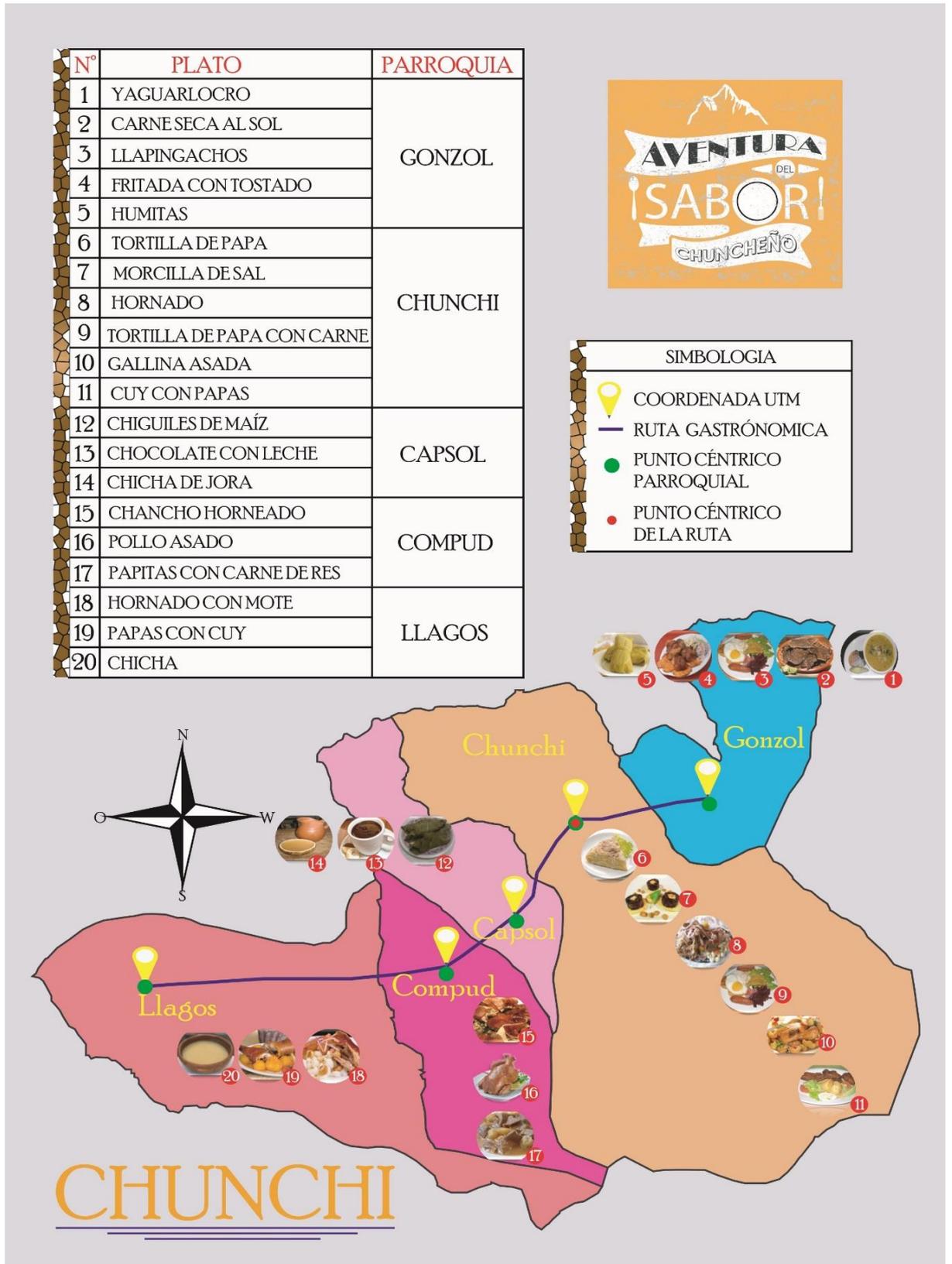
*Fotografía 30 PARQUE CENTRAL (CERRO PUÑAY AL FONDO)*

**LA GRUTA DE AGUA SANTA.-** Se encuentra en la Vía al valle de Picay. Se transita por la tradicional calle Abdón Calderón (antigua Gullupata). Se la conoce también como la Gruta de los Migrantes y se puede observar una serie de placas de Agradecimiento a la Virgen de Agua Santa por haberles ayudado a llegar a sus destinos.



*Fotografía 31 GRUTA DE AGUA SANTA*

## 10. DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA



DISEÑO 1 RUTA GASTRONÓMICA DE CHUNCHI

## 11. PLATOS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN CHUNCHI

Receta		
Cuy con Papas		
<b>Nombre de preparación:</b>	Cuy con papas	
<b>Ingredientes</b>	cantidad	
<b>Cuy asado</b>	1	(despresado)
<b>Papas</b>	8	U.
<b>Agua</b>	½	Lt.
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Comino</b>	2	g.
<b>Achiote</b>	1	c.c
<b>Lechuga</b>	2	Hojas
<b>Tomate</b>	4	U.
<b>Salsa de maní</b>		Al gusto
<b>Perejil</b>		Al gusto
<b>Preparación</b> 1. Aliñar al cuy con sal, ajo comino y achiote. Luego aselo hasta que quede cocinado por dentro y dorado por fuera. 2. Cocinar las papas peladas enteras, con sal y escúrralas. 3. Sirva de una o dos presas el cuy a su elección, acompañe con las papas cocinadas bañadas en salsa de maní, sobre una hoja de lechuga fresca, rodajas de tomate.		



