



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

“INVENTARIO DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS –
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE
CHIMBORAZO, 2012”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Andrés Francisco López Zúñiga

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Lcdo. Carlos Cevallos H.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Inventario de los Atractivos Turísticos – Gastronómicos del Cantón Guano, Provincia de Chimborazo”; de responsabilidad del Sr. Andrés Francisco López Zúñiga ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lcdo. Carlos Cevallos H.

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Natalia Veloz G.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 28 de Mayo del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía por haberme permitido formar parte de esta prestigiosa institución.

Al Lcdo. Carlos Cevallos H. por su gran ayuda y tiempo compartido y a la Ing. Natalia Veloz G. por la comprensión y material didáctico que sirvieron como base para la culminación de este proyecto.

Al centro de información turística del cantón Guano por la colaboración desinteresada y apoyo bibliográfico.

A los productores de alimentos de los principales atractivos del cantón Guano por su colaboración.

DEDICATORIA

El esfuerzo, gusto, sabiduría, perseverancia, fortaleza, y responsabilidad son los pilares que me ayudaron para la culminación de esta etapa en mi vida y una meta más lograda.

Se lo dedico primero a Dios y María Auxiliadora por darme la oportunidad de seguir en pie y brindarme el conocimiento para culminar este proyecto, de manera especial dedico mi triunfo a las personas quienes siempre me apoyaron cuando más lo necesitaba.

A mi madre Irma Zúñiga por su persistencia y motivación.

A mi padre Germán López porque cuando más necesita de alguien que me escuche estuvo él.

A mi hermana Shaeska López apoyarme cuando por motivos dfe trabajo no pude estar en Riobamba.

A mi eterno amor Belén Llerena por su cariño, comprensión, incentivo, apoyo, paciencia y fue quien siempre me acompañó en cada una de las etapas de este trabajo y en mi vida misma. Gracias por todo Le amo.

RESUMEN

Para cumplir los objetivos de la presente investigación, se ha procurado establecer de manera descriptiva y estructurada, las bases teóricas en que se enmarca el estudio, referente a materia gastronómica y su relación con el turismo.

Guano posee atractivos conocidos y no visitados por las personas que pasan por el cantón, la presente investigación se elaborará un medio de información que pueda dar a conocer y brindar una amplia gama de actividades relacionadas con la Gastronomía, buscando formar un Patrimonio Culinario de Guano siendo así un proyecto para satisfacer las necesidades de los consumidores.

Todo ello por medio de una guía que pueda promocionar el turismo gastronómico del cantón, que contenga los alimentos, mercados, restaurantes, hosterías sobresalientes de esta esfera, contribuyendo así para que el tema de identidad se esfuerce y que los lectores puedan tener una alternativa para seleccionar su alimentación.

El sector turístico es uno de los nuevos yacimientos con los que cuenta toda región y con el Capital Gastronómico se busca el reconocimiento de la cocina tradicional como signo de calidad, siendo una parte relevante de los placeres de viajar al descubrimiento y disfrute de la gastronomía de cada lugar como la manera más gozosa de acercarse al paisaje, a los pueblos y al genio de sus pobladores.

SUMMARY

To fulfill with the aims of the present investigation, it has been established a descriptive and structured way, the theoretical foundations in which the study is based, related with gastronomy and tourism.

Guano has not visited touristic attractions, in this research was elaborated a way of information which let it know and give a wide variety of related activities with gastronomy, seeking to form a Culinary Heritage in Guano, being a Project to satisfy the clients' needs.

All of this thought a guide which promotes the gastronomy tourism of the Canton, it has, dishes, products, markets, restaurants, important hostels, contributing to strengthen the cultural identity and readers can have an alternative of nutrition.

The touristic area is one of the new mines which any region should have and with the gastronomy capital we look for the traditional cuisine, as a quality symbol, being an important part when people travel, the discovery and enjoyment of gastronomy of each place closing to the landscape, places and population

INDICE

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	4

A.	GENERAL.....	4
B.	ESPECÍFICOS.....	4
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
3.1.	TURISMO	4
3.2.	GASTRONOMÍA.....	5
3.3.	TURISMO GASTRONÓMICO.....	6
3.3.1.	El presente y futuro del Turismo Gastronómico.....	8
3.4.	LA GASTRONOMÍA COMO PRODUCTO TURÍSTICO	10
3.5.	RUTAS GASTRONÓMICAS	12
3.6.	INVENTARIO TURÍSTICO GASTRONÓMICO	13
3.7.	FICHAS DE INVENTARIO ¹⁵	15
3.7.1.	Procedimiento para elaboración de ficha de inventario	15
3.7.1.1.	Ficha de inventario turístico gastronómico / platos.	17
3.7.1.2.	Ficha de inventario turístico gastronómico / establecimientos. ...	21
IV.	HIPOTESIS	23
V.	METODOLOGÍA.....	24
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	24
B.	VARIABLES	24
1.	Identificación	24
2.	Conceptualización	25
2.1.	Atractivos turísticos – gastronómicos	25
2.2.	Categorización de los atractivos turísticos gastronómicos.....	25
2.3.	Guía t – g, “Guano, Edén Gastronómico”	25
3.	Operacionalización	25
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	26
D.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO	27
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	27
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	31
A.	CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR.....	31
B.	ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS.....	43
C.	ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.	65

D. DETERMINACIÓN DE COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.	121
E. ELABORACIÓN DE UNA GUIA TURÍSTICA - GASTRONÓMICA.....	178
VII. CONCLUSIONES.....	179
VIII.RECOMENDACIONES.....	181
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	183
X. ANEXOS.....	186

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 Operacionalización de variables.....	25
--	----

Cuadro N° 2	Técnicas e instrumentos utilizados	30
Cuadro N° 3	Tipos de suelos	34
Cuadro N° 4	Flora	35
Cuadro N° 5	Fauna	36
Cuadro N° 6	Actividades Económica - Productivas.....	37
Cuadro N° 7	Transporte	39
Cuadro N° 8	Vías y distancias.....	40
Cuadro N° 9	Sexo de consumidores	43
Cuadro N° 10	Rangos de edad	45
Cuadro N° 11	Conocimiento de turismo - gastronómico	47
Cuadro N° 12	Frecuencia de visita al cantón	49
Cuadro N° 13	Motivo de visita al cantón	51
Cuadro N° 14	Platos tradicionales conocidos	53
Cuadro N° 15	Crecimiento gastronómico en los últimos años	57
Cuadro N° 16	Información brindada por el ITUR.....	59
Cuadro N° 17	Gastronomía considerada actividad turística principal	61
Cuadro N° 18	Aprocción de Guía Turística – Gastronómica.....	63
Cuadro N° 19	Choclo con queso.....	122
Cuadro N° 20	Empanada de viento.....	124
Cuadro N° 21	Habas con queso.....	127
Cuadro N° 22	Queso de albahaca.....	129
Cuadro N° 23	Queso de orégano.....	131
Cuadro N° 24	Queso de ají	133
Cuadro N° 25	Queso mozzarella.....	135
Cuadro N° 26	Queso prolabone	137
Cuadro N° 27	Queso parmesano	139
Cuadro N° 28	Queso andino	141
Cuadro N° 29	Tortillas de maiz	143
Cuadro N° 30	Mote con chicharrón	145
Cuadro N° 31	Mote.....	147
Cuadro N° 32	Tostado.....	149
Cuadro N° 33	Chorizo	151
Cuadro N° 34	Yahuarlocro	153
Cuadro N° 35	Fritada	155

Cuadro N° 36	Caldo de pata	157
Cuadro N° 37	Caldo de gallina	159
Cuadro N° 38	Cuy a la piedra	161
Cuadro N° 39	Hornado.....	163
Cuadro N° 40	Llapingachos	165
Cuadro N° 41	Cholas guaneñas.....	167
Cuadro N° 42	Espumilla de taxo	169
Cuadro N° 43	Morocho con leche	171
Cuadro N° 44	Chicha huevona.....	173
Cuadro N° 45	Chicha de jora	175
Cuadro N° 46	Canelazo	177

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1	Ubicación del cantón Guano.....	31
Gráfico N° 2	Limites y parroquias del cantón Guano.....	32

Gráfico N° 3	Sexo de consumidores	44
Gráfico N° 4	Rangos de edad	46
Gráfico N° 5	Conocimiento de turismo - gastronómico.....	48
Gráfico N° 6	Frecuencia de visita al cantón	50
Gráfico N° 7	Motivo de visita al cantón.....	52
Gráfico N° 8	Platos tradicionales conocidos.....	54
Gráfico N° 9	Crecimiento gastronómico en los últimos años.....	57
Gráfico N° 10	Información brindada por el ITUR.....	59
Gráfico N° 11	Gastronomía considerada actividad turística principal.....	61
Gráfico N° 12	Aprocciación de Guía Turística – Gastronómica	63
Gráfico N° 13	Mercado Municipal “San Pedro”	65
Gráfico N° 14	Restaurante de comidas típicas “ Que Delicia”.....	68
Gráfico N° 15	Restaurante “La Posada”	71
Gráfico N° 16	Danny`s Restaurante	75
Gráfico N° 17	Restaurante “El palacio de los chorizos”	78
Gráfico N° 18	Restaurante “Fritadería Guijarro”	81
Gráfico N° 19	Restaurante “Guaneñita 1”	84
Gráfico N° 20	Restaurante “Guaneñita 2”	88
Gráfico N° 21	Hotel “San Andrés”	91
Gráfico N° 22	Hostería “La Andaluza”	93
Gráfico N° 23	Hostería “Quinta Karen Estefanía”	96
Gráfico N° 24	Hostería “Quinta Aidita”	100
Gráfico N° 25	Hostería “Vista Hermosa”	103
Gráfico N° 26	Albergue Posada La Estación.....	106
Gráfico N° 27	Quesera “El Citahuiñito”.....	109
Gráfico N° 28	Albergue Estación de Tren	112
Gráfico N° 29	Cafetería “Mokaccino”	115
Gráfico N° 30	Tienda “La Delicia”	118

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación se enmarco en un conjunto de necesidades y contextos que se encuentran en plena expansión en la industria turística global y local, existe la tendencia creciente por otorgar a la gastronomía, mayor presencia de los medios, en el manejo de espacios públicos y en general en las distintas ofertas turísticas, que son la fase inicial para la determinación de recursos gastronómicos, culturales y turísticos.

Ecuador gracias a su privilegiada posición posee una gran variedad de recursos naturales y culturales que lo ubican en un impresionante destino turístico. Las diferentes tradiciones y costumbres de la gente que lo habita, contribuyen con la imagen de un país exótico y su policromática belleza.

Notamos una decadencia de las costumbres gastronómicas a pesar que la tecnología que hoy en día nos permite de una manera más viable estar conectados con personas de todo el mundo y poder crear en ellas un interés por nuestro arte culinario, destacando que la gastronomía contribuye a satisfacer la necesidad de los turistas por conocer la idiosincrasia local.

Pablo Civi (2005) dijo que nadie ingiere simplemente proteínas o vitaminas; a la vez consume símbolos, ilusiones y afectos.

De allí la importancia de la gastronomía en la construcción de la identidad de un pueblo y la conservación de platillos que ahora forman parte de su tradición¹

Nuestra cocina es producto del mestizaje y resultado de múltiples influencias; “como árbol que, con injertos de variedades desconocidas, ha asimilado y recreado las aportaciones recibidas”. Ha conservado su esencia, pero al mismo tiempo ha creado estilos y maneras propias.²

El cantón Guano pertenece a la provincia de Chimborazo, es uno de los lugares reconocidos nacional e internacionalmente por la habilidad de sus habitantes al elaborar cotizadas y hermosas artesanías, por tener sitios naturales de interés turístico y ambiental, sin dejar a un lado su gastronomía tan apetecida.

Guano, llamada la Capital Artesanal del Ecuador, desde tiempos muy antiguos con su gente se han manifestado expresando su cultura entre los pueblos de la provincia de Chimborazo, así se distinguió muchas especies de tejido, atractivos turísticos como el Volcán Chimborazo, sus fiestas religiosas, mitos, leyendas y sus habitantes que lo hacen un lugar digno de ser visitado; por lo que sus recursos turísticos gastronómicos deben ser adecuadamente factibles para que se constituya como un elemento dinamizador de economía local e internacional.

Con el afán de conocer las raíces de la cocina tradicional de Guano, que poco a poco hemos estado examinando a través de sus ingredientes, sabores, coloridos, texturas, técnicas, normas y principalmente de su gente, vamos a

realizar un estudio, de su comida, sus costumbres alimenticias para lograr una mejor calidad en los productos y el servicio, de aquello que hasta ahora conocemos como cocina de Guano.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Realizar un inventario de los atractivos Turísticos – Gastronómicos, del cantón Guano, provincia de Chimborazo, para difundir, escalas de destino, siendo parte de su patrimonio cultural.

B. ESPECÍFICOS

- ☞ Identificar los atractivos turísticos – gastronómicos del cantón Guano.

- ☞ Categorización de los atractivos turísticos – gastronómicos identificados.

- ☞ Diseñar una guía Turística – Gastronómica del cantón, denominada **“GUANO, EDÉN GASTRONÒMICO ”**

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. TURISMO

Se denomina turismo al conjunto de actividades que realizan los individuos durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a los de su entorno habitual

por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año. La actividad turística generalmente se realiza con fines de ocio, aunque también existe el turismo por negocios y otros motivos.

El turismo, tal como lo conocemos en la actualidad, nació en el siglo XIX como una consecuencia de la Revolución Industrial, que permitió los desplazamientos con la intención de descanso, ocio, motivos sociales o culturales. Anteriormente, los viajes se encontraban relacionados con el comercio, los movimientos migratorios, las conquistas y las guerras.³

3.2. GASTRONOMÍA

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa.

Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.¹⁷

La gastronomía es una ciencia desde el punto de vista epistemológico actual, que no posee el rigor monolítico de las ciencias naturales basado en la observación, el análisis bajo modelos matemáticos, principios y leyes. Pero la gastronomía es ciencia que se nutre de los métodos y herramientas que primordialmente toma de las ciencias sociales. Buena parte de la investigación

gastronómica, está vinculada al turismo y por su rol preponderante en los estudios culturales, se articula en torno a los enfoques cualitativos y al método etnográfico o etno-histórico.⁷

La gastronomía tiene actualmente un campo de estudio. Según esta definición dada en el sitio Universidad Perú:

“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 en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo”.⁴

Es propio de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Considerándola una actividad interdisciplinaria y descubriendo que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes.⁶

3.3. TURISMO GASTRONÓMICO

Para realizar una aproximación al turismo desde la perspectiva de la gastronomía, vale diferenciar entre los visitantes cuyos motivos para viajar son señaladamente ajenos a la alimentación, y quienes la incluyen de manera preferente en sus objetivos para desplazarse a otros sitios. En relación a este último gran segmento de la demanda estaría lo que se denomina “turismo gastronómico”.⁵ Cercano a este creciente mercado se encuentra el conformado

por visitantes con otra motivación principal pero que encuentran en el disfrute de las producciones culinarias un elemento importante.

Por ello el turismo gastronómico se enfrenta hoy en día a dos retos fundamentales: conseguir que la gastronomía y los alimentos de la zona sean el granito de arena que haga inclinarse la balanza por el destino turístico y atraer a ese nuevo perfil de turista gastronómico que busca alimentos de calidad y está dispuesto a pagar por ellos.⁹

Al tomar la decisión de un viaje turístico, generalmente el destino es el principal elemento a considerar, es decir, a dónde se quiere ir y por qué y, esta decisión incluye también la elección del resto de los elementos que hacen posible el viaje como transporte, alojamiento, comida y las diversiones, etc.

En el marco del destino la gastronomía destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que lo define; sin su gastronomía, el destino queda incompleto como producto turístico, asimismo, las tendencias actuales del turismo buscan tener una relación más directa con las comunidades que se visitan y vivir sus costumbres, en este tenor, la gastronomía es un factor determinante.⁸

Indudablemente, al hacer un viaje uno de los factores que más se recordará será la buena o mala comida; aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares o impresionantes monumentos, el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también la higiene, el servicio y el ambiente,

todo lo que hace grata e inolvidable la experiencia de viajar. Esa es la importancia de la gastronomía en el ámbito turístico.¹⁰

La asociación entre alimentación y turismo abarca, desde la producción de alimentos, los servicios de alimentación en las localidades turísticas, el área de alimentos y bebidas de los hoteles, hasta los refrigerios servidos en los transportes de turistas.

3.3.1. El presente y futuro del Turismo Gastronómico

Los alimentos constituyen, como se ha visto, un tema fundamental para las comunidades receptoras y para los visitantes. Actualmente, la dimensión cultural del hecho de alimentarse, que viene dada por la gastronomía, está cobrando cada vez mayor importancia en los estudios sobre turismo: los hábitos alimentarios, las costumbres gastronómicas que son los patrones de consumo de alimentos- reciben nuevos y numerosos enfoques que se alejan y diversifican de la consideraciones básicas de la industria turística entendida de manera más primaria, con sus componentes de industria pesada y de homogenización de las costumbres y patrones culturales acelerado por la globalización.²⁴ La gastronomía, el turismo y el turismo cultural todavía reciben el influjo del turismo convencional o de masas, y las motivaciones que llevan a los turistas a escoger destinos de Sol y Playa son todavía las que dominan el mercado, al igual que este tipo de afluencias; quienes se aproximan, en su gran mayoría, a las manifestaciones culturales de otros pueblos sin conocimiento ni convalidación, como un mero acto de consumo, o de significado social para su estilo de vida, de lo que dan prueba las fotos, películas que llevan consigo esos turistas a sus entornos habituales. Sin embargo, se debe entender la gastronomía a partir de

sus implicaciones a un nivel macro, en todos sus aspectos, regulados por situaciones de orden más estructural como es la producción, el abastecimiento y la distribución de los alimentos, y también los aspectos micro, que conciernen a las relaciones de grupos humanos, empresariales, personales, que socializan en torno a la preparación y consumo de los alimentos.¹²

Es evidente que el ciudadano medio del primer mundo ha alcanzado altos niveles culturales y, por ende, ha absorbido una cultura culinaria jamás antes experimentada.

Prueba de ello, es toda la prensa especializada, los miles de libros, las decenas de programas de radio y de televisión, los festivales nacionales e internacionales, las facultades universitarias de gastronomía, las cada vez más precisas guías de viajes y de gastronomía que, unidos a los cada día más altos niveles económicos y, por tanto, de dispendio, han propiciado que muchos destinos turísticos, incluso de turismo de masas, estén realizando esfuerzos para mejorar su oferta gastronómica o al menos complementar eficientemente con ella todos sus atractivos

La gastronomía ha alcanzado tales niveles de divulgación que puede observarse como esos, ya cotidianos, programas de televisión que se han convertido en eficaces plataformas para la promoción de autores de literatura, de cine y de teatro.

Ya nadie viaja a ciegas, las guías gastronómicas casi se han convertido en libros de cabecera. Y quizás, sea la Michelin el libro más divulgado hoy en el mundo desarrollado.

Es evidente que la gastronomía ha pasado a ser un elemento que estimula, más y más, la curiosidad y, consecuentemente, ya no debe evitarse al diseñar un paquete turístico. ¹¹

Y, ahora en pleno siglo XXI nos encontramos con que la gastronomía. La cocina, los vinos y sus bodegas, se han convertido, seguro, en un interesante soporte para atraer a un turismo de calidad.

