



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

**“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA PARA EL  
FOMENTO DEL TURISMO EN EL CANTÓN CEVALLOS 2014”**

**TESIS**

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

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**JESSICA JAQUELINE FLORES FLORES**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2015**

## **AGRADECIMIENTO**

A mis padres José y Fanny Flores quienes a lo largo de toda mi vida han estado junto a mí y me han llevado hasta donde estoy ahora, a todas aquellas personas que hicieron posible este trabajo, brindándome su apoyo incondicional gracias por estar ahí en una etapa más de mi vida.

A esos amigos y maestros que aunque son pocos, han constituido un gran soporte durante mi vida académica, ya que siendo de otra Provincia han sido como mi segunda familia.

Sobre todo a Dios que a veces nos pone las pruebas más difíciles, pero es aquel amigo con quien siempre puedo contar y apoyarme incondicionalmente. Gracias.

## **DEDICATORIA**

Dedicada a Dios, a mis padres que pese a las adversidades luchan por mí día a día apoyándome en cada paso que doy.

A mi hermana Mica, mi tía Mariana y mis primitos Sofy, Emilio, Camila y Tonny que son la que son la muestra de que la familia es lo más importante que una tiene.

Pero sobre todo a dos seres que ya no están junto a mí, que Dios me dio la dicha de haberlos puesto en mi camino y aunque se fueron casi al mismo tiempo cada momento que compartí junto a ellos los llevo siempre en mi corazón.

Porque todo es posible cuando lo deseas con fervor.

## **RESUMEN**

La presente investigación tuvo como objeto la elaboración de una guía gastronómica para el fomento del turismo en el Cantón Cevallos Provincia de Tungurahua, el universo estuvo constituido por la población económicamente activa que son 349 personas según la tasa de crecimiento poblacional.

Se evidenció como problema gastronómico que existe un nivel mínimo de información sobre los establecimientos, platos típicos y servicios que ofertan al consumidor, por lo que se decidió promocionar la guía gastronómica dando un mayor enfoque e interés en los principales restaurantes, hosterías y quintas, con los datos más representativos del local como la ubicación, teléfonos y servicios que brindan, dando a conocer más acerca de este pequeño rincón cevallese, promocionando el desarrollo turístico gastronómico en el cantón.

Se recomienda seguir fomentando la gastronomía de la zona, creando diversas fuentes de información como la reproducción y distribución del Guía, para así seguir promoviendo el interés del visitante en este precioso lugar de la Provincia de Tungurahua.

Su comida típica, tradiciones, cultura, atractivos turísticos de la localidad y sobre todo la hospitalidad que ofrece su gente, hacen del Cantón Cevallos un lugar donde uno quiere regresar y compartir con sus seres queridos.

## **SUMARY**

The purpose of this research was the development of a gastronomic guide to promote tourism in the Cevallos Canton Province of Tungurahua; the universe consisted of an economically active population of 349 people.

It was shown as a gastronomic problem that there is a minimum level of information on establishments, dishes and services offered to the consumer, so it was decided to promote the gastronomic guide giving more focus and interest in the main restaurants, inn, fifth, with most representative local data such as location, phone number and services provided, revealing more about this little corner cevallense, promoting culinary tourism development in the country.

It is recommended to further promote the cuisine of the area, creating several sources of information such as reproduction and distribution of the guide, so as to further promote the interest of the visitors to this beautiful place in the Tungurahua Province.

The typical food, tourist attractions of the town and especially the hospitality offered by the people, make the Cevallos Canton a place where you want to go back and share with their loved.

## **INDICE**

<b>I.</b>	<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>16</b>
<b>II.</b>	<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>17</b>
	<b>A. GENERAL.....</b>	<b>17</b>
	<b>B. ESPECÍFICO.....</b>	<b>17</b>
<b>III.</b>	<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>18</b>
<b>1.1.</b>	<b>Restaurante.....</b>	<b>18</b>
<b>1.2.</b>	<b>Tradicional.....</b>	<b>18</b>
<b>1.3.</b>	<b>Alimentación.....</b>	<b>18</b>
<b>2.1.</b>	<b>Guía.....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.</b>	<b>Guía gastronómica.....</b>	<b>18</b>
<b>2.3.</b>	<b>Guía gastronómica del Ecuador.....</b>	<b>19</b>
<b>2.4.</b>	<b>Gastronomía.....</b>	<b>20</b>
<b>2.4.1.</b>	<b>Historia de la gastronomía.....</b>	<b>20</b>
<b>2.4.1.2.</b>	<b>Los amigos del fuego.....</b>	<b>20</b>
<b>2.4.2.2.</b>	<b>La alimentación en antiguo Egipto.....</b>	<b>21</b>
<b>2.4.2.3.</b>	<b>Origen y concepto de la alta cocina.....</b>	<b>22</b>
<b>2.5.</b>	<b>Gastronomía ecuatoriana.....</b>	<b>23</b>
<b>2.6.</b>	<b>Establecimientos gastronómicos.....</b>	<b>28</b>
<b>2.7.</b>	<b>Cultura gastronómica.....</b>	<b>31</b>
<b>2.8.</b>	<b>Patrimonio.....</b>	<b>34</b>
<b>2.8.1.</b>	<b>Patrimonio cultural.....</b>	<b>34</b>
<b>2.8.2.</b>	<b>Bienes culturales.....</b>	<b>35</b>
<b>2.8.3.</b>	<b>Patrimonio y tiempo.....</b>	<b>36</b>

2.8.4. Objetos y memoria.....	36
2.8.5. Valor del patrimonio.....	37
2.8.6. Patrimonio material.....	39
2.8.7. Patrimonio inmaterial.....	40
2.8.8. Patrimonio natural.....	41
2.9. El turismo.....	42
2.9.1. Turismo gastronómico del Ecuador.....	42
2.9.2. Fomentación de la gastronomía ecuatoriana.....	45
2.10. Cantón Cevallos.....	46
2.10.1. Ocupación y producción.....	47
2.10.2. Generalidades sociales.....	47
2.10.3. Religión.....	47
2.10.4. Comercio.....	47
2.11. Leyes del Ministerio de Turismo de Ecuador.....	48
IV. METODOLOGÍA.....	50
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	50
1. LOCALIZACIÓN.....	50
2. TEMPORALIZACIÓN.....	51
B. VARIABLES.....	51
1. IDENTIFICACIÓN.....	51
2. DEFINICIÓN.....	51
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	52
C. TIPO DE DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	53
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	53

<b>E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....</b>	<b>56</b>
<b>V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>58</b>
<b>A) FRECUENCIAS Y TABULACIÓN.....</b>	<b>58</b>
1. CONCLUSIONES.....	65
2. RECOMENDACIONES.....	66
<b>VI. PROPUESTA.....</b>	<b>67</b>
1. TEMA.....	67
2. DATOS INFORMATIVOS.....	67
3. ANTECEDENTES.....	67
4. JUSTIFICACIÓN.....	67
5. OBJETIVOS.....	68
a). GENERAL.....	68
b). ESPECÍFICO.....	68
6. DESCRIPCIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS.....	68
7. PATRIMONIOS DEL CANTÓN CEVALLOS.....	69
7.1. ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS.....	69
7.2. VIVIENDA ANTIGUA.....	70
7.3. MUSEO.....	70
7.3.1. CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA.....	71
7.3.2. COMUNICACIÓN.....	71
7.3.3. OCUPACIÓN Y PRODUCCIÓN.....	71
7.3.4. GENERALIDADES SOCIALES.....	71
7.3.5. Religión.....	72
7.3.6. Determinación política.....	72

7.3.7. Educación.....	72
7.3.8. Cultura.....	72
<b>8. PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....</b>	<b>73</b>
8.1. PICANTERÍA EL CAJÓN.....	74
8.2. HOSTERÍA “PUEBLITO SERRANO”.....	74
8.3. PARADERO “LAS ROSAS”.....	76
8.4. PARADERO “SUPER CUY”.....	76
<b>9. PATRIMONIO ECONÓMICO.....</b>	<b>77</b>
9.1. ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.....	79
9.1.2. Sector agropecuario.....	79
9.1.3. Sector manufacturero.....	80
9.1.4. Sector turístico.....	81
9.1.5. Comercio y servicios.....	83
9.1.6. Principales problemas económicos productivos.....	83
<b>10. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....</b>	<b>84</b>
<b>11. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....</b>	<b>88</b>
<b>GUÍA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>88</b>
VII. CONCLUSIONES.....	131
VIII. RECOMENDACIONES.....	132
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	134
X. ANEXOS.....	138
ANEXO N. 01.....	138
ANEXO N. 02.....	140
ANEXO N.03.....	146

<b>ANEXO N.04.....</b>	<b>153</b>
<b>ANEXO N.05.....</b>	<b>157</b>
<b>ANEXO N.06.....</b>	<b>160</b>
<b>ANEXO N.07.....</b>	<b>166</b>

## **ÍNDICE DE CUADROS**

<b>Cuadro No. 01. PATRIMONIO MATERIAL.....</b>	<b>40</b>
<b>Cuadro No. 02. PATRIMONIO INMATERIAL.....</b>	<b>41</b>
<b>Cuadro No. 03. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENOS.....</b>	<b>56</b>
<b>Cuadro No. 04. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....</b>	<b>85</b>

## **ÍNDICE DE GRÁFICOS**

<b>Grafico No. 01. PATRIMONIO Y TIEMPO.....</b>	<b>36</b>
<b>Grafico No. 02. OBJETOS Y MEMORIAS.....</b>	<b>37</b>
<b>Grafico No. 03. VALOR DEL PATRIMONIO.....</b>	<b>38</b>
<b>Grafico No. 04. VALORES DEL PATRIMONIO.....</b>	<b>38</b>
<b>Grafico No. 05. ARTÍCULOS DONDE SE DEFINEN EL PATRIMONIO.....</b>	<b>39</b>
<b>Grafico No. 06. LO QUE MÁS LE LLAMA LA ATENCIÓN.....</b>	<b>58</b>
<b>Grafico No. 07. QUE BUSCA EN UN ESTABLECIMIENTO.....</b>	<b>59</b>
<b>Grafico No. 08. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE ELIGE.....</b>	<b>60</b>
<b>Grafico No. 09. TIPO DE COMIDA QUE ESCOGE CASUALMENTE.....</b>	<b>61</b>
<b>Grafico No. 10. PRECIO QUE SUELE PAGAR.....</b>	<b>62</b>
<b>Grafico No. 11. CÓMO IMPULSAR EL TURISMO.....</b>	<b>63</b>

<b>Grafico No. 12. SE DEBERÍA REALIZAR UNA GUÍA.....</b>	<b>64</b>
--	-----------

## **ÍNDICE DE FOTOS**

<b>Foto No. 01. ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS.....</b>	<b>69</b>
<b>Foto No. 02. VIVIENDA ANTIGUA.....</b>	<b>70</b>
<b>Foto No. 03. MUSEO.....</b>	<b>71</b>
<b>Foto No.04. BANDERA.....</b>	<b>91</b>
<b>Foto No. 05. EL ESCUDO.....</b>	<b>91</b>
<b>Foto No. 06. ESTACIÓN DEL TREN.....</b>	<b>92</b>
<b>Foto No. 07. IGLESIA MATRIZ DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>93</b>
<b>Foto No. 08. ARTESANOS DE CALZADO DEL CANTÓN.....</b>	<b>94</b>
<b>Foto No. 09. CALZADO .....</b>	<b>95</b>
<b>Foto No. 10. PRODUCCIÓN FRUCTÍCOLA.....</b>	<b>95</b>
<b>Foto No. 11. ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS.....</b>	<b>96</b>
<b>Foto No. 12. MUSEO.....</b>	<b>96</b>
<b>Foto No. 13. VIVIENDA ANTIGUA.....</b>	<b>97</b>
<b>Foto No. 14. MAPA GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>97</b>
<b>Foto No. 15. HOSTERÍA “PUEBLITO SERRANO”.....</b>	<b>98</b>
<b>Foto No. 16.LLAPINGACHO.....</b>	<b>100</b>
<b>Foto No. 17. RINCÓN DE JUANITO.....</b>	<b>101</b>
<b>Foto No. 18. HELADO DE PAILA.....</b>	<b>102</b>
<b>Foto No. 19. PARADERO “LAS ROSAS” .....</b>	<b>103</b>
<b>Foto No. 20. CUY ASADO CON PAPAS EN SALSA DE MANÍ.....</b>	<b>104</b>

<b>Foto No. 21. QUINTA LA FLORIDA.....</b>	<b>106</b>
<b>Foto No. 22. AGUADO DE GALLINA.....</b>	<b>107</b>
<b>Foto No. 23. PARADERO LAS ROMELIAS.....</b>	<b>108</b>
<b>Foto No. 24. FRITADA.....</b>	<b>110</b>
<b>Foto No. 25. DESCANSO REAL.....</b>	<b>111</b>
<b>Foto No. 26. CHUPÉ DE PESCADO.....</b>	<b>112</b>
<b>Foto No. 27. HORNADOS DOÑA ROSITA.....</b>	<b>113</b>
<b>Foto No. 28. HORNADO.....</b>	<b>114</b>
<b>Foto No. 29. PICANTERÍA EL CAJÓN.....</b>	<b>116</b>
<b>Foto No. 30. CHICHA DE JORA.....</b>	<b>117</b>
<b>Foto No. 31. SUPER CUY.....</b>	<b>118</b>
<b>Foto No. 32. CONEJO ASADO.....</b>	<b>119</b>
<b>Foto No. 33. QUINTA ANITA MARÍA.....</b>	<b>120</b>
<b>Foto No. 34. LOCRO DE CUY.....</b>	<b>121</b>
<b>Foto No. 35. CENTRO DE ACOPIO.....</b>	<b>122</b>
<b>Foto No. 36. CALDO DE PATA.....</b>	<b>123</b>
<b>Foto No. 37. CASCADA JUN-JUN.....</b>	<b>124</b>
<b>Foto No. 38. MONUMENTO AL FERROCARRILERO.....</b>	<b>125</b>
<b>Foto No. 39. RUTA DEL TREN.....</b>	<b>125</b>
<b>Foto No. 40. HUERTOS FRUTALES.....</b>	<b>126</b>
<b>Foto No. 41. MONUMENTO DE PEDRO FERMÍN CEVALLOS.....</b>	<b>126</b>

<b>Foto No. 42. IGLESIA MATRIZ DEL CANTÓN.....</b>	<b>127</b>
<b>Foto No. 43. PARQUE DE LA MADRE.....</b>	<b>127</b>
<b>Foto No. 44. MONUMENTO AL ZAPATERO.....</b>	<b>128</b>
<b>Foto No. 45. RUTA DEL CALZADO.....</b>	<b>128</b>
<b>Foto No. 46. CENTRO RECREACIONAL DEL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES.....</b>	<b>129</b>
<b>Foto No.47. PREMIACIÓN AL EQUIPO PCV.....</b>	<b>153</b>
<b>Foto No. 48. ENTREGA DEL LA GUÍA GASTRONÓMICA AL ING. BAYARDO CONSTANTE ALCALDE DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>153</b>
<b>Foto No. 49. PROMOCIÓN DE LA GUÍA EN LA ALCALDÍA.....</b>	<b>154</b>
<b>Foto No. 50. SRA. ELIZABETH PAREDES DEPARTAMENTO DE CULTURA.....</b>	<b>154</b>
<b>Foto No. 51. PROMOCIÓN CONJUNTAMENTE CON EL DEPARTAMENTO DE CULTURA.....</b>	<b>155</b>
<b>Foto No. 52. FIESTAS CANTONALES.....</b>	<b>155</b>
<b>Foto No. 53. FESTIVIDADES.....</b>	<b>156</b>
<b>Foto No. 54. SOLICITUD PARA REALIZAR EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>157</b>
<b>Foto No. 55. SOLICITUD PARA VALIDAR EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>158</b>
<b>Foto No. 56.SOLICITUD APROBADA.....</b>	<b>159</b>
<b>Foto No. 57. ESTACION DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS.....</b>	<b>160</b>
<b>Foto No. 58. VIVIENDA ANTIGUA.....</b>	<b>162</b>

<b>Foto No. 59. MUSEO.....</b>	<b>164</b>
<b>Foto No. 60. RUTA DEL TREN.....</b>	<b>166</b>
<b>Foto No. 61. CICLOVÍA.....</b>	<b>166</b>
<b>Foto No. 62. CALZADO.....</b>	<b>166</b>
<b>Foto No. 63. COMIDA TÍPICA.....</b>	<b>166</b>
<b>Foto No. 64. ECU 911.....</b>	<b>167</b>
<b>Foto No. 65. ENCUESTAS.....</b>	<b>167</b>
<b>Foto No. 66. ENCUESTAS.....</b>	<b>167</b>
<b>Foto No. 67. FERIA CEVALLENITA.....</b>	<b>167</b>

#### **ÍNDICE DE MAPAS**

<b>Mapa No. 01. MAPA DE LA UBICACIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>50</b>
<b>Mapa No. 02. MAPA GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>97</b>

#### **ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Tabla No. 01. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....</b>	<b>52</b>
<b>Tabla No. 02. BARRIOS Y CASERÍOS DEL CANTÓN CEVALLOS.....</b>	<b>54</b>
<b>Tabla No. 03. INDIQUE QUE ES LO QUE MÁS LE LLAMA LA ATENCIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS?.....</b>	<b>58</b>
<b>Tabla No. 04. CUANDO SALE A COMER POR FUERA, ¿QUÉ BUSCA DE UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA?.....</b>	<b>59</b>
<b>Tabla No. 05. ¿QUÉ TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS USTED NORMALMENTE ELIGE?.....</b>	<b>60</b>

Tabla No. 06. ¿QUÉ TIPO DE COMIDA ESCOGE CASUALMENTE?.....	61
Tabla No.07. ¿QUÉ PRECIO SUELE PAGAR?.....	62
Tabla NO. 08. ¿CÓMO CRÉE USTED QUE SE PODRÍA IMPULSAR EL TURISMO EN ELCANTÓN?.....	63
Tabla No. 09. ¿CRÉE USTED QUE DEBERÍA REALIZARSE UNA GUÍA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO?.....	64

## I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana está sobresaliendo tanto a nivel nacional como internacional, siendo esta una actividad generadora de riqueza brindando así un impulso en el desarrollo y conservación de sus tradiciones, dando a conocer la diversidad de platos típicos que son propios de cada región como el hornado, llapingachos, chicha de jora entre otros platos que se ofrece nuestro país.