Receta		
Gallina Asada		
<b>Nombre de preparación :</b>	Gallina asada	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Gallina</b>	1	
<b>Papas</b>	8-9	U.
<b>Cebolla</b>	2	U.
<b>Ajo</b>	1	Chorrito
<b>Achiote</b>		
<b>Romero</b>		Al gusto
<b>Tomillo</b>		Al gusto
<b>Orégano</b>		Al gusto
<b>Sal</b>	1	Pizca
<b>Pimienta</b>	½	Pizca
<b>Aceite</b>	2	c.c

Preparación

1. Para cocinar este delicioso plato lo primero que tenemos que hacer es limpiar muy bien la gallina entera, si es de corral mejor, más calidad tendrá.
2. Lo colocamos en una bandeja para horno, le colocamos las especias por encima, junto con un buen chorro de aceite, achiote y sal y pimienta condimentamos bien para que se hace bien y elimine todos sus jugos con todas sus especias.
3. Pelamos y cortamos en trozos las patatas y las colocamos alrededor del pollo, y horneamos a unos 200° durante 40 minutos, dándole sucesivas vueltas para que se cocine bien.
4. Sacamos del horno, servir una o dos presas al gusto con papas ensalada, todo a su gusto.

<b>Receta</b>		
<b>Tortilla de Papa con Carne</b>		
Nombre de preparación	Llamado también llapingachos	
Ingredientes	Cantidad	
<b>Papas</b>	2	Lb
<b>Agua</b>	1	Lt
<b>Achiote</b>	2	Cda
<b>Huevos</b>	4	U.
<b>Chorizo</b>	½	Lb
<b>Sal</b>	1	Pizca
<b>Manteca de cerdo</b>	2	Cda
<b>Aguacate</b>	1	U.
<b>Remolacha</b>	1	U.
<b>Hojas de lechuga</b>	2	Hojas
<b>Carne de res</b>	½	Lb
<b>PARA EL ENCURTIDO</b>		
<b>Cebolla</b>	1	U.
<b>Tomate</b>	1	U.
<b>Limón</b>	1	Sumo
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Preparación</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para preparar las tortillas de papa o a su vez llapingachos, pele las papas y cocínelas en una olla con agua y sal. Cuando estén cocidas colóquelas en n recipiente.</li> <li>2. Luego de haber amasado de tal manera que haya desaparecido los grumos y que sus ingredientes estén perfectamente fusionados, forme una bolita totalmente circular, luego haga suaves toques hasta darle forma achatada de tortilla.</li> <li>3. En una lata o sartén agregue manteca de cerdo y coloque una a una las tortillas volteándolas hasta que se hayan dorado.</li> <li>4. Se acostumbra a freír a un costado de la misma lata los chorizos cortados y los huevos. Sirva en un plato tendido de dos a tres tortillas el chorizo y huevo frito, las hojas de lechuga y la remolacha cocinada, picada en cuadritos el encurtido y finalmente el aguacate y el jugo de carne.</li> </ol>		



<b>Receta Hornado</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Hornado	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Piernas de cerdo</b>	2	Lb
<b>Papas</b>	3	Lb
<b>Mote</b>	2	Lb
<b>Hojas de lechuga</b>		Necesarias
<b>Comino</b>	2	Pizcas
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Ajo</b>	2	U.
<b>Cebolla blanca</b>	2	U.
<b>Cebolla paiteña</b>		
<b>Encurtido</b>		
<b>Cuero reventado</b>		



Preparación

1. Adobar la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación cúbrala y refrigérela.
2. Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas báñele constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna.
3. Sirva la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote, cuero reventado, lechuga, tajadas de aguacate, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas).

<b>Receta</b>		
<b>Morcilla de Sal</b>		
<b>Nombre de preparación</b>	Morcilla de sal	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Tripa de cerdo</b>		
<b>Tocino carnudo</b>	3	Kg
<b>Arroz cocido</b>	12	Kg
<b>Sangre fresca</b>	3	Lt
<b>Ajo</b>	½	Cda en polvo
<b>Orégano</b>	1	Cda en Polvo
<b>Poleo</b>	½	Cda
<b>Comino</b>	2 ½	Cdas
<b>Cilantro</b>	1	Manojo
<b>Sal</b>	1	Cdas



#### Preparación

1. Preparar el arroz como de costumbre y déjelo reposar. Cuando esté frío vacíelo en un recipiente amplio y revuelva hasta que esté bien suelto.
2. Picar bien fino el cilantro y la cebolla. Coja la sangre y agréguele todos los condimentos incluidos la cebolla y el cilantro.
3. Revuelva bien hasta que le quede una mezcla homogénea. Por último, agregue el tocino bien picado y revuelva.
4. Lave bien la tripa con abundante agua y empiece a rellenarla en forma manual. Luego, amarre muy bien las puntas con hilo fino para que no se desbarate.
5. En una olla grande con agua ponga a cocinar la morcilla por unos 30 a 45 minutos. El punto de cocción se define cuando al chuzar la morcilla no sale sangre o si al hacer un corte nota que la sangre se ha coagulado.

<b>Receta</b>		
<b>Tortilla de Papa</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Tortilla de papa	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Papas</b>	6	U.
<b>Cebolla</b>	1	U.
<b>Huevo</b>	5	U.
<b>Aceite</b>	1	taza
<b>Manteca</b>	100	Gr
<b>Perejil</b>	½	Cda
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Pimienta</b>	2	Pizcas



**Preparación**

1. Pelar las papas cortarlas al medio o a lo largo, pelar y cortar la cebolla de misma forma
2. Calentar en una sartén el aceite, incorporarle la manteca, y cuando esta esté derretida incorporar las papas y las cebollas. Dejar cocinar a fuego entre mínimo y mediano.
3. Cuando las papas estén bien cocidas retirar con una espumadera.
4. Romper los huevos, colocar el contenido dentro de un bol y mezclarlos hasta que queden homogéneos.
5. Incorporar las papas y cebollas a la mezcla de huevos, condimentar con sal pimienta y perejil.
6. Mezclar bien. Calentar una sartén (preferentemente antiadherente) ponerle un par de cucharadas de aceite dejar calentar bien y echarle la mezcla para la tortilla.
7. En cuanto coagule la parte inferior bajar el fuego. Cuando la parte inferior de la tortilla de papas esté dorada y el interior algo cocido, dar vuelta.
8. Dorar la otra cara de la tortilla, retirar y servir. Se puede comer fría, tibia o caliente, como entrada o cortadita en cubos como parte de una picada.