A un turismo sensible, culto, y, también, por qué no, respetuoso con el medio ambiente: es el Turismo Gastronómico.

3.4. LA GASTRONOMÍA COMO PRODUCTO TURÍSTICO

La comida y la bebida adquieren características durante las celebraciones. Ya sea durante los llamados ritos familiares (como bodas, bautizos, comuniones, funerales, etc.) o durante los más relacionados como (Navidad, fiestas patronales, fiestas culturales, etc.).

Son, todas ellas, un conjunto de tradiciones populares e historia que, finalmente, se ha convertido en un inmedible elemento mediático. Un fenómeno social que, a su vez, fomenta, el turismo.

El saber interpretar esos valores culturales, e implementarlos en una guía de Turismo Gastronómico, supondría, para algunas comunidades autónomas de nuestro país, la motivación de la creación de éste.

La gastronomía, como, a su vez, señala Ronald Escobedo Mansilla, en su obra, “Alimentación y Gastronomía: Cinco siglos de intercambios entre Europa y América” es, de alguna manera, el elemento cultural de la alimentación.

El hombre pocas veces consume directamente lo que la Naturaleza le ofrece, y comienza a transformarlo originando tradiciones culinarias que sólo se modifican lentamente. Pero, además, no se contenta con nutrirse, sino que crea alrededor de ese acto una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes, etc. En pocas palabras: crea todo un entorno distinto.

Y así, con el objeto de potenciar el atractivo de la gastronomía, se ha creado, en diferentes partes del mundo, una serie de rutas que comprenden lugares, donde cocina, bebidas del sector, etc. ¹³

La gastronomía constituye uno de los productos más elaborados y dinámicos de la cultura y, al mismo tiempo, uno de los que plantean experiencias más vívidas. La gastronomía contribuye a delinear los rasgos de una cultura determinada, así como de la forma en que las manifestaciones ligadas a la alimentación de los pueblos son mediatizadas y evolucionan, por su difusión y por el contacto con otras tradiciones culinarias. Los valores y símbolos de cada cultura se reflejan en los productos de su gastronomía no solo en cuanto a sus formas significantes,

sino también en cómo asumen pueblos los distintos procesos de asimilación y cambio. La gastronomía, en definitiva, refleja como pocos aspectos de la cultura y sin paralelo en cuanto a la identificación emocional, la manera en que por un lado las culturas afrontan el fenómeno de la globalización, y por otro, los medios que tienen las culturas locales para realizar su gestión cultural y patrimonial, y poner en valor productivo y turístico sus manifestaciones culinarias, potenciando el conjunto de su oferta.

En este sentido, la gastronomía, no solo refleja estos procesos; más bien en relación a ésta convergen iniciativas de patrimonialización actuales y futuras, e inagotables ejemplos de gestión comunitaria, para fomentar la identificación con su patrimonio el arraigo rural, por ejemplo-, además de la creatividad y concurso anímico en la diversificación de las actividades productivas locales.¹⁴

3.5. RUTAS GASTRONÓMICAS

Como se ha repetido en diversas ocasiones, la gastronomía está ganando cada vez mayor importancia entre los turistas. En relación a las motivaciones que predominaban en las decisiones de viaje.

La alimentación y la gastronomía involucran una serie de actividades y atractivos que vienen siendo aprovechados por el turismo. Como ejemplo se pueden citar, los restaurantes, cafés, los bares, mercados, ferias, fiestas, festividades programadas, y las rutas gastronómicas.

Las rutas gastronómicas constituyen productos turísticos de gran complejidad permitiendo disfrutar y conocer de manera organizada los procesos productivos

agropecuarios y la cocina local o regional. Se diseñan en base a itinerarios organizados sistemáticamente y que poseen una temática preestablecida. En las rutas gastronómicas se ofertan uno o más productos alimentarios.

Las rutas gastronómicas se diferencian de los paquetes turísticos gastronómicos en su organización formal; los últimos son diseñados generalmente por las operadoras de turismo e incluyen algunos atractivos y áreas que tienen poca o ninguna relación entre sí.

Las rutas gastronómicas, ofrecen una vasta gama de actividades como visitas a plantaciones y medios de producción, participación en procesos productivos, degustación de productos, visitas y almuerzos en restaurantes peculiares, posibilidad de compra de productos típicos locales, entre otros.

También, en algunos casos, ofrecen la opción de realizar actividades no ligadas al eje temático de la ruta, como son visitas a museos y al patrimonio arquitectónico, acercamiento a la artesanía local, entre otras actividades que, por convención, se ubican en el turismo cultural y gastronómico.⁷

3.6. INVENTARIO TURÍSTICO GASTRONÓMICO

“El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”. Bajo este concepto, tenemos a una demanda, que se desplaza hacia un determinado lugar geográfico, conocido como espacio turístico, el cual cuenta

con una oferta turística capacitada para satisfacer las necesidades de la misma.¹⁶

Este espacio turístico es la consecuencia de la presencia y distribución territorial de los atractivos turísticos, materia prima del turismo, en conjunto con la planta turística y la infraestructura del lugar.¹⁷

Con todos estos antecedentes, las comidas y bebidas típicas, parte del folklore de un destino y en consecuencia parte del patrimonio cultural intangible, deben contar con un estudio, en el que se considere a la gastronomía como recurso del producto turístico, así como para promocionar el patrimonio gastronómico, tanto a nivel nacional como local. Según la OMT (2000)¹⁸ para lograrlo hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- 👁️ Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios.
- 👁️ Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos.
- 👁️ Promoción de la cocina local.
- 👁️ Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico.
- 👁️ Otras medidas de apoyo a la cocina local.

Al momento de inventariar el patrimonio gastronómico se debe tener en cuenta que estamos hablando de un patrimonio vivo, en constante transformación. Un plato puede evolucionar a lo largo del tiempo incorporando nuevos productos, nuevos sabores, o variando incluso la concepción de ese plato y de ese sabor, cómo tiene que ser cocinado o cómo tiene que ser servido, y no se deja de hablar del mismo plato como estructura general.

Es esa característica intangible que al momento de inventariar no solo se debe fijar la atención en los productos y platos, sino también en preparaciones, saberes culinarios, estilos de vida o modos de consumo.

3.7. FICHAS DE INVENTARIO¹⁵

Con estos antecedentes tenemos que los atractivos gastronómicos a inventariar son: el plato, producto, fiestas y mercados; también es necesario inventariar a la planta o establecimientos expendedores de comida.

Para la elaboración del inventario gastronómico se debe seguir las siguientes etapas:

- 👁️ Clasificación de los atractivos
- 👁️ Recopilación de la información
- 👁️ Trabajo de campo
- 👁️ Evaluación y jerarquización

3.7.1. Procedimiento para elaboración de ficha de inventario

Para las categorías de atractivos gastronómicos a investigar: Platos y Planta, se ha elaborado una ficha individual, debido a que por poseer cada uno atributos propios, es necesario recopilar su información de manera ordenada, para luego poder ser analizados en conjunto como parte del patrimonio gastronómico del sector.¹⁵

Cada ficha está dividida en varios apartados, los cuales cuentan con la siguiente información:

1) Datos generales: Estos datos son comunes para los dos tipos de fichas, independientemente de si se trata de plato o planta.

2) Encuestador: nombre de la persona que está realizando la ficha.

3) Provincia: Provincia en la que se localiza el recurso a inventariar.

4) Cantón: Aquí se debe localizar geográficamente la población, objeto de estudio, a fin de evitar cualquier confusión si hubiera que referirse a poblaciones cuyo nombre sea utilizado en diferentes lugares del País.

5) Parroquia: Ubicar con mayor exactitud la población motivo de estudio.

6) Código de ficha: a cada ficha se le proporcionará un determinado código para distinguirla. Dicho código será el siguiente:

a) Inicialmente se utilizarán las siglas de la ficha, que será siempre **I** (inventario), **TG** (turismo gastronómico), ambas separadas por un punto.

b) A continuación y separadas de las anteriores por un guión se utilizarán las siglas **PT** (si se trata de platos), **ET** (si se trata de establecimiento).

c) A continuación y separado por un guión, se identificará la población o sector objeto de estudio, utilizando para ello el código internacional, que se suele utilizar, 3 letras o siglas para identificar una población. En el caso de GUANO se utilizará **GUA**.

d) Finalmente y separado por un último guión, se colocarán 3 dígitos para enumerar la ficha.

7) **Fecha:** Cuando ha sido levantada la información.


A continuación cada ficha contiene la información correspondiente a cada atractivo, la cual es recopilada de manera independiente. La manera como deben mostrar estos datos es la siguiente:


3.7.1.1. Ficha de inventario turístico gastronómico / platos.

 **Descripción del plato**

 **Valorización social y cultural:**

 **Denominación:** nombre del plato o receta a describir

 **Categoría:** tipo de alimento del que se trate (entrada, fuerte, postre o bebida. Se ubicará una marca para reconocerlo.

 **Reconocimiento Cultural:** este ítem se refiere a cuan conocida es la expresión por parte de la población teniendo los siguientes puntos.

- **Completamente aceptado:** Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición.
- **Reconocido mayoritariamente:** Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición.
- **Reconocido minoritariamente:** Cuando una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición.

- **Por desaparecer:** Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición.
- 👁️ **Procedencia de la receta:** se determinará si el origen de la receta corresponde a sus antepasados, social / vecinal, nacional o internacional.
- 👁️ **Procedencia de los ingredientes:** se tendrá en cuenta el tipo (natural o procesado) y el origen de los ingredientes (del lugar, del país o importados).
- 👁️ **Temporalidad:** asiduidad con la que se consume o se elabora el plato (regular o temporal).
- **Regular:** Cuando la expresión es utilizada de manera habitual o cotidiana.
 - **Temporal:** Cuando la expresión es utilizada durante cierta época del año en la que la producción de uno o más de sus componentes tiene mayor volumen o está fuera de períodos de veda.
- 👁️ **Factores de elaboración:** son los valores que describen las recetas o platos teniendo en cuenta factores de elaboración.
- 👁️ **Dificultad de elaboración:** indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta. El valor va desde muy bajo hasta muy alto, pasando por el bajo, regular, medio o alto.
- 👁️ **Recetario:** en este aspecto se tratará la totalidad de información en torno a un plato o receta obtenida en el estudio de campo, así como los datos que se puedan sacar de diferentes publicaciones.

👁️ **Número de Porciones:** se estimará el número medio de porciones, por cada una de las veces que se elabora el plato y también los datos que se puedan obtener de fuentes bibliográficas.

👁️ **Ingredientes, preparación, presentación:** ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades expresadas en gramos, su modo de cocción y presentación.

👁️ **Difusión:** Se trata del nivel de transmisión de la expresión culinaria dentro del contexto geográfico. También las fuentes por las que se difunde y da a conocer la receta o plato.


👁️ **Alcance**

- **Mercado local:** cuando la expresión es reconocida dentro del área de influencia de la población.
- **Mercado regional:** cuando la expresión es reconocida dentro de una o varias regiones sin abarcar todo el territorio del país
- **Mercado nacional:** cuando la expresión es reconocida en todo el país
- **Mercado internacional:** cuando la expresión es reconocida fuera del territorio nacional y está posicionada como un referente de la cultura del país.


👁️ **Vías de difusión**

- **Mercado turístico:** cuando se utiliza la actividad turística y la integración en dicho mercado para difundir la cultura culinaria del lugar.

- **Prensa local y nacional:** cuando se inserta o ha insertado la gastronomía del lugar, y en este caso el plato o receta que se trata en la ficha en cualquier medio de prensa escrita.
- **Boca a boca (vía oral):** cuando la inserción y difusión del plato se hace simplemente mediante el boca a boca, que es la vía más accesible y corriente.
- **Festivales o festividades:** cuando se da a conocer la receta mediante cualquier fiesta o festividad, ya sea esta de tipo general o gastronómico.


 **Formas de transmisión:** indica como la expresión ha sido transmitida dentro de la comunidad hasta nuestros días.


- **Familiar:** si se la transmitido de padres a hijos, fruto de una tradición familiar.
- **Boca a boca (vía oral):** si se ha transmitido en la calle, como un aspecto social más, entre vecinos, amigos, compañeros, etc.
- **Educación:** si se ha transmitido en las escuelas, institutos o universidades, ya sea como parte de la formación adquirida o no.
- **Prensa escrita y libros de cocina:** si se ha transmitido mediante libros de cocina, artículos de cultura o prensa, etc.

 **Comercialización:** Se trata de las diferentes formas utilizadas para comercializar el plato o receta en cuestión si las hubiera.

- **Alcance:** lo mismo que en el caso de la difusión.
- **Vías de comercialización:** lo mismo que en el caso de la difusión, pero en este caso las opciones serán:

- **Restauración de la zona:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los restaurantes, bares y cafeterías de la zona, en cuyo caso en observaciones lo relacionaremos con aquellos establecimientos que se hayan inventariado y que lo ofrezcan en su menú.
- **Puestos pequeños:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los pequeños puestos de comidas o carretas de la zona. En este caso se hará lo mismo que en el anterior en observaciones.
- **Mercado local:** si el plato o receta se comercializa en algún mercado de la localidad o zona, ya sea este sólo de alimentos o de otro tipo.
- **Festival o festividad:** si el plato o receta se comercializa en la zona con motivo de algún festival gastronómico o de otro tipo o alguna festividad, ya sea esta de tipo local, regional, nacional o internacional.

 **Fuentes de información:** Descripción de las fuentes por las que se ha obtenido la información sobre la receta o plato.

 **Observaciones:** Este espacio está destinado para poner cualquier tipo de observación que se estime oportuna sobre la ficha, los aspectos, fuentes de información, etc.

3.7.1.2. Ficha de inventario turístico gastronómico / establecimientos.

 **Información general.**

- 👁️ **Nombre:** nombre del establecimiento a describir.
- 👁️ **Dirección:** ubicación específica del establecimiento.
- 👁️ **Teléfono:** número convencional o celular.
- 👁️ **Entidad:** si el establecimiento pertenece a una calidad entre hotel, hostería, restaurante, kiosco de comida, cafetería, bar, mercado u otros.
- 👁️ **Email:** correo electrónico o página web.
- 👁️ **Propietario:** dueño del establecimiento.
- 👁️ **Contacto:** persona quien está encargada de los contratos.
- 👁️ **Tiempo de funcionamiento:** periodo que el establecimiento lleva ejecutando sus labores diarias.
- 👁️ **Servicios disponibles:** servicios extras que ofrece el establecimiento, promocionando el lugar.
- 👁️ **Precio promedio:** precio cociente entre los productos que se ofertan.
- 👁️ **N° de mesas:** cantidad de Pax a los que puede prestar atención el establecimiento.
- 👁️ **N° de plazas:** cantidad de establecimientos con el mismo propietario, que funcionan en lugares determinados.
- 👁️ **R.R.H.H**
- 👁️ **Número de empleados:** cantidad de personas que laboran en el lugar.
- 👁️ **Nivel académico:** clasificando a sus empleados según su educación entre ninguna, primaria, secundaria, superior u otros.
- 👁️ **Menú**
- 👁️ **Plato tradicional:** platos que se expenden en ese mercado.
- 👁️ **P.V.P:** precio de venta al público.

- 👁️ **Código ficha:** coincidiendo el número de ficha junto con el del inventario de platos.
- 👁️ **Observaciones:** alguna información significativa del platillo.
- 👁️ **Fotografía:** representación gráfica plasmada de la forma de presentación del platillo tradicional.

IV. HIPOTESIS

Con el siguiente estudio lo que se desea es dar a conocer o informar de mejor manera los atractivos turísticos gastronómicos del cantón Guano, para un mejor desarrollo socio – económico de la zona.

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en la provincia de Chimborazo, cantón Guano. Se ejecutó en un tiempo aproximado de seis meses, a partir del mes de Enero 2013.

B. VARIABLES

1. Identificación

- 👁️ Atractivos turísticos – gastronómicos del cantón Guano.
- 👁️ Categorización de los atractivos turísticos gastronómicos del cantón Guano

2. Conceptualización

2.1. Atractivos turísticos – gastronómicos

Los atractivos turísticos - gastronómicos es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del lugar visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo Gastronómico²³ es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, y está enfocado a la asistencia a restaurantes, sino también la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc.

2.2. Categorización de los atractivos turísticos gastronómicos

Los atractivos deberán ser categorizados según su actividad fundamental en base a los siguientes parámetros:

Hospedaje.

Alimentación

2.3. Guía t – g, “Guano, Edén Gastronómico”

Es un medio de información en el que se encontrará un listado de restaurante, lugares de consumo alimentario, hosterías, mercados, productos, recetas interesantes y una ruta para salir a degustar.

3. Operacionalización

Cuadro Nº 1

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADOR
Atractivos turísticos gastronómicos.	✓ Nominal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Restaurantes ✓ Mercados ✓ Hosterías ✓ Hoteles ✓ Tiendas ✓ Casas ✓ Fiestas locales ✓ Lugares de recreación
Categorizar los atractivos turísticos gastronómicos	✓ Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hospedaje ✓ Alimentación
Guía T - G, "Guano, Edén Gastronómico" en Guano.	✓ Nominal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gastronomía ✓ Mapa vial ✓ Sitios turísticos ✓ Productos ✓ Recetas ✓ Ruta.

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

1. Descriptivo

Con este método se determinó los diferentes atractivos turístico - gastronómicos que se encuentran en el cantón Guano y la importancia de los mismos en el incremento de la actividad turística.

2. Estudio de campo

Se realizó salidas de constatación a los lugares de interés turístico gastronómico donde se pudo obtener datos de georeferenciación utilizando el sistema de GPS (Global Position System), fotografías, y además la aplicación de encuestas e inventarios.

3. Transversal

Este estudio es transversal ya que se llevó a cabo en un lugar y tiempo específico.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

De acuerdo a las atractivos y ventas, Guano es conocido por su Gastronomía, destacándose la fritada, el chorizo y la chicha huevona además las famosas cholas y helados, en cuanto a su artesanía, tenemos las alfombras, reconocidas mundialmente como una de las mejores; la industria del cuero por sus zapatos, carteras, chompas, correas.

Por lo cual se considera adecuado realizar la encuesta en el cantón Guano a personas mayores de edad (≥ 30), por el motivo que son la fuente principal de información acerca del patrimonio turístico gastronómico.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Recolección de la información

1. El análisis se va aplicar a los visitantes del cantón Guano ya que son fuente de información esencial, para obtener datos del lugar y su desarrollo.

- Selección de población muestra, para realizar la encuesta.
- Elaboración de la encuesta con el fin de saber que aceptabilidad tienen los productos y platos tradicionales de Guano y si existe información sobre los mismos.

- Aplicación de la encuesta, mediante preguntas que resalten el arte culinario del cantón, o que nos permitirá tener una información más amplia del lugar.
- Procesamiento de los datos obtenidos en las encuestas realizadas.
- Tabulación de los datos obtenidos.
- La tabulación de realizará con la ayuda de Microsoft Excel.
- Elaboración de cuadros de frecuencia respectivos.
- Por cada ítem se realizara sus respectivos análisis y porcentajes.
- Se obtuvo las conclusiones de los datos obtenidos.
- Se plasmó los análisis correspondientes de los resultados para emitir las recomendaciones.

2. Visita al Ilustre Municipio del cantón Guano para determinar cuáles son los lugares considerados como atractivo turístico – gastronómico más frecuentados.