Por lo tanto el Ecuador es un país que está incursionando en el adelanto de su gastronomía, por este motivo aparecen las ideas de promocionar las localidades con potencial turístico para el mercado, que pueden brindar atractivos gastronómicos y culturales.

Es así que en la actualidad se conoce al Cantón Cevallos como uno de los lugares dedicados a la producción y comercialización de calzado, pero también se caracteriza por el exquisito sabor de su comida típica propia de la sierra como es el cuy asado, hornado, fritada, chicha, etc. Exquisitos sabores culinarios a los cuales se dará un impulso gastronómico, ya que es un lugar que ofrece servicios de alimentación a propios y extranjeros.

El presente proyecto tiene como finalidad fomentar y promocionar gastronómicamente al Cantón Cevallos a través de una guía gastronómica al cual se va a dar mayor interés y enfoque en este trabajo, permitiendo a los turistas ubicar los principales restaurantes y sitios de expendio de comida representativa del lugar, con el fin de promover el desarrollo turístico del cantón.

## **II. OBJETIVOS**

### **C. GENERAL**

- Elaborar una guía gastronómica para el fomento del turismo en el Cantón Cevallos.

#### **D. ESPECÍFICO**

- Investigar la localización de los establecimientos de comida así como los menús que ofertan, a través de la ficha de investigación.
- Describir los patrimonios culturales presentes en el cantón.
- Diseñar la guía gastronómica con los establecimientos y el plato más representativo del local, igualmente los atractivos turísticos del cantón.

### **III. MARCO TEÓRICO**

#### **1.4. Restaurante**

Establecimiento donde se sirve comidas de distintas especialidades en mesas atendidas por camareros. (Pachón M, Paredes J. , 2004)

### **1.5. Tradicional**

Transmisión generalmente oral, efectuada de generación en generación, de hechos históricos, obras literarias, costumbres, leyes, doctrinas y leyendas. (Pachón M, Paredes J. , 2004)

### **1.6. Alimentación**

Es una acción voluntaria y consciente de los seres vivos que consisten en satisfacer la necesidad física de obtener nutrientes y energía para mantener el organismo en buen estado. (Martínez J., 2011)

### **2.5. Guía**

Libro de consulta donde se puede encontrar los datos necesarios para conocer un país, una ciudad o una zona geográfica a la que se va de viaje: donde se puede encontrar una serie de información acerca de un servicio. (Larousse Editorial, S.L., 2003)

### **2.6. Guía gastronómica**

Es un aliado del viajero, son la perfecta referencia durante un viaje; para aprovecharlas se debe conocer lo más importante y, sobre todo, aprender a utilizarlas. (CNN EXPANSIÓN , 2011)

La guía representa un aporte gastronómico en el que existen diversas características de los restaurantes de categoría que son reconocidos por organizaciones que laboran este tipo de guías, de esta forma busca hacer saber a la gente de este tipo de restaurantes satisfaciendo las necesidades del cliente. Desde el siglo XIII en el continente europeo se procedió a elegir los mejores

establecimientos de comida del mundo, los mismos que fueron asentados por profesionales de la gastronomía cuyo objetivo es mejorar la calidad de los restaurantes y la sana competencia profesional por parte de los chefs. Una ventaja de estas guías es la premiación a los mejores establecimientos que fueron tomados en cuenta por diversos aspectos y la calidad de su atención. Dando así a conocer en una guía las características de los restaurantes como su precio, ambiente, calidad de servicio, productos entre otros. (Hernández G., 2010)

## **2.7. Guía gastronómica del Ecuador**

Donde se distribuye entre los Anunciantes y Suscriptores, Chefs y Profesionales del Sector, Medios de Comunicación, Hoteles, Cámaras, Delegaciones Diplomáticas, así como en los Servicios de Taxi y las principales Librerías y Supermercados. Se inició recopilando información de todo el país; sabores, olores y colores de nuestras cocinas, tanto locales, como de fusión e internacionales que hoy diversifican la oferta para nuestro paladar. Poco a poco se incorporó más servicios, productos y productores, puntos de acopio y todas aquellas posibilidades que nos hagan más fácil, decidir, comprar, conocer, preparar y probar cada una de las posibilidades del buen comer.

Segmentación del contenido:

- Prólogos, introducción, noticias e índice
- Restaurantes sugeridos
- Lista de restaurantes y afines en Ecuador
- Rutas gastronómicas ecuatorianas
- Chef y sus mejores recetas

- Proveedores y servicios
- Equipamiento
- Catering
- Productos
- Rincón de Vinos y Licores
- Escuelas
- Actividades Varias
- Cupones de descuento. (HoritzoGrup, 2013)

## **2.8. Gastronomía**

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

- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.
- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven.
- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a sus comensales. (Martínez J., 2011)

### **2.8.1. Historia de la gastronomía**

#### **2.4.1.3. Los amigos del fuego**

Surgió hace alrededor de 1600.000 años, en África durante la época de las glaciaciones por lo que debió protegerse con fuego en el interior de cuevas y construir refugios. También fue el primero en extenderse en Asia y Europa en busca de alimentos. (Martínez J., 2011)

Los cambios del cráneo dan cuenta de la evolución de hombre pues puede observarse un desarrollo progresivo utilizando piedras pulimentadas, culturas paleolíticas que permitieron el desarrollo de las primeras sociedades cazadoras y recolectoras. (Martínez J., 2011)

La necesidad de unas zonas de cultivo obliga a la preparación de los campos mediante un sistema de deforestación por medio del fuego y utilización de un nuevo utillaje, las hachas como principal representante. (Martínez J., 2011)

En efecto la producción agrícola se destinaba, por una parte, al consumo directo mediante a su almacenamiento con el objetivo de satisfacer tres aspectos: la conservación de alimentos durante un largo periodo, la conservación de semillas para su reproducción y su utilización como producto de intercambio. (Martínez J., 2011)

#### **2.8.2.2. La alimentación en antiguo Egipto**

El alimento de mayor consumo era el pan y sus derivados. El trigo era la materia prima más utilizada, disminuyendo la calidad en épocas de crisis. La carne era un lujo para la mayoría de los egipcios aunque la mayoría de las familias tenían algún animal, utilizando como tiro o para abastecimiento de leche. Cerdos, ocas, gansos, o cabras eran los animales más utilizados de consumo. En la zona costera debemos imaginarnos que consumían pescado marino mientras que el Nilo proporcionaría peces fluviales. Entre las bebidas destacamos el vino y la cerveza siendo esta la más consumida. La cocina en la antigua roma mejor conocida de la vida privada de los romanos es la relativa a la comida. Tres eran las comidas que habían habitualmente: el ientaculum era el desayuno que consistía básicamente en pan untado en ajo, sal o algún otro condimento; en

algunas casa se consumía también huevos, queso, leche, Miel, frutos, uvas, u otra clase de frutas. El almuerzo, en el que se tomaba las sobras de la cena anterior, frías o recalentadas y por último la comida principal: la cena comenzaba sobre cuatro a cinco de la tarde, y en familias nobles se promulgaba durante horas. En los tiempos de la república la cena era bastante simple se tomaba papilla de trigo y los de más alimentos mencionados. Solamente en días festivos se sacrificaba animales a los dioses. (Martínez J., 2011)

### **2.8.2.3. Origen y concepto de la alta cocina**

La cocina moderna está vinculada inexorablemente a Francia. Ya en el año 1578 en Francia el Rey Enrique III creó la orden de los “Caballeros del espíritu santo” cuyo signo distintivo era llamado Cordon Blue. Este nombre pasó a ser sinónimo de excelencia culinaria por los fastuosos banquetes que organizaban los caballeros y ya en 1985 dió el nombre a la reconocida escuela culinaria del mundo con sede en París. En 1986 se realizó la primera demostración culinaria en Le Cordon Blue desde entonces es la más afamada por su excelencia. (Martínez J., 2011)

Desde finales del siglo XIX hasta finales del siglo XX, se crea un estilo de cocina de estilo francesa basada en los planteamientos teóricos y prácticos de la Guideculinaire de Auguste Escoffier. (Martínez J., 2011)

## **2.9. Gastronomía ecuatoriana**

El Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y

ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante. El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este a su vez, se integró masivamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples. Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios. (Dr. Núñez J., 2010)

En base a tres productos de la tierra maíz, papas, porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Las papas,

por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, el frejol se cocinaba tierno o maduro y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas. Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey. La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor. La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. (Dr. Núñez J., 2010)

Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos. Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaban con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza

de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco. Salsa en pasta, de maní con harina de maíz, la famosa sal prieta de Manabí. Turrone de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz. Y bollos, tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante. Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por mucho tiempo, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. (Dr. Núñez J., 2010)

El dió nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajíaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular. Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia. Con toda esta riqueza de elementos, mezclas y de combinaciones se produjeron en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes. En verdad ni siquiera debemos fatigar a la imaginación sino tan solamente atrincheramos en los buenos

recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena: locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos grávidos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas. Y eso para no hablar de la compota indígena; de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas; del aguacate o palta, mantequilla de árbol; del mamey, budín incomparable; o de la piña, esa orgullosa reina de las frutas del mundo a la que la misma madre naturaleza dotó de corona. La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. (Dr. Núñez J., 2010)

Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas

viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario. Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener el velo y las gracias lustrales del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. (Dr. Núñez J., 2010)

Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina. El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras. Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, Yahuarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo. La gallina vino a

completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, espeso como para que se pare la cuchara, vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras. La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo. (Dr. Núñez J., 2010)

#### **2.10. Establecimientos gastronómicos**

El universo gastronómico es un planteamiento esencial en torno al cual hemos construido el arte de una buena alimentación. Hay que partir de la premisa de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que, cuando está en compañía, come y bebe, mientras que, cuando está solo, se alimenta. Una casa de comidas con ambiciones debe cuidar su ambientación, decoración, vajilla, cristalería y mantelería casi al mismo nivel que la oferta estrictamente culinaria, puesto que la receta más brillante puede quedar arruinada en un restaurante de gusto dudoso o decibelios demasiado elevados, por poner dos ejemplos. No olvidemos que la buena mesa, como cultura y arte, representa una interacción entre quien da y quien recibe y en ella radica su éxito. Es decir, resulta

suicida olvidar que el cliente es siempre soberano, puesto que el restaurador ha de tener claro su criterio, estar seguro de la propuesta que plantea y explicársela bien al comensal. Con algunas excepciones, cada vez más escasas, la mejor cocina suele aparecer en los escenarios más cuidados, puesto que, dentro de la amplitud de lo culinario, cierta belleza escénica se integra, con una fuerza creciente, entre las principales demandas del público y entre los retos para los profesionales de la restauración. Por ello, contar con el asesoramiento de estudios especializados en decoración y puesta en escena se ha convertido en esencial para cualquier planteamiento culinario ambicioso. ( Anson R., 2014)

Eso no significa que el decorado sea tan importante como la cocina, pero sí que una propuesta culinaria excepcional quedará frustrada si no se exhibe en el lugar adecuado, si no está a la altura de las circunstancias. La emoción culinaria y la estética del entorno. Realmente, tiene que haber mucho de complementariedad entre los dos aspectos, aunque lo importante es que la pieza de más valor de cuanto se exhibe en el local esté siempre en el plato. El público ya sabe dónde están los museos y los grandes monumentos y, aunque no desdeñe que sus panorámicas visuales resulten agradables, al restaurante acude, básicamente, a otra cosa. No hay prevalencias o preferencias entre establecimientos más clásicos o más exóticos, puesto que, tanto en uno como en otro caso, se trata de sugerir algo especial y proporcionar a la clientela determinados estímulos sensoriales, entre los que se incluye la música. Igual que a la hora de apreciar un cuadro, un ballet, una escultura, una película o una obra musical, al analizar un escenario gastronómico la emoción que pueda producirse se percibe a través de los sentidos. ( Anson R., 2014)

Y cada uno de ellos juega un papel determinado en el descubrimiento de las sensaciones culinarias y su definición. En la restauración pública y también en la privada, el escenario y el recibimiento han de ser aceptados por el comensal, que debe tener la atención adecuada, amable y correcta, discreta y sin alharacas, lo suficientemente profesional como para que funcionen a la perfección todos los engranajes del espectáculo. Es decir, nadie debe nunca “sobreactuar” ni buscar el aplauso fácil. Porque, en una mezcla de sentido del decoro y de la costumbre, el protocolo a la hora de comer o cenar es una sucesión de pequeños preceptos insoslayables, la mayor parte de los cuales se construyen a partir de la idea de hospitalidad. Creadores geniales y atrevidos. Los grandes cocineros de hoy son verdaderos artistas, creadores geniales y atrevidos, maestros de la armonía y la sutileza, proveedores de hedonismo y, por ello, estrellas mediáticas para sus espectadores. Cada vez más comparecen ante su público a través de sus platos, tienden a restringir sus actuaciones y adquieren una cierta condición de “divos” de la que, en mi opinión, deberían huir si quieren seguir estando cerca de su público.

La gran revolución experimentada en los últimos años, ha situado la gastronomía a la altura de las bellas artes y las más ambiciosas manifestaciones culturales. Hoy acudimos al restaurante como al teatro o a la ópera. Por eso, los maestros de los fogones agradecen igual los aplausos finales que las estrellas del “bel canto” o los mejores comediantes. Aunque también saben aceptar las protestas y las críticas. ( Anson R., 2014)

### **2.11. Cultura gastronómica**

Es así como la gastronomía ha comenzado a considerarla como manifestación cultural en los últimos tiempos. Antaño, la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales que eran transmitidas a lo largo de generaciones. Actualmente, los cocineros tienen libertad para crear y se han transformado en verdaderos creadores, con un alcance incluso mediático. En el presente, todo es diferente. Los cocineros, se han vuelto auténticos artistas, capaces de crear obras asombrosas, tanto desde la perspectiva del gusto, el tacto o el olfato como, también, desde el punto de vista estético. Como otras muchas expresiones culturales y artísticas la gastronomía necesita de una atmósfera, de un espacio determinado para que el público, en este caso comensales, pueda entenderla, degustarla y aclamarla. Es imprescindible un escenario, el salón, el comedor, el restaurante, el lugar donde se dispone la mesa y donde poco a poco se van presentando los platos, las recetas y las elaboraciones culinarias. En este caso, los asistentes están en el espacio iluminado, son el público que participa con el cocinero de su fugaz creación. Este elemento efímero, temporal y fugaz es común a otras disciplinas tanto artísticas como culturales. Pensemos en un concierto, una ópera, un ballet, una representación teatral, en estos casos como en el de una buena comida, no son dos veces iguales. El mismo cocinero, con idénticos productos y la misma receta logra resultados distintos en cada ocasión. Es extraño cómo el mismo plato comido en el mismo restaurante y elaborado por el mismo cocinero sabe de un modo diferente en cada ocasión. Cuando asistimos a un restaurante o incluso cuando recibimos a los amigos en casa, participamos y dirigimos una vistosa representación teatral en la que ponemos

en acción todos los sentidos. Y, además de deleitarnos con todos ellos, cumplimos con una necesidad básica, la de alimentarnos. (Castillero F., 2014)