## PARROQUIA DE LLAGOS

Receta		
Hornado con Mote		
<b>Nombre de preparación :</b>	Hornado con Mote	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Piernas de cerdo</b>	2	Lb
<b>Papas</b>	3	Lb
<b>Mote</b>	2	Lb
<b>Hojas de lechuga</b>		Necesarias
<b>Comino</b>	2	Pizcas
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Ajo</b>	2	U.
<b>Cebolla blanca</b>	2	U.
<b>Cebolla paiteña</b>		
<b>Encurtido</b>		
<b>Cuero reventado</b>		

Preparación

1. Adobar la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación cúbrala y refrigérela.
2. Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas bájale constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna.
3. Sirva la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote, cuero reventado, lechuga, tajadas de aguacate, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas).

<b>Receta</b>		
<b>Papas con Cuy</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Papas con Cuy	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Cuy Pelado</b>	1	
<b>Comino</b>	1	Cda
<b>Achiote</b>	1/2	Cd
<b>Maní</b>	1/2	Taza
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Pimienta</b>		Al gusto
<b>Papas</b>	1/2	Lb
<b>Manteca de chanco</b>	1	Cda
<b>Cebolla blanca</b>	2	Rama
<b>Cebolla colorada</b>	1	Und
<b>Ajo</b>	2	Und
<b>Orégano</b>	1	Cdita
<b>Cilantro</b>		Al gusto



**Preparación**

1. Lo primero que hay que hacer es condimentar al cuy. Se coloca la cebolla, el ajo, la pimienta, el comino, una hojitas de cilantro y un chorrito de aceite en la licuadora y se licua hasta conseguir una mezcla homogénea y un poco espesa. Con esta mezcla se condimenta al cuy y se deja reposar durante un día.
2. Al día siguiente se colocan los cuyes en una bandeja y al horno durante 45-60 minutos a 180°. En la mitad de la horneada se coloca aluminio en los cuyes y se tapan para que consigan un dorado apetitoso. Luego se destapa.
3. En el tiempo que se esté horneando al cuy aprovechamos para hacer las papas. Colocar las papas con toda piel en agua hirviendo con sal, ajo y orégano. Cuando las papas se hayan hervido se pasa a retirar la piel y se deja en la misma olla tapada y a fuego lento con una pizca de pimienta, manteca y culantro. Cuando las papas hayan cogido los sabores se retira del fuego.
4. Y por último la salsa de maní se lleva a un recipiente a fuego bajo y se coloca el achiote con mantequilla, se deja calentar un rato y luego se añade cebolla blanca finamente picada hasta que consiga un color doradito. A continuación se incorpora leche licuada hasta que la pasta de su primer hervor e inmediatamente adicionar sal, pimienta al gusto, cilantro y dejar que se caliente un poco más. Y listo tendremos una salsa muy rica con que acompañar a las papas.

<b>Receta Chicha</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Chicha	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Agua</b>	10	Lt
<b>Maíz de jora</b>	1 1/2	k
<b>Cebada</b>	1	k
<b>Clavo de olor</b>	1	Cda
<b>azúcar</b>		Al gusto



**Preparación**

1. utilizar un sartén para tostar la cebada
2. Tostar de 20 a 25 minutos
3. En una olla grande hervir 8 litros de agua, el maíz de jora y el clavo de olor
4. Mover constantemente la mezcla para que no se espese.
5. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los otros 5 litros de agua.
6. Dejar hervir por una hora y media más.
7. Agregar azúcar al gusto.
8. Colocar la chicha.
9. Colocar la chicha en una jarra o una vasija que puede ser de arcilla.
10. Dejar fermentar de 4 a 6 días.
11. Servir

## PARROQUIA DE GONZOL

Receta		
Yahuarlocro		
<b>Nombre de preparación :</b>	Yahuarlocro	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Menudo de borrego</b>	1	lb
<b>Sangre de borrego</b>	1	lt
<b>Papas peladas</b>	3	Lb (picadas en dados)
<b>Maní</b>	4	Onz Tostado(licuado con leche)
<b>Cebolla blanca</b>	2	Ramas (picadas)
<b>Orégano</b>		Hojitas
<b>Ajo molido</b>	3	Und
<b>Pimienta</b>	2	Cda
<b>Aceite</b>	2	Cda

**Preparación**

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

<b>Receta</b>		
<b>Carne seca al sol</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Carne seca al sol	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Carne de res</b>	1/2	kg
<b>Pimienta</b>		Al gusto
<b>Sal</b>	1 1/2	Cda



**Preparación**

1. Remueva la grasa de 1/2 kg de carne de res.
2. Corte en tiras largas, angostas y delgadas; la carne con la que trabajó.
3. Es muy importante que el grosor de las tiras sea muy delgado, para que sea más fácil de masticar la carne seca.
4. Espolvoree uniformemente sobre los dos lados de todas las tiras de carne que cortó 1½ cucharadas de sal, hasta que tenga una pequeña capa de sal que cubre la carne. De ser necesario agregue más sal.
5. Lleve todas las tiras de carne al sol, póngalas en una mesa de trabajo y deje que el sol y la sal las cuezan por unos 3 - 30 minutos, hasta que se pongan de color café claro. De preferencia cubra la carne con 1 bolsa de plástico grande para protegerla de animales e insectos.
6. El rango de tiempo varía tanto debido a que es un proceso que depende del sol y de la humedad. Le recomendamos que se guíe por la coloración de la carne y no por el tiempo.
7. Voltee todas las tiras de carne que coció y repita el paso anterior.
8. No sobre exponga la carne al sol por que se pone de color verde y ya no servir
9. Espolvoree sobre los dos lados de todas las tiras de carne un poco de pimienta y continúe con la opción que prefiera