- Obtención y elaboración del material que nos servirá como herramienta.
 - a) Inventario Turístico Gastronómico/ Establecimientos
 - b) Inventario Turístico Gastronómico/ Platos
 - c) Receta Estándar
- Realizar un estudio de campo por el cantón.
- Determinar los atractivos turísticos – gastronómicos que encierra la esfera de investigación.
- Procedemos a recolectar datos mediante las herramientas antes mencionadas.
- Recopilación de información
- Clasificación de los inventarios según las categorías establecidas

- Elaboración de un informe preliminar, en el cual constituirá un diagnóstico de los principales atractivos turísticos gastronómicos.
3. Después del proceso realizado se obtendrá los atractivos turísticos gastronómicos como: productos, platos y lugares típicos de la gastronomía de Guano, con las mejores características.
 4. Seleccionar de manera directa los productos, con los cuales se aplicara el estilo de presentación “comida de fotografía”, para la realización de la guía turística – gastronómica, en el cual se mostrara los platos tradicionales del sector, lugares de consumo, y sus productos tradicionales.
 5. Validación de la guía.
 6. Publicación de la guía Turística – Gastronómica, “GUANO EDÉN GASTRONÓMICO”.

2. Procesamiento de información

Se procedió a la categorización de los inventarios elaborados como herramienta para la recolección de información, tomando en cuenta establecimientos, platos y alimentos de la zona, además la elaboración de una Guía Turística Gastronómica la cual contiene datos de interés como lugares de alimentación, hospedaje, recreación, recetas, fotografías de los platos típicos y alimentos elaborados en el lugar de investigación asimismo el análisis estadísticos de las encuestas realizadas a la población tomada como muestra destacando opiniones fundamentales para posteriormente interpretar los resultados y así

basarnos en resoluciones dadas para establecer conclusiones y recomendaciones respectivas.

3. Desarrollo de la investigación.

El sondeo de información se basó en un trabajo orientado a través de una metodología de campo (visita y observación) constante al cantón para así bajo la responsabilidad del investigador y la participación de sus habitantes obtener la información requerida para la elaboración del tema.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron son:

Cuadro Nº 2

Técnicas	Instrumentos
Encuesta	GPS (Global Position System)
Ficha para Inventario Turístico Gastronómico/ Establecimientos	Cámara Fotográfica
Ficha para Inventario Turístico Gastronómico/ Platos	Grabadora de voz

Receta estándar

Vehículo.

Los cuales se harán presentes en los anexos y permitieron la recolección de datos para el análisis.

El muestreo fue elaborado tomando en cuenta que las personas exclusivas para proporcionarnos datos de interés son los propios habitantes y visitantes del lugar ya que ellos están más al tanto de la trayectoria turística gastronómica del cantón.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

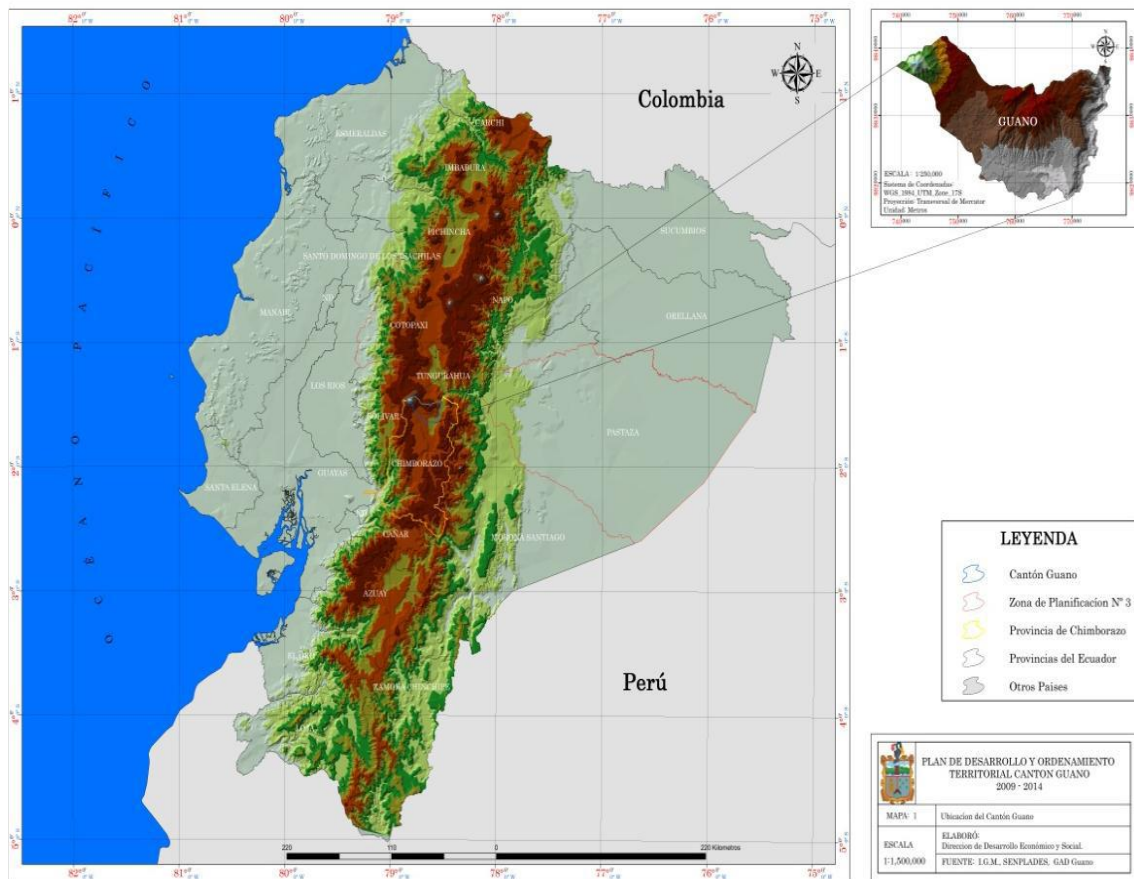
A. CARACTERISTICAS DEL LUGAR

4. Ámbito territorial²⁰

El territorio del cantón Guano se localiza en el centro del Altiplano Andino del Ecuador, al norte de la provincia de Chimborazo, en las coordenadas X 762043.586; Y 9822152.649.

Gráfico N° 1

MAPA DE UBICACION DEL CANTON GUANO



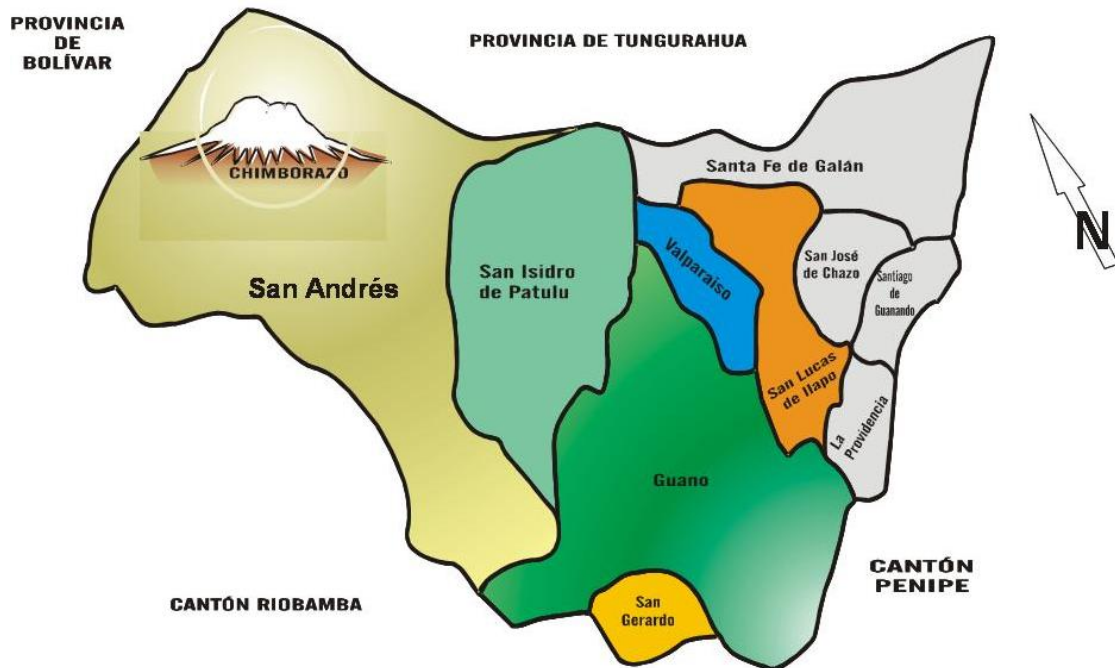
Fuente: Instituto geográfico militar

Elaborado por: Equipo técnico GADM del cantón Guano

5. Limitación y Parroquias

La cabecera cantonal se asienta en los 2639 m.s.n.m., y posee un clima templado con características de valle interandino.

Gráfico N° 2



Fuente: Ilustre Municipio de Guano

Los límites del cantón son:

- ☞ Al Norte, la provincia del Tungurahua, la montaña del Iqualata, el río Huahua Yacu y el río Mocha;
- ☞ Al este, el río Chambo y el cantón Penipe.
- ☞ Al sur, el cantón Riobamba y la quebrada las Abras.
- ☞ Al oeste, la Provincia de Bolívar y el cantón Riobamba.

El cantón Guano posee una superficie total de 459.70 km² que representa el 7% de territorio de la provincia de Chimborazo, y en él se localizan los siguientes nevados:

- ☞ Nevado Chimborazo, con una altitud de 6 310 m.s.n.m. (es el nevado más alto del Ecuador)
- ☞ Cordillera del Iqualata, con una altitud aproximada de 4.400 m.s.n.m.
- ☞ Loma de Langos, con una altitud de 2 967 m.s.n.m.

La altitud del territorio del cantón Guano varía desde los 2280 m.s.n.m. en la Comunidad Cahujá Bajo, parroquia Guanando, hasta los 6310 m.s.n.m. (nevado del Chimborazo), parroquia San Andrés. Este fenómeno permite que en el cantón se registren temperaturas que oscilan desde bajo 0°C (nevado Chimborazo) hasta los 28,3°C en los meses más calurosos.

6. Tipo de suelos del cantón Guano

Para la caracterización del recurso suelo en la zona de estudio se utilizó la información secundaria obtenida en las investigaciones edafológicas efectuadas y publicadas por el MAGAP.¹⁹

La información de suelos generada por el MAGAP, clasifica los suelos en base al Sistema Soil Taxonomy (USDA). Para efectos del presente análisis, se utiliza la misma nomenclatura de clasificación de suelos definida por el MAGAP, como entidad normativa de levantamientos de suelos a nivel nacional.

Cuadro N° 3

Suelo	Características
Arcillas	Materia orgánica negra, suave y untuosa.
Arenas	Disgregaciones de la canchagua, textura arenosa con presencia de rocas.

Arenas finas	Alteraciones de la canchagua, suelo de ceniza volcánica.
Franca	Derivados de materiales piroclásticos, gran capacidad de retención de agua.
Franca arenosa	Suelos muy negros profundos y arenosos.
Limosa	Suelo limoso y menos del 50 % en retención de agua.
Afloramientos rocosos	Rocas y nieve con pendientes mayores al 70 %, sin presencia de suelo, ocupan un área de 6020 ha.

7. Biodiversidad

Por su ubicación y a pesar del manejo inadecuado de los recursos naturales, Guano cuenta con una importante reserva ecológica, que de a poco va desapareciendo, por el avance de la frontera agrícola, tomando en cuenta que las mayores zonas páramos del cantón se encuentran por encima los 3600 m.s.n.m.²⁰

a. Flora

Por ser una zona templada se puede encontrar gran variedad de plantas.

Cuadro N° 4

Nombre	Nombre científico	Aplicaciones
Romerillo	Hypericum laricifolium	Medicina
Papa	Solanum tuberosum	Alimentación
Guanto	Datura sanguinea	Medicina

Ají colorado	Capsium Longum	Medicina
Tomate de árbol	Cyphomandra betacea	Alimentación
Oca	Oxalis tuberosa	Alimentación
Melloco	Ullcus tuberosus	Alimentación
Mashua	Tropaeolum tuberosum	Alimentación, Medicina
Diente de león	Taraxacum officinales	Medicina
Buganvilla	Buganvillea venaerea	Ornamentación
Fucsia	Fucsia loxensis	Ornamentación
Supirosa	Lantana cámara	Ornamentación
Eucalipto	Eucaliptus globulus	Forestación, Medicina
Sauce	Salix humboltiana	Medina
Totora	Scirpus californicus	Industria
Violeta	Viola odorata	Ornamentación
Capulí	Prunus serótina	Alimentación
Sábila	Aloe vera	Medicina
Taxo	Pasiflora mixta	Alimentación
Quinoa	Chenopodium quinoa	Alimentación
Higo	Picus carica	Alimentación
Tuna	Picus indica	Alimentación
Pino	Pinus radiata	Forestación
Chuquirahua	Halenia weddeliana	Medicina

Fuente: Mercedes Guevara. 2004

Elaborado por: Andrés López.

b. Fauna

Por la presencia del ser humano la Fauna se ha ido disminuyendo por lo cual hoy en día la admiración a estas especies es casi imposible.

Cuadro N° 5

Nombre	Nombre científico
Venado de cola blanca	Odocoileus virginianus
Conejo de páramo	Sylvilagus brassilensis
Raposa	Maranosa robinsoni

Zorro	Didelphys marsupiales
Murcielago	Lonchorinha aurita
Lobo de Páramo	Pseudalopex culpaeus
Llama	Glama lama
Alpaca	Glama pacus
Vicuña	Vicugna vicugna
Sacha cuy	Stictomys taczanawskii
Chucuri	Mustela frenata
Colibri	Oreotrichilus estella
Mirlo	Turdus fusacater
Jilguero	Carduelis magallonica
Golondrina	Notiochelidon murina
Tórtola orejuda	Zenaida auriculata
Paloma collarota	Columba fasciata
Perdíz	Alectoris rufa
Codorniz	Colis cristatus
Gorrión	Zonotrichia capensis
Curiquingue	Phalcoboenus carunculatus
Cóndor andino	Vultur gryphus
Sapo	Gastrotheca riobambe
Garza blanca	Ardea alba

Fuente: Mercedes Guevara. 2004 y Diagnóstico de necesidades sociales básicas del cantón Guano 2008.

8. Actividades Económica – Productivas

En la tabla presentada a continuación se presenta las ventajas y desventajas que ofrece el cantón Guano para dinamizar las actividades productivas de la población.²¹

Cuadro Nº 6

PARROQUIA	VENTAJAS	DESVENTAJAS
SECTOR ARTESANAL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mano de obra ▪ Maquinaria semi -industrial ▪ Servicio eléctrico adecuado ▪ Variedad de productos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inexistencia de tecnología. ▪ Ausencia de feria Local ▪ Capacitación y asistencia técnica deficiente ▪ Créditos con altos interés ▪ Competencia desleal

SECTOR AGROPECUARIO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grandes extensiones de tierras 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suelos degradados ▪ Limitada cantidad de agua de riego ▪ Capacitación y asistencia técnica deficiente ▪ Contaminación de agua y suelos ▪ Insumos agropecuarios con altos precios.
SECTOR INDUSTRIAL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicios básicos adecuados ▪ Puestos de trabajo ▪ Servicios bancarios 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ubicación en el centro poblado ▪ No existe feria local ▪ Competencia ▪ Contaminación de río ▪ Desconocimiento de políticas apoyen al sector.
SECTOR TURISMO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sitios y lugares naturales ▪ Variedad gastronómica ▪ Afluencia de turistas ▪ Mayor ingresos de divisas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No existe un centro de servicio especializado al cliente ▪ Escasa difusión en medios de comunicación. ▪ Presentación física de centros de expendio ▪ Deficiencia de espacios públicos de esparcimiento

Fuente: Diagnóstico Participativo del cantón Guano

9. Aspecto turístico.

c. Vialidad

El cantón posee un relieve irregular, que por su topografía no es uniforme, además presenta un trazado de calles regular, tipo manzana, este lugar se encuentra en un lugar relativamente plano.

d. Vías de acceso.

Desde Quito:

- Recorriendo por la vía Sur llegamos hasta la parroquia de San Andrés perteneciente al cantón Guano en donde encontramos un desvío con dirección Este tomando esta vía llegamos a así a la ciudad de Guano.

- Si no tomamos este desvío por San Andrés nos dirigimos directamente hacia la ciudad de Riobamba en donde nos dirigimos hacia el mercado Dávalos ahí tomamos las unidades de transporte 20 de Diciembre o Andina estas nos conducirán hacia el cantón Guano.

 **Desde Guayaquil:**

- Para llegar a la ciudad de Guano se toma la vía a la Sierra con dirección Nor-este llegamos hasta Riobamba y de ahí nos dirigimos al mercado Dávalos en donde tomamos las unidades de transporte 20 de Diciembre o Andina estas nos conducirán hacia el cantón Guano.

e. Transporte

Existen algunas cooperativas de transporte que se dirigen a Guano desde la ciudad de Riobamba entre ellas están la “Cooperativa 20 de Diciembre” y la “Cooperativa Andina” las cuales parten desde el sector de Mercado General Dávalos, el cual está ubicado en las calles New York entre Rocafuerte y Pichincha con una frecuencia de salida de 10 minutos, todos los días.

Cuadro N° 7






Cooperativa	Itinerario	Horarios
20 de Diciembre	Todos los días Guano – Riobamba	05h20 – 18h35

Andina	Riobamba – Guano	05h40 – 20h30
	Cada 10 minutos	
	Todos los días	
	Guano – Riobamba	05h20 – 18h35
	Riobamba – Guano	05h40 – 20h30
Cada 10 minutos		

Fuente: Departamento de Obras Públicas del Municipio de Guano.

Elaborado por: Andrés López.

Para transporte inter-parroquial existe el servicio de taxis, camionetas y compañías de transporte estudiantil, entre las operadoras están:

-  Compañía Valle de los Nevados.
-  Cooperativa San Gerardo.
-  Compañía Virgen de Chuquipogio.
-  Compañía Transfiallos.
-  Compañía Guano Express.

f. Vías y distancias.

Cuadro N° 8

Vías.	Km.
Riobamba – Guano	8 Km
Quito – Guano	196 Km
Guayaquil – Guano	238 Km

Guano – San Andrés	7 Km
Guano – Illapo – Santa fe de Galán	12 Km
Guano – La providencia – Guanando	4 Km
San Andrés – San Isidro	2 Km

Fuente: Departamento de Obras Públicas del Municipio de Guano.

Elaborado por: Andrés López.

g. Atractivos²²

1) Ruinas arqueológicas de la asunción

La primera Iglesia de la Asunción fue construida aproximadamente en el año de 1572 a la llegada de los españoles que vinieron a evangelizar la cultura Puruhá y junto con ellos trajeron sus formas de vida, implementaron los telares para la elaboración de alfombras, ponchos, etc. y lo más importante la religión. El terremoto del 5 de Agosto 1949, que sacudió en gran medida al Cantón por lo que la Iglesia quedo en escombros. Podemos encontrar dos esculturas de monjes del monasterio, varios restos de pilares de lo que se supone era la pila para bautizos

2) Colina de Luishi y paseo de los monolitos

Como belleza natural tenemos la colina de Luishi, Mirador y Santuario es una formación rocosa de origen volcánico desde donde se puede contemplar el maravilloso paisaje que presenta la ciudad, en la colina se encuentra esculturas en piedra de un pescado, cara de un indio y una vasija los mismos que han sido tallados a mano. La colina posee 327 graderíos.