Con algunas excepciones, cada vez más raras, la mejor cocina suele presentarse en los escenarios más cuidados, pues dentro del espacio de lo culinario, cierta belleza escénica se integra con una influencia creciente, entre las principales peticiones del público y entre los desafíos para los profesionales de la gastronomía. Pocas cosas hay más relativas que la descripción de la belleza, pero lo armónico y delicado siempre trasciende sobre lo superficial y nadie queda al margen del reto de preservar los aspectos estéticos de su restaurante, ya que constituyen en buena medida sus señas de identidad. No omitamos que la buena mesa, como cultura y arte, implica una interacción entre quien da y quien recibe, y en ella reside su éxito. Es decir, resulta inadecuado olvidar que el cliente es siempre soberano, puesto que el cocinero ha de tener claro su criterio, estar seguro de la oferta que plantea y explicársela bien al comensal. La gastronomía, la cocina, merece un lugar en el patrimonio cultural de la Humanidad. El hombre ha destinado un descomunal esfuerzo para alimentarse. Solamente las grandes culturas han creado grandes cocinas. Es el caso de nuestro país que hoy se ha situado como referente de la gastronomía internacional. La gastronomía es una de las materias más importantes para el hombre contemporáneo, porque se le reconoce su carácter fundamental para la salud de las personas, su aportación a la estética y que influye en la conducta social. La gran virtud que tiene es hacer de la necesidad virtud, por lo que el “necesitar comer” está hoy más vinculado que nunca con “saber” hacerlo. Se

trata pues de una suerte más difícil de lo que parece pero que aporta, en el más amplio de los sentidos, una enorme complacencia. (Castillero F., 2014)

Por tanto, en la cultura gastronómica hemos de apostar por un acercamiento culto y saludable al universo gastronómico, idea fundamental en torno a la cual hemos cimentado el arte de la buena mesa. Hay que partir de la base de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que cuando está acompañado, come y bebe, mientras que cuando está solo, se alimenta. En conclusión, que, sin quitar protagonismo a ninguno de los sentidos y admitiendo que son gusto y olfato los que mandan a la hora de delimitar un criterio gastronómico definitivo, la comida entra en primer lugar por la vista, que ejerce como filtro inapelable, puesto que nunca pasaremos a las siguientes etapas del proceso si nuestro encuentro visual con la materia prima, sus texturas y colores, y su composición en el plato, resulta frustrante o provoca indiferencia. Por eso, este elemento figurativo de la cocina es, hoy más que nunca, inevitable. La riqueza cromática y aromática de los alimentos permite además demandar su componente lúdico. Debemos pues aprender a comer bien, debería ser en realidad uno de los primeros juegos infantiles, probar y comparar, combinar y esperar, un permanente entretenimiento que pocos lugares nos facilitan tanto como los fogones. La gastronomía no solo es cultura sino además arte. (Castillero F., 2014)

## **2.12. Patrimonio**

La palabra patrimonio viene del latín patrimonium, es decir, aquello que proviene de los padres. Según el diccionario, patrimonio son los bienes que poseemos o los bienes que hemos heredado de nuestros ascendientes. En el tema que nos

corresponde, el patrimonio es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales dándoles su sentido de identidad. La característica más importante de patrimonio es que es auténtico ya que es un testimonio del ser humano y la representación del genio creativo del mismo. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

Además, son considerados patrimonio todos los bienes materiales e inmateriales y de la naturaleza que tienen una relación determinante para los pueblos y su identidad. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

#### **2.11.1. Patrimonio cultural**

El patrimonio cultural no solo es una herencia para ser transmitida de generación en generación sino que, nos marca las pautas para continuar el proceso de forjar la sociedad presente. Se considera como cultura al conjunto, formas, modelos o patrones a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

#### **2.11.2. Bienes culturales**

Entenderemos como bienes culturales, el conjunto de todos los bienes, materiales o inmateriales que, por su valor propio, deben ser considerados de interés relevante para la permanencia de la identidad y la cultura de un pueblo. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

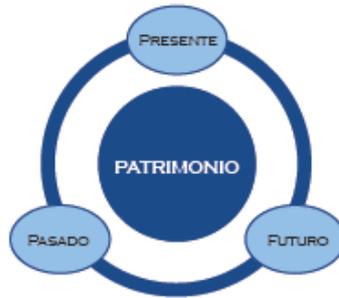
**Caracterización de bienes culturales:** Según la Unesco, los bienes culturales deben tener las siguientes características para estar en la lista del Patrimonio Mundial:

- a) Representar una obra maestra del genio creativo humano.
- b) Exhibir un importante intercambio de valores humanos de una determinada área cultural del mundo, sea en el desarrollo arquitectónico, tecnológico, las artes monumentales, urbanismo o diseño paisajístico.
- c) Ser el único testimonio excepcional de una tradición cultural o de una civilización que esté viva o ha desaparecido. Ser ejemplo excelente de un tipo de edificación, conjunto arquitectónico o tecnológico, o paisaje que ilustre una o varias etapas significativas en la historia humana.
- d) Ser un ejemplo excelente de un asentamiento humano tradicional o del uso de la tierra que sea representativo de una cultura o culturas, sobre todo cuando se ha puesto vulnerable bajo el impacto de cambio irreversible.
- e) Estar directamente asociado con eventos o tradiciones vivientes; con ideas o creencias, con trabajos artísticos y literarios de excepcional importancia universal. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

### **2.11.3. Patrimonio y tiempo**

**Gráfico No. 01**

**PATRIMONIO Y TIEMPO**



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

**Fecha:** 25/07/2014

**Elaborado por:** FLORES J.

El patrimonio está relacionado con la idea del paso de tiempo. He aquí entonces, la relación entre patrimonio y tiempo. Su riqueza es infinita y los significados únicos. Al hablar de patrimonio, encontramos también una relación directa con la herencia, la memoria y la identidad. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es, actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de nuestros rasgos de identidad. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

#### **2.11.4. Objetos y memoria**

Los objetos juegan un papel importante en la preservación de la memoria, recuerdos, fotografías, imágenes, sonidos, ocupan un lugar esencial en la disertación cultural de la memoria. La materialidad de los objetos nos aporta datos del contenido cultural que han permanecido escritos en los objetos a través del paso del tiempo. Los objetos hablan de culturas y civilizaciones; de prácticas y costumbres; de creencias y rituales. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

### **Gráfico No. 02**

## **OBJETOS Y MEMORIAS**



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

**Fecha:** 25/07/2014

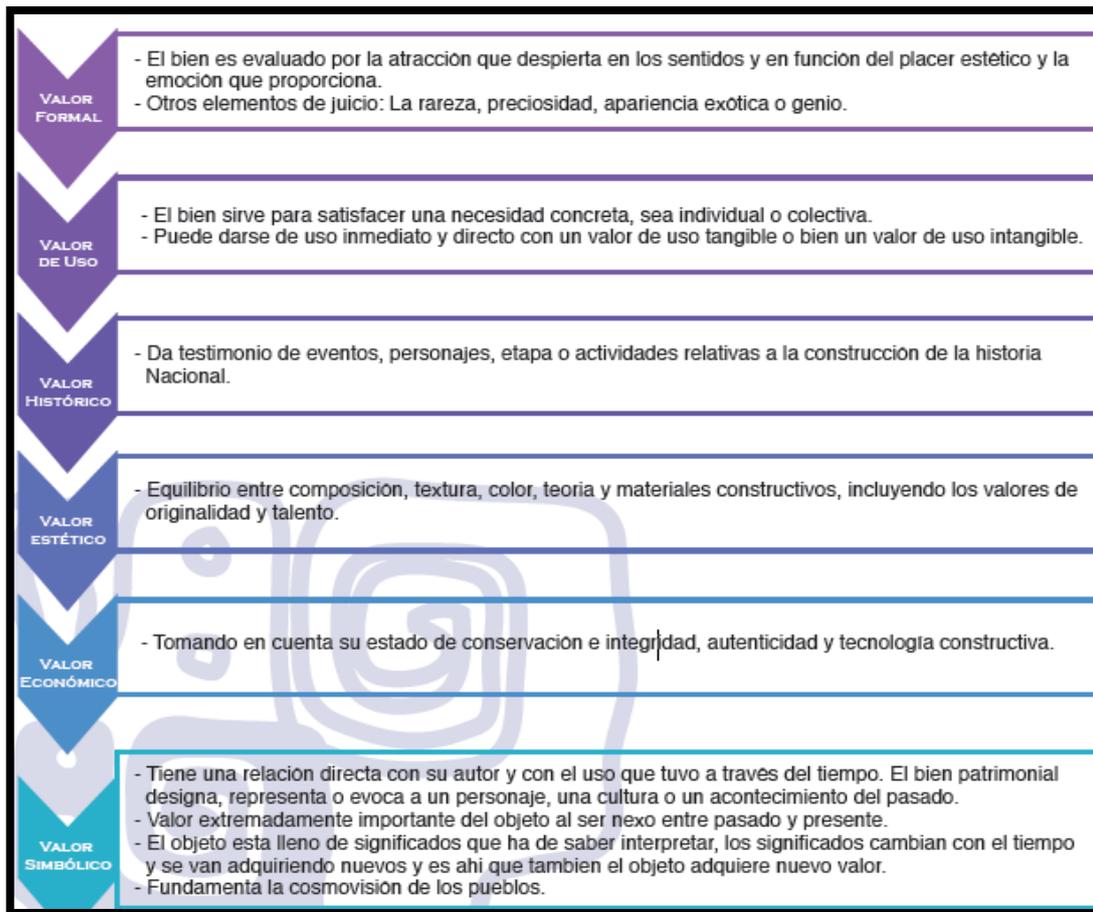
**Elaborado por:** FLORES J.

### **2.11.5. Valor del patrimonio**

El patrimonio material y patrimonio inmaterial deben considerarse de una manera integral ya que el mismo está considerado como una unidad compuesta de varios elementos. Algunos elementos que nos permiten realizar un análisis sobre el valor del patrimonio son su valor formal, su valor de uso, su valor histórico, su valor estético, su valor económico y su valor simbólico. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

### **Gráfico No. 03**

### **Valor del patrimonio**



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

**Fecha:** 25/07/2014

**Elaborado por:** FLORES J.

## Gráfico No. 04

### Valores del patrimonio



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

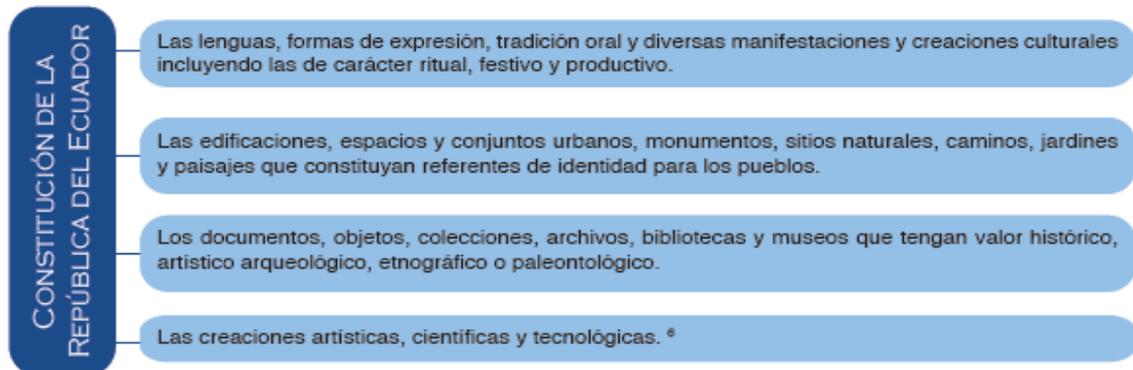
**Fecha:** 25/07/2014

**Elaborado por:** FLORES J.

El Gobierno nacional, preocupado por el patrimonio cultural del Estado inscribe dentro de la Constitución de la República del Ecuador, un artículo donde se define nuestro patrimonio como: (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

## Gráfico No. 05

### Artículos donde se definen el patrimonio



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

**Fecha:** 25/07/2014

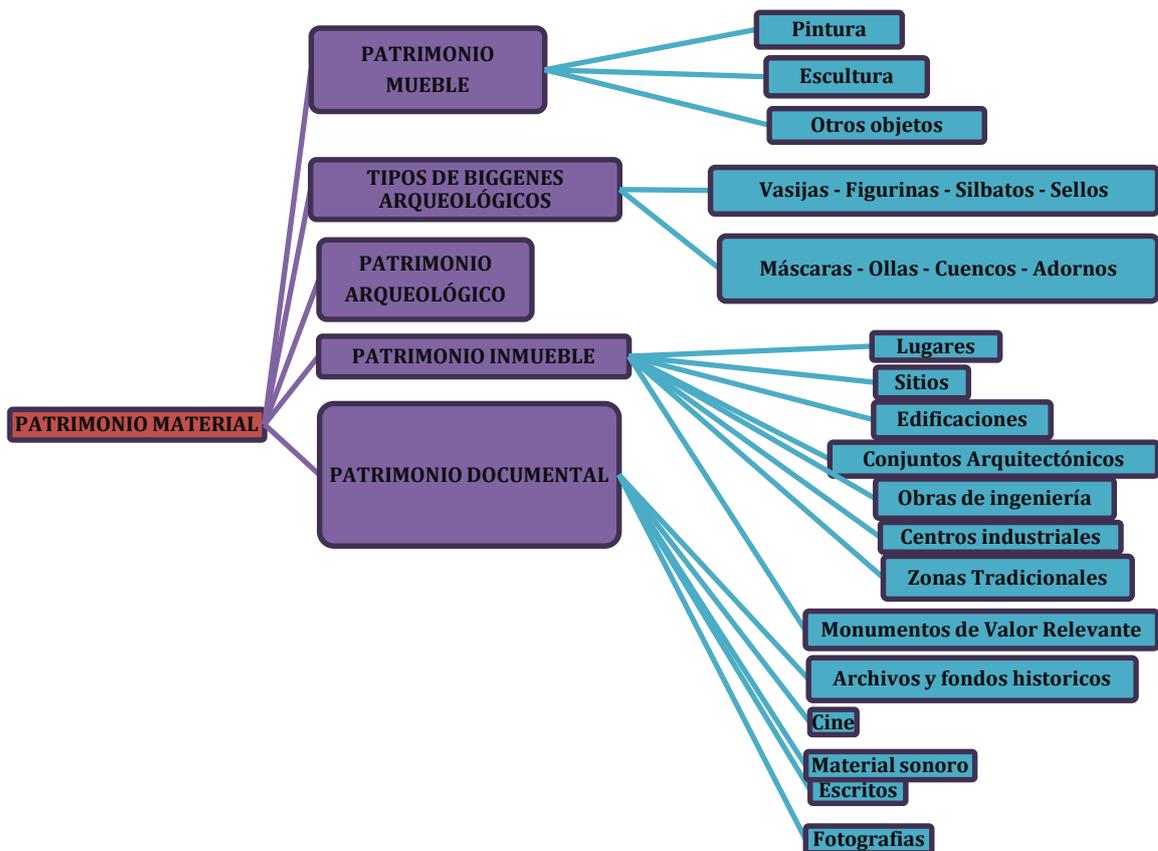
**Elaborado por:** FLORES J.

#### 2.11.6. Patrimonio material

Compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos y que se presentan de manera material; estos conforman la riqueza de nuestro país y nos muestran la cultura de los grupos humanos manifestada en sus actividades. Estos bienes pueden ser muebles o inmuebles. Dentro de los bienes materiales podemos encontrar objetos arqueológicos, conjuntos urbanos, edificios, obras de arte, pinturas, esculturas, libros, mobiliario, instrumentos musicales, vestidos, adornos personales, utensilios considerados dentro de esta clasificación, ya que reflejan el estilo de vida y las ideas de un pueblo. Dichos objetos nos comunican; nos hablan de culturas, civilizaciones, prácticas, costumbres, creencias y rituales. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

## Cuadro No. 01

### PATRIMONIO MATERIAL



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)  
 Fuente: Introducción al Patrimonio Cultural  
 Fecha: 25/07/2014  
 Elaborado por: FLORES J.