<b>Receta</b>		
<b>Llapingachos</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Llapingachos	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Papas</b>	8	Und
<b>Cebolla</b>	1/2	Tz
<b>Achiote en polvo</b>	3	Cdtas
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Aceite vegetal</b>	4	Cdas
<b>Queso mozzarella</b>	1	Tz
<b>Mantequilla de maní</b>	3/4	Tz
<b>Leche</b>	1	Tz
<b>Comino en polvo</b>	1	Cdta
<b>Aguacate</b>	1	Und
<b>Chorizo</b>	1	Und
<b>Huevo</b>	1	Und



**Preparación**

1. En una cacerola, ponga a cocinar las papas en agua con sal hasta que estén tiernas, unos 20 min. Mientras ponga a sofreír la cebolla picada con el achiote por unos 2 minutos. Reserve.
2. Cuando las papas estén aplastarlas hasta obtener un puré. Mezcle el sofrito de la cebolla e incorpórelo todo muy bien. Rectifique la sal. Por el achiote, el puré tendrá un color medio anaranjado. Permita reposar por unos 30 min.
3. Al cabo de este tiempo, tenga a mano una bandeja donde ira colocando los llapingachos. Proceda a armar bolitas del mismo tamaño. Una vez armadas las bolitas, haga un cuenco con el pulgar y rellene con un poco de queso. Vuelva a cerrar y a formar la bolita nuevamente aplastándolas levemente entre las palmas de las manos hasta darle forma de tortitas.
4. Cuando haya terminado de armar los llapingachos, colóquelos en la heladera por 1 hora antes de asarlos. Para cocinar los llapingachos, utilice una plancha y rocíelo con aceite en aerosol. Cuando la plancha este caliente (fuego moderado) coloque los llapingachos y áselos por ambos lados hasta que se doren.
5. Salsa de maní: Derretir la mantequilla de maní con 1/2 taza de leche en el microondas. Mientras sofría la cebolla, el achiote, el comino y la sal. Agregue la mantequilla de maní junto con el resto de la leche y cocine por unos 3-4 minutos. Esta salsa va a espesar.
6. El plato se arma con los llapingachos cubiertos con salsa de maní y el encurtido, los chorizos, el huevo frito y las rodajas de aguacate

Receta		
Fritada con tostado		
<b>Nombre de preparación :</b>	Fritada con tostado	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Carne de chanco</b>	3	Lb
<b>Comino molido</b>	1	Cdita
<b>Ajo</b>	10	Und
<b>Cebolla blanca</b>	1	Und (brunoise)
<b>Cebolla paiteña</b>	1	Und (trozos)
<b>Agua</b>	3	Tz
<b>Jugo de naranja</b>	1	Tz
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Pimienta</b>		Al gusto

**Preparación**

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

<b>Receta</b>		
<b>Humitas</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Humitas	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Choclos</b>	12	Und
<b>Cebolla</b>	1	Und (grande)
<b>Manteca vegetal</b>	2	Cda
<b>Albahaca</b>	1	Rama
<b>Ajies verdes</b>	2	Und
<b>Leche de soja</b>	1	Tz
<b>Pimienta</b>	1/4	Cdita
<b>Sal</b>	1 1/2	Cdita
<b>Tomates</b>	2	Und (pelados y picados)



**Preparación**

1. Separe con cuidado las hojas de cada choclo, luego de seccionar la base de cada mazorca con un cuchillo.
2. Elija las hojas anchas en parejas. Desgrane los choclos rebanándolos, pase por la máquina de moler carne con los dientes más finos y ponga en una olla.
3. Corte la cebolla en cuadritos y fríala en manteca hasta que se ponga transparente.
4. Añada los ajíes verdes despepitados y picados, el ají de color, sal y pimienta y la albahaca finamente picada.
5. Vacíe esta fritura en una olla junto con la leche de soja y mezcle bien.
6. Si el choclo estuviera muy maduro y con poco jugo, aumente la leche de soja a dos tazas; a la mezcla debe quedar espesa. Ahora puede, si así lo ha decidido, agregar tomate y ají verde molido.
7. Coloque cada pareja de hojas de choclo, unidas superpuestas por su parte más ancha, sobre una fuente pequeña para evitar que al depositar la mezcla se derrame; doble las hojas de costado y luego cruce los extremos, formando la humita que amarrará con tiras de las hojas pequeñas, formándole cintura.
8. Ponga las humas a cocer en una olla grande con agua hirviendo, con sal, durante una hora.

## PARROQUIA DE COMPUD

Receta		
Chancho Horneado		
<b>Nombre de preparación :</b>	Chancho Horneado	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Chancho</b>	9 a 19	K. (pierna)
<b>Naranja</b>		sumo
<b>Limones</b>	2	Und.
<b>Ajo</b>	2	Cda
<b>Comino molido</b>	1	Cda
<b>Aji amarillo</b>	1/2	Tz.
<b>Pimienta molida</b>	1/2	Cda
<b>Sal</b>	3	Cda
<b>Aceite</b>		
<b>Romero</b>	2	ramas

**Preparación**

1. Lave la carne de chancho y séquela con cuidado. Póngala en infusión por 3 horas con el jugo de naranjas y limón. Aparte, tueste los ajos con el comino y muele o licue.
2. Mézclelos con el ají, la pimienta, la sal y el suficiente aceite para formar una pasta con la que embadurnará la carne. Déjela reposar toda la noche en la refrigeradora.
3. Acomode la carne en una asadera con las ramas de romero y una taza de agua; llevándola al horno a fuego medio (350°F – 175°C) por entre 3 a 3 y 1/2 horas o hasta que la carne este cocida por dentro y dorada por fuera.
4. Retire la carne y desgrase el jugo que soltó durante la cocción. Reserve. Desgrase la asadera con un poco de agua caliente.
5. Forme una salsa suave con 2 cucharadas de grasa, 2 cucharadas de harina y entre 1 y 1/2 taza de jugo del cocimiento y el desgrasado.
6. Cocine hasta que espese y hierva por 1 minuto, rectifique la sazón. Puede reducir la salsa y no necesitará de grasa ni harina.