3) Museo

El terremoto del 5 de Agosto de 1949 sacudió al Cantón, la iglesia quedó en escombros, un año después todos los Guaneños deciden construir una nueva iglesia y al reutilizar los materiales se encuentra el cadáver de “Fray Lázaro de Santo fimia misionero franciscano de procedencia española, o que asombra de este lugar es la perfección en la conservación del cuerpo del sacerdote, así como del pequeño ratón que lo acompañó en su nicho.

4) Alfombras

Esta actividad se remonta a tiempos de la colonia época en que los padres Franciscanos fundaron los obrajes.

En Guano cada casa es un taller es un templo donde lo más representativo en la ciudad de Guano y que posee prestigio internacional son sus alfombras tejidas a mano.

5) Artesanías en cuero

La ciudad de Guano se ha caracterizado por las industrias que existen y florecen, existe una gama de artículos de cuero como: chompas, sombreros, carteras, agendas, cinturones, calzado, monederos, etc.

6) Gastronomía

Guano es un imán para propios y extraños: entre su comida típica tenemos el exquisito plato tradicional las sabrosísimas fritadas con chorizo, tostado, plátano frito, papas con mote y como bebida ancestral la chicha huevona, las cholas

Guaneñas se elaboran en horno de leña que son pancitos rellenos de raspadura de panela, que nadie que llegue a Guano debe salir sin saborearlos.

7) Parque 20 de Diciembre y Parque Infantil

En honor a la fecha de cantonización. Su construcción fue promovida por un grupo de jóvenes entusiastas en abril de 1928; la primera piedra se colocó el 8 de septiembre de 1929, y fue inaugurado en forma muy solemne el 9 de octubre de 1935

B. ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

PREGUNTA 1

Diferenciación de sexo de las personas encuestadas.

Cuadro N° 9

SEXO	SEXO DE CONSUMIDORES.
Masculino	53

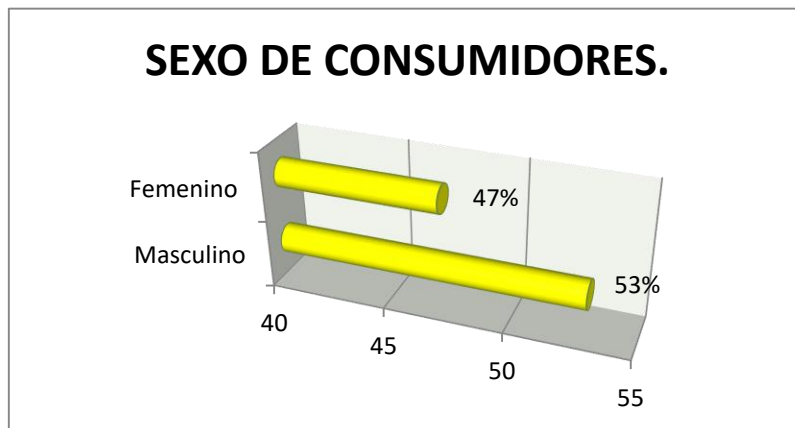
Femenino

47

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 3



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés

INTERPRETACIÓN:

De acuerdo a la información obtenida se puede decir que en cuanto a visitantes del cantón Guano tenemos un porcentaje representativo de hombres y mujeres con una diferencia mínima de 6% que no significa preocupación alguna, si sabemos que el 100 % de los encuestados visitan el lugar por varios motivos colaborando al nivel socio-económico de Guano.

PREGUNTA 2

Rangos de edad de las personas encuestadas.

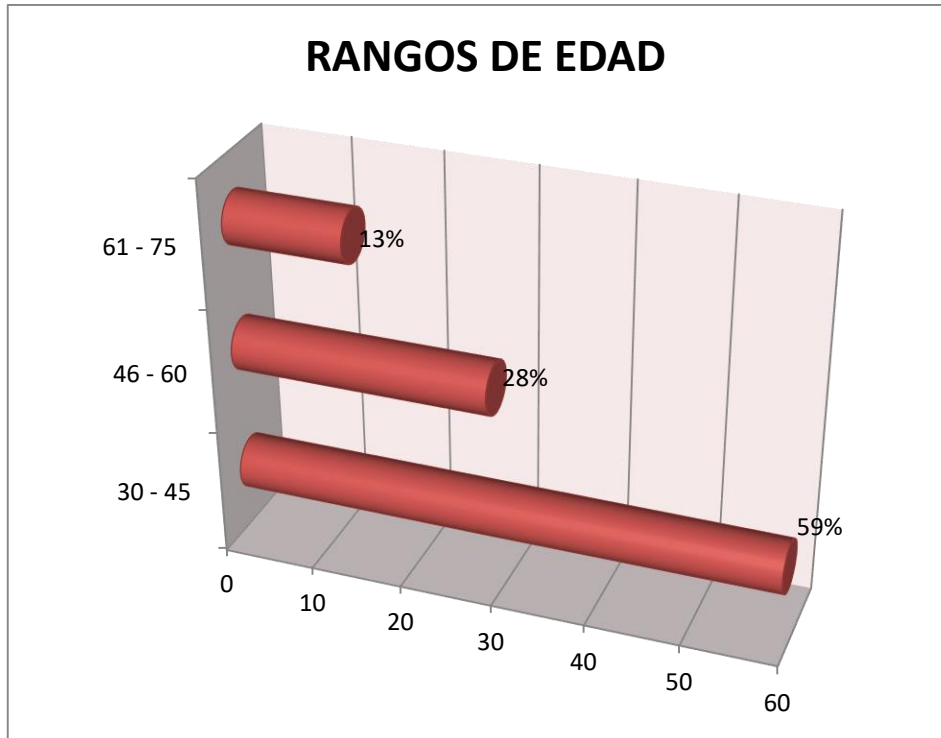
Cuadro N° 10

VARIABLES	RANGOS DE EDAD
30 - 45	59
46 – 60	28
61 – 75	13

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 4



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

INTERPRETACIÓN:

De la totalidad de visitantes encuestados el rango de edades varía entre 30 y 75 años de edad, siendo el porcentaje mayoritario el grupo entre los 30 y 45 años con un porcentaje de 59%, en segundo lugar tenemos el rango de edades entre 46 y 60 con un porcentaje de 28 %, y en tercer lugar el rango de edades entre los 61 y 75 años de edad con el 13%.

Recalcando que estas esferas de Turistas y visitantes ayudan al desarrollo socioeconómico – cultural de la zona, apreciando los atractivos con los que cuenta.

Cabe mencionar que el grupo tomado para muestra son personas con el criterio formado, y saben escoger entre un buen lugar para degustar alimentos o un lugar simplemente de relajación.

PREGUNTA 3

¿Conoce el término Turismo - Gastronómico?

Cuadro N° 11

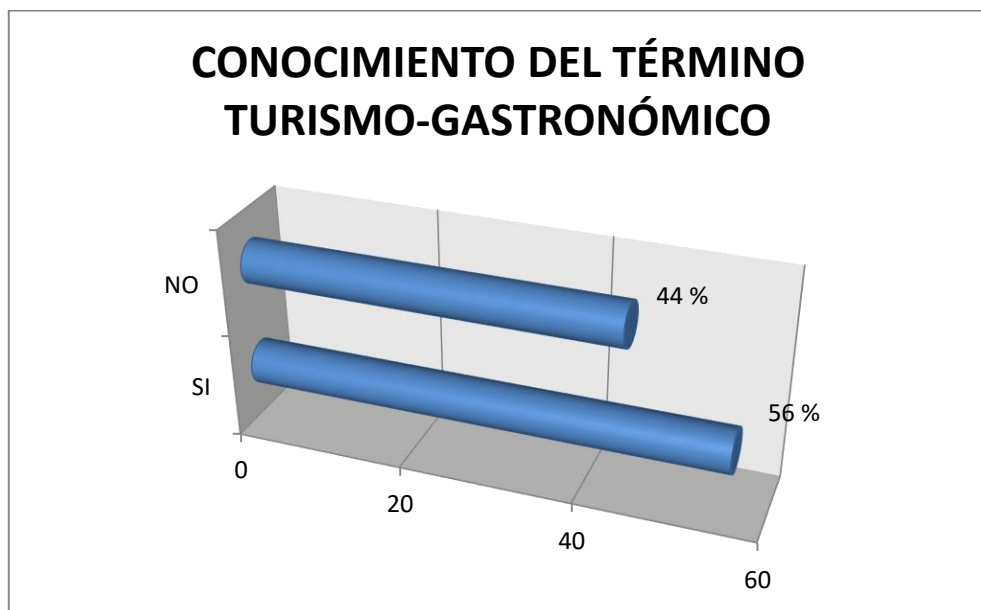
VARIABLES	CONOCIMIENTO GASTRONÓMICO	DEL	TÉRMINO	TURISMO-
<hr/>				

SI	56
NO	44

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 5



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

Al tomar la decisión de un viaje turístico, generalmente el destino es el principal elemento a considerar, es decir, a dónde se quiere ir, por qué y, esta decisión incluye también la elección del resto de los elementos que hacen posible el viaje, transporte, alojamiento, gastronomía, las diversiones, etc.

Sin lugar a duda, la mayoría de estas personas conocen el término turismo gastronómico, entre ellos se encuentra un 56 % de los encuestados ya que por

el simple hecho de haber viajado han conocido sus tradiciones, sus fiestas, los alimentos que se ofertan en ese lugar, productos que se venden, entre otras cosas que tengan que ver con alimentación. Por el otro lado el 44% de los encuestados manifestaron no conocer el término, sin darse cuenta que es una de las principales actividades que uno desarrolla al viajar a otro sitio. Factores como las costumbres, la tradición, el costo, entre otros, pueden influir en la decisión de las personas al momento de viajar.

PREGUNTA 4

¿Con que frecuencia Ud. Visita Guano?

Cuadro N° 12

VARIABLES

FRECUENCIA DE VISITA AL CANTÓN

CADA SEMANA

48

CADA 15 DÍAS

13

CADA MES

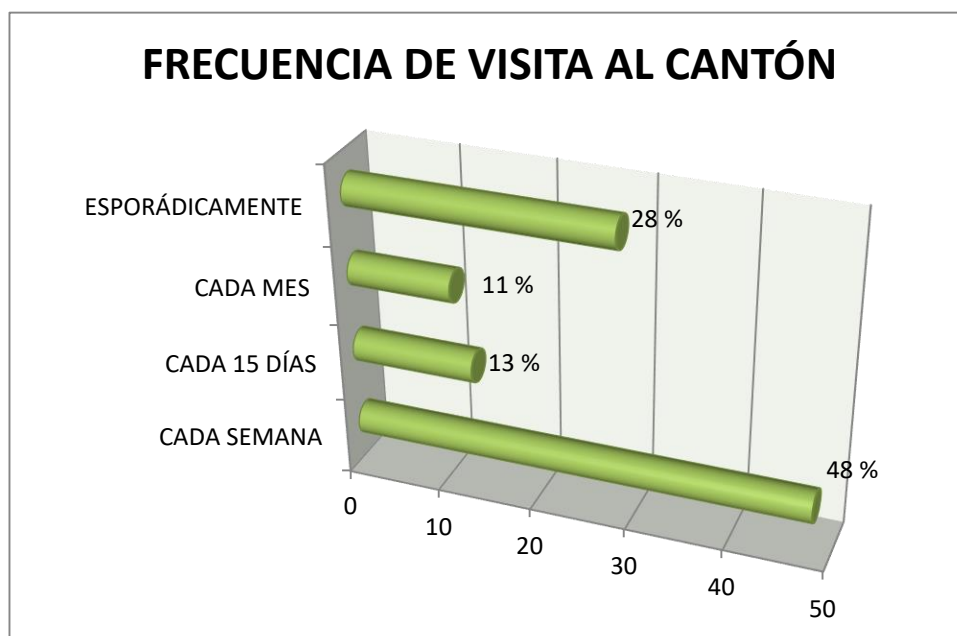
11

ESPORÁDICAMENTE

28

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Gráfico N° 6



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

INTERPRETACIÓN:

Para esta pregunta se optó por cuatro respuestas: cada semana, cada 15 días, cada mes y esporádicamente. Un 48 % de los turistas visitan Guano una vez a la semana, incluso en este ítem se introdujo a las personas que visitan Guano a diario por motivo de trabajo.

En segundo lugar tenemos al ítem esporádicamente con un 28 % ya que la gran mayoría afluyen al lugar, pero por trabajo, cuestiones económicas o simplemente por cuestiones de transporte no viajan constantemente al lugar.

En cambio las personas que viajan cada mes (11%) o cada 15 (13%) son muy pocas en cuestión a porcentajes pero hay que recalcar que el cantón recibe ingresos monetarios fijos sea quincenal o cada mes, por esta esfera de turistas.

PREGUNTA 5

¿Cuál es su motivo especial de visita al cantón Guano?

Cuadro N° 13

VARIABLES

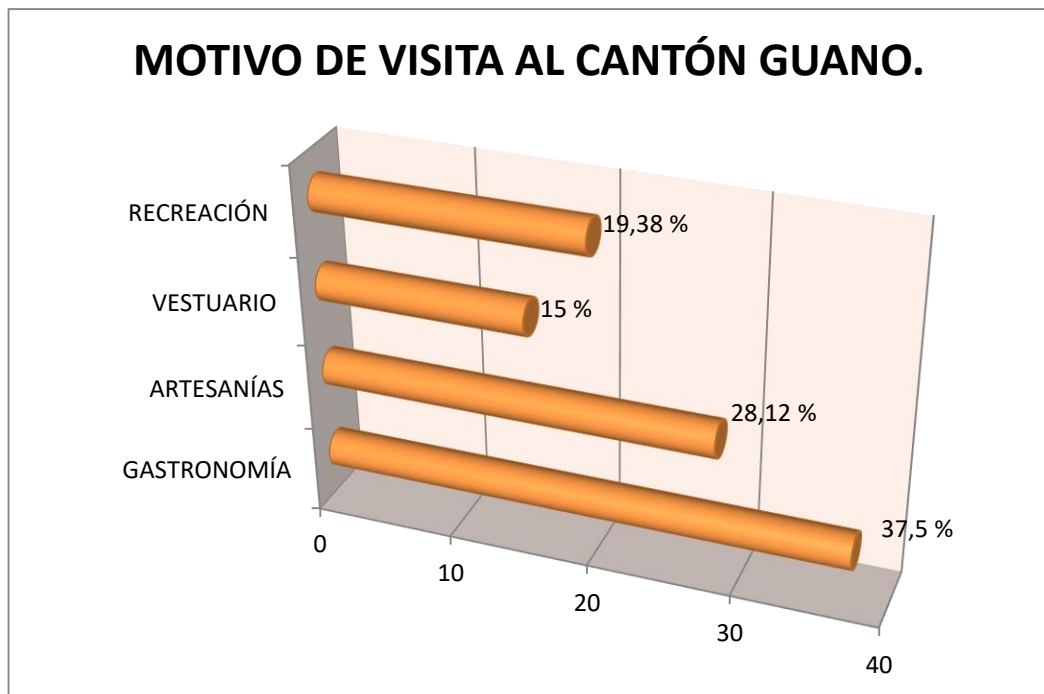
MOTIVO DE VISITA AL CANTÓN GUANO.

GASTRONOMÍA	37,5
ARTESANÍAS	28,12
VESTUARIO	15
RECREACIÓN	19,38

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 7



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

Hay que destacar que de las personas encuestadas la gran mayoría visita el cantón por varios motivos, ya que en la encuesta, se manifestó de 2 a 4 respuestas por persona, pero como vemos en la gráfica la gastronomía tiene la

mayor acogida con un 37.5 % ya que siempre que se visita Guano, no se puede por lo menos salir sin comprar sus famosas cholas.

Guano conocido como “Capital Artesanal” por este motivo ocupa el segundo lugar en cuanto a motivo de visita con un 28,12 %, siendo parte de ello sus alfombras, alpacas, recuerdos elaborados a mano, entre otras. El tercer lugar ocupa la Recreación con un 19,38 %, ya que muy aparte que Guano cuenta con unas hermosas Hosterías tiene El Parque Acuático “Los Elenes” y es frecuentado por turistas locales, nacionales e internacionales. Y como último pero no menos importante tenemos el vestuario con un 15 % donde se ofrece, artículos en cuero, calzado casual y deportivo, sombreros, entre otras variedades de prendas de vestir.

PREGUNTA 6

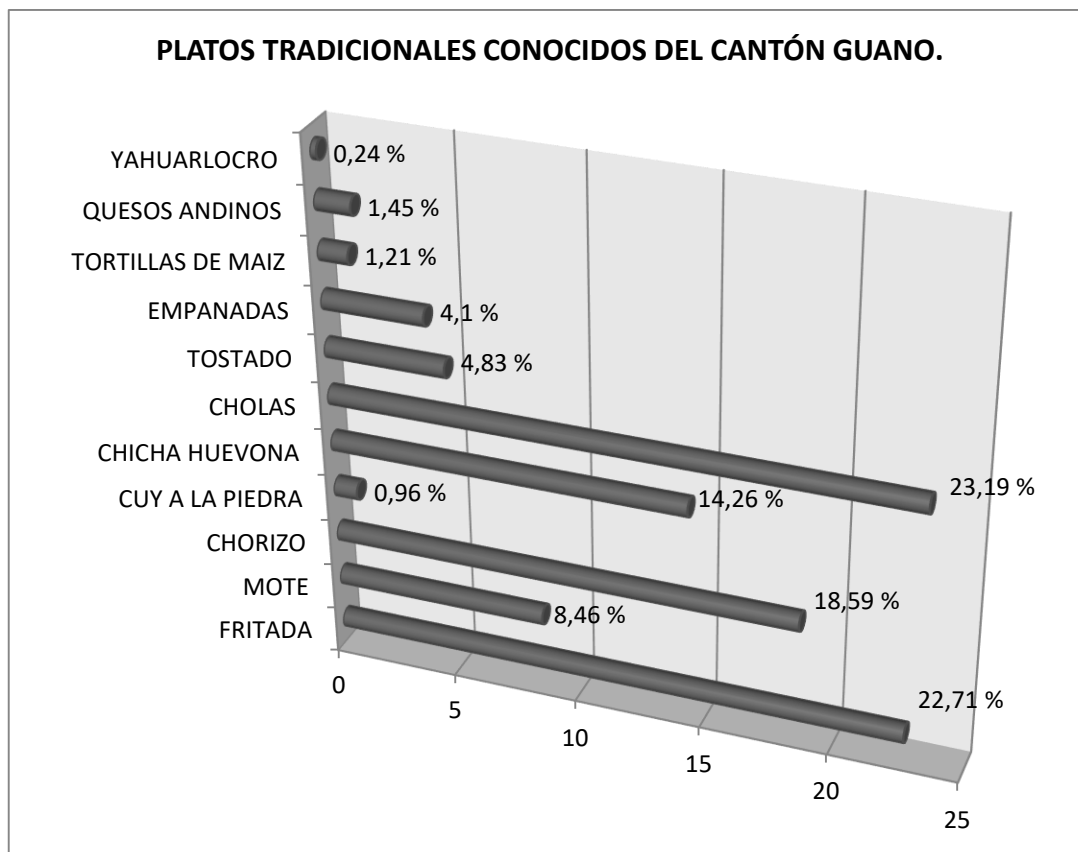
¿Qué preparaciones Gastronómicas tradicionales conoce del cantón Guano?