### 2.11.7. Patrimonio inmaterial

Es el encargado de relatarnos las formas de vida de los grupos humanos y representa la forma de vida actual de muchas comunidades, a través de manifestaciones culturales intangibles como son: (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes de las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan

como parte integrante de su patrimonio cultural (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

### Cuadro No. 02

#### PATRIMONIO INMATERIAL



(Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

**Fuente:** Introducción al Patrimonio Cultural

**Fecha:** 25/07/2014

**Elaborado por:** FLORES J.

#### 2.11.8. Patrimonio natural

Son excepcionales formaciones físicas biológicas y geológicas, el hábitat y áreas con valor estético y de conservación científica de especies amenazadas de animales y plantas. Para considerar un elemento de la naturaleza como patrimonio natural estos deben ser ejemplos que representen grandes etapas de la historia de la Tierra, incluyendo el registro de vida, ser significativos procesos geológicos en el desarrollo terrestre y rasgos geomórficos fisiográficos. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

## **2.12. El turismo**

Suele definir el turismo como la actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas, agricultura, construcción, fabricación y de los bienes y los servicios utilizados por los turistas. (Porrata Doria E., 2011)

Dentro del sector de servicios cabe destacar el conjunto de actividades que integran el turismo por medio de las personas al desplazarse por diferentes motivos fuera de su lugar habitual de residencia. (Mochón Morcillo F., 2004)

La industria turística está formada por un conjunto de empresas interrelacionadas al servicio de los que viajan, tanto dentro de cada país como en el extranjero. Establece conexión entre las personas, las formas de viajar, los alojamientos y medio (Gallego J. Peyrolón R. , 2009)

Actividades que realizan las personas durante su viaje y estancia en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo con fines de ocio, negocio y otros motivos. (Gispert C. , 1995)

### **2.12.1. Turismo gastronómico del Ecuador**

Un inteligente y goloso viajero inglés de comienzos del siglo XIX, Stevenson, quedó sorprendido en Quito de la enorme cantidad de queso consumido en esta ciudad que excede de toda ponderación. Según sus cálculos, la entonces pequeña y recoleta ciudad de 70.000 habitantes consumía anualmente nada menos de 640.000 libras de queso, las que, por supuesto, afluían mayoritariamente a las casas grandes y en menor cantidad a las ollas y mesas populares. Según Stevenson, tan gran consumo se explica en parte por el buen

número de platos elaborados con papas, calabazas, maíz, trigo y muchas hortalizas y legumbres mezcladas con queso. (Dr. Núñez J., 2010)

Este mismo acucioso observador de la vida colonial, que fundó en el país la moderna investigación de mercado, consignó que entre las exquisiteces que ofrece Ambato consta su delicioso pan, sin par en el mundo, y varias clases de galletas, en especial unas llamadas allullas, que se envían a Quito, Guayaquil y otras partes. Por fin, señaló entusiasmado que los quiteños son muy diestros para cocinar los productos del país, tanto que con frecuencia han asegurado que pueden preparar 46 diversos platos y bollos de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente; de manera parecida, con papas hacen 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclados. Desde luego, no fue este el único tributo de admiración que la cocina popular recibió de visitantes extranjeros. Ya en el siglo XVII el corsario Guillermo Dampier como tantos otros habían probado los excelentes platos de mariscos de la isla Puná y en el siglo XVIII el padre Bemardo Recio había sido enviado en Tanisagua actual provincia de Bolívar a una mesa, que duró dos horas, con mucha variedad de exquisitos manjares y bebidas, prueba de la sustancia de la tierra. A comienzos del siglo XIX, el Nuevo viajero universal destacó el gusto generalizado de la yerba mate entre los ecuatorianos, que, a la ya de por sí excelente bebida, agregaban algunas gotas de zumo de naranja agria o de limón, y flores aromáticas. Y el sabio Charles Darwin, olvidando por un momento sus preocupaciones científicas, no dejó de admirar la comida de las islas ecuatorianas, especialmente el delicioso pecho asado de tortuga y la sopa con carne del mismo animal. (Dr. Núñez J., 2010)

Por fin, vale la pena citar el testimonio de Mejandro Holinski, gourmet y hombre de mundo que, a media dos del siglo XIX, justificó la fama de los dulces y helados de Quito, equiparando estos últimos a los reconocidamente célebres de Nápoles o Palermo. La hospitalidad del general Vicente Aguirre refiere Holinski me permitió apreciar la gastronomía ecuatoriana en todo su esplendor; nos sirvieron por lo menos veinticinco platos y el postre tenía una magnificencia de cuento de hadas. La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia. Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. Cómo no estremecerse ante una fanesca grávida y succulenta, océano de tiernas y bacalao o ante una guatita dorada y substanciosa, cómo quedarse impávidos ante un caldo de patas fulgurante o ante un luminoso ceviche elaborado con los jugos del mar y qué decir de la temblorosa fritada que, tal que mujer espléndida, atrae las miradas, dilata las narices y estremece las fibras más profundas de todo transeúnte. En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa. (Dr. Núñez J., 2010)

### **2.12.2. Fomentación de la gastronomía ecuatoriana**

El comunicar la cultura culinaria y festiva del Ecuador es sin duda difícil considerando la biodiversidad, multiculturalidad y gran riqueza alimentaria que posee el país. Para la selección de los contenidos, para promocionar la gastronomía ecuatoriana como los productos, platos, bebidas y festividades de cada provincia, ingredientes locales que presentan la identidad e importancia patrimonial y reflejaran los conocimientos ancestrales de las comunidades o prácticas culturales. Los alimentos representan la riqueza de la tierra ecuatoriana y los sabores únicos que proporcionan las condiciones geográficas y la biodiversidad del país. Su uso en la variedad de recetas de los platos tradicionales, es el reflejo de las prácticas culturales en torno a su cultivo o preparación constituyéndose en la base de la oferta culinaria que presenta el país. (Ministerio de Turismo , 2013)

Ecuador gracias a la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. Es así los misterios de la gastronomía nacional así como la historia que originó los platos más representativos de cada región con su respectiva forma de preparación. La oferta va desde la clásica fritada, los alimentos envueltos entre los que se cuentan tamales, humas y quimbolitos hasta los ceviches y una gran selección de postres. Además la exótica región amazónica con curiosas

recetas como la chicha de chontaduro, el casabe, o la shinchicara. (Ministerio de Turismo, 2013)

La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales. Para consolidar la cocina tradicional, los chefs ecuatorianos le agregan toques gourmet que destacan por el ingenio y profesionalismo, logrando verdaderas obras culinarias de gran aceptación entre los comensales nacionales y extranjeros. Sintetizando se puede afirmar que la cocina de la región Andes se caracteriza por el uso de cereales, maíz, tubérculos como melloco, camote y papas, hortalizas, legumbres frescas, carnes de res, borrego, cerdo, chivo, cuy y conejo, aderezados con lechuga, tomate y diversos tipos de ají. En la Costa y Galápagos su oferta se configura por productos del mar combinados con arroz, plátano, yuca; sazonados con zumos de frutas cítricas, coco, maní; mientras que en la Amazonía, para la elaboración de los platos se utilizan diversos tipos de peces de agua dulce, larvas, aves, ranas y otros animales que residen en esta zona y configuran platos que se acompañan con palmito, verde y yuca. (Ministerio de Turismo, 2013)

### **2.13. Cantón Cevallos**

Se encuentra a 15 Km, al sur de la ciudad de Ambato. Se ubica en el sector centro-sur de la provincia y al sur-oriente de la ciudad de Ambato. Su jurisdicción limita con Ambato al norte, Tisaleo y Mocha al este. Al sur con Mocha y Quero y al oeste está Pelileo. Está situado en el sector llamado antiguamente Capote

Bajo. Fue asiento de la cultura Panzaleo, de la que se han hallado objetos arqueológicos de cerámica en la zona de Andignato – Pachanlic. (Gobierno Cantonal de Cevallos, 2014)

#### **2.13.1. Ocupación y producción**

Los cevalenses por lo general son fruticultores que buscan la tecnificación. Existen artesanos de calzado en gran proporción; se confecciona camisas y otras se dedican a la crianza de aves y a la apicultura. (Reino P., 1986)

#### **2.13.2. Generalidades sociales.**

Su festividad de mayor trascendencia fue el aniversario de parroquialización que se celebra con gran solemnidad cívica en el mes de Abril y con prolongaciones hasta el 24 de mayo. Dicho aniversario o día central fue el 29 de abril que festejan con desfiles, sesiones, bailes populares, reinados barriales y corridas taurinas populares. La fiesta se inició en 1943. (Reino P., 1986)

#### **2.13.3. Religión**

Generalmente el cevalense es cristiano, la mayoría son católicos, pero existen minorías evangélicas y de testigos de Jehová. (Reino P., 1986)

#### **2.13.4. Comercio**

Sus actividades en los huertos para el abastecimiento del mercado regional y nacional ocupa aproximadamente el 70% de la superficie del cantón, circunstancia que ha variado los últimos años por la incidencia de la actividad eruptiva del volcán Tungurahua. En el Cantón Cevallos está ubicado en el corazón de la zona frutícola de Tungurahua a generada conciencia en la comunidad local y nacional sobre la importancia de consumir lo nuestro y proteger la agricultura local. (Reino P., 1986)

## **2.14. Leyes del Ministerio de Turismo de Ecuador**

### DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: (Congreso Nacional, 2008)

- a. Alojamiento
- b. Servicio de alimentos y bebidas
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del alojamiento
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art. 15.- El Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en la ciudad de Quito, estará dirigido por el Ministro quien tendrá entre otras las siguientes atribuciones:

1. Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional
2. Elaborar las políticas y marco referencial dentro del cual obligatoriamente se realizará la promoción internacional del país

3. Planificar la actividad turística del país; Elaborar el inventario de áreas o sitios de interés turístico y mantener actualizada la información. (Congreso Nacional, 2008)

#### DERECHOS DEL BUEN VIVIR: AGUA Y ALIMENTACIÓN:

Art. 13 Las personas colectivas tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferiblemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El estado proveerá la soberanía ecuatoriana. (Ec. Correa R., 2008)

## IV. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

#### 1. LOCALIZACIÓN:

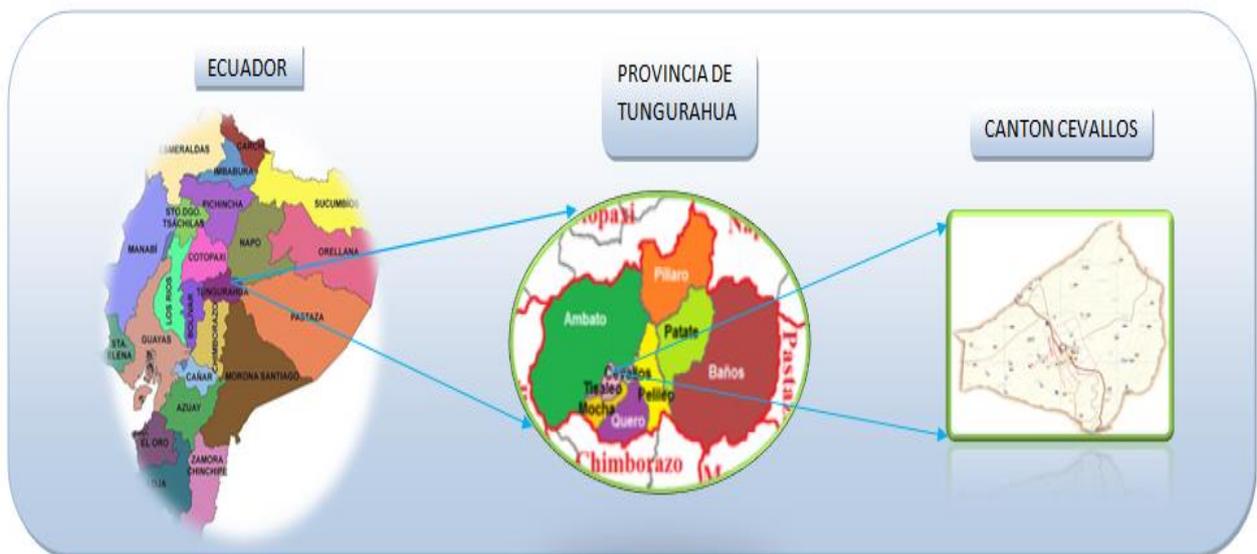
**País:** Ecuador

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Cevallos

#### Mapa No. 01

### MAPA DE LA UBICACIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS



**Fecha:** 06/05/2014

**Elaborado por:** FLORES J.

La presente investigación se llevó a cabo en el Cantón Cevallos provincia de Tungurahua, ubicada en la parte céntrica de la provincia. Cevallos es conocido también como el Cantón de los zapatos. Cuenta con aproximadamente 10000 habitantes. Es más conocida en el Ecuador por ser el cantón de menor superficie con apenas 19km<sup>2</sup>.

## **2. TEMPORALIZACIÓN**

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

En cual se desarrollaron las siguientes actividades:

- Investigar la localización de los establecimientos de comida típica como los menús que ofertan.
- Determinar los patrimonios culturales presentes en el cantón.
- Diseñar la Guía Gastronómica con atractivos turísticos del cantón a si mismo los establecimientos y el plato más representativo del local.
- Elaborar una guía gastronómica para el fomento del turismo en el Cantón Cevallos.

### **B. VARIABLES.**

#### **1. IDENTIFICACIÓN**

##### **VARIABLE INDEPENDIENTE.**

Turismo gastronomía del Cantón Cevallos

##### **VARIABLE DEPENDIENTE.**

Elaboración de una guía gastronómica

Patrimonios culturales

#### **2. DEFINICIÓN**

##### **-Turismo gastronomía del Cantón Cevallos**

Conocer la gastronomía autóctona de cada lugar, sus servicios y los atractivos que resaltan la atención para el turista.

### **-Elaboración de una guía gastronómica**

Muestra un ejemplo de la gastronomía típica de cada establecimiento. De esta forma, cada lugar incluye una receta característica de la misma, lo más representativo que haga referencia a los distintos parámetros fijados, que destaquen en calidad, creatividad y esmero en sus platos.

### **-Patrimonios culturales**

Son costumbres y tradiciones que se transmiten generación en generación a las futuras generaciones que además sirve para educar a las mismas y diferenciarlas de acuerdo a su ámbito geográfico y cultural.

## **3. OPERACIONALIZACIÓN**

**Tabla No. 01**

### **OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

<b>VARIABLE</b>	<b>CATEGORÍA ESCALA</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>INDEPENDIENTE</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Turismo gastronomía del Cantón Cevallos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Geográfico</li> <li>▪ Ubicación de los establecimientos</li> <li>▪ Tipos de menú</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Provincia</li><li>▪ Ciudad</li><li>▪ Cantón</li><li>▪ Barrio</li> <li>▪ Lugar</li><li>▪ Sector</li><li>▪ Avenida</li> <li>▪ Tradicional</li><li>▪ Moderna</li></ul>
<b>DEPENDIENTE</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elaboración de una guía gastronómica</li> <li>▪ Patrimonios culturales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Diseño de la guía gastronómica</li> <li>▪ Ubicación de los patrimonios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lugares</li><li>▪ Ubicación</li><li>▪ Servicios</li><li>▪ Plato representativo</li> <li>▪ Ficha de registro de bienes inmuebles</li></ul>

Elaborado por: FLORES J.

### **C. TIPO DE DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

**Diseño:**

Es no experimental debido su metodología y análisis y recopilación de datos para un escrutinio sobre el cantón.

**Tipo:**

Descriptivo porque se va a detallar de una forma más clara cada localización y menús de los establecimientos.

Campo se va investigar y encuestar cada dato que sea necesario para diseñar la guía.

Exploratorio en la cual se investigará, analizará y evaluará el proceso de la elaboración de una guía gastronómica de los platos típicos del cantón Cevallos.

### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO**

El universo está constituido por un segmento de la población económicamente activa del Cantón Cevallos que son 3.756 según la tasa de crecimiento poblacional. VI Censo de población-INEC 2001.

Cantón Cevallos, estos datos se han tomado partiendo del universo que es la población general del cantón que son 8.163 de acuerdo al censo del 2010.

Distribuidos en: (Gad Cantón Cevallos, 2011)

Tabla No. 02

**BARRIOS Y CASERÍOS DEL CANTÓN CEVALLOS**

Barrios – Caseríos		Personas
<b>SECTOR URBANO</b>		
1	Barrio 24 de Mayo	157
2	Aire Libre	163
3	El Belén	156
4	Ferroviano	146
5	González Suárez	120
6	Primero de Mayo	362
7	Barrio 29 de Abril	40
8	Santa Rosa	283
<b>Totales sector urbano</b>		<b>1.427</b>
<b>SECTOR RURAL</b>		
9	Agua Santa	40
10	Andignato	190
11	Bellavista	66
12	Corazón de Jesús	75
13	El Manantial	66
14	El Mirador	109
15	El Triunfo	30
16	José Francisco Arias	101
17	Jesús del Gran Poder	51
18	La Amistad	159
19	La Floresta	134
20	La Florida	172
21	La Unión	157
22	Las Playas	62
23	Nuevos Horizontes	33
24	Reina del Transito	36
25	San Fernando	37
26	San Pedro	173
27	Santo Domingo	155
28	El Rosario	122
29	Tambo Centro	62
30	Tambo La Universidad	153
31	Vinces	146
<b>Totales sector rural</b>		<b>2.329</b>
<b>Total cantón</b>		<b>3.756</b>

(Gad Cantón Cevallos, 2001)

**Fuente:** Plan de Desarrollo Cantonal 2001-2002. Censo para gestión de riesgos 2005

**Elaborado por:** Ilustre Municipalidad del Cantón Cevallos

## MUESTRA

La muestra para esta investigación es probabilística se va utilizar la siguiente fórmula: (Suarez M., 2014)

### FÓRMULA:

$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2Z^2} \text{ (Suarez M., 2014)}$$

### DONDE:

**n** = El tamaño de la muestra.

**N** = tamaño de la población.

$\sigma$  = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5. (Suarez M., 2014)

**Z** = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96 o en relación al 99% de confianza equivale 2,58, valor que queda a criterio del investigador. (Suarez M., 2014)

**e** = Límite aceptable de error muestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador. (Suarez M., 2014)

### CÁLCULO:

**N = 3.756**

$\sigma = 0.5$

**Z = 1.96**

**e = 0.05**

**n = 349**

$$n = \frac{1.96^2 \times 3.756(0.5)^2}{(0.05)^2(3.756-1)+0.5^2 \times 1.96^2}$$

$$n = \frac{3.607,26}{10,35}$$

$$n = 349$$

Esto quiere decir que el número de muestra va a ser de 349 y estas deberán ser encuestadas.