<b>Receta</b>		
<b>Papitas con Carne de Res</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Papitas con Carne de Res	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Carne de res</b>	500	Gr
<b>Pimiento verde</b>	1	Und.
<b>Pimiento rojo</b>	1	Und.
<b>Cebolla</b>	1/2	Und.
<b>Ajo</b>	2	Und.
<b>Papas</b>	3	Und.
<b>Vino</b>	200	MI
<b>Concentrado de res</b>	2	Cda
<b>Aceite de oliva</b>	3	Cda

**Preparación**

1. Limpiar y trocear el pimiento verde, rojo, la cebolla y los dientes de ajo.
2. Echar el aceite en la olla, cuando esté caliente sofreír durante un par minutos las verduras troceadas.
3. Echar la carne previamente troceada, dorar un poco.
4. Incorporar el vino y las dos cucharadas de concentrado de carne, dejar reducir hasta la mitad
5. Introducir las papas peladas y troceadas, remover.
6. Cerrar la Olla hasta que este listo.

<b>Receta</b>		
<b>Pollo Asado</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Pollo Asado	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Pollo</b>	1	
<b>Cebolla</b>	1	Und.
<b>Manzana</b>	1	Und.
<b>Ajo</b>	2	Und.
<b>Tocino</b>	4	lonjas
<b>Limón</b>	1	Und.
<b>Aceite de oliva</b>		Al gusto
<b>Sal</b>		Al gusto
<b>Perejil</b>		Al gusto



#### Preparación

1. Lo primero que hacemos para preparar esta succulenta receta de Pollo Asado, es limpiar y deshuesar muy bien el pollo. Engrasamos una bandeja para hornos, y colocamos el pollo boca abajo.
2. Después pelamos y cortamos en 4 trozos la cebolla, y la ponemos alrededor del pollo, al igual que haremos con los dientes de ajo.
3. Repetimos la misma operación con el tocino y la manzana, insertando algunos trozos dentro del mismo pollo.
4. En un bol aparte, vamos a ligar el zumo de limón, aceite de oliva, sal y perejil, y con esta salsita resultante bañamos el pollo antes de meterlo en el horno.
5. Por último, horneamos durante 40 minutos, y mientras se hace irle añadiendo a los 15 minutos más salsa por encima.
6. Y ya tenemos lista esta estupenda receta de Pollo Asado.

## PARROQUIA DE CAPSOI

Receta		
Chigüiles de Maíz		
<b>Nombre de preparación :</b>	Chigüiles de Maíz	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Harina de maíz</b>	800	Gr
<b>Agua</b>	1 1/2	Tz
<b>Mantequilla o manteca de cerdo</b>	4	Cdas
<b>Sal</b>	1/2	Cdita
<b>Queso</b>	1/2	Tz
<b>Huevos</b>	2	(yemas)
<b>Chicharrones</b>	1/2	Tz

**Preparación**

1. En una paila o sartén hondo y grande se pone a hervir el agua, la sal y la manteca o mantequilla, cuando hierva y la mantequilla este derretida se agrega poco a poco la harina de maíz cernida y se deja cocinar por lo menos 10 minutos, removiendo constantemente hasta q se forme una costra en el fondo de la paila o sartén y se desprenda al moverse.
2. Retiramos del fuego y dejamos enfriar un poco, agregamos las yemas de huevo batidas y mezclamos bien, se agrega el queso desmenuzado y los chicharrones, se pone una cucharada de la masa en una hoja de maíz, doblamos los costados de la hoja y luego las puntas
3. Se coloca cada chigüil en una rejilla tamalera, colocándolas uno a lado del otro siempre de modo que las puntas queden hacia abajo y se deja cocinar por 1 hora, se sirven con café.

<b>Receta</b>		
<b>Chocolate en pastilla con Leche</b>		
<b>Nombre de preparación :</b>	Chocolate en pastilla con Leche	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	
<b>Chocolate negro</b>	150	Gr
<b>Leche</b>	1/2	Lt
<b>Maicena</b>	15	Gr (harina de maíz)
<b>Sal</b>	1	Pizca
<b>Azúcar</b>		Al gusto



**Preparación**

1. Vertimos la leche en un cazo (la medida es aproximadamente 1 vaso de leche por persona).
2. Calentamos a fuego medio / alto hasta que la leche esté caliente.
3. Con la leche caliente y sin retirar del fuego, troceamos las pastillas de la tableta de chocolate a la taza y añadimos a la leche caliente.
4. Removemos la leche y el chocolate con ayuda de una cuchara de madera.
5. Cuando empiece a derretirse el chocolate mezclamos con la maicena, la sal y el azúcar hasta que el chocolate espese (si te gusta muy espeso, añade el doble de maicena).
6. Ponemos el chocolatito en una taza y a disfrutar con unas buenas galletas.

Receta		
Chicha de Jora		
<b>Nombre de preparación :</b>	Chicha de Jora	
<b>Ingredientes</b>	Cantidad	
<b>Maíz de jora</b>	1 1/5	Kl
<b>Cebada</b>	1	Kl
<b>Agua</b>	6	Lt
<b>Clavo de olor</b>	1	Cda
<b>Canela</b>		Al gusto
<b>Panela (chancaca)</b>	1/2	Tapa

**Preparación**

1. Tostar en una sartén limpia y sin grasa la cebada y el maíz de jora.
2. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor, canela, Mover constantemente para que no se espese.
3. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale otros 3 litros de agua, dejando hervir por 1 1/2 hora.
4. Una vez frío, añadir chancaca, azúcar y colarlo. -Colóquele en una vasija (jarra) de barro (de ser posible) dejándolo fermentar por varios días.
5. Es importante remover la chicha por lo menos una vez al día.
6. Chicha de jora Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente de la "jora", es decir, maíz malteado.

## 12. CONCLUSIONES:

- Mediante la recopilación de datos de cada establecimiento, se pudo observar y considerar correctamente cada uno de ellos; para obtener como resultado la información necesaria de los diferentes lugares gastronómicos y la determinación de los platos típicos.
- Una vez estudiado los establecimientos; previo a su respectivo análisis se procedió al diseño de la ruta gastronómica como un compendio de datos para beneficio de locales y turistas.
- Como punto final, previo al diseño de la ruta se procedió a la elaboración de la misma, incluyendo en si toda la estructura y análisis de los datos y parámetros obtenidos de dicha investigación.