Cuadro N° 14

VARIABLES	PLATOS TRADICIONALES CONOCIDOS DEL CANTÓN GUANO.
FRITADA	22,71
MOTE	8,46
CHORIZO	18,59
CUY A LA PIEDRA	0,96
CHICHA HUEVONA	14,26
CHOLAS	23,19
TOSTADO	4,83
EMPANADAS	4,1
TORTILLAS DE MAIZ	1,21
QUESOS ANDINOS	1,45
YAHUARLOCRO	0,24

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Gráfico N° 8



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

INTERPRETACIÓN:

Es importante mencionar que para la gran mayoría de personas encuestadas una de las preparaciones gastronómicas más conocidas son las “cholas”, obteniendo un porcentaje de 23,19 %, por ser considerada un plato ancestral ya que expulsan datos que la panadería más antigua que vendía estos manjares tiene 100 años de funcionamiento, como el otro plato conocido y consumido tenemos la “fritada”, con 22,71 %, a ello también hay que añadir que en este cantón hay una asociación de fritaderas conformado por 48 socias, y el chorizo con 18,5 %, son las preparaciones que ocupan los primeros lugares según datos de consumidores. A estas preparaciones le sigue “la chicha huevona” con un

14,25 %, el “tostado” con un 4,8 %, las “empanadas” con un 4,10 %, los “Quesos Andinos” con 1,45 %, las “tortillas de maíz” con un 1,21 %, el “cuy a la piedra”, con 0,96 %, y por último el Yahuarlocro con un 0,24%.

Es importante mencionar que estos resultados arrojados por las encuestas, a mi punto de vista se debe a la falta de información, promoción y conocimiento de dichas preparaciones como patrimonio gastronómico del lugar.

PREGUNTA 7

¿Creé que la gastronomía del cantón Guano ha crecido en los últimos años?

Cuadro N° 15

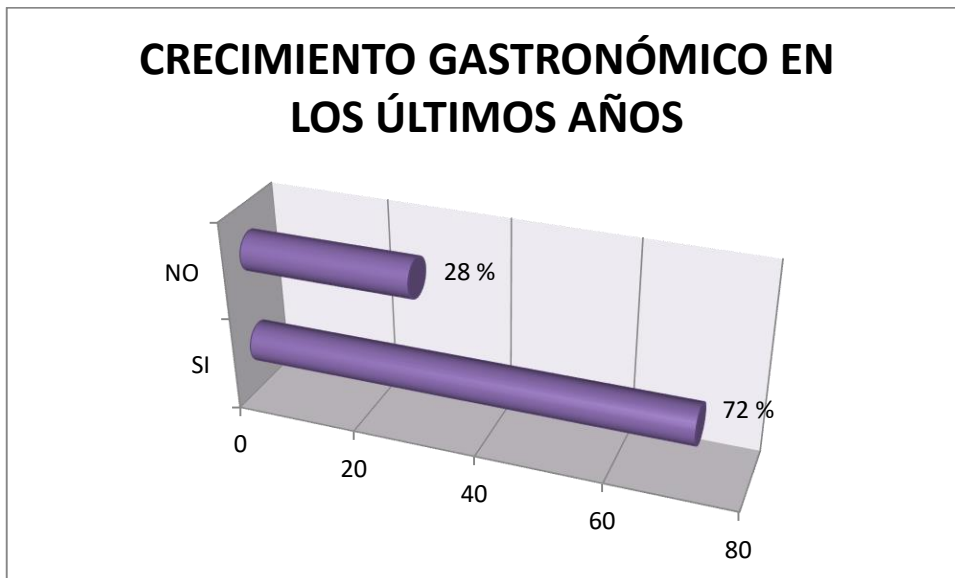
**VARIABLES CRECIMIENTO GASTRONÓMICO EN LOS
ÚLTIMOS AÑOS**

SI	72
NO	28

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 9



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

La mayoría de las personas encuestadas mencionaron que la gastronomía del cantón Guano ha crecido notablemente quizá, por propaganda de sus platos, o por que las personas que viven en el cantón ven a la gastronomía como una forma de desarrollo económico y ese es el motivo por el cual ha crecido los lugares de consumo. El total de respuestas positivas que se obtuvo en las encuestas representan el 72 % y el 28 % que no compartían la misma ideología fue porque veían solo a las artesanías como su fuente principal de turismo y no a sus platos tradicionales, a pesar de que cuando lo visitan, por diversas razones los consumen.

PREGUNTA 8

¿Cómo es la información otorgada por el ITUR (información turística) en cuanto a sitios de consumo alimentario?

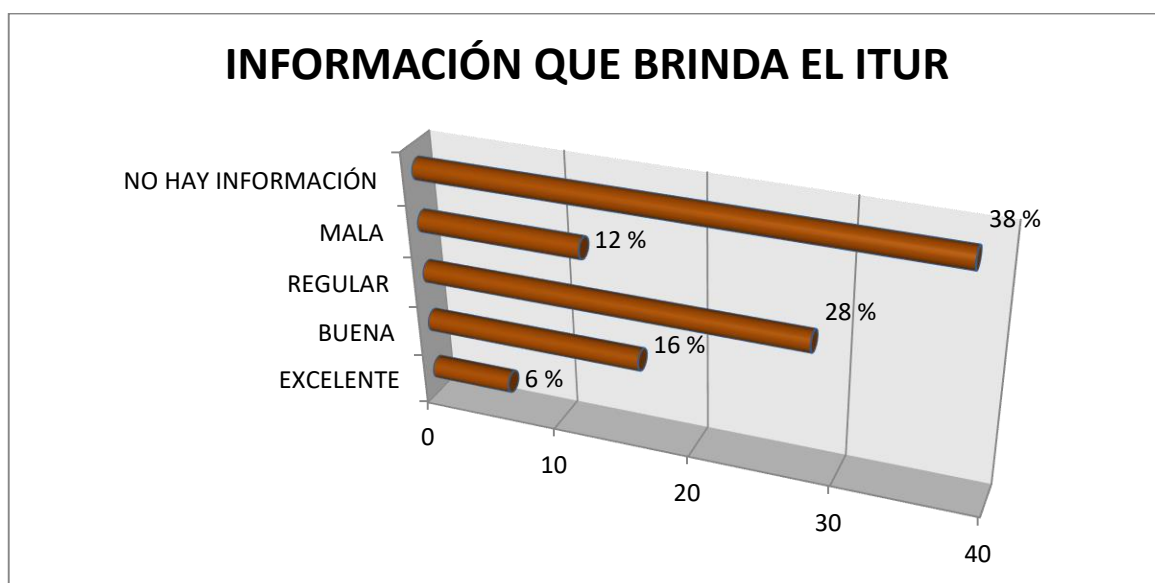
Cuadro N° 16

VARIABLES	INFORMACIÓN QUE BRINDA EL ITUR
EXCELENTE	6
BUENA	16
REGULAR	28
MALA	12
NO HAY INFORMACIÓN	38

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 10



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

Los platos y manjares tradicionales del cantón Guano, después de la investigación realizada son varios, pero ni siquiera la institución encargada del turismo recalca que dentro de él se encuentra la gastronomía los incluye dentro de sus catastros gastronómicos mucho menos lo van a conocer los turistas sea nacionales o internacionales, a ello se debe los porcentajes arrojados en la pregunta número 6. Por ello en esta pregunta un 38 % de los encuestados supieron manifestar que el ITUR como se lo conoce en su gran mayoría no otorga la información en cuanto a sitios de consumo alimenticio y sus platos tradicionales, el 28 %, dice que la información es irregular, el 16 % se refiere que la información es buena, el 12 % que es mala y el 6 % que es una cantidad mínima se mantiene que la información es excelente. Concluyendo y analizando las encuestas se determina que los niveles son bajos en cuanto al trabajo aceptable que debería desarrollar el ITUR.

PREGUNTA 9

¿Considera que la gastronomía es una de las principales actividades del cantón?

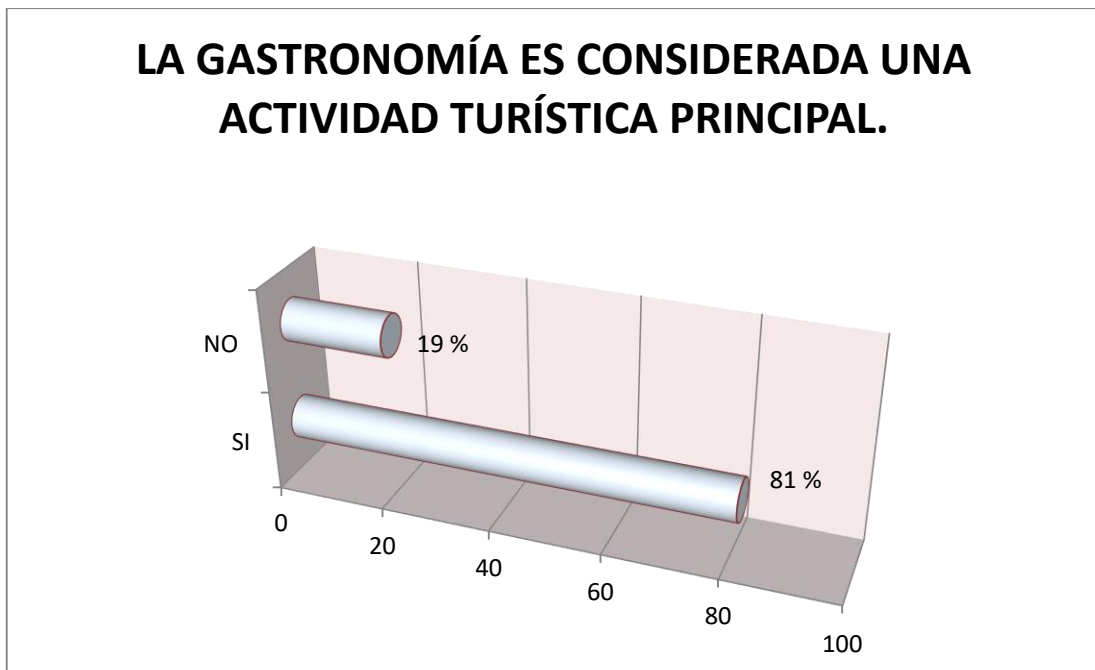
Cuadro N° 17

VARIABLES LA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA UNA ACTIVIDAD TURÍSTICA PRINCIPAL.

SI	81
NO	19

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Gráfico N° 11



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

El sector turístico gastronómico es una de las actividades de mayor crecimiento económico en el sector mundial, la idea de promoción turística, hace referencia a la difusión de un lugar como destino para los turistas y dentro de su paquete estaría incluido su gastronomía, como producto clave de su desarrollo.

Entonces determinamos que el 81 % de las personas encuestadas consideran que la gastronomía es una de las principales actividades dentro del turismo desarrollado en el cantón, por la demanda que arroja y por la variedad que posee y un 19 % dio a conocer que son otras las principales actividades turísticas, ya que el cantón tiene varias.

PREGUNTA 10

¿Desearía contar con una Guía Turística – Gastronómica del cantón Guano para promocionar sus atractivos?

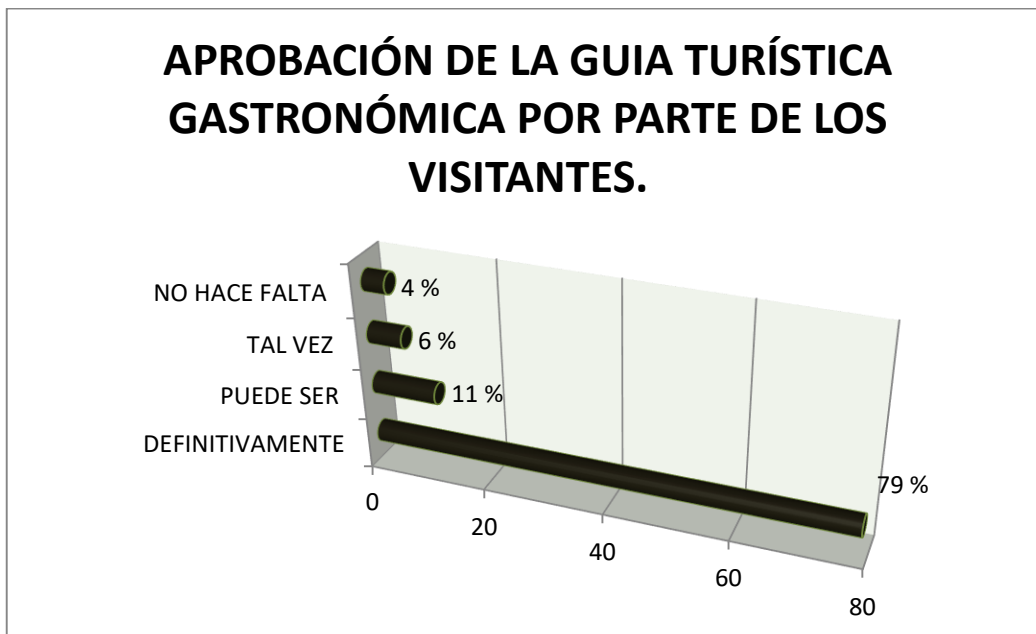
Cuadro N° 18

VARIABLE	APROBACIÓN DE LA GUIA TURÍSTICA GASTRONÓMICA POR PARTE DE LOS VISITANTES.
DEFINITIVAMENTE	79
PUEDE SER	11
TAL VEZ	6
NO HACE FALTA	4

Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

Gráfico N° 12



Fuente: Visitantes del Cantón GUANO.

Autor: López Andrés.

INTERPRETACIÓN:

Los medios de comunicación son instrumentos en constante evolución. El propósito principal de esta investigación es plasmar a Guano y su gastronomía en una guía, que el inventario realizado no solo se quede en papeles, sino más bien, comunicar; dar a conocer, transmitir ya que con el avance de la tecnología, va hacer muchísimo más fácil hacerlo por el desarrollo que ha tenido los medios de comunicación.

Por ello el 79 %, de los encuestados desean contar con una guía Turística – Gastronómica del cantón Guano, el 11 % menciona que la realización de esta guía puede ser, el 6 % considera que tal vez y el 4 % piensa que no hace falta.

Evidentemente analizando los resultados de las encuestas, notamos que los visitantes tienen la necesidad de conocer los atractivos y obviamente para un mejor desarrollo económico, gastronómico y cultural, de GUANO.

**C. ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO TURÍSTICO – GASTRONÓMICO
DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.**

1. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Mercado Municipal San Pedro

Categoría: Alimentación

Tipo: Mercado

Gráfico N° 13



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: Barrio San Pedro

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762565

Latitud: 9822642

Se encuentre en la Avenida Tomás Ramírez y Agustín Dávalos

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2723 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El mercado San Pedro cuenta con un aproximado de 55 empleados los cuales no trabajan todos los días sino alternan turnos, pertenece al Ilustre Municipio de Guano, funciona alrededor de 55 años, cuenta con puestos de vegetales, frutas, carnes y comida típica. La mayoría de sus productos son de origen propio es decir del mismo cantón. En el centro del lugar podemos observar una imagen al santo SAN PEDRO.

Asociación con otros atractivos

Iglesia La Inmaculada. La iglesia próxima al lugar es de la virgen Inmaculada, la cual fue terminada en el año de 1938, además cuenta con un comité Cardenal de la Torre, quien tiene a su cargo un museo con joyas y ropaje de la imagen.

Usos actuales

Ventas de alimentos (verduras, frutas, carnes) y comidas típicas.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Pertenece al Municipio de Guano, el cual da adecuaciones periódicamente y sus empleados lo conservan siempre limpio para dar una buena imagen.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Mote con chicharrón

 Hornado

 Almuerzos

g. Observaciones

El hornado, que expenden en el lugar en traído desde Riobamba, supieron mencionar que las ventas son bajas pero los días festivos hay demasiada demanda. El menú de los almuerzos varía todos los días.

2. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Restaurante de comidas típicas Que Delicia

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 14



Fuente: Andrés López

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762261

Latitud: 9822652

Se encuentre en la calle Agustín Dávalos y León Hidalgo.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2731 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Restaurante de comidas típicas Que Delicia cuenta solamente con 1 empleado con nivel académico secundaria, pertenece a la señora Claudia Andrade, funciona alrededor de 50 años, este lugar cuenta con un aproximado de 19 mesas y vende la gran mayoría de platos tradicionales del cantón Guano,

Asociación con otros atractivos

Parque 20 de Diciembre. En honor a la fecha de cantonización. Su construcción fue promovida en abril de 1928; la primera piedra se colocó el 8 de septiembre de 1929, y fue inaugurado en forma muy solemne el 9 de octubre de 1935.

Usos Actuales

Alimentación









e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Por el mismo hecho de ser un lugar de expendio de alimentos está en buenas condiciones, además el espacio está muy bien distribuido.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

-  Fritada
-  Chorizo
-  Llapingachos
-  Yahuarlocro
-  Caldo de gallina
-  Caldo de pata
-  Chicha huevona
-  Mote y tostado

g. Observaciones

Todos los alimentos que se expende en este lugar, se encuentran en buenas condiciones ya que para venderlos, utilizan calentadores de comida y esto nos garantiza la conservación adecuada de los alimentos conservando su textura y temperatura adecuada.

3. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: La Posada

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 15



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La magdalena

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762270

Latitud: 9822875

Se encuentre en la calle León Hidalgo y Eloy Alfaro.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2752 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Restaurante La Posada, es netamente un negocio familiar porque hoy en día está funcionando la quinta generación, funciona alrededor de 80 años, cuenta solamente con una empleada de primaria, en este momento el negocio pertenece a la señora Ana Guevara, cuenta solo con el servicio de alimentación, este lugar cuenta con un aproximado de 7 mesas.

Asociación con otros atractivos

Cerca de este lugar podemos encontrar la fritadería guijarro y el palacio de los chorizos, viéndolo desde un punto de visto económico, representan competencia.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: No muy conservado

Causas: Por el mismo hecho de ser un lugar de generaciones, la casa y el restaurante tiene años de expendio de alimentos.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada

 Chorizo

g. Observaciones

El valor de los platos varía dependiendo del valor de la Materia prima. Se podría decir que este lugar trabaja analizando costos.

4. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Danny's Restaurante

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 16



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762350

Latitud: 9822604

Se encuentre en la calle Colón y García Moreno.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2743 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Restaurante Danny's, es uno de los lugares recomendado cuando se quiere degustar un buen pollo asado o simplemente tener una variedad de platos a la carta, funciona alrededor de 5 meses, cuenta con 4 empleados de primaria, en este momento el negocio pertenece al señor Holguer Totoy, este lugar cuenta con un aproximado de 10 mesas.

Asociación con otros atractivos

Parque 20 de Diciembre. En honor a la fecha de cantonización. Su construcción fue promovida por un grupo de jóvenes entusiastas en abril de 1928; la primera piedra se colocó el 8 de septiembre de 1929, y fue inaugurado en forma muy solemne el 9 de octubre de 1935.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: El lugar es nuevo por ese motivo, la conservación del mismo está en excelentes condiciones.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

🍴 Pollo asado

🍴 Platos a la carta

g. Observaciones

Además de los platos antes mencionados se venden almuerzos.

5. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: El palacio de los chorizos

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 17



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762232

Latitud: 9822834

Se encuentre en la calle Eloy Alfaro y León Hidalgo.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2752 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Restaurante Palacio de los chorizos, funciona alrededor de 15 años, cuenta con 3 empleados de primaria, en este momento el negocio pertenece al señor Fernando Riofrío, este lugar cuenta con un aproximado de 10 mesas.

Asociación con otros atractivos

El lugar se encuentra en el centro de la parroquia la matriz, queda centro el parque 20 de Diciembre, la fritadería Guijarro, el cementerio, etc.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Tanto la fachada como la parte interior están en buen estado.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada

 Chorizo

g. Observaciones

La señora que estuvo atendiendo no quiso cooperar con la información requerida, de una manera instantánea toco explicarle incluso mostrarle identificaciones personales.

6. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Fritadería Guijarro

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 18



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762260

Latitud: 9822841

Se encuentre en la calle León Hidalgo y Eloy Alfaro.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2751 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

La fritadería Guijarro, funciona alrededor de 30 años, al igual que otros lugares es un negocio familiar que funciona por generaciones, solamente cuenta con 1 empleado de nivel académico primaria, en este momento el negocio pertenece a la señora Rosa Guijarro, este lugar cuenta con un aproximado de 15 mesas, es muy visitado por los turistas nacionales e internacionales y los fines de semana la demanda es máxima.

Asociación con otros atractivos

Restaurant la posada y el cementerio, son los atractivos más cercanos así como también el parque 20 de Diciembre.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Tanto la fachada como la parte interior están en buen estado, considerando que es un negocio familiar y tiene años de funcionamiento, así como también de reputación.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada

g. Observaciones

Tiene una excelente demanda tanto entre semana como fines de semana.

7. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Guaneñita 1

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 19



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 761776 **Latitud:** 9822864

Se encuentre en la calle Francisco Quilpe y Eloy Alfaro.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2752 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El restaurante Guaneñita 1, funciona alrededor de 25 años, al igual que otros lugares es un negocio familiar que funciona por generaciones, solamente cuenta con 2 empleados de nivel académico primaria, en este momento el negocio pertenece a la señora Yolanda Ayala, este lugar cuenta con un aproximado de 16 mesas.

Asociación con otros atractivos

Hostería Quinta Aidita. A solo unos pasos del restaurante podemos encontrar este lugar que es una de las hosterías, con muchos atractivos para disfrutar, y servicios para ofrecer.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO


Estado: Conservado

Causas: Tanto la fachada como la parte interna del restaurant, está en perfectas condiciones, además que cuenta con una gran jaula de canarios que llama la atención a los clientes mientras esperan por degustar su platillo.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada

 Chorizo

g. Observaciones

El lugar tiene ubicada la cocina en el segundo piso, donde también tiene 2 cocinas a leña en las cuales elaboran la fritada, el chorizo generalmente en este lugar no lo venden por platos sino más bien por libras.

8. ATRACTIVO

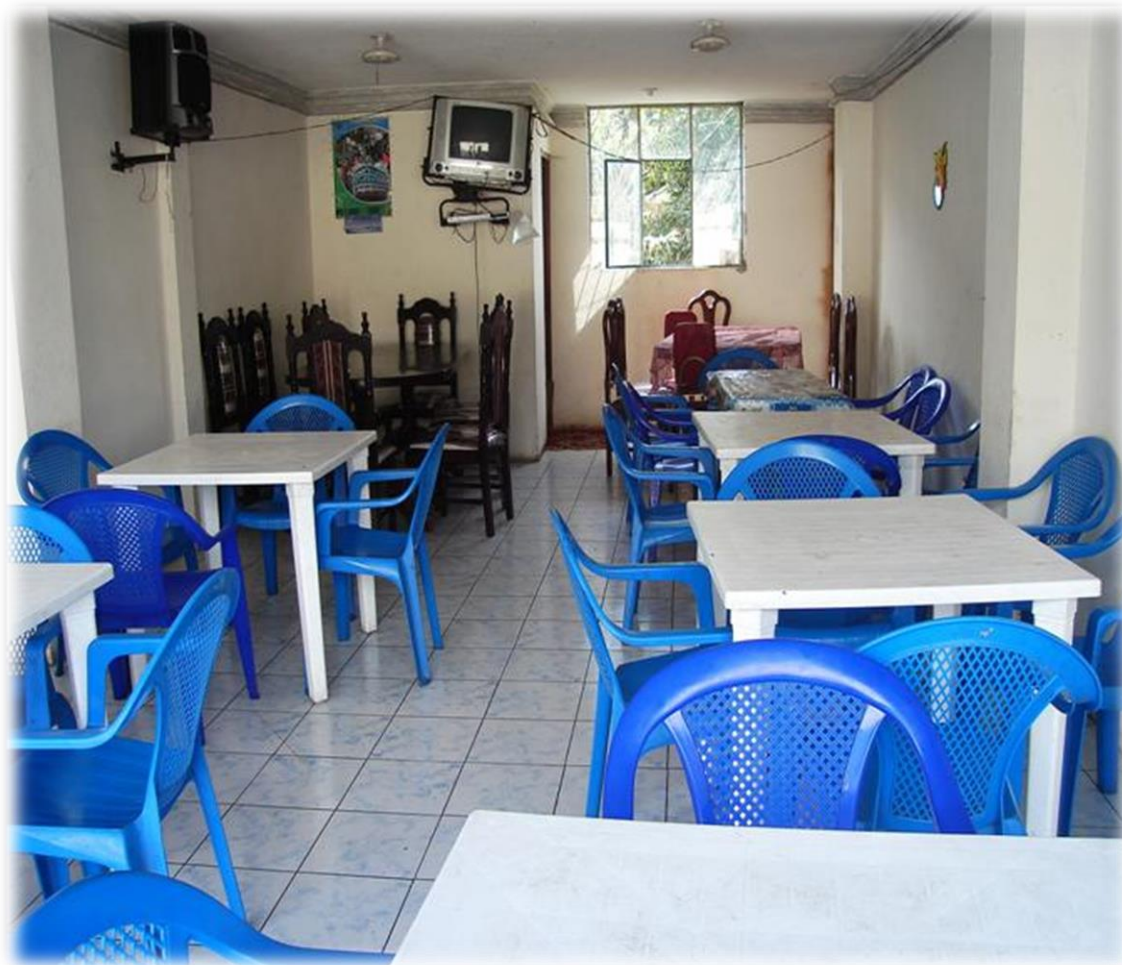
a. DATOS GENERALES

Nombre: Guaneñita 2

Categoría: Alimentación

Tipo: Restaurante

Gráfico N° 20



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762165

Latitud: 9822584

Se encuentra en las calles García Moreno y Asunción.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2730 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El restaurante Guaneñita 2, funciona alrededor de 3 años, solamente cuenta con 1 empleado de nivel académico primaria, en este momento el negocio pertenece a la señora Laura Ayala, este lugar cuenta con un aproximado de 8 mesas, además podemos tomar como adicional que en este lugar también elaboran la chicha de jora.

Asociación con otros atractivos

Museo. El museo se caracteriza por que contiene como un atractivo, al primer guardián de los Franciscanos en Guano, hacia 1560. Estuvo en San Andrés en 1565, y fue el que bautizó a los primeros indios del pueblo, en la noche buena de ese año.

Parque infantil. Aunque inaugurado hace poco tiempo, es uno de los lugares que más apogeo tiene en los niños y en el mercado infantil.

Usos Actuales

Alimentación

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO


Estado: Conservado

Causas: Ambas partes del lugar, la parte exterior como la parte interna tiene muy buena conservación.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada


 Caldo de pata

 Chorizo

 Chicha de Jora

 Yahuarlocro

 Chicha huevona

 Caldo de gallina

g. Observaciones

Algo importante que resaltar de este restaurante es que, ahí se prepara la chicha de jora, que es un ingrediente importantísimo en la preparación de la chicha huevona, bebida ancestral y tradicional del cantón Guano.

9. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Hotel San Andrés

Categoría: Hospedaje

Tipo: Hotel

Gráfico N° 21



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 755875

Latitud: 9824247

Se encuentra en Chimborazo 453 y Bolívar Chiriboga, (San Andrés).

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 3046 m.s.n.m

Temperatura: 10° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Hotel San Andrés , funciona hace solo 1 año, cuenta con 4 empleado de nivel académico secundaria, y superior, en este momento el negocio pertenece a la señor Raúl Silva, este lugar cuenta con un aproximado de 14 mesas, además es el único lugar para hospedaje de esta categoría en la parroquia de San Andrés.

Asociación con otros atractivos

Iglesia San Andrés. Es un monumento a la arquitectura con piedras extraídas de las minas de la parroquia, dentro del templo se encuentra la imagen del Señor de la Caridad, de la Agonía, María Inmaculada y el apóstol San Andrés patrono del pueblo, junto a estas imágenes custodias, cruces, cuadros que son verdaderos tesoros de arte colonial.

Usos Actuales

Alimentación

Hospedaje

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Muy Conservado

Causas: Por la simple razón que este Hotel no lleva mucho tiempo de atención al cliente, la fachada sigue intacto al igual que sus instalaciones internas.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

El hotel se dedica atender eventos en los cuales se ofrecen platos a la carta entre ellos como cocina internacional, como por ejemplo: lasagne, filet mignon, milanesa entre otros.

g. Observaciones

En cuanto al servicio de alimentación, depende de lo que el cliente guste servirse.

10. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Andaluza

Categoría: Hospedaje

Tipo: Hostería

Gráfico N° 22



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 752512

Latitud: 9830179

Panamericana Norte km 16, comunidad Chuquipogio.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 3328 m.s.n.m

Temperatura: 6° C - 20° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

Hostería La Andaluza, el nombre viene de un pueblo chileno llamado Andalucía, ya que sus primeros dueños y fundadores provenían de ese país, funciona alrededor de 26 años, cuenta con 30 empleados de nivel académico primaria, secundaria y superior, en este momento el negocio pertenece a al Dr. José Gallegos, este lugar cuenta con un aproximado de 50 mesas.

Asociación con otros atractivos

Nevado Chimborazo. El volcán más alto del Ecuador, icono turístico de la provincia, a sus faldas podemos encontrar flora y fauna exótica, como importantes atractivos turísticos.

Usos Actuales

Alimentación

Hospedaje

Cafetería.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Tanto la fachada como la parte interna de la Hostería, está en perfectas condiciones, manteniendo un modelo colonial.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

🍴 Fritada Andina

🍴 Ceviche de chochos

🍴 Locro de los Andes

🍴 Mix de carne

🍴 Locro de quinua

🍴 Maito de trucha

g. Observaciones

El lugar está ubicado en un sitio específico para traer clientela, además sus instalaciones con fachada colonial atraen a gran cantidad turistas. Ofrece también platos internacionales. Entre los lugares para consumo alimenticio cuenta con Restaurante La Piedra, Restaurante El Establo, Cafetería Mirador Y Bar El Portal. Sus precios incluyen el 22 %, (12% IVA y 10 % Servicio)

11. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Karen Estefanía

Categoría: Hospedaje

Tipo: Hostería

Gráfico N° 23



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: El Rosario

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 761752

Latitud: 9821981

Ubicado en la calle Esmeraldas y Asunción.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2746 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

Hostería Karen Estefanía, funciona alrededor de 15 años, es un negocio netamente familiar por ello cuenta con 2 empleados de nivel académico primaria, en este momento el negocio pertenece al Sr. Marco Salazar, este lugar cuenta con un aproximado de 30 mesas, utilizadas solamente para eventos.

Asociación con otros atractivos

Parque infantil. Aunque inaugurado hace poco tiempo, es uno de los lugares que más apogeo tiene en los niños y en el mercado infantil.

Y también, se encuentra próximo a tiendas en los que comercien artículos de cuero y artesanías.

Usos Actuales

Alimentación

Hospedaje

Canchas deportivas y áreas de recreación.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Por el motivo que los fines de semana tiene mucha acogida, principalmente por su piscina, los trabajadores mantienen en un constante mantenimiento del lugar.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

Hay alimentación solamente cuando el cliente lo solicita y cuando hay eventos por atender.

g. Observaciones

El hecho de contar con áreas verdes, piscina, sauna, turco y hospedaje hace que el lugar sea apto para paseos, convivencias, reuniones, etc.

Cuenta con 2 salas de eventos, incluso una parrilla.

12. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Quinta Aidita

Categoría: Hospedaje

Tipo: Hostería

Gráfico N° 24



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: Barrio San Roque

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 761716

Latitud: 9823116

Ubicado en el barrio San Roque, Calle Juan Montalvo.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2790 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

Hostería Quinta Aidita, funciona alrededor de 12 años, es un negocio que cuenta con 30 empleados de nivel académico secundaria y superior, en este momento el negocio pertenece a la Sra. Aidita Chávez, este lugar cuenta con un aproximado de 120 mesas, utilizadas para eventos y alimentación.

Asociación con otros atractivos

Se encuentra en la parte superior del lugar, en donde solo podemos encontrar los atractivos propios de la Hostería.

Usos Actuales

Alimentación	Zoológico
Hospedaje	Salón de eventos
Canchas y áreas de recreación	Piscinas, etc.
Cine y karaoke	

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Por el motivo que los fines de semana tiene mucha acogida, principalmente por sus piscinas, los trabajadores mantienen un constante mantenimiento.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Fritada

 Yahuarlocro

Esos como platos tradicionales del lugar, posee ofrece platos a la carta e internacionales, pero lo más importante es que lo preparan de acuerdo al gusto del cliente.

g. Observaciones

Por la variedad de atractivos que ofrece la hostería es una excelente elección al momento de pasar un fin de semana fuera de casa, o simplemente para distraerse.

13. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Vista Hermosa

Categoría: Hospedaje

Tipo: Hostería

Gráfico N° 25



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 761945

Latitud: 9823116

Ubicado en Marcos Montalvo, Barrió San Roque.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2768 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

La Hostería Vista Hermosa, funciona alrededor de 4 años, es un negocio que cuenta con 3 empleados de nivel académico secundaria, aclarando que esos empleados son de planta, en este momento el negocio pertenece al Dr. Edgar Herrera, este lugar cuenta con un aproximado de 30 mesas, utilizadas para eventos y alimentación.

Asociación con otros atractivos

Se encuentra en la parte superior del lugar, en donde solo podemos encontrar los atractivos propios de la Hostería.

Usos Actuales

Alimentación

Hospedaje

Canchas deportivas

Salón de eventos

Piscinas, etc.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Abarca gran demanda y para su correcto funcionamiento, los trabajadores mantienen un constante mantenimiento.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

Los platos se preparan de acuerdo al pedido que lo realiza el cliente, y las carnes que se expenden ahí son lomos, chuletas, pollo y mariscos, pero lo más importante es que lo preparan de acuerdo al gusto del cliente.

g. Observaciones

La señora encargada lo que supo manifestar es que con ellos trabaja un chef de quito y él va generalmente cuando hay eventos o festividades y ahí ofrece sus platos a la carta, que no ofrecen tradicionales por que los huéspedes prefieren bajar al pueblo a degustar esos platos.

14. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Albergue Posada la estación

Categoría: Hospedaje

Tipo: Refugio

Gráfico N° 26



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 754775 **Latitud:** 9835770

Frente a la estación del tren de Urbina.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 3636 m.s.n.m

Temperatura: 9° C - 11° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El refugio Posada la estación, funciona alrededor de 12 años, es un negocio que cuenta con 3 empleados de nivel académico primaria y superior, aclarando que estos empleados son nativos del lugar, en este momento el negocio pertenece al Sr. Rodrigo Donoso, este lugar cuenta con solamente 2 mesas, utilizadas para alimentación, de quienes llegar al lugar.

Asociación con otros atractivos

Nevado Chimborazo. El volcán más alto del Ecuador, icono turístico de la provincia, a sus faldas podemos encontrar flora y fauna exótica, como importantes atractivos turísticos

Estación del tren. Uno de los atractivos más antiguos, que tiene la provincia de Chimborazo, usado como icono de venta de paquetes turísticos del cantón Riobamba, y considerado como atractivo cultural para extranjeros.

Usos Actuales

Hospedaje y alimentación.

Aventura y taller de artesanías.


e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Conservado

Causas: Su correcto funcionamiento y conservación depende de los trabajadores.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Cuy a la piedra

 Canelazo

 Tortillas de maíz.

Los platos se preparan de acuerdo al pedido que lo realiza el cliente, sea en ese momento o a través de una pre reservación.

g. Observaciones

En este lugar, el plato estrella es el cuy a la piedra y hay que resaltar que tienen criaderos de cuyes, en la parte posterior de la casa se está construyendo una choza la cual va a funcionar como taller de artesanías.

15. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: El Cutahuiño

Categoría: Alimentación

Tipo: Quesera

Gráfico N° 27



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro, Barrio las minas.

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 754757 **Latitud:** 9832600

Panamericana Norte – Barrio las minas.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 3470 m.s.n.m

Temperatura: 9° C - 11° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Cutahuiño, funciona alrededor de 3 años, es un negocio que cuenta con 1 empleados de nivel académico secundaria, aclarando que este empleado es el dueño del lugar, perteneciendo al Sr. Héctor Punina. El lugar tiene una gran cantidad de clientes.

Asociación con otros atractivos

Estación del tren. Uno de los atractivos más antiguos, que tiene la provincia de Chimborazo, usado como icono de venta de paquetes turísticos del cantón Riobamba, y considerado como atractivo cultural para extranjeros.

Usos Actuales

Venta de quesos andinos.








e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Más o menos conservado

Causas: Es un establecimiento que funciona, particularmente y funciona en el campo. Por lo que las instalaciones no cumplen legislaciones estándar.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

-  Queso andino
-  Queso mozzarella
-  Queso parmesano
-  Queso albahaca
-  Queso ají
-  Queso orégano
-  Queso prolabone

Se preparan de acuerdo al pedido que lo realiza el cliente, porque las preparaciones se realizan al por mayor.

g. Observaciones

A mi manera de ver el lugar no cumple con legislaciones estándar de sanidad, pero tiene una gran demanda de venta, por ello sus quesos solo los realiza al por mayor.

16. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Albergue estación de tren - Urbina

Categoría: Hospedaje

Tipo: Albergue

Gráfico N° 28



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 754790

Latitud: 9835810

Estación de tren - Urbina.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 3636 m.s.n.m

Temperatura: 9° C - 11° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

El Albergue Urbina, funciona alrededor de 6 meses, es un lugar que cuenta con 4 empleados de nivel académico primaria, aclarando que este negocio pertenece a la empresa de ferrocarril de la provincia de Chimborazo, cantón Riobamba. Es un lugar demasiado frío.

Asociación con otros atractivos

Nevado Chimborazo. El volcán más alto del Ecuador, icono turístico de la provincia, a sus faldas podemos encontrar flora y fauna exótica, como importantes atractivos turísticos.

Usos Actuales

Alimentación, hospedaje, guanzas tour.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Muy conservado

Causas: Es un establecimiento que funciona, constantemente y como pertenece a una institución pública, tiene continuas revisiones y adecuaciones que se las realiza periódicamente.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

Morocho	Empanadas de viento
Habas y choclo con queso	Llapingachos
Fritada	Quimbolitos

Se preparan de acuerdo al pedido y reservaciones que hacen desde la estación central de tren.

g. Observaciones

Es un lugar que cuenta con guías personalizados, además en cuanto a costos no hay la mayor perdida, porque las preparaciones lo hacen con pedido anticipado, dependiendo del número de turistas o visitantes.

17. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: Mokaccino

Categoría: Alimentación

Tipo: Cafetería

Gráfico N° 29



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762178

Latitud: 9822483

Se encuentra en la calle 20 de Diciembre y Asunción

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2730 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

La cafetería Mokaccino, es un lugar que cuenta con 1 empleado de nivel académico superior, quien es la dueña de la cafetería. Cuenta con aproximadamente 4 mesas y es un excelente lugar para ir a compartir un buen momento disfrutando de una gran compañía.

Asociación con otros atractivos

Monumento a Juan Montalvo Fiallos. Se levantó en la entrada a la ciudad, al inicio de la avenida "20 de Diciembre". Fue inaugurado el 20 de diciembre de 1970. Se han colocado placas de la ciudad de Ambato y del Municipio de Guano, que recuerdan a la familia del cosmopolita.

Usos Actuales

Cafetería.

e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: Muy conservado

Causas: Es un establecimiento que está ubicado a la entrada del cantón Guano parroquia la Matriz por ello debe mantener su fachada intacta para atraer a los turistas que ingresan.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

 Espumilla de taxo

 Cappuccino

 Mokaccino

 Café tradicional

g. Observaciones

Está ubicado en un sitio estratégico para poder recibir a sus clientes especialmente si son turistas sean nacionales o internacionales.

La cafetería participó en un concurso con su espumilla de taxo y obtuvo el primer lugar.

18. ATRACTIVO

a. DATOS GENERALES

Nombre: La delicia

Categoría: Alimentación

Tipo: Tienda

Gráfico N° 30



Fuente: Andrés López.

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

Coordenadas: (DAP WGS 84)

Longitud: 762358

Latitud: 9822553

Se encuentra en la calle García Moreno y Colón.

c. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altitud: 2735 m.s.n.m

Temperatura: 16° C - 18° C

d. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO

La Tienda La delicia, es un lugar en el que se oferta las famosísimas cholas de Guano, sus empanadas, helados, etc. funciona alrededor de 80 años aproximadamente, es un lugar que cuenta con 2 empleados de nivel académico secundario. Cuenta con aproximadamente 4 mesas y es un lugar que tiene demasiada demanda.

Asociación con otros atractivos

Parque 20 de Diciembre. Su construcción fue promovida por un grupo de jóvenes entusiastas en abril de 1928; la primera piedra se colocó el 8 de

septiembre de 1929, y fue inaugurado en forma muy solemne el 9 de octubre de 1935.

Usos Actuales

Tienda - panadería






e. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO

Estado: No muy conservado

Causas: Ya que es un lugar sumamente antiguo, una de las panaderías más antiguas del cantón, pero aun así sigue en funcionamiento y tiene una excelente demanda.

f. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

Menú

-  Cholas
-  Empanadas
-  Helados de fruta
-  Helado de hielo
-  Helados de salcedo.

g. Observaciones

La dueña del lugar no colaboró con la receta exacta de sus preparaciones así es que se logró conseguir una receta extra de esos panes.

**D. DETERMINACIÓN DE COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES DEL
CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.**

1. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Choclo con queso

Categoría: Entrada

Dificultad: Regular

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés - Urbina

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados, social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional e internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico y vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES

2. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Empanada de viento

Categoría: Entrada

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés – Urbina

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados, social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional e internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico y vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca) y prensa escrita.

Vías de comercialización: Puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES.

Las elaboran de acelga o zanahoria.

Cuadro N° 20



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

GASTRONOMÍA

Nombre de la receta:	Empanada de viento
Género	Entrada
Porciones/peso:	40
Fecha de producción:	10/04/2013
Observaciones:	



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Royal	gr	1	0,02	0,02	
Bonella	gr	45	0,1	0,1	
Huevo	u	5	0,12	0,6	
Harina	lb	3	0,6	1,8	
Agua hervida	cc	250			Tibia
Queso	gr	15	0,25	0,25	
Azucar	gr	30	0,1	0,1	
Sal	gr	15	0,05	0,05	
Costo variable					2,92
10 % Servicio					0,29
12 % Impuestos					0,35
Costo neto					3,56
Costo por pax					0,09
P.V.P					0,25

PROCEDIMIENTO

- 1.- Formar un volcan con el harina
- 2.- Dentro del volcan colocar los ingredientes secos y la margarina.
- 3.- Poco a poco ir agregando el agua e ir amasando.
- 4.- Cuando la masa vaya ya tomando forma, agregar los huevos.
- 5.- Bolear
- 6.- Estirar la masa, rellenar con el queso.
- 7.- Cocer en aceite a temperatura de 180 °C, aproximadamente 2 minutos.
- 8.- Servir.

NOTA: Estas empanadas contienen ingredientes extras que solo lo podemos degustar en la Estación de tren urbana, ya que aquí tienen 2 variantes de las empanadas y pueden ser con acelga o zanahoria.

3. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Habas con queso

Categoría: Entrada

Dificultad: Bajo

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés – Urbinac.

VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional e internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico y vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Vía oral (boca a boca) y prensa escrita.

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES. Este plato generalmente se ofrece en las partes andinas del cantón y lo acompañan con ensalada.

4. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso de albahaca

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva y del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.



Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

Cuadro Nº 22

					
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA					
GASTRONOMÍA					
Nombre de la receta:		Queso de Albahaca			
Género		Entrada			
Porciones/peso:		200			
Fecha de producción:		10/04/2013			
Observaciones:		Producción artesanal			
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Leche	L	500	0,41	205	
Fermento lácteo	gr	20	3	3	
Calcio	cc	50	0,15	0,15	
Cuajo	cc	50	0,8	0,8	
Albahaca	gr	30	1,2	1,2	
Costo variable					210,15
10 % Servicio					21,02
12 % Impuestos					25,22
Costo neto					256,38
Costo por pax					1,28
P.V.P					6
PROCEDIMIENTO					
1.- Pasteurizar la leche durante 1 hora, 60 ° C.					
2.- Enfriar la leche a 35 ° C.					
3.- Agregar a la leche el fermento lácteo, el cuajo, el calcio y albahaca.					
4.- Al reposar 30 minutos coagula.					
5.- Cortar con la lira, en tamaño maiz.					
6.- Realizar el 1er batido durante 15 minutos.					
7.- Desuerado al 20 %.					
8.- Añadir agua caliente a 50 ° C más 40 gr de sal.					
9.- Realizar el 2do batido por el tiempo aproximado de 10 minutos, 38 ° C.					
10.- Desuerado total.					
11.- Después de 10 minutos de reposo colocar en el molde, junto con la prensa individual.					
12.- Reposar durante 12 horas.					
NOTA:		El peso de cada prensa es de 4 kg.			
		EL proceso de pasteurización es lento.			

5. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso de orégano

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva y del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.



Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

Cuadro N° 23

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA					
GASTRONOMÍA					
Nombre de la receta:		Queso de Orégano			
Género		Entrada			
Porciones/peso:		200			
Fecha de producción:		10/04/2013			
Observaciones:		Producción artesanal			
					
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Leche	L	500	0,41	205	
Fermento lácteo	gr	20	3	3	
Calcio	cc	50	0,15	0,15	
Cuajo	cc	50	0,8	0,8	
Orégano	gr	30	1,2	1,2	
Costo variable				210,15	
10 % Servicio				21,02	
12 % Impuestos				25,22	
Costo neto				256,38	
Costo por pax				1,28	
P.V.P				6	
PROCEDIMIENTO					
1.- Pasteurizar la leche durante 1 hora, 60 ° C.					
2.- Enfriar la leche a 35 ° C.					
3.- Agregar a la leche el fermento lácteo, el cuajo, el calcio y orégano.					
4.- Al reposar 30 minutos coagula.					
5.- Cortar con la lira, en tamaño maíz.					
6.- Realizar el 1er batido durante 15 minutos.					
7.- Desuerado al 20 %.					
8.- Añadir agua caliente a 50 ° C más 40 gr de sal.					
9.- Realizar el 2do batido por el tiempo aproximado de 10 minutos, 38 ° C.					
10.- Desuerado total.					
11.- Después de 10 minutos de reposo colocar en el molde, junto con la prensa individual.					
12.- Reposar durante 12 horas.					
NOTA:	El peso de cada prensa es de 4 kg.				
	EL proceso de pasteurización es lento.				

6. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso de ají

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva y del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.

Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

7. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso mozzarella

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional e internacional.






Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

Cuadro N° 25

   						
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA						
GASTRONOMÍA						
Nombre de la receta:		Mozzarella				
Género		Entrada				
Porciones/peso:		200				
Fecha de producción:		10/04/2013				
Observaciones:		Producción artesanal				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE	
Leche	L	500	0,41	205		
Fermento lácteo	gr	20	3	3	Mozzarella	
Calcio	cc	50	0,15	0,15		
Cuajo	cc	50	0,8	0,8		
Costo variable				208,95		
10 % Servicio				20,90		
12 % Impuestos				25,07		
Costo neto				254,92		
Costo por pax				1,27		
P.V.P				5		
PROCEDIMIENTO						
1.- Pasteurizar la leche durante 1 hora, 60 ° C.						
2.- Agregar a la leche el fermento lácteo, el cuajo y el calcio.						
3.- Al reposar 30 minutos coagula.						
4.- Cortar con la lira, en tamaño capulí o haba.						
5.- Realizar el 1er batido durante 10 minutos.						
6.- Agua sal al 10 % (la sal se coloca 40 g por cada 10% Agua)						
7.- Realizar el 2do batido por el tiempo aproximado de 10 minutos.						
8.- La cuajada pasa a la mesa a fermentar durante 3 a 4 horas.						
9.- Depositarlo en una tina con 40 Litros de agua a 55 ° C.						
10.- Se diluye y toma una textura chiclosa						
11.- Se coloca en los moldes y va al salado durante 3 horas						
NOTA:	El salado se realiza por cada 150 litros de sal muera + 45 kg de sal refinada.					

8. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso prolabone

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional e internacional.

Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

9. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso parmesano

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional e internacional.



Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

Cuadro N° 27

					
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA					
GASTRONOMÍA					
Nombre de la receta:		Parmesano			
Género		Entrada			
Porciones/peso:		160			
Fecha de producción:		10/04/2013			
Observaciones:		Producción artesanal			
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Leche	L	500	0,41	205	
Fermento lacteo	gr	20	3	3	
Calcio	cc	20	0,06	0,06	
Cuajo	cc	50	0,8	0,8	
Costo variable					208,86
10 % Servicio					20,89
12 % Impuestos					25,06
Costo neto					254,81
Costo por pax					1,59
P.V.P					6
PROCEDIMIENTO					
1.- Pasteurizar la leche durante 1 hora, 60 ° C.					
2.- Agregar a la leche el fermento lácteo, el cuajo y el calcio.					
3.- Reposar 30 minutos.					
4.- Cortar con la lira, en tamaño arroz o trigo.					
5.- Secar la coajada 1 hora hasta que tome una temperatura de 55° C.					
6.- Sacar con una malla a una mesa y dividir a moldes de 3 kg.					
7.- Realizar el prensado y el envuelto cada 2 horas por lo menos 3 veces.					
8.- Enviar al salado 8 días.					
9.- Por último enviar a una cámara de maduración durante 6 meses.					
NOTA:	La cámara de maduración es un cuarto oscuro a temperatura ambiente.				
	Después de los 6 meses se ralla y esta listo para consumir.				

10. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Queso andino

Categoría: Entrada

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Isidro – Las minas

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.



Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES. Lo podemos conseguir en Barrio las minas, negocio del señor Héctor Punina, vía Ambato.

Cuadro N° 28

					
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA					
GASTRONOMÍA					
Nombre de la receta:		Queso Andino			
Género		Entrada			
Porciones/peso:		200			
Fecha de producción:		10/04/2013			
Observaciones:		Producción artesanal			
					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Leche	L	500	0,41	205	
Fermento lácteo	gr	20	3	3	
Calcio	cc	50	0,15	0,15	
Cuajo	cc	50	0,8	0,8	
Costo variable				208,95	
10 % Servicio				20,90	
12 % Impuestos				25,07	
Costo neto				254,92	
Costo por pax				1,27	
P.V.P				5	
PROCEDIMIENTO					
1.- Pasteurizar la leche durante 1 hora, 60 ° C.					
2.- Enfriar la leche a 35 ° C.					
3.- Agregar a la leche el fermento lácteo, el cuajo y el calcio.					
4.- Al reposar 30 minutos coagula.					
5.- Cortar con la lira, en tamaño maíz.					
6.- Realizar el 1er batido durante 15 minutos.					
7.- Desuerado al 20 %.					
8.- Añadir agua caliente a 50 ° C más 40 gr de sal.					
9.- Realizar el 2do batido por el tiempo aproximado de 10 minutos, 38 ° C.					
10.- Desuerado total.					
11.- Después de 10 minutos de reposo colocar en el molde, junto con la prensa individual.					
12.- Reposar durante 12 horas.					
NOTA:	El peso de cada prensa es de 4 kg.				
	EL proceso de pasteurización es lento.				

11. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Tortillas de maíz

Categoría: Entrada

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés - Urbina

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido mayoritariamente.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico.

Formas de transmisión: Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona.

e. OBSERVACIONES.

Su presentación es en forma de empanadas y su cocción de lo realiza en la piedra.

12. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Mote con chicharrón

Categoría: Entrada

Dificultad: Bajo

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: Barrio San Pedro

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.

Vías de difusión: Vía oral (boca a boca) y festividades.

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES.

Para su venta hay demasiada competencia, mayor demanda en festividades.

13. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Mote

Categoría: Entrada

Dificultad: Bajo

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional y regional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca) y festividades.

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES.

El mote es utilizado como guarnición de la gran mayoría de platos fuertes.

14. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Tostado

Categoría: Entrada

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional y regional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca) y festividades.

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES.

El tostado es utilizado como guarnición de la gran mayoría de platos fuertes.

15. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Chorizo

Categoría: Fuerte

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.

Vías de difusión: Prensa local, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES.

Elaborado con carne seleccionada del cerdo, sin venas ni grasa (magra).

16. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Yahuarlocro

Categoría: Fuerte

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.

Vías de difusión: Prensa local, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local.

e. OBSERVACIONES.

Acompañado de la sangre cocida, curtido, aguacate y limón.

17. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Fritada

Categoría: Fuerte

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional e internacional.

Vías de difusión: Prensa local, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local.

e. OBSERVACIONES.

Por tradición la fritada es realizada en pailas de bronce, según creencias le da mejor textura y se concentra el sabor.

18. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Caldo de pata

Categoría: Fuerte

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido mayoritariamente.

Procedencia de la receta: Nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional.

Vías de difusión: Prensa local, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local.

e. OBSERVACIONES.

Para mejor sabor la pata debe ser de cerdo, porque también puede variar con patas de res.

19. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Caldo de gallina

Categoría: Fuerte

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados

Procedencia de los ingredientes: Naturales, del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional.

Vías de difusión: Prensa local, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local. Y festividades

e. OBSERVACIONES.

Muy apetecido por ser una sopa, que como género cárnico lleva gallina de campo.

20. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Cuy a la piedra

Categoría: Fuerte

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés - Urbina.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente

Procedencia de la receta: Antepasados

Procedencia de los ingredientes: Naturales, del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona.

e. OBSERVACIONES.

Elaborado con materia prima de su propio criadero, por ese hecho la preparación de este plato dura alrededor de 1h30min.

21. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Hornado

Categoría: Fuerte

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: Barrio San Pedro.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente

Procedencia de la receta: Nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, de otro sitio.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional.

Vías de difusión: Vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Puesto pequeños, mercado local, y festividades.

e. OBSERVACIONES.

El hornado lo compran en Riobamba, demasiada competencia, mayor demanda en feriados y fiestas.

22. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Llapingachos

Categoría: Fuerte

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente

Procedencia de la receta: Antepasados, nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Prensa local y vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar y vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, mercado local, y festividades.

e. OBSERVACIONES.

Los llapingachos también son usados como guarnición de la gran mayoría de sus preparaciones.

23. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Cholas Guaneñas

Categoría: Postre

Dificultad: Alto

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, prensa local, vía oral (boca a boca), festividades.



Formas de transmisión: Familiar, vía oral (boca a boca), Prensa escrita.

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local y festividades.

e. OBSERVACIONES.

Plato tradicional y ancestral porque lo preparan mínimo hace 120 años.

Cuadro N° 41

						
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA						
GASTRONOMÍA						
Nombre de la receta:		Cholas guaneñas				
Género		Postre				
Porciones/peso:		12				
Fecha de producción:		10/04/2013				
Observaciones:						
						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.		MISE EN PLACE
Harina trigo	gr	454		0,3		
Polvo hornear	gr	2		0,05		
Mantenguilla	gr	110		1		
Manteca cerdo	gr	50		0,5		
Azucar polvo	gr	40		0,3		
Agua tibia	gr	120				
Yema huevo	u	1		0,12		
Sal	gr	5		0,01		
Queso crema	gr	200		1,5	relleno	
Raspadura	gr	280		0,25	relleno	
Maicena	gr	20		0,05	relleno	
Huevos	u	2		0,24	batidas, relleno	
Agua	gr	100			relleno	
Costo variable					4,32	
10 % Servicio					0,43	
12 % Impuestos					0,52	
Costo neto					5,27	
Costo por pax					0,44	
P.V.P					0,5	
PROCEDIMIENTO						
1.- En un bowl colocamos la harina de trigo y añadimos los ingredientes y mezclamos bien						
2.- Ir colocando lentamente el agua tibia para obtener una masa homogénea. Reposar 20 minutos.						
3.- Extendemos la masa, cortamos en forma de discos-						
4.- Preparamos el relleno, en una olla pequeña añadimos la raspadura y 1/2 agua, hasta fucionar, después, agregamos queso, y en la otra mitad de agua disolvemos la maicena, incorporamos a la preparación junto con los huevos batidos, mantenemos un movimiento continuo hasta formar un dulce espero. Enfriar por completo.						
5.- En el primer disco untar el dulce, con el otro disco taparlo y lo tapamos.						
6.- Horno a 150 °C, en una lata engrasada colocamos nuestras cholas y las horneamos de 20 a 25 minutos, de ahí las dejamos enfriar por completo.						
La misma receta se utiliza para las empanadas, simplemente que varía						
NOTA:	el relleno, utilizando en vez de raspadura, queso rallado.					
No se pudo conseguir, la receta original.						

24. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Espumilla de taxo

Categoría: Postre

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Social, vecinal y nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva, del lugar.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar, vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños.

e. OBSERVACIONES.

Este postre participo en un concurso de platos típicos y quedó en primer lugar.

25. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Morocho con leche

Categoría: Postre

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés – Urbina.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca), festividades.

Formas de transmisión: Vía oral (boca a boca), prensa escrita.

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, mercado local.

e. OBSERVACIONES.

Postre típico de la sierra ecuatoriana.

26. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Chicha huevona

Categoría: Bebida

Dificultad: Regular

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar, vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, festividades.

e. OBSERVACIONES.

Bebida típica del lugar.

27. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Chicha de jora.