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

**Cuadro No. 03**

### DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado por: FLORES J.  
Fuente: Propia

#### 1. Aplicación del instrumento

Para esta investigación se procederá a aplicar la encuesta a turistas y personas de la localidad, mientras que la ficha de investigación será aplicada a los propietarios de los establecimientos junto con una receta estándar que será la más representativa del local.

Aplicado el instrumento se va a proceder a la documentación y recolección de la información obtenida y se procederá a interpretar la información para así tabular los datos que será a través de cuadros estadísticos o gráficos.

## **2. Procesamiento de la información**

Para esta investigación se aplicará técnicas estadísticas que nos permitirá una mejor comprensión.

## **3. Realización de la guía**

Con la información obtenida se procederá a la realización de esta guía para así dar a conocer mejor al Cantón Cevallos tanto en comida, cultura y tradiciones gastronómicas.

## V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### A) FRECUENCIAS Y TABULACIÓN

Tabla No. 03

#### 1. INDIQUE QUE ES LO QUE MÁS LE LLAMA LA ATENCIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Atractivos turísticos	88	25%
Comercio	53	15%
Cultura y tradiciones	60	17%
Comida típica	104	30%
La hospitalidad de la gente	44	13%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

Gráfico No. 06



**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014

**Elaborado por:** FLORES J. (2014)

#### Descripción e interpretación:

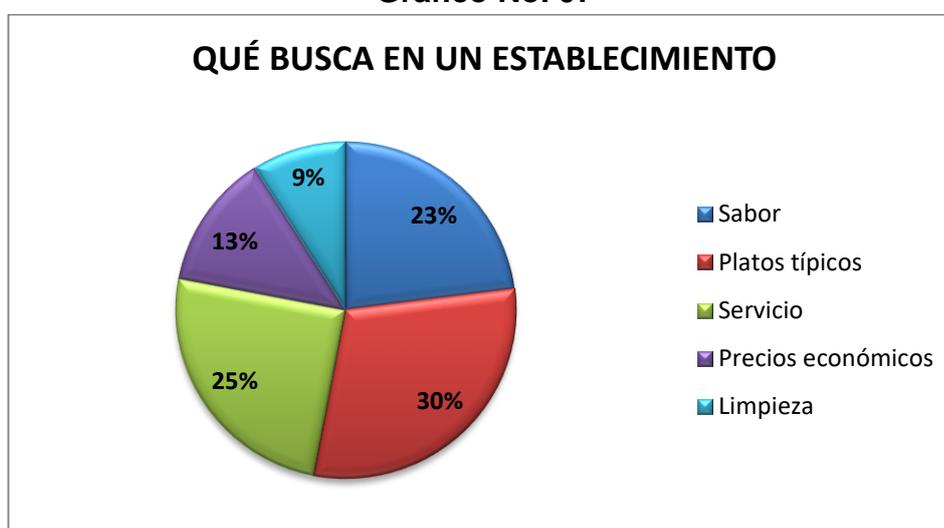
Al analizar la gráfica el 30% que representan 104 personas dicen, que más les llama la atención la comida típica por la preparación del hornado y el cuy que son muy representativos de la zona, mientras que un 17% que son 60 personas les atrae la cultura y tradiciones sobre todo en épocas de fiesta, que se organizan varios eventos culturales, de igual manera el 15% que son 53 personas llegan por su comercio, los atractivos turístico en un 25% que son 88 personas por la ruta del tren, su calzado y en 13% que son 47 personas por la hospitalidad que brindan al turista.

Tabla No. 04

2. CUANDO SALE A COMER POR FUERA, ¿QUÉ BUSCA DE UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA?

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Sabor	81	23%
Platos típicos	103	30%
Servicio	87	25%
Precios económicos	45	13%
Limpieza	33	9%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

Gráfico No. 07



Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014k  
Elaborado por: FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

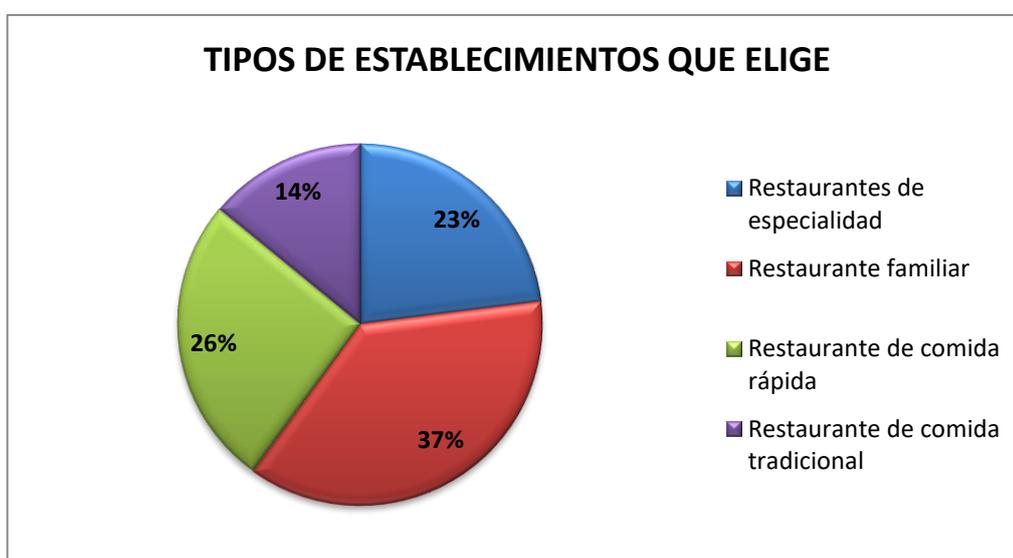
Según la gráfica el 30% que son 103 personas lo que buscan en un establecimiento es la comida típica por exquisito sabor, mientras un 25% que son 87 personas que siempre regresan a un lugar por su servicio, el 23% son 81 personas les gusta el sabor de los platos que se sirven en la localidad, 13% representan 45 personas que buscan lo más económico es decir cómodo a su presupuesto, y el 9% son 33 personas que es ante todo la limpieza e inocuidad en el mismo.

**Tabla No. 05**

**3. ¿QUÉ TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS USTED NORMALMENTE ELIGE?**

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Restaurantes de especialidad	81	23%
Restaurante familiar	130	37%
Restaurante de comida rápida	90	26%
Restaurante de comida tradicional	48	14%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

**Gráfico No. 08**



**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014

**Elaborado por:** FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

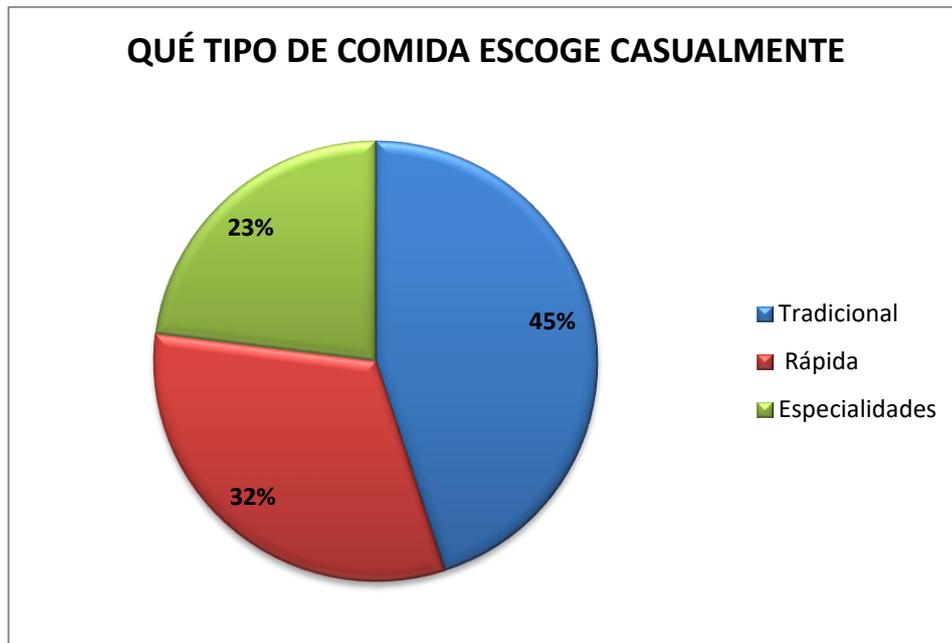
Al analizar este indica que 37% que representa 130 personas que disfrutan el ir a un restaurante familiar por la interacción y unión entre parientes, un 26% que son 90 personas degustan del restaurante de comida rápida por falta de tiempo en muchas ocasiones, 23% que son 81 personas un restaurante de especialidades ya que les gusta o de mariscos o carnes y el 14% que es 48 personas el restaurante tradicional por sus comidas típicas.

Tabla No. 06

4. ¿QUÉ TIPO DE COMIDA ESCOGE CASUALMENTE?

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Tradicional	158	45%
Rápida	112	32%
Especialidades	79	23%
<b>TOTAL:</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

Gráfico No. 09



Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014  
Elaborado por: FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

Los resultados de esta gráfica muestran que el 45% corresponde a 158 personas que prefieren lo tradicional como su exquisito hornado, mientras el 32% que son 112 personas gustan de la comida rápida en ocasiones por el tiempo y el 23% que 79 personas les atrae los mariscos o carnes.

Tabla No.07

5. ¿QUÉ PRECIO SUELE PAGAR?

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
2,50	92	26%
3,00	141	39%
5,00	91	28%
6,00	25	7%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

Gráfico No. 10



Fuente: Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014  
Elaborado por: FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

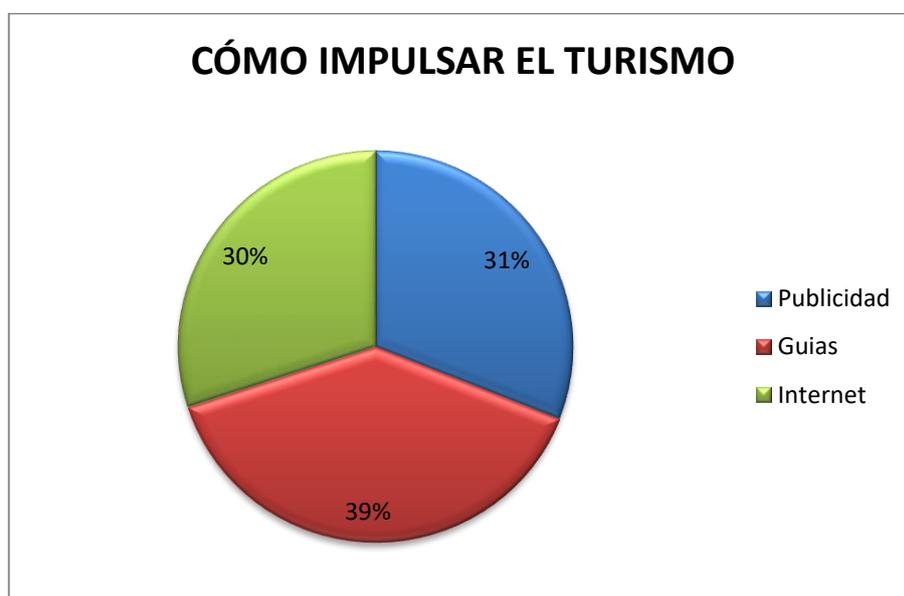
Los resultados de la gráfica indican que el 39% encuestados normalmente pagan tres dólares ya que es un precio muy accesible para ellos, el 28% de personas pagan cinco dólares ya que no les importa el precio si no la atención y buen servicio que les brinden, mientras que el 26% suelen pagar este precio ya está más acorde a su presupuesto y el 7% de encuestados solo buscan un exquisito plato, saber tratarse para comer y no se fijan en el precio más bien solo la calidad del plato.

**Tabla NO. 08**

**6. ¿CÓMO CREE USTED QUE SE PODRÍA IMPULSAR EL TURISMO EN EL CANTÓN?**

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Publicidad	107	31%
Guías	136	39%
Internet	106	30%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

**Gráfico No. 11**



**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014  
**Elaborado por:** FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

Al analizar la gráfica el 39% que representan 136 personas están de acuerdo con que debería impulsarse el turismo con guías para que se conozca más del cantón y sus atractivos, mientras que el 31% que son 107 personas piensan que por medio de una buena publicidad se daría a conocer mejor y el 30 % que representan 106 personas lo ven un método más rápido el internet por su fácil acceso.

**Tabla No. 09**

**7. ¿CRÉE USTED QUE DEBERÍA REALIZARSE UNA GUÍA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO?**

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	273	78%
NO	76	22%
<b>TOTAL</b>	<b>349</b>	<b>100%</b>

**Gráfico No. 12**



**Fuente:** Encuesta realizada a los pobladores y turistas del Cantón Cevallos el 8 de Abril del 2014  
**Elaborado por:** FLORES J. (2014)

**Descripción e interpretación:**

Según la grafica analizada muestra que el 78% que corresponden a 273 encuestadas están de acuerdo con que se realice la guía así todos estarían más informados, podría saber las novedades que existen en el cantón, y si es posible actualizar cada vez que sea necesario y el 22% que son 76 personas no creen que sea necesario pero tampoco se oponen a la idea innovadora sobre la creación de la misma para el fomento del turismo.

### **3. CONCLUSIONES**

- Previo al estudio realizado se observó que la mayoría de las personas tanto locales como turistas prefieren la comida típica como lo es el cuy, pollo, conejo asado, chicha y su delicioso hornado por su exquisito sabor.
- Debido a la hospitalidad de la gente y el calor humano, despierta un interés cultural en el turista de sentirse en un ambiente acogedor compartiendo momentos inolvidables con la familia.
- Estadísticamente se puede deducir que los visitantes en su gran mayoría elige un precio económico, sin olvidar la atención y el buen servicio; pero definitivamente un plato tradicional es lo más apetecible.
- El cantón Cevallos está proyectado a ser una ciudad con un gran avance turístico, para lo cual se debe elaborar una guía gastronómica con la finalidad de conocer su variedad de platos y los atractivos de este bello rincón.

### **2. RECOMENDACIONES**

- Es muy importante recalcar la calidad de alimentos a servirse al cliente como factor primordial, prevaleciendo conjuntamente las respectivas normas de higiene y las costumbres preestablecidas en la preparación de los diferentes platos típicos, manteniendo de esta forma su sazón tradicional, todo esto con el fin de mejorar la gastronomía del cantón.
- Es factible brindar capacitaciones a propietarios y personal de cada uno de los establecimientos, de esta forma desarrollar una mejor atención al cliente, además de brindarle una buena calidad en los alimentos para el deleite de su paladar.
- Es elemental que exista una proporcionalidad entre el valor de la preparación del plato y el precio de venta del mismo, con lo cual el cliente debe estar satisfecho tanto en la atención, sabor y por supuesto al alcance de su economía.
- Fundamentalmente para el impulso tanto turístico como gastronómico del cantón se recomienda seguir fomentando la creación de diversas fuentes de información tal como la elaboración de una guía gastronómica y así provocar el interés del visitante en este precioso rincón Cevallense, por sus tradiciones, comida típica, cultura y atractivos de la localidad.

## **VI. PROPUESTA**

**1. TEMA:** “ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO EN EL CANTÓN CEVALLOS 2014”

**2. DATOS INFORMATIVOS**

Proyecto titulado “Elaboración de una Guía Gastronómica para el fomento del turismo en el Cantón Cevallos 2014” se realizó en el mismo Cantón con los pobladores y turistas que conviven y visitan el lugar debido a que ellos son quienes nos pueden guiar, para un mejor desarrollo del lugar por medio de su exquisita gastronomía.

**3. ANTECEDENTES**

Una guía gastronómica es una herramienta donde podemos encontrar en forma detallada todo lo referente a la localidad que visitamos como establecimientos de comida, su dirección, servicios que oferta, atractivos y los más variado en especialidades culinarias a la hora de comer, brindando la información necesaria para el consumidor, siendo así el Cantón Cevallos un lugar en vías de desarrollo conjuntamente con la amabilidad de su gente, hace a esta guía un instrumento de apoyo para el conocimiento del turista sobre este querido rincón cevallense.

**4. JUSTIFICACIÓN**

A través de la investigación realizada dentro del Cantón con la recopilación de datos mediante la aplicación de encuestas a los lugareños y fichas de observación, se efectuó el desarrollo de la guía con la información más conveniente y necesaria para que visitantes y propios puedan informarse sobre los encantos del lugar, además se realizó todo en conjunto con el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Cevallos donde se puedo apreciar la

colaboración que se tuvo por parte del mismo para realizar esta herramienta que ayudara como instrumento más para el progreso turístico gastronómico.

## **5. OBJETIVOS**

### **a). GENERAL**

Elaborar una guía gastronómica para fomentar del turismo en el Cantón Cevallos.

### **b). ESPECÍFICO**

Establecer datos detallados en la guía gastronómica para mejor información de los visitantes.