### 13. RECOMENDACIONES:

- Es muy importante recopilar perfectamente la información de los lugares a analizar, debido a que sus datos deben tener mucha exactitud y precisión, especialmente al momento de ubicar la localización de los sectores platos gastronómicos.
- Es apreciable tener en cuenta ciertos puntos y parámetros considerados en la investigación al momento de detallar la planificación y diseño de la ruta ya que se implementara acorde a la finalidad propuesta, para el beneficio de la comunidad y de esta forma fomentar mayor turismo en el cantón.
- Lo más importante es la colaboración de los ciudadanos y el Municipio del Cantón ya que sin darse cuenta constituyen el corazón turístico gastronómico de este precioso rincón, junto con sus tradiciones, gastronomía y los patrimonios culturales del lugar que son esenciales para el fomento del turismo, avance y conocimiento circulante del progreso, prosperidad de la localidad, esto se consigue con la ruta gastronómica, detallada, organizada e impulsando el crecimiento Chuncheño.

## **VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICA**

- Anson R.** (15 de MAYO de 2014). *CULTURA Y GASTRONOMIA*. Obtenido de CULTURA Y GASTRONOMIA: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)
- (2001). Obtenido de Turismo a Nivel Mundial: <http://www.turismoenelmundo.com.ec/>
- Aguilera, S.** (2006). *Servicio de catering y eventos publicacion periodica*.
- Alban, V., Naranjo, A., & Caiza, A.** (2005). *Chimborazo y sus Cntones*. Riobamba.
- Alfredobi.** (SEPTIEMBRE de 2007). *Localización del Cantón Riobamba en la Provincia de Chimborazo*. Obtenido de Localización del Cantón Riobamba en la Provincia de Chimborazo:
- Alfredobi, B.** (septiembre de 2007). *Cantones de la Provincia de Chimborazo, Qcuador*. Obtenido de Cantones de la Provincia de Chimborazo, Qcuador:
- Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J.** (2011). *Introducción al Patrimonio Cultural*. Ecuador: AME-MCP.
- Bernal, C.** (2010). *Metodología de la Investigación*. colombia: Pearson.
- Carrillo, S. P.** (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz*. Quito.
- Castillero F.** (26 de JUNIO de 2014). *SABER PARA COMER*. Obtenido de SABER PARA COMER: <http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html>
- CNN EXPANSIÓN .** (24 de ABRIL de 2011). *CNN EXPANSIÓN .* Obtenido de CNN EXPANSIÓN : <http://www.cnnexpansion.com/viajes/2011/04/15/guia-gastronomica-un-aliado-del-viajero>
- Cobo, M. (2009).** *La Gastronomía de la Costa Ecuatoriana*.
- Conceptos.** (30 de septiembre de 2013). Obtenido de <http://sobreconceptos.com/gastronomia>
- Congreso Nacional.** (06 de MAYO de 2008). *LEY DE TURISMO*. Obtenido de LEY DE TURISMO: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- Cruz, Y. S.** (noviembre de 2015). *TURISMO GASTRONOMICO*. Obtenido de [http://www.arecetas.com/turismo\\_gastronomico/index.html](http://www.arecetas.com/turismo_gastronomico/index.html)
- Dr. Núñez J.** (15 de MAYO de 2010). *ECUADOR AVENTURA SELVA ANDES GALAPAGOS*. Obtenido de ECUADOR AVENTURA SELVA ANDES GALAPAGOS: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)
- Ec. Correa R.** (20 de OCTUBRE de 2008). *REGISTRO OFICIAL*. Obtenido de REGISTRO OFICIAL: [https://www.corteconstitucional.gob.ec/images/contenidos/quienes-somos/Constitucion\\_politica.pdf](https://www.corteconstitucional.gob.ec/images/contenidos/quienes-somos/Constitucion_politica.pdf)

- Ecuador, G.** (2015). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de Ministerio Del Interior  
Gobernación de chimborazo: <http://gobnacionchimborazo.gob.ec/>
- Eje de Comunicaciones.** (20 de OCTUBRE de 2011). *RECETA ECUATORIANA*. Obtenido de  
RECETA ECUATORIANA: <http://recetaecuatoriana.com/2011/10/agrio-para-acompanar-el-hornado/>
- ELIZABETH.** (9 de MARZO de 2012). *LA BANDERA DEL REPUBLICA DEL ECUADOR*. Obtenido  
de LA BANDERA DEL REPUBLICA DEL ECUADOR: <http://allizo.blogspot.com/>
- Ermel Aguirre G.** (s.f.). *EDUPED Comunidad Educativa*. Obtenido de EDUPED Comunidad  
Educativa: <http://www.edupedia.ec/index.php/temas/geografia/del-ecuador/provincias-del-ecuador>
- Escobar-Perez.** (2012). *Gastronomia ecuatoriana*.
- Eyssautier de la Mora, M.** (2002). *Metodologia de la Investigación*. mexico: Thomson  
learning.
- Flavián Blanco, C., & Fandos Herrera, C.** (2011). *Turismo Gastronomico(estrteguas de  
marketing y experiencias de exito )*.
- Gad Municipio de Chunchi.** (2014-2016). Obtenido de Gad Municipio de Chunchi:  
[www.municipiochunchi.gob.ec](http://www.municipiochunchi.gob.ec)
- Gad Parroquial LLagos.** (s.f.). Obtenido de Gad Parroquial LLagos:  
<http://llagos.gob.ec/comidas-tipicas/>
- Gallego J. Peyrolón R.** (2009). *Diccionario de Hostelería*. Diccionario de Hostelería.:  
Copyright @ Internacional Thomsom Editores Spain Paraninfo, S.A.
- Geymet, A.** (Septiembre de 2007). *Cantones de la Provincia de Chimborazo, Qcuador*.  
Obtenido de Cantones de la Provincia de Chimborazo, Qcuador:  
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chimborazo.JPG?uselang=es>
- Gispert C.** (1995). *Nueva Enciclopedia Práctica de Turismo, Hoteles y Restaurante*. España: :  
Océano.
- Gobierno Parroquial Compud.** (s.f.). Obtenido de Gobierno Parroquial Compud:  
[http://www.compud.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=99  
&Itemid=1](http://www.compud.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=99&Itemid=1)
- Gobierno Parroquial de Gonzol.** (s.f.). Obtenido de Gobierno Parroquial de Gonzol:  
<https://mail.gonzol.gob.ec/>
- Gomez, M. M.** (2006). *introduccion a la metodologia de la investigacion cientifica*. Cordoba:  
Brujas.
- Gurria Di, B.** (1991). *Introducción al Turismo*. mexico: trillas.
- Gutiérrez de Alva , C.** (2012). *Historia De La Gastronomía*. Obtenido de Historia De La  
Gastronomía:  
[http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO  
209/historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO209/historia_de_la_gastronomia.pdf)