Categoría: Bebida

Dificultad: Medio

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: La matriz

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Antepasados.

Procedencia de los ingredientes: Naturales.

Temporalidad: Regula

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca).

Formas de transmisión: Familiar, vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, festividades.

e. OBSERVACIONES.

Bebida indispensable para la preparación de la chicha huevona, además se la puede tomar sola.

28. PLATO TRADICIONAL

a. DATOS GENERALES

Denominación: Canelazo.

Categoría: Bebida

Dificultad: Bajo

b. UBICACIÓN

Provincia: Chimborazo

Cantón: Guano

Parroquia: San Andrés -Urbina.

c. VALORACIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Reconocimiento cultural: Completamente aceptado.

Procedencia de la receta: Nacional.

Procedencia de los ingredientes: Naturales, conserva.

Temporalidad: Regular

d. DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Alcance: Local, nacional, regional, internacional.

Vías de difusión: Mercado turístico, vía oral (boca a boca), festividades.

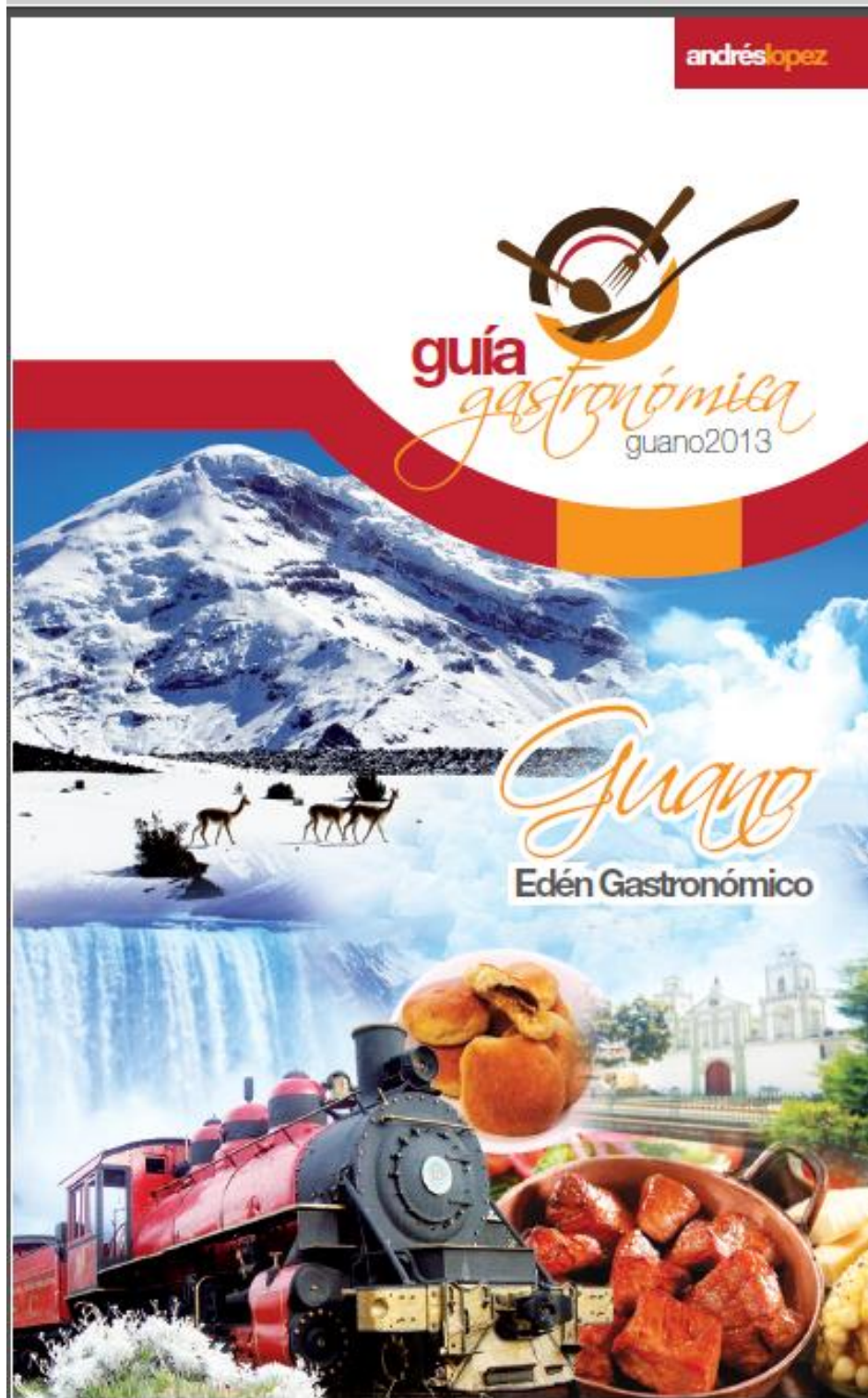
Formas de transmisión: Familiar, vía oral (boca a boca).

Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños, festividades.

e. OBSERVACIONES.

Excelente bebida, para acompañar un frío, se lo puede servir también junto con licor de caña.

E. ELABORACIÓN DE UNA GUIA TURÍSTICA - GASTRONÓMICA.



VII. CONCLUSIONES

- 👁️ La presente investigación sirvió como base para identificar los atractivos turísticos gastronómicos del cantón Guano, y así poderlos plasmar en la Guía Gastronómica, Guano 2013.

- 👁️ Se logró categorizar los atractivos turísticos gastronómicos diferenciándolos en sitios de hospedaje y alimentación, identificándose 11 sitios de alimentación y 6 de hospedaje, cabe destacar que en los sitios de hospedaje también se cuenta con el servicio de alimentos y bebidas.

- 👁️ De acuerdo al análisis de la información obtenida por las fuentes primarias y secundarias, el 37.5% de los visitantes, llegan a Guano con motivación de índole Gastronómica, a visitar el entorno dedicado a probar sus platillos y bebidas, de este porcentaje unos llegan a la zona urbana del cantón y otros están de paso en la zona rural.

- 👁️ Para esta investigación se utilizó técnicas de campo. Razón para escoger el método aplicado es que el tema se concentra en un inventario turístico gastronómico, que es una labor descriptiva pero sistemática que se instrumenta a partir de las fichas de inventario y que se apoya en las técnicas cualitativas de la entrevista semi - estructurada a prestadores de servicios de alimentos y bebidas.

- 👁️ Prácticamente en su totalidad, estos alimentos forman parte representativa de la culinaria local, del recetario, y en su mayoría son platos de difusión local, nacional, regional e internacional

- 👁️ No todos los productos nativos del lugar son incluidos o utilizados dentro de sus platillos tradicionales, a pesar de contar con una vasta gama de alimentos que fortalecerían su Gastronomía.

- 👁️ Se debe realizar inminentemente una mejora del servicio de restauración en el cantón Guano, desde el acondicionamiento de restaurantes y puestos de comida, hasta la higiene y manipulación de alimentos.

- 👁️ La información turística gastronómica que se tiene del cantón Guano, en cuanto a atractivos, eventos, gastronomía, es limitada, fueron datos obtenidos a través de las encuestas señalando que los encargados de información turística, no están cumpliendo a cabalidad su labor.

- 👁️ La oferta turística del cantón tiene un conjunto de atractivos y actividades diversas y complementarias que pueden aprovecharse mejor, para recibir más visitas y más beneficios de la actividad turística, con una adecuada planificación y políticas de gestión, comunicación y promoción, es una necesidad de sus turistas.

VIII. RECOMENDACIONES

- 👁️ Poner énfasis a la actividad turística gastronómica que se realiza en el cantón ya que es una de las actividades con mayor acogida al momento de visitar el lugar.

- 👁️ Se invita a realizar un estudio enfocando el cantón Guano desde el punto de vista de destino turístico, para así proporcionar una idea clara del potencial gastronómico para los turistas y elevar sus ingresos económicos y culturales.

- 👁️ Se recomienda primero aplicar a su gastronomía natal, la gran variedad y calidad de productos que se cosecha en sus tierras, y segundo realizar una ruta gastronómica, especificando sus platos, productos, bebidas y manjares, a los que se podría promocionar y por ende comercializar, con un porcentaje más alto de ventas.

- 👁️ Mantener en una constante retroalimentación a los propietarios y trabajadores de los establecimientos dedicados a la oferta de alimentos y bebidas, dedicada a temas de cultura general, sanitación e higiene alimenticia, atención al cliente para asegurar el consumo, venta de sus productos y salud de sus comensales.

- 👁️ Se recomienda ofrecer una información clara, detallada y/o actualizada sobre todo lo que se puede hacer en el cantón

escogido como esfera de investigación incluyendo sus fechas, atractivos turísticos, eventos religiosos, festividades, platos para degustar en tanto en la zona urbana como rural.

👁️ Investigar la posibilidad de diseñar y comercializar paquetes turísticos que integren varios atractivos de Guano, para lo cual se hace necesario desarrollar o crear un tema, que pueda ser llamativo y pueda combinar todos los atractivos que conforman el turismo de este lugar como es gastronomía, historia, recreación, religión y cultura.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. VITAMINAS-PROTEINAS

<http://www.buenastareas.com>

2012 – 07 - 20

2. Fournier M., M.A. Comida Yucateca: Fusión de culturas gastronómicas, 500 años de historia culinaria. [en línea]

<http://www.historiacocina.com>

2012 – 07 - 24

3. TURISMO (CONCEPTO)

<http://definicion.de/turismo/>

2012-07-29

4. GASTRONOMÍA (CONCEPTO)

<http://www.universidadperu.com>

2012 – 08 – 04

5. Felipe Gallego, J. Peyrolón Melendo, R. Diccionario de Hostelería:

Hotelería y Turismo, Restaurante y Gastronomía, Cafetería y Bar.

Australia: Paraninfo Thomson. 2004.

6. Wayne G. Professional Cooking. 7ª. ed. USA: John Willey & Sons. 2011.

7. Lacanau, G. Norrild, J. Gastronomía y Turismo: Cultura al plato. Buenos

Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003.

8. TURISMO GASTRONÓMICO (CONCEPTO)

[Http://redatam.inec.gob.ec/](http://redatam.inec.gob.ec/)

2013 – 01 -05

- 9. Flavian, C. Fandos, C.** Turismo Gastronómico. Estrategias de Marketing y Experiencias de éxito. Zaragoza. 2011.
- 10. Brown Lester, R.** El hombre la tierra y los alimentos. UTEHA. Mexico. 1967.
- 11. Arouni, J.** La gastronomía como producto turístico: Marketing. México: Trillas 2008.
- 12. Gándara, J. Schlüter, R.** Gastronomía y Turismo: Una introducción. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.2003
- 13. Cárdenas T.** Producto turístico. 1991; Trillas: 24 – 28.
- 14. Suárez Incla, M.R.** Ética, Patrimonio e Identidad. Una cuestión de valores y una solución de equilibrio evolutivo. Quito: Abya Yala. 2002
- 15. Benavides, J. Jaramillo, E. Pesantes, F.** Elaboración del Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico del Cantón Nobol. Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil. 2007
- 16. España: OMT.** Introducción al Turismo. Madrid: OMT. 1998
- 17. Boullón, R.C.** Planificación del Espacio Turístico. México: Trillas. 2006.

- 18. España: OMT.** La política del turismo en relación con los alimentos locales.
Madrid: OMT. 2000
- 19. Alarcón, E.** Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Guano con Compromiso y Participación Ciudadana 2012 – 2022.
- 20. Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano.** Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Guano con compromiso y participación ciudadana. 2012 – 2022.
Guano: Equipo Técnico.
- 21. Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano.** Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Guano con compromiso y participación ciudadana. 2012 – 2022.
Guano: talleres barriales de diagnóstico participativo.
- 22. Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano.** Información Turística. Lugares turísticos. 2012 – 2022.
- 23. Regina, G. Schlüter, R.** Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos 2006
- 24. Puig, A.** Los Nuevos Negocios Turísticos. Madrid: Valletta. Ediciones. 2006.

X. **ANEXOS**

10.1. ANEXO 1

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENCUESTA

OBJETIVO: Obtener información acerca del consumo y aceptación de la gastronomía del cantón Guano para Desarrollar Un Inventario Turístico Gastronómico.

Sexo: M F

Edad: _____

1. Conoce el término turismo -gastronómico.

SI _____

NO _____

2. Con que frecuencia Ud. visita Guano.

Cada semana _____

Cada 15 días _____

Cada mes _____

Esporádicamente _____

3. Cuál es el motivo especial de su visita al cantón Guano.

Gastronomía _____

Artesanías _____

Vestuario _____

Recreación _____

4. Que preparaciones gastronómicas tradicionales conoce del cantón Guano

Fritada _____

Cholas _____

Mote _____

Tostado _____

Chorizo _____

Empanadas _____

Cuy a la piedra _____

Tortillas de maíz _____

Chicha Huevona _____

Quesos Andinos _____

5. Cree que la gastronomía del cantón Guano ha crecido en los últimos años.

SI _____

NO _____

6. Como es la información otorgada por el ITUR (información Turística) en cuanto a sitios de consumo alimentario.

Excelente _____

Buena _____

Regular _____

Mala _____

No hay información _____

7. Considera que la gastronomía es una de las principales actividades turísticas del cantón.

SI _____

NO _____

8. ¿Desearía contar con una Guía Turística – Gastronómica del cantón Guano para promocionar sus atractivos?

Definitivamente _____

Puede ser _____

Tal vez _____

No hace falta _____

GRACIAS POR SU COLABORACION

10.2. ANEXO 2

GEOREFERENCIACIÓN DE LOS ATRACTIVOS

ALIMENTACIÓN

Restaurante La Posada

762270 E 9822875 N 2752 m

Restaurante Danny`s

762350 E 9822604 N 2743 m

Restaurante Guaneñita

761776 E 9822864 N 2752 m

Restaurante Palacio de los chorizos

762232 E 9822834 N 2752 m

Fritadería Guijarro

762260 E 9822841 N 2751 m

Cafetería Mokaccino

762178 E 9822483 N 2730 m

Restaurante Que delicia

762261 E 9822652 N 2731 m

Tienda La delicia

762358 E 9822553 N 2735 m

Restaurante Guaneñita 2

762165 E 9822584 N 2730 m

Mercado Municipal de Guano

762565 E 9822642 N 2723 m

Asociación Campesina “Nueva Vida”

Cutahua “CUTAHUIÑITO”

754757 E 9832600 N 3470 m

HOSPEDAJE

Hostería La Andaluza

752512 E 9830179 N 3328 m

Hostería Vista Hermosa

761945 E 9823158 N 2768 m

Hostería Karen Estefanía

761752 E 9821981 N 2746 m

Hostería Quinta Aidita

761716 E 9823116 N 2790 m

Albergue Urbina

754790 E 9835810 N 3636 m



Hotel San Andrés

755875 E 9824247 N 3046 m

Posada La Estación

754775 E 9835770 N 3636 m

10.3. ANEXO 3

 ACREDITADA RES.006CONEA 2009 103 DC	esPOCH ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO ESCUELA DE GASTRONOMÍA Panamericana Sur Km. 11/2 Teléfono (032) 605-902 Ext. 147 - 148	 4549-E
--	--	---

Oficio 293EG-FSP-2011
Noviembre 15 de 2012

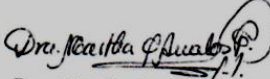
Licenciado
Edgar Alarcón
ALCALDE DEL GADM MUNICIPAL DE GUANO
Presente.

Señor Alcalde:



Reciba un cordial saludo y el deseo de éxitos en la funciones delicadas que desempeña, a la vez que me permito solicitar a usted de la manera más comedida se sirva autorizar y brindar las facilidades al señor López Zuñiga Andrés Francisco estudiante de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH para que pueda desarrollar la Tesis de Grado titulada "Inventario de los atractivos turísticos-gastronómicos del Cantón Guano, Provincia de Chimborazo, 2012" aprobado mediante Res. 162 del Consejo Directivo de la Facultad de Salud Pública y previo a la obtención del Título Profesional de Licenciado en Gestión Gastronómica.

Por su gentil atención, agradezco,

Atentamente,


Dra. Martha Avalos Pérez
DIRECTORA ESCUELA GASTRONOMÍA

Verónica A.

"Saber para ser"

10.4. ANEXO 4



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN GUANO**
Subproceso de Recursos Humanos.



Oficio N°.0003- JSPRH-2013

Guano, 8 de enero del 2013

Doctora
Martha Avalos Pérez
DIRECTORA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA ESCUELA SUPERIOR
POLITECNICA DE CHIMBORAZO
Ciudad

Señora Decana

Mediante oficio N° 293EG-FSP-2011 con el pedido de poder realizar la tesis de grado titulada "INVENTARIO DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS GASTRONOMICOS DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2012 - 2013", Yo, Dr. Germán Patricio Lema Colcha, con cédula de identidad N° 060357098-7, me comprometo a autorizar a quien corresponda se facilite entregar la información necesaria para la elaboración del trabajo investigativo con la temática por ser tema de interés para el GAD Municipal Guano, autorizo al Sr. Andrés Francisco López Zúñiga portador de la cédula de identidad N° 060288888-5 estudiante de la Escuela de Gastronomía, Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Particular que comunico para los fines consiguientes.

Atentamente

Atentamente,

Dr. G. Patricio Lema C.
JEFE DE SUBPROCESO DE RR.HH.





Elaborado por: IPAA

10.6. ANEXO 6

FICHA DE INVENTARIO TURISTICO - GASTRONÓMICO / PLATOS									
Encuestador	Andrés Francisco López Zúñiga			Código ficha	I.TG - PT - GUA -		Fecha	2013/04/	
Provincia	Chimborazo			Cantón	Guano		Parroquia		
1. Descripción del plato									
1.1. Valorización social y cultural.									
1.1.1 Denominación									
1.1.2. Categoría		1.1.3. Reconocimiento cultural.		1.1.4. Procedencia de la receta		1.1.5. Procedencia de los ingredientes		1.1.6. Temporalidad	
Entrada		Completamente aceptado		Antepasados		Naturales		Regular	
Fuerte		Reconocido mayoritariamente		Social/Vecinal		Conserva			
Postre		Reconocido minoritariamente		Nacional		Del lugar		Temporal	
Bebida		Por desaparecer		Internacional		Otro sitio			
1.2. Factores de elaboración y nutricionales.						Importado			
1.2.1. Dificultad de elaboración				2. Receta tradicional.					
Muy bajo		Bajo		Regular	2.1. Número de pax.				
Medio		Alto		Muy alto	2.2. Ingredientes, preparación y presentación.				
				Ingredientes:					
				Preparación:					

3. Difusión						4. Comercialización			
3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión		4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado Turístico		Familiar		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca (via oral)		Mercado Nacional		Puestos pequeños	
Mercado Regional		Boca a boca (via oral)		Educación		Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festivales o Festividades		Prensa escrita y libros de cocina.		Mercado internacional		Festivales o festividades	
5. Fuentes de información						6. Observaciones			

10.7. Anexo 7

					
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA					
GASTRONOMÍA					
Nombre de la receta:					
Género					
Porciones/peso:					
Fecha de producción:					
Observaciones:					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	V UNIT.	V TOTAL.	MISE EN PLACE
Costo variable					
10 % Servicio					
12 % Impuestos					
Costo neto					
Costo por pax					
P.V.P					
PROCEDIMIENTO					
NOTA:					

10.8. Anexo 8 Fotografías