## **6. DESCRIPCIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS**

### **Comunidades aborígenes**

En Cevallos viven contadísimas familias de ancestros aborígenes y sus rasgos etnoculturales propios son nulos, pues ha sido absorbido por la influencia mestiza que predomina en su jurisdicción territorial. (Reino P., 1986)

### **Importancia del patrimonio:**

Como toda herencia, el patrimonio debe de ser considerado como un valor que sirve para establecer vínculos sociales e históricos. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

El patrimonio debe de ser transmitido a las siguientes generaciones en las mejores condiciones. Gracias al patrimonio nos podemos definir como un pueblo histórico cultural, es decir donde la historia y la cultura de la que provenimos es valorada por cada uno de nosotros. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

## **7. PATRIMONIOS DEL CANTÓN CEVALLOS**

Los pueblos americanos consideraban las praderas, ríos, cascadas, valles patrimonio colectivo lleno de significados simbólicos. En la actualidad coincidimos en que patrimonio es una construcción cultural y como tal está sujeta a cambios en función de circunstancias históricas y sociales, es así que el Cantón Cevallos cuenta aproximadamente con 90 bienes inmuebles como patrimonio de la localidad entre los más representativos podemos apreciar los siguientes con escasa información por su antigüedad: (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

### **7.1. ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS**

Bien inmueble de servicios, ubicado en la calle principal España intersección oriente, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1900 -1999), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

**Foto No. 01**

#### **ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS**



**ACTUAL**



**ANTES**

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

**Fuente:** INPC Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles

**Fecha de elaboración:** 26/07/2014

**Elaborado por:** Flores J.

### **7.2. VIVIENDA ANTIGUA**

Bien inmueble de vivienda, ubicado en la calle principal Felipe Real intersección Martínez, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1920 -

1930), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional color blanco.  
(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### Foto No. 02

#### VIVIENDA ANTIGUA



**ACTUAL**



**ANTES**

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

**Fuente:** INPC Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles

**Fecha de elaboración:** 26/07/2014

**Elaborado por:** Flores J.

### 7.3. MUSEO

Bien inmueble de vivienda, ubicado en la calle principal Oriente intersección Policarpa Tinajero, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1900 -19100), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional color crema, café, rojo y blanco de dos pisos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### Foto No. 03

#### MUSEO



**ACTUAL**



**ANTES**

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

**Fuente:** INPC Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles

**Fecha de elaboración:** 26/07/2014

**Elaborado por:** Flores J

### **7.3.1. CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA**

La choza primitiva queda para el recuerdo en algunas partes del territorio hoy se construye de acuerdo a ciertas normas sobre todo en zonas pobladas. (Reino P., 1986)

### **7.3.2. COMUNICACIÓN**

Esta unida a Ambato por una carretera asfaltada que fue inaugurada en 1986. Los caminos vecinales son amplios y permiten la movilización vehicular, por su suelo también atraviesa la línea ferroviaria en el cantón existe una estación que fue renombrada en épocas pasadas. (Reino P., 1986)

### **7.3.3. OCUPACIÓN Y PRODUCCIÓN**

Los cevalenses por lo general son fruticultores que buscan la tecnificación, existen artesanos de calzado en gran proporción; se confeccionan camisas y otros se dedican a la crianza de aves y a la apicultura. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

### **7.3.4. GENERALIDADES SOCIALES**

Las festividades religiosas están enmarcadas en el comportamiento cristiano occidental genérico como por ejemplo navidad y fiesta de difuntos, su festividad de mayor transcendencia es el aniversario de parroquialización que se celebra

con gran solemnidad cívica en el mes de abril y con prolongaciones hasta mayo que se festejan con bailes, reinados barriales, corridas taurinas. (Reino P., 1986)

### **7.3.5. Religión**

Generalmente el cevallense es cristiano, la mayoría son católicos, pero existen minorías evangélicas y testigos de Jehová no se puede hablar de fanatismo, por lo contrario se puede decir que religiosamente los católicos en número aceptable cumplen con los compromisos rituales. (Reino P., 1986)

### **7.3.6. Determinación política**

En Cevallos la tendencia política desde sus ancestros ha sido distante del conservadorismo. (Reino P., 1986)

### **7.3.7. Educación**

La primera escuela se fundó en 1862, se puede hablar de que no existen analfabetos, por el contrario la preocupación por la educación es notoria, muchos niños concurren a las escuelas de Ambato viajando diariamente. Casi en todos los caseríos existen jardines y un colegio de bachillerato en la jurisdicción. (Reino P., 1986)

### **7.3.8. Cultura**

La preocupación cultural ha sido evidente desde medio siglo se organizó la Sociedad Jurídica Juventudes que tenía estatus y reglamentación destinadas fundamentalmente a abalizar logros culturales. (Reino P., 1986)

## **8. PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares sólo con su mención, evocación o consumo. En Ecuador existe una gran diversidad de alimentos que culturalmente construyen nuestro pasado culinario, los distintos pisos climáticos en el Ecuador ayudaron a que nuestros pueblos ancestrales manejen una gran variedad de comidas y bebidas lo que contribuyó a establecer una memoria genética de nuestros gustos, sabores que definen la culinaria de nuestro país. Es importante resaltar que en el caso de Ecuador, posee todas las características necesarias para que su gastronomía sea considerada un patrimonio inmaterial. Es importante crear las bases necesarias para iniciar un proceso serio de recuperación de este patrimonio iniciando por la estructuración de regiones, basándose en pisos climáticos que nos permitirán establecer los alimentos que son básicos en la culinaria de nuestros pueblos, por ejemplo el amaranto, maíz, tubérculos andinos, hierbas, pescados aves, entre otros. Estos productos son endémicos en ciertas regiones del país y tienen una huella profunda en la alimentación popular. Valor cultural que brindamos a los establecimientos con una gran trayectoria ya sea por su sabor, identidad cultural, tradición, preparación que forman parte de la emoción y expectativa para el consumidor, la gastronomía ecuatoriana que se impulsa a desarrollarse como un punto de encuentro de sabores para propios y turistas. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### **8.1. PICANTERÍA EL CAJÓN**

Un establecimiento que inicio sus primeros pasos hace aproximadamente treinta años en un cajón de madera de carro junto a una cancha de vóley, dicho cajón que lo tenían hace algunos meses en la parte de atrás de actual establecimiento como recuerdo, empezó este pequeño negocio que a largo de los años ha ido creciendo con la señora Mariana Fuentes madre de los actuales propietarios que son sus hijos, que fueron quienes heredaron este patrimonio familiar de realizar el exquisito pollo asado, Yahuarlocro, caldo de gallina, caldo de pata, chicha y su muy reconocida fritada por turistas y locales, platos típicos que son el deleite de su variada clientela. Además de ser un establecimiento familiar no solo por sus propietarios, más bien por la gente que frecuentemente asiste los fines de semana a disfrutar de los deliciosos platos con su familia y a relajarse conjuntamente en sus instalaciones ya que cuenta con canchas de vóley para los que disfrutan de este deporte, y organización de eventos sociales para quienes desean contratar sus servicios además de un parqueadero privado para más comodidad del cliente.

## **8.2. HOSTERÍA “PUEBLITO SERRANO”**

Lugar que brinda sus instalaciones y servicios para el relax de las personas iniciado hace ocho años por el señor Marcelo Cisneros quien deseaba reconstruir lo que era el antiguo pueblo en el siglo XX, antes del muy famosos terremoto que se dio en 1949 en la provincia de Tungurahua estableciendo como más afectado el cantón Ambato, razón por la cual se quiere revivir lo que era el antiguo pueblo en esa época con la iglesia, la gobernación, las tenencias políticas, convento, casa parroquial, el teatro, casa de distintas familias y los muy famoso talleres en esas épocas como la del sastre, el peluquero entre otros. Sitio que brinda una

entrada a lo que fue el pasado y donde ahora uno puede hospedarse y vivir como que estuviera en el pasado, tiene desde el más íntimo detalle desde sus aéreas verdes, y cuenta además de organización para eventos sociales, tv cable, restaurant, área de sauna, baños de cajón, turco, piscina, canchas deportivas, senderos, quebradas y cascadas. Qué decir de sus exquisitos platos que van desde lo más típico como el cuy, conejo, gallina hasta lo variado de otros países como lo es un Cordon Blue, filete mignon, parrilladas, bandejas entre otros deliciosos platillos que ofrecen al consumidor haciendo así su estadía muy placentera. Al mismo tiempo es un espacio donde se han vivido miles de anécdotas como la que le paso a su propietario en una de las tantas visitas al cantón del presidente Rafael Correa donde con su muy carismática forma de ser, paso todo un día de jornada de labores por el sector y de ahí se sitúo en las instalaciones de la hostería donde compartió hasta altas horas con el dueño y colaboradores del mismo tocando la guitarra hasta altas horas, sabiendo que tenía al siguiente día la misma jornada y el dueño tenía que preparar el desayuno para el presidente se retiró a descansar unas pocas horas, sin pensarlo el Don Marcelo cinco de la mañana fueron a tocarle la puerta el muy asustado pensó que había ocurrido algo, lo que nunca se imaginó que era la mano derecha del mandatario que había ido a buscarle para que hiciera ejercicio junto con el presidente fue tal su sorpresa que ni en un minuto estuvo cambiado y listo, pero con lo que no contaba es que el no hacia ni una repetición de los ejercicios y el presidente ya hacia como tres era tal su sorpresa que con tantas cosas que él debe estar ocupado tenía un físico excelente mientras que por su parte ya no podía.

### **8.3. PARADERO “LAS ROSAS”**

Es uno de los establecimientos muy concurridos, lleva en funcionamiento hace aproximadamente cinco años a cargo de los hermanos Rosa y Santiago Villalva situado por el paso de la ruta del tren en el barrio Agua Santa. Es un sitio muy apreciado por su comida típica como lo es el cuy, conejo, gallina asada, caldo de gallina, secos de gallina, tostado con chicharon, chicha entre otros delicados platos, igualmente de la realización de eventos sociales, áreas verdes y parqueadero privado. Además cuentan con un chef quien es quien el encargado de cada menú y supervisión conjuntamente con sus ayudantes brindando así una comida sabrosa y de excelente calidad.

### **8.4. PARADERO “SUPER CUY”**

Establecimiento que inicio hace siete años por financiamiento de la ONG como una asociación, ya que el Cantón Cevallos es uno de los lugares de mayor comercialización de cuyes en la provincia de Tungurahua, es así como varios lugareños del Barrio Agua Santa formaron una microempresa de alimentación donde ofrecen a sus clientes cuy, conejo, pollos asados, chuletas, yahuarlocro, consomé y también realizan menús de platos típicos para eventos sociales. Es un lugar donde usted puede disfrutar de las delicias típicas de Cevallos y compartir un momento ameno con su familia ya que se encuentra ubicado junto al parque de la madre donde encontramos varios juegos de diversión para los más pequeños.

## **9. PATRIMONIO ECONÓMICO**

La actividad económica tradicional ha consistido en la producción agrícola con especialización en la fruticultura, misma que tiene lugar en pequeños y medianos

huertos para el abastecimiento del mercado regional y nacional. Tal producción ocupa aproximadamente el 70% de la superficie del cantón, circunstancia que se ha modificado en los últimos años debido a la afectación de los cultivos por la actividad del volcán Tungurahua. Los frutales de hoja caduca, manzana, durazno, pera y ciruelo (claudia) son el principal rubro de la agricultura de Cevallos, misma que junto a parroquias del cantón Ambato, como Juan Montalvo, los Huachis, Santa Rosa, Pasa, Pinllo y la parte baja de los cantones de Mocha y Tisaleo, se constituyen en los principales abastecedores de fruta del mercado nacional. En la actualidad, desde el inicio del presente siglo, se destaca como actividad económica principal la manufactura de calzado tanto como para ir remplazando a la fruticultura como eje de la economía del cantón. Por ello la producción artesanal de calzado ha ido incrementándose como alternativa de empleo y de generación de ingresos para su población. En el Cantón Cevallos se ha podido sortear relativamente la grave crisis de la producción frutícola, mediante la incursión en nuevos cultivos (entre los que destacan la producción de mora, tomate de árbol, taxo y fresa), la combinación con cultivos asociados (arveja, alfalfa y hortalizas para consumo local y regional), la complementación laboral con la avicultura y la ganadería menor (cuyes y cerdos) y, sobre todo, con el desplazamiento hacia la producción de calzado, hacia la pequeña industria, al comercio y a los servicios. Cevallos participa de la dinámica comercial de la región central del país que es el principal abastecedor del mercado nacional y es el punto de entrada de la microcuenca del Río Pachanlica, de la cual forma parte con los municipios de Mocha, Quero y Tisaleo, con los que conforma la Mancomunidad del Frente Sur Occidental. Quiere decir que su ubicación

geográfica resulta estratégica al estar situado en el centro del país y contar, además, con una razonable red de conexiones a los principales centros de consumo nacional, así como a los puertos de exportación. Bajo estas condiciones, el fomento a las actividades productivas desplegadas (fruticultura y manufactura del calzado), así como a las que se ha decidido impulsar (turismo agroecológico, patrimonial y comercial) y a las que ofrecerían evidentes ventajas (agroindustria) debe ser considerado a la luz de estudios de mercado que pongan en evidencia las alternativas de un desarrollo auto sustentado, de modo que beneficie a la mayor parte de su población y de manera prioritaria a aquellos sectores que más requieren de apoyo para generarse empleo e ingresos suficientes para cubrir al menos sus necesidades básicas. (Gobierno Cantonal de Cevallos, 2014)

### **Indicadores económicos y sociales**

Cevallos cuenta con una de las más altas tasas de densidad poblacional del país (366 hab/km<sup>2</sup>), lo cual podría significar que dispone de alternativas de supervivencia relativamente ventajosas frente a poblaciones similares de la región interandina, donde se han observado fuertes y sostenidos procesos de emigración. Sin embargo los indicadores sociales de la población de Cevallos muestran que no está exenta de necesidades. El desempeño económico favorable de la provincia del Tungurahua exhibido en un moderado crecimiento económico, caracterizado por la reducción de la pobreza y de las desigualdades sociales en las últimas tres décadas (1990-2010), la productiva del cantón como él (auge de la producción de calzado), (agricultura/comercio y artesanías), alto nivel educativo. Todo lo cual hace que la población del cantón disponga de

condiciones relativamente ventajosas, que podrían ser mayores de no mediar los fenómenos que han ocasionado el desplome de la producción frutícola. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

## **9.1. ACTIVIDADES PRODUCTIVAS**

### **9.1.2. Sector agropecuario:**

En este sector se ha observado cambios significativos en lo que va del presente siglo. Por su importancia, el desplome de la producción de frutales caducifolios de clima templado (claudias, peras, manzanas, y duraznos) constituye la principal modificación de las actividades agrícolas del cantón. La producción frutícola se encuentra afectada por los acuerdos comerciales suscritos por el país con países competidores en la producción de estos bienes, que determinaron el ingreso de frutas al mercado nacional a precios más bajos que los locales, y por la caída de ceniza volcánica provocada por las erupciones del Tungurahua. En la actualidad ha existido un incremento de la crianza de animales menores, especialmente cuyes, en menor proporción cerdos. Como resultados de estas acciones existe una instalación de plantas para la elaboración de balanceados, para el procesamiento de frutas, de cárnicos y para el faenamiento de cuyes, que no están siendo explotadas debidamente de acuerdo a su potencial. En cuanto a la ganadería bovina se debe asentar que ésta carece de peso significativo en la economía del cantón debido al tamaño de las fincas. En estas circunstancias no se puede esperar expansión ninguna de esta actividad. En general, se observa que las alternativas de dedicación de los cultivos se orientan hacia el autoconsumo familiar y hacia los que puedan generar excedentes para el mercado. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

### **9.1.3. Sector manufacturero:**

Cevallos, como localidad integrante de una provincia caracterizada por la producción textil y de artesanías, con base en la actividad familiar y/o de pequeños talleres e industrias, ha desplegado una especialización laboral hacia la confección del calzado. En el proceso de elaboración del producto se encuentra la dedicación de los artesanos a alguna de las partes de la confección del calzado, lo que significa que existe una real división del proceso de producción de este bien. Las modalidades utilizadas en esta actividad comprenden, también, a la de campesinos que han abandonado la agricultura y se dedican exclusivamente a la producción de calzado, controlando todo el proceso productivo; otros combinan las actividades artesanales y agrícolas. Paralelamente, se encuentra que algunos trabajadores se dedican a cierta parte del proceso y otros a todo el proceso de producción de calzado, sea en talleres destinados para el efecto o en sus propios domicilios. También es característico que la producción se realice por demanda de comerciantes del producto y que éstos adelanten el capital para la adquisición de materiales e insumos. Sobre la tecnología utilizada en esta producción debe decirse que es heterogénea: varía de taller a taller. Existen productores que disponen de maquinaria más adecuada, mientras otros no han podido adquirir máquinas e instrumentos con mayor tecnología por falta de capital requerido y escasez de fuentes crediticias a un interés bajo. Las materias primas para la elaboración del producto se adquieren generalmente en Ambato, donde la industria de la curtiembre ha logrado un desarrollo apreciable, aunque también hay productores que se abastecen de materia prima colombiana debido a las ventajas en calidad y

precios. La comercialización del calzado se realiza en diferentes lugares. Tanto el mercado local (sea en los establecimientos de que disponen en el sector del coliseo), el mercado provincial (en la feria de Ambato) y el mercado regional (fuera de la provincia) constituyen también la demanda efectiva de la producción de este bien. La producción artesanal se dirige hacia un mercado diferente al de la producción manufacturera industrial, a la vez que se ha conformado una organización de productores (CALZAFINCE), que la integran 15 socios (10 trabajadores promedio por socio). También existen dos asociaciones más de productores de calzado: UNICALZA y APROCALZA. Inscrito en los problemas de la comercialización, las necesidades de mejorar los diseños y acabados del producto constituyen aspectos críticos a superar. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