- Hernández G.** (01 de SEPTIEMBRE de 2010). *BUENAS TAREAS*. Obtenido de BUENAS TAREAS: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Guias-Gastronomicas/844130.html>
- Hernandez Sampiero, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, P.** (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGraw Hill.
- HoritzoGrup.** (25 de MAYO de 2013). *GUIA GASTRONOMICA DEL ECUADOR*. Obtenido de GUIA GASTRONOMICA DEL ECUADOR: <http://www.guiagastronomicaecuador.com/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.** (2010).
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural .** (2010). *DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIOS BIENES INMUEBLES FICHA DE REGISTROS DE BIENES INMUEBLES*. ECUADOR.
- Internacional Ediciones Técnicas.** (2001). *COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA*. GUAYAQUIL-ECUADOR: INEDITEC S.A.
- Lara Munoz, E. M.** (2011). *Fundamentos de Investigación*. Mexico: Alfaomega.
- Larousse Editorial, S.L.** (02 de AGOSTO de 2003). *THE FREE DICTIONARY BY FARLEX*. Obtenido de THE FREE DICTIONARY BY FARLEX: <http://es.thefreedictionary.com/gu%C3%ADa>
- Ley del Ministerio de Turismo, E.** (27 de diciembre de 2002). *Ley del Turismo*. Obtenido de Ley del Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- Lujan, N.** (2005). *Historia de la Gastronomía: Turismo como Desarrollo e Integración*.
- Marino, L.** (2008). *Gastronomía Ecuatoriana*.
- Martillo, J.** (2006). *Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana*.
- Martinez J.** (2011). *Gastronomía y Nutrición*. Madrid-España: Síntesis.
- Martínez J.** (2011). *Gastronomía y Nutrición*. Madrid-España: Síntesis.
- Mary.** (14 de AGOSTO de 2011). *EL GUSTO DE COCINAR COOKPAD*. Obtenido de EL GUSTO DE COCINAR COOKPAD: <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/30415-helado-de-paila>
- Medina, A. M.** (2010). *Marco teórico para el estudio de la cocina tradicional en Iberoamérica*. Quito: Ediciones la Tierra.
- Ministerio de Turismo.** (04 de ABRIL de 2013). *ISSUU*. Obtenido de ISSUU: <http://issuu.com/direcdigital/docs/gastronomiiai/8>
- Ministerio de Turismo.** (09 de ENERO de 2013). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de ECUADOR AMA LA VIDA: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ministerio de Turismo.** (20 de JUNIO de 2013). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de ECUADOR AMA LA VIDA: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>

- Mochón Morcillo F.** (2004). *Economía y Turismo*. Madrid-España: McGrawHill/Interamericana de España S.A.
- Molina, S.** (1997). *Metodología para su pplanificacion*. Mexico: trillas.
- Montecinos, A.** (30 de enero de 2012). *boletin-turistico.com*. Obtenido de <http://boletin-turistico.com/component/k2/item/3795-%C2%BFqu%C3%A9-son-las-rutas-gastron%C3%B3micas>
- Omt. (2007).** *Organización Mundial de Turismo*. en línea.
- Origen y Evolución del Turismo.** (1 de FEBRERO de 2011). Obtenido de Origen y Evolución del Turismo: <http://florencianur.blogspot.com/2011/02/origen-y-evolucion-del-turismo.html>
- Pachón M, Paredes J.** (2004). *Diccionario Enciclopédico Mega Siglo XXI*. Colombia: Norma S.A. .
- Porrata Doria E.** (2011). *Turismo Hotelero y Restaurant*. Barcelona-España: LEXUS.
- Pueblito Serrano.** (09 de JUNIO de 2014). *HOSTERIA PUEBLITO SERRANO*. Obtenido de HOSTERIA PUEBLITO SERRANO: <http://hosteriapueblitoserrano.com/dondeEstamos.html>
- Reino P.** (1986). *APUNTES PARA UNA HISTORIA DEL CANTON CEVALLOS*. AMBATO: PIO XII.
- Roberto A, Santana L.** (2008). *LO MEJOR DE LA GRAN COCINA ECUATORIANA*. GUAYAQUIL ECUADOR: BRAL´S.
- Rodriguez Moguel, E.** (2003). *Metodología de la Investigación*. mexico: Hector Merino Rodriguez.
- Rojas Soriano, R. (2002).** *Investigación social: teoría y praxis*. MÉxico: Plaza y Valdez.
- Rojas, J., & Salame, L.** (2001). *Análisis de los sitios potenciales de desarrollo turístico*.
- Suarez M.** (08 de MAYO de 2014). *MONOGRAFIAS*.
- Turismo Gastronomico.** (s.f.). Obtenido de [http://www.arecetas.com/turismo\\_gastronomico/index.html](http://www.arecetas.com/turismo_gastronomico/index.html)
- Vásquez de la Torre, & Agudo.** (2010). *TURISMO GASTRONOMICO*.