#### **9.1.4. Sector turístico:**

Los atractivos naturales como el Jun Jun (Pachanlica) y Palahua han generado expectativas como potenciales proyectos de manejo ambiental vinculado con el turismo ecológico que, hasta la fecha no se han concretado, pero que continúan siendo referencia para promover el desarrollo sustentable del cantón, previa su adecuada recuperación, como espacios naturales que ofrece como principal atractivo una cascada y condiciones apropiadas para construir senderos ecológicos para caminatas y paseos. Una iniciativa adicional para la promoción del turismo consiste en el impulso a los “huertos frutícolas”, a partir del interés en cultivos alternativos que ofrezcan, simultáneamente, la posibilidad de recuperar la potencialidad de las plantas frutícolas y satisfacer el interés de turistas. Se ha concebido que la feria de calzado pueda servir de imán para atraer a visitantes, pero también, se estima, que hace falta sumar productos turísticos

para impulsar al sector. De igual manera se considera que la capacitación ofrecida por las acciones conjuntas del Ministerio de Trabajo, del Ministerio de Turismo, del Gobierno Provincial y del Municipio son todavía esfuerzos dispersos que no logran constituir aún una propuesta de desarrollo turístico del cantón. Para configurar la oferta mencionada se cree necesario articular a todos los sectores productivos del cantón (agrícola, artesanal, patrimonial y comercial) en una propuesta integral para promover el desarrollo integral e inclusivo del cantón. En síntesis, no se han definido los productos turísticos ofertables del cantón, ni se ha integrado al mismo a ninguna ruta turística, por lo que la población considera que está todo por hacerse en esta materia. Para el efecto se hace imprescindible realizar los estudios de mercado necesarios para identificar la demanda de turistas que busquen satisfacer sus preferencias en los recursos naturales, ecológicos, culturales-patrimoniales, comerciales, etc. de que dispone el cantón. Al mismo tiempo la capacitación de recursos humanos para la atención a la demanda potencial de turistas en historia, geografía, patrimonio, recursos naturales, gastronomía, etc. del cantón se convierte en requisito para despegar al sector como una actividad que genere empleo e ingresos a la población. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

#### **9.1.5. Comercio y servicios:**

Las actividades comerciales y los servicios públicos disponibles del cantón se concentran en el sector urbano de Cevallos en torno a la dinámica agropecuaria y artesanal de sus barrios urbanos y rurales. El 62% de los 310 establecimientos registrados en el catastro municipal se ubican en la cabecera cantonal. La feria de Cevallos se constituye en enlace con los mercados regionales y nacionales.

En la feria de los jueves se comercializan los bienes agrícolas y pecuarios que se constituye el centro de mayor afluencia de comerciantes. Las condiciones de movilidad y transporte desde y hacia los barrios rurales se encuentran, relativamente, en buen estado y cubren casi todo el territorio cantonal. Pero todavía queda por apertura vías, empedrarlas y otras asfaltarlas. El mantenimiento de las vías, la señalización y la limpieza de las mismas son aspectos que requieren ser atendidos. Por su parte, el sistema financiero de Cevallos se ha fincado en las cooperativas de ahorro y crédito que tiene asiento en la localidad y en la provincia. Desde mayo del 2009 se estableció una Agencia del Banco Nacional de Fomento. A pesar de ello, el limitado acceso al crédito por parte de los productores agropecuarios y artesanales se percibe todavía como una de las debilidades de la economía local. (Gad Cantón Cevallos, 2011)

#### **9.1.6. Principales problemas económicos productivos:**

- Bajo nivel de organización (los productores se organizan solo con interés de ser beneficiario de algún proyecto pero no consientes de los beneficios que pueden alcanzar como grupo organizado).
- Reducida representación gremial (el Centro Agrícola Cantonal no cumple su rol de aglutinador de los productores agropecuarios).
- Limitada asistencia técnica y crediticia (los servicios de apoyo a la producción, en materia de crédito, asistencia técnica, capacitación, investigación, innovación, son deficitarios).
- Ausencia de correspondencia entre la educación formal y la vocación productiva del cantón (el sistema educativo no aporta en la formación de técnicos calificados en función de las necesidades del desarrollo local).

- Escasa capacidad empresarial (informalidad y conformismo en productores de calzado, al parecer todavía no se valora a esta actividad con la importancia estratégica que tiene).
- Falta de competitividad (la producción artesanal de calzado tienen dificultades en cuanto a su calidad, especialmente en diseños y acabados).
- Ausencia de estrategias apropiadas (algunos esfuerzos encaminados a promover la actividad turística están desarticulados). (Gad Cantón Cevallos, 2011)

## 10. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

CUADRO No.04



Elaborado por: FLORES J.  
Fuente: Propia

**a) Solicitud al GAD de Cevallos para realizar distintas actividades de investigación en el Cantón.**

Como primer paso se procedió a realizar los trámites y solicitudes al Alcalde Ing. Bayardo Constante la cual fue aceptada correctamente. Consecuentemente el mismo me otorgó el pase para poder visitar los locales del Cantón y empezar a realizar el trabajo de investigación, posteriormente debido a la nueva alcaldía electa se procedió a realizar nuevas gestiones que validen el proceso de la investigación dirigido al alcalde Abg. Mauricio Miranda.

**b) Elaboración de los instrumentos de investigación**

Se elaboró las encuestas, fichas de observación y receta estándar las cuales inmediatamente se procedió a su respectiva investigación.

**c) Aplicación del instrumento**

Realizando de esta forma la encuesta a pobladores y turistas, las fichas de observación a los establecimientos al momento de la investigación de campo conjuntamente con el plato más representativo en las recetas estándar.

**d) Tabulación y análisis de la información**

Una vez efectuado las encuestas a las personas, se estudió los datos de manera protocolar dando como resultado las respectivas tabulaciones para su correcta aplicación y de esta forma poder discutir los resultados obtenidos.

#### **e) Selección de los datos más importantes**

Se clasifico la información más importante con datos significativos como son los establecimientos, recetas, fotografías etc. que son de vital importancia para el desarrollo de la investigación.

#### **f) Diseño de la guía**

Esquematización y unión de la información con los datos seleccionados anteriormente formando una estructura para su posterior información.

#### **g) Elaboración de la guía gastronómica**

Una vez diseñada la guía y después de las respectivas observaciones y modificaciones se procedió a la impresión de la misma.

#### **h) Promoción de la guía**

Para la promoción de la Guía se inició conjuntamente con el Alcalde por la mañana con la premiación del equipo de futbol PCV ganadores de la Liga Cantonal, siguiendo como orden del día, en la tarde se realizó la promoción de la Guía Gastronómica, en el despacho de la alcaldía conjuntamente con el señor Alcalde el Ing. Bayardo Constante y la Sr. Elizabeth Paredes del Departamento de cultura.

## **11. DESARROLLO DE LA PROPUESTA**

### **GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN CEVALLOS**

#### **CRÉDITOS**

##### **Edición e Investigación**

Jessica Flores

##### **Fotografías**

GAD Municipal de Cevallos

Sr. Alvaro Balseca

##### **Aporte Investigativo**

GAD Municipal de Cevallos

Departamento de Cultura del Cantón Cevallos

### **Agradecimiento**

Agradezco a los locales por su apoyo y colaboración para la realización de esta guía

### **Año de Edición**

2014

### **PRESENTACIÓN:**

La Srta. Jessica Jaqueline Flores Flores alumna de la Escuela Gastronomía, Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo a través del GAD del Cantón Cevallos fomenta el desarrollo turístico con la elaboración de esta Guía Gastronómica. Esta Guía es un compendio de información escrita y fotográfica que muestra lo que podemos encontrar y apreciar en cada rincón de las diferentes zonas del Cantón. El turista a través de la misma puede experimentar disímiles vivencias, deleitándose a cada momento al recorrer los diferentes lugares gastronómicos y turísticos que guardan tradiciones y costumbres propias de la localidad. Cevallos lugar turístico y comercial, brinda servicios de alimentación a turistas, extranjeros y locales; que sin duda nos invita a descubrir paisajes, costumbres, sucesos, anécdotas y su variada gastronomía de comidas típicas.

### **CONTENIDO**

Introducción.....	5
Símbolos Cantonales.....	6

Información General.....	7
Datos Geográficos.....	7
Mapa gastronómico del Cantón Cevallos.....	9
Patrimonio del Cantón Cevallos.....	10
Lugares gastronómicos.....	11
Hostería “Pueblito Serrano”.....	12
Rincón de Juanito.....	14
Paradero “Las Rosas”.....	15
Quinta La Florida.....	17
Paradero Las Romelias.....	18
Descanso Real.....	19
Hornados Doña Rosita.....	20
Picantería el Cajón.....	22
Súper cuy.....	23
Quinta Anita maría “Restaurante el Gran Conejo”.....	24
Centro de acopio.....	25
Atractivos y recursos turísticos.....	26
Cascada Jun Jun.....	27
Monumento al ferrocarrilero.....	27
Ruta del tren.....	27
Huertos frutales.....	27
Monumento de Pedro Fermín Cevallos.....	27
Iglesia matriz del cantón.....	28
Parque de la madre.....	28

Monumento al zapatero.....	28
Ruta del calzado.....	28
Centro recreacional del sindicato de choferes profesionales.....	28
Servicios extras.....	29

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía Ecuatoriana está sobresaliendo tanto a nivel nacional como internacional dando a conocer la diversidad de platos típicos que son propios de cada región, es por esta razón que esta Guía Gastronómica tiene como esencia particular fomentar la conservación de sus tradiciones, patrimonios y platos de los diferentes lugares del Cantón Cevallos de esta forma promover el avance turístico gastronómico de la zona, teniendo como objetivo importante presentar a turistas nacionales, extranjeros y locales un poco de la cultura de este pequeño rincón cevallese, brindando así una aventura al paladar con todos los distintos lugares en los cuales pueden deleitarse de las exquisitas presentaciones típicas y hermosos paisajes además de una experiencia inolvidable.

## SÍMBOLOS

**FOTO No. 04**  
**LA BANDERA**



(ERUDITOS WIKI, 2012)

Fuente:[http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Himno\\_del\\_Cant%C3%B3n\\_Cevallos](http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Himno_del_Cant%C3%B3n_Cevallos)

Fecha: 17/05/2014

Elaborado por: Flores J.

**FOTO No. 05**  
**EL ESCUDO**



## HIMNO

**Letra:** Dr. Pedro Arturo Reino Garcés

**Música original:** Gerardo Guevara.

**Música actual:** Lic. Franklin Naranjo Gamboa

### **CORO**

Es mi tierra campana en los Andes  
Donde se oye tañer la esperanza  
Y mi pueblo es un cóndor que alcanza  
Libertad, sólo en cielos más grandes.

### **ESTROFAS**

En tu arena se esconde la huella  
Del nativo habitante ancestral  
Será luego Capote una estrella  
Que germine la luz cantonal  
Tienes nombre vestido de historia  
Por Cevallos: su pluma y su herencia  
Te ofrecemos tus hijos la gloria  
En el surco, la letra y la ciencia.  
En mi tierra fecunda los hombres,  
Nacen libres para amar los sueños,  
De la fe y la constancia son dueños  
Y el trabajo es la voz de su honor.  
Cada paso que da hacia el futuro  
A mi pueblo le crecen sus alas,  
¡Oh Cevallos! que sean tus galas

Ideal de una Patria mejor. (ERUDITOS WIKI, 2012)

### **INFORMACIÓN GENERAL**

### Foto No. 06

#### ESTACIÓN DEL TREN



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Elaborado por:** Flores J.

Denominado así al historiador, jurista y lingüista ambateño Doctor Pedro Fermín Cevallos Villacreses patriarca de la cultura ecuatoriana. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

Es un territorio privilegiado con un clima especial, lo que favorece a la agricultura. Con la mayoría de los cantones de la provincia, Cevallos basa su actividad económica en la producción agrícola calzado y cultivo de plantas frutales. Cabe recalcar además como cantón autónomo fomenta el desarrollo turístico y gastronómico. En el cantón existe un desarrollo en ascenso en cuanto a infraestructura turística, dinamizado por actividades cotidianas. Varias quintas y hosterías ofrecen servicios de alimentación y hospedaje con actividades recreacionales y productivas con huertos frutales. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

### Foto No. 07

#### IGLESIA MATRÍZ DEL CANTÓN CEVALLOS



(Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)  
**Fuente:** Cantón Cevallos

Elaborado por: Flores J.

Los turistas pueden aprovechar de productos nativos del cantón para así contribuir con el desarrollo agrícola, económico y gastronómico del mismo. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

### **DATOS GEOGRÁFICOS**

Cevallos se encuentra situado en el centro sur de la provincia de Tungurahua a 14 Km de la ciudad de Ambato, con una extensión de 18.5 Km. Y posee aproximadamente 10.000 habitantes. Goza de un clima templado con un promedio de 13°C - 16°C casi en todo su territorio. Su suelo apenas tiene colinas y pequeñas quebradas; como Palahua. Tiene acceso en el margen occidental del río Pachanlica. (Gobierno Cantonal de Cevallos, 2014)

Por lo general es arenoso y poco arcilloso, apto para cultivo de frutales, hortalizas, legumbres y flores. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

### **Límites:**

Al Norte: El cantón Ambato

Al Sur: Los cantones Quero- Mocha

Al Este: El cantón Pelileo

Al Oeste: Los cantones Tisaleo y Mocha

### **División Política**

### **Foto No. 08**

### **ARTESANOS DE CALZADO DEL CANTÓN**



(Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

**Fuente:** Guía turística del Cantón Cevallos

**Fecha:** 23/04/2014

**Elaborado por:** Flores J.

El cantón Cevallos tiene los siguientes caseríos y barrios: Agua Santa, Andignato, El Mirador, Jesús del Gran Poder, José Francisco Arias, La Florida, La Floresta, Las Playas, Sto. Domingo, Santa Rosa, San Pedro,, Tambo la Universidad, El Belén, San Fernando, El Rosario, El Triunfo, Reina del Tránsito, Los Vincos, Aire Libre, Primero de Mayo, 24 de Mayo, 29 de Abril, Ferroviario, González Suárez, El Manantial, Bellavista, Corazón de Jesús, Nuevos Horizontes, La Unión. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

**Población:** Cuenta con 10.000 habitantes aproximadamente, gran parte dedicados al calzado y producción de huertos. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

### **Temperatura**

El clima de Cevallos es muy agradable, tiene una temperatura media de 13°C y una precipitación media anual de 706 mm. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

**Foto No. 09**

**CALZADO**



**Foto No. 10**

**PRODUCCIÓN FRUCTÍCOLA**



(Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)  
**Fuente:** Guía turística del Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

## **Altitud**

Cevallos se encuentra ubicada 2.917 m.s.n.m (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

## **PATRIMONIOS DEL CANTÓN CEVALLOS**

Los pueblos americanos consideraban las praderas, ríos, cascadas, valles y mesetas patrimonio colectivo lleno de significados simbólicos. En la actualidad coincidimos en que patrimonio es una construcción cultural y como tal está sujeta a cambios en función de circunstancias históricas y sociales. (Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J., 2011)

## **ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS**

Bien inmueble de servicios, ubicado en la calle principal España intersección oriente, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1900 -1999), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### **FOTO No. 11**



(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)  
**Fuente:** Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles  
**Fecha de elaboración:** 26/07/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

## **MUSEO**

Bien inmueble de vivienda, ubicado en la calle principal Oriente intersección Policarpa Tinajero, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1900 -19100), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional color crema, café, rojo y blanco de dos pisos. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### FOTO No. 12



(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

**Fuente:** Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles

**Fecha de elaboración:** 26/07/2014

**Elaborado por:** Flores J.

### VIVIENDA ANTIGUA

Bien inmueble de vivienda, ubicado en la calle principal Felipe Real intersección Martínez, propiedad privada, época de construcción en el siglo XX en (1920 - 1930), vulnerable a erupciones y sismos de fachada tradicional color blanco. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

### FOTO No.13



(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2010)

Fuente: Dirección de inventario de muebles-Ficha de registro de bienes inmuebles  
Fecha de elaboración: 26/07/2014  
Elaborado por: Flores J.

### Foto No.14 MAPA GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CEVALLOS



Fuente: <http://www.cevallos.gob.ec/>  
Fecha: 22-05-2014  
Elaborado por: Flores J.