## IX. ANEXOS

### ANEXO 01



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



SOLICITO SU COLABORACIÓN PARA LLENAR ESTA ENCUESTA QUE SERVIRA COMO MATERIAL DE RECOLECCIÓN DE DATOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN DEL CANTÓN CHUNCHI.

1) ¿Indique los factores que llaman la atención del Cantón Chunchi?

- Atractivos turísticos
- Comercio
- Cultura y tradiciones
- Gastronomía

2) ¿Qué platos típicos y tradicionales son los más representativos de Chunchi?

- Cuy con papas
- Gallina asada
- Tortillas de papa con carne
- Tortillas de papa
- La morcilla de sal
- El hornado

3) ¿Dónde recomienda consumir las comidas típicas y tradicionales del Cantón?

- Mercado
- Restaurantes
- Fondas
- Hoteles

4) ¿Cómo cree usted que se podría promocionar el turismo gastronómico?

- Difusión de medios
- Rutas
- Promociones
- Difusión I-tour

5) ¿Qué factores impide el desarrollo gastronómico y turístico del Cantón Chunchi?

- Falta de publicidad
- Desconocimiento del lugar
- Desconocimiento de su gastronomía
- Desconocimiento de los lugares turísticos

6) ¿Usted está de acuerdo en que se implemente una ruta gastronómica en el cantón Chunchi con el propósito de fortalecer al desarrollo del sector turístico?

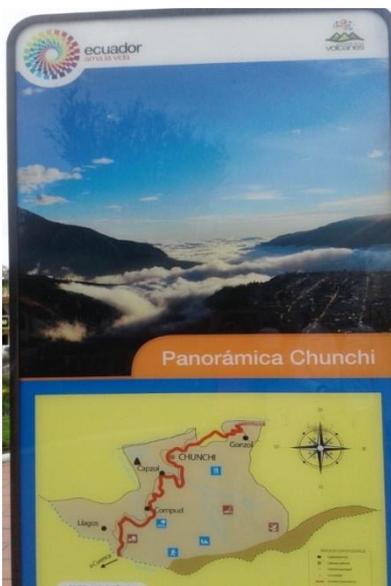
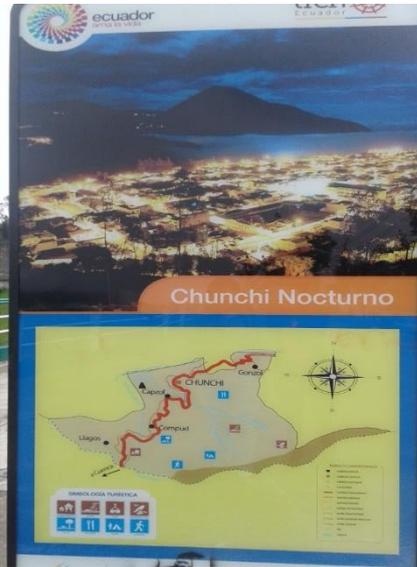
- Si

- No

Porque.....

## ANEXO 02

### RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN









### **ANEXO 03**

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	CUY CON PAPAS		
PROVINCIA	CHIMBORAZO		
CANTÓN	CHUNCHI	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	MEDIO	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales y es de ámbito familiar.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Gallina asada		
PROVINCIA	Chimborazo		
CANTÓN	Chunchi	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales y es de ámbito familiar.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Tortilla de Papa con Carne		
PROVINCIA	Chimborazo		
CANTÓN	Chunchi	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales .		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Hornado		
PROVINCIA	Chimborazo		
CANTÓN	Chunchi	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	Alto	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales y es de ámbito		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Morcilla de Sal		
PROVINCIA	Chimborazo		
CANTÓN	Chunchi	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Tortilla de papa		
PROVINCIA	Chimborazo		
CANTÓN	Chunchi	COORDENADAS UTM	17M 731124 9746737
DIFICULTAD	Muy Baja	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación aceptada entre los pobladores, la procedencia es de ámbito familiar, los ingredientes son naturales y de ámbito		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Hornado con mote		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Llagos	COORDENADAS UTM	17M 723789 9738561
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito tradicional, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONOMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Papas con cuy		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Llagos	COORDENADAS UTM	17M 723789 9738561
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito tradicional, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Llagos	COORDENADAS UTM	17M 723789 9738561
DIFICULTAD	Baja	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Yahuarlocro		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Gonzol	COORDENADAS UTM	17 M 739550 9749800
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Carne Seca al Sol		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Gonzol	COORDENADAS UTM	17 M 739550 9749800
DIFICULTAD	Muy baja	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Llapingachos		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Gonzol	COORDENADAS UTM	17 M 739550 9749800
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Fritada con tostado		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Gonzol	COORDENADAS UTM	17 M 739550 9749800
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Humitas		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Gonzol	COORDENADAS UTM	17 M 739550 9749800
DIFICULTAD	Baja	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los pobladores, es una receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Chancho Horneado		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Compud	COORDENADAS UTM	17M 728784 9740580
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Pollo Asado		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Compud	COORDENADAS UTM	17M 728784 9740580
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Papitas con Carne de Res		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Compud	COORDENADAS UTM	17M 728784 9740580
DIFICULTAD	Medio	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	Es una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Chigüiles de Maíz		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Capsol	COORDENADAS UTM	17M 730779 9745265
DIFICULTAD	Baja	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	En una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Chocolate en Pastilla con Leche		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Capsol	COORDENADAS UTM	17M 730779 9745265
DIFICULTAD	Muy baja	VALOR TURÍSTICO	Medio
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	En una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		

INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS			
ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN CHUNCHI 2014			
			
NOMBRE DE LA RECETA	Chicha de Jora		
PROVINCIA	Chimborazo	CANTÓN	Chunchi
PARROQUIA	Capsol	COORDENADAS UTM	17M 730779 9745265
DIFICULTAD	Bajo	VALOR TURÍSTICO	Alto
DESCRIPCION DE LA PREPARACIÓN	En una preparación reconocida por los de la pobladores, receta de ámbito familiar, los ingredientes son naturales.		