### LUGARES GASTRONÓMICOS

#### Foto No. 15

#### HOSTERÍA “PUEBLITO SERRANO”



Fuente: Cantón Cevallos  
Fecha: 23/04/2014  
Elaborado por: Flores J

**Dirección:** Vía Cevallos- Ambato a 500m del estadio del Barrio Vincés.

**Pax:** 72 personas para hospedaje

200 personas restaurant

**Contactos:** 0059332872011 - 0059332841722

**Email:** info@hosteriapueblitoserrano.com

**Propietario:** Sr. Marcelo Cisneros

Enclavado en el corazón del Ecuador, en la provincia de Tungurahua se halla la Hostería Pueblito Serrano, un lugar encantador, que brinda en sus instalaciones todo tipo de servicios y amenidades, recreando un verdadero pueblo, un rincón turístico diseñado con todas las características ancestrales de nuestro país. Su ubicación es tan estratégica que desde aquí se puede realizar diferentes tours de aventura ya sea a la montaña o la flora del lugar, pues a cualquiera de estos lugares la distancia es relativamente corta y por carreteras de primer orden, cerca de la hostería se encuentran dos comunidades que todavía conservan sus tradiciones. Ofrece a sus huéspedes una puerta hacia una experiencia inolvidable de relajación y aventura en la región del volcán Tungurahua. (Pueblito Serrano, 2014)

### **Servicios**

El principal objetivo de la hostería es brindarle ambiente ideal y servicio personalizado que le ayude a lograr una estancia relajada e inolvidable. Deriva de su típico y acogedor restaurante, característico de cualquier pueblo de la región. Brinda a los huéspedes un desayuno estilo buffet así como almuerzos y cenas a la carta, ofreciendo una infinidad de posibilidades gastronómicas de la cocina típica del lugar. (Pueblito Serrano, 2014)

Además podrá disfrutar de los populares baños de cajón y asiento tradicionales, utilizados por nuestros antepasados con fines terapéuticos, desde tiempos memorables. (Pueblito Serrano, 2014)

**Servicios:**

- Hospedaje
- 2 Salas de conferencias.
- Spa (2 piscinas, sauna, baño turco, hidromasaje, polar, Baños de cajón y asiento.)
- Canchas deportivas.
- Restaurant capacidad 180 personas.
- Zonas verdes de recreación.
- Cafetería.
- Iglesia.
- Teatro.
- Tours de montaña, aventura, étnico y ecológico.

**Platos que ofrece**

- Cuy
- Conejo
- Gallina
- Yahuarlocro
- Comida nacional
- Comida internacional

**Foto No. 16**

**LLAPINGACHO**



(Internacional Ediciones Técnicas, 2001)  
**Fuente:** Cocina Tradicional Ecuatoriana  
**Fecha.** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### **Ingredientes:**

- 4 Lb de papa
- 2 Huevos
- ½ Lb de Queso
- 2 Cda Mantequilla
- 1 Lb Chorizo
- 1 Lechuga
- 1 Aguacate
- 1 Cda aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### **Preparación:**

- Pelar y sazonar las papas en agua hirviendo con sal.
- Escurrir el líquido y realizar un puré con mantequilla y queso desmenuzado.
- Mezclar todo y agregar los huevos y amasar.
- Realizar las tortillas pequeñas.
- Acompañar con un huevo frito, chorizo.
- Servir sobre una hoja de lechuga y aguacate. (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )

## Foto No. 17

### RINCÓN DE JUANITO



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J

**Dirección:** Calles Juan E. Bucheli y Felipe Real diagonal a la Cooperativa. San Francisco.

**Pax:** 8 personas hospedaje

**Contactos:** 0979397838 - 0984142440

**Propietario:** Sr. Juan Pozo

Sitio gastronómico recientemente inaugurado, hace un año, basados en el criterio de brindar la mejor atención al cliente con sus productos que son elaborados con materias primas naturales de la mejor calidad. Dará lugar a un deleite natural con los sabores exquisitos y aromas inigualables de sus propuestas.

#### **Servicios**

Cafetería – Heladería

#### **Funcionamiento como hotel**

Ambiente acogedor causando una experiencia inolvidable de relajación relacionándose con la naturaleza nativa del lugar.

#### **Ofrece:**

- Cafés

- Tintos
- Batidos
- Jugos

### Foto No. 18

#### HELADO DE PAILA



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

#### Ingredientes:

- 1 Lt. de pulpa pura de fruta
- 1 Taza de azúcar
- 2 Claras de huevo batidas a punto de nieve

#### Preparación:

- Sobre una cama de hielo se coloca una paila de bronce y agregar la pulpa de la fruta elegida y el azúcar mezclar bien. Con una cuchara de madera hacemos girar la paila por aproximadamente 15 minutos.
- Cuando empiece a tomar consistencia agregar las claras batidas sin dejar de batir , hasta que tome la consistencia de un helado. (Mary3737, 2011)

### Foto No. 19

#### PARADERO “LAS ROSAS”



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J

**Dirección:** Caserío Agua Santa vía a Cevallos, frente a la gasolinera del sindicato de choferes.

**Pax:** 100 personas

**Contactos:** 2872476 – 0986572484 - 0989475445

**Propietaria:** Sra. Rosa Villalba

Sitio muy concurrido por su comida típica. Posee un corredor cercado por árboles de manzanas y plantas de durazno. Conduce a una antigua casa de campo. Los hermanos Rosa y Santiago Villalba abrieron este local. Por esta propiedad cruza la línea férrea, otro de los atractivos locales.

Allí, el chef Pedro Moreta es un experto en la preparación de comidas típicas del lugar.

**Platos que ofrece:**

- Caldos de gallina criolla
- Conejo asado
- Secos de gallina
- Tostado con chicharrón
- Chicha y otros manjares.

**Foto No. 20**

**CUY ASADO CON PAPAS EN SALSA DE MANÍ**



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### **Ingredientes:**

- 1 Cuy
- 2 Lb de papas cocidas
- 2 Cebollas blanca
- ½ Taza de Salsa de maní
- 1 Lechuga
- 3 Cdas. de cebolla blanca picada
- 1 Cda. de cilantro picado
- 1 Cda. de aceite
- ½ Taza de Agua
- 3 Tomatillos
- 2 Ajíes
- ½ Taza Maní
- 1 Cebolla perla picada
- 3 Cda de Achiote
- ¼ Taza de Leche
- ¼ Cdita. de Pimienta
- ¼ Cdita. de Comino
- Ají

- Sal y pimienta al gusto
- Comino y ajo al gusto

**Preparación:**

- Lavar el cuy y sacar las vísceras.
  - Aliñar con sal, pimienta, comino y ajo machacado.
  - Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy.
  - Para asar colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.
  - Aselo al carbón haciendo girar para que este se cocine por dentro y por fuera, untar achiote por momentos. (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )
  - Ají: licue los tomatillos con el agua y ciérnalos.
  - Agregue al licuado el ají, cebolla, cilantro, aceite y sal.
  - Si desea menos picante agregue unas gotas de limón.
  - Salsa de maní: en un sartén un refrito con ajo machacado, comino, cebolla, aceite, y pimienta.
  - En otro sartén tueste el maní, pélelo y muélalo.
  - Licuar la leche y añadir al refrito junto con el maní, hervir por veinte minutos a fuego lento.
  - Servir con lechuga, papas cocinadas bañadas en salsa de maní y ají.
- (Roberto A, Santana L., 2008)

**Foto No. 21**



**Fuente:** Cantón Cevallos

**Fecha:** 23/04/2014

**Elaborado por:** Flores J

**Dirección:** Calle las Ilusiones Km 3 vía la Florida.

**Pax:** 50 personas

**Contactos:** 0998731803-0999717597

**Propietaria:** Srta. Michelley Barreno

Sitio turístico con poca vida de funcionamiento donde usted puede disfrutar de unos amplios jardines y áreas verdes, además de una magnífica vista a la naturaleza.

Quinta la Florida ubicada en el barrio la Florida abre sus puertas a los clientes los fines de semana y feriados.

En un futuro no muy lejano se realizará eventos sociales tales como: matrimonios, congresos, fiestas de aniversario, entre otros.

**Platos que ofrece:**

- Fritada
- Yahuarlocro
- Gallina al horno de leña
- Habas, choclos
- Mote con chicharrón
- Jugos de frutas
- Espumilla
- Fresas con crema

**Foto No. 22**

## AGUADO DE GALLINA



(Internacional Ediciones Técnicas, 2001)  
**Fuente:** Cocina Tradicional Ecuatoriana  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### Ingredientes

- 1 Pollo en presas
- 1 Taza de Cebolla blanca
- 1 Taza de Cebolla colorada
- 1 Zahoria
- 1 Pimiento
- 4 Tomate
- ½ Lb de Arvejas cocidas
- 4 Onzas de Arroz
- Sal, pimienta, orégano, perejil y cilantro al gusto

### Preparación:

- Cocinar el pollo, terminada su cocción tamizar el líquido.
- Realizar un refrito con la cebolla, pimiento, perejil, cilantro y achiote sazonar con sal, pimienta y orégano.
- En el fondo hervir la zanahoria, arroz y el refrito.
- Cuando el arroz este abriendo agregue las arvejas cocinar a fuego lento, removiendo y rectificar sabores junto con el pollo. (Roberto A, Santana L., 2008)

**Foto No. 23**

## PARADERO LAS ROMELIAS



**Fuente:** Cantón Cevallos

**Fecha:** 23/04/2014

**Elaborado por:** Flores J

**Dirección:** Calle los Eucaliptos a 200m del Barrio Santa Rosa.

**Pax:** 80 personas

**Contactos:** 0992929384 - 2580560

**Propietario:** Sr. Edwin López

Restaurant de comida típica, realización todo tipo eventos sociales para cualquier ocasión.

### **Servicios:**

- Canchas de indor y ecuabolly.
- Pista 4x4
- Sala de Billares
- Futbolines
- Parqueaderos
- Karaoke
- Salón con chimenea
- Áreas verdes
- Zona Wifi
- Tv Cable

### **Platos que ofrece:**

- Papas con cuy
- Papas con conejo
- Yahuarlocro
- Caldo de Gallina
- Choclos
- Habas
- Fritada
- Jugos naturales

**Foto No. 24**

**FRITADA**



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

**Ingredientes:**

- 5 Lbs. de Chancho
- 3 Porciones de Cebolla blanca
- 1 Porción de Cilantro
- 3 Lb de Mote cocinado
- 1 Lb de Chifles

- 2 Aguacate
- 5 Maduros
- Ajo, comino, sal y pimienta al gusto

**Preparación:**

- Una vez la carne lavada, aliñe con ajo, sal, comino, pimienta, pase la carne en una cacerola ancha con un poquito de agua, ramas de cebolla y el ramillete de cilantro y deje que se cocine hasta que se comience a secar el agua.
- En este punto preferible poner aceite y mover la carne para que no se pegue hasta que esté dorada.
- Prepare cebolla curtida y mézclela con tomate picado y limón.
- Sirva en un plato pedazos de la fritada, mote, chifle, maduro, aguacate y sobre el mote la salsa de cebolla. (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )

**Foto No. 25**

**DESCANSO REAL**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Calle 24 de Mayo frente al Cuerpo de Bombero de Cevallos.

**Pax:** 150 personas

**Contactos:** 2872034 – 0994955197

**Email:** tudescansoreal@hotmail.com

**Propietario:** Sr. Edison Núñez

Restaurante que ofrece al cliente nacional y extranjero una gama de platos típicos y a la carta.

**Platos que ofrece:**

- Consomé
- Choclo
- Caldo de bagre
- Yahuarlocro
- Chuleta a la parrilla
- Pollo
- Fritada

**Foto No. 26**

**CHUPÉ DE PESCADO**



(Internacional Ediciones Técnicas, 2001)  
**Fuente:** Cocina tradicional ecuatoriana  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

**Ingredientes:**

- 1 Lb de Pescado picudo
- 2 Cebollas coloradas
- 2 Pimientos
- 3 Porción de Cebollas blancas

- ¼ Lb de Choclo desgranado
- 6 Choclos
- 2 Zanahorias
- 1 Lb de Queso
- 1 Lt. de Leche
- 2 Lb de Papas
- 4 Ajos

### **Preparación:**

- Hervir el hueso del pescado con cebolla, pimienta y sal al gusto, después ciente y deje reposar.
- Refrito con las cebollas, pimientos, ajo y una cucharada de cilantro mezcle con las papas cortadas en cuadros, zanahorias, los choclos desgranados y en trozos.
- Agregue el agua en la que cocinó los huesos de pescado, deje hervir por 10 minutos, el maní, el queso rallado y pedazos de pescado frito y dorados.
- Terminada la cocción agregue la leche. (Roberto A, Santana L., 2008)

### **Foto No. 27**

### **HORNADOS DOÑA ROSITA**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Calles Gonzales Suárez y 13 de Mayo en el Barrio González Suarez.

**Pax:** 100 personas

**Contactos:** 032872182 – 0995527798

**Email:** maygabyrous@hotmail.com

**Propietaria:** Sra. Rosa Villacís

Restaurante de comida típica que como su nombre lo dice ofrece exquisitos hornados preparados con la mejor calidad y sabor incomparable propio del lugar.

Sus servicios fueron iniciados hace 4 años.

### Foto No. 28

### HORNADO



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### Ingredientes:

- 2 Lbs. de Pierna de cerdo
- 3 Lbs. de Papas
- 2 Lbs. de Mote
- 1 Lechuga
- Sal, comino, ajo, cebolla blanca, cebolla paiteña (Roberto A, Santana L., 2008)

### Ingredientes para el agrio:

- 1 Taza de Chicha de jora
- 2 ½ Taza de Agua
- ¼ Onzas de Jugo de naranja
- 2½ Onzas de Raspadura
- 1 Cda. de Sal
- 2 Onzas de Cebolla paiteña
- 7 Cdas. de Jugo de limón
- 3 Onzas de Tomate
- 1 Cda. de Cebolla largada picada fino
- ½ Cda. de Perejil picado
- ½ Cda de Cilantro picado (Eje de Comunicaciones, 2011)

**Preparación:**

- Aliñar la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación cúbralo y refrigérelo.
- Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelos constantemente con los jugos que desprenden de la misma, preparación que queda con una apariencia tierna.
- Servir acompañado con tortilla de papas, mote, curtido de cebolla y tomate, lechuga y ají criollo. (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )

**Agrio:**

- Hervir la chicha con el agua, la raspadura, el jugo de naranja y la sal.
- Cuando se haya derretido la raspadura sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe.

- Poner la cebolla paiteña hirviendo, dejar un minuto, escurrir el agua y bañarle con el jugo de limón para que recupere su color rosado.
- Quitar las pepas del ají y hervir durante dos o tres minutos para disminuir su fuerza.
- Luego cortar en pedacitos muy pequeños.
- Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en pedacitos cuadrados.
- En la chicha que ya está fría poner la cebolla paiteña con todo el jugo de limón, el ají, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilantro. (Eje de Comunicaciones, 2011)

**Foto No. 29**

**PICANTERÍA EL CAJÓN**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Calles 13 de Mayo y Gonzales Suárez en el Barrio el Belén.

**Pax:** 200 personas

**Contactos:** 2872806

**Propietario:** Hermanos Mantilla

Sitio agradable para la relajación y satisfacción gustativa. Tiene una larga trayectoria de 30 años de servicio fundada por la Sra. Mariana Fuentes, madre

de los actuales propietarios .El nombre del mismo fue tallado en un cajón de carro, de ahí surge su alias.

### **Servicios:**

A su servicio dispone de elaboración de eventos de todo tipo social. Dispone además de una cancha de ecuabolly, parte del patrimonio del lugar.

### **Platos que ofrecen:**

- Fritada
- Caldo de Gallina
- Yahuarlocro
- Caldo de pata
- Pollo asado

### **Foto No. 30**

### **CHICHA DE JORA**



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### **Ingredientes:**

- 20 Lts. de Agua
- 1 Lb. de Harina de jora
- Canela
- 1 Piña
- 5 Naranjillas
- 6 ½ Lbs. Panela

- Hierba luisa
- Hojas de naranja

**Preparación:**

- Hierva el agua con la harina de jora ya disuelta por alrededor de 10 minutos hasta que se cocine la jora, cuando este cocinada retire del fuego y póngala en un recipiente preferiblemente de barro y deje enfriar.
- En unos cinco litros de agua ponga a hervir la panela, naranjilla licuada, la piña cortada en trozos, canela, hierba luisa y hojas de naranja.
- Deje hervir hasta que se disuelva la panela la panela.
- Con todos estos ingredientes cocinados se forma una especie de miel.
- Añada a la chicha cocine y deje enfriar, cuando esté bien fría ciérnala y lista para servir. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

**Foto No. 31**

**SUPER CUY**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Calles 13 de Mayo y Gonzales Suárez frente al coliseo.

**Pax:** 60 personas

**Contactos:** 0994559494

**Propietario:** Asociación del Barrio Agua Santa

Rincón gastronómico diseñado con todas las características patrimoniales de nuestro país; el típico plato de la región Sierra “Papas con cuy”, abriendo sus puertas los fines de semana.

Sus inicios datan de hace 7 años atrás con financiamiento de la ONG como una asociación.

**Servicios:**

- Eventos

**Platos que ofrece:**

- Cuy
- Conejo
- Pollo
- Chuleta
- Yahuarlocro
- Consomé

**Foto No. 32**

**CONEJO ASADO**



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

**Ingredientes:**

- 1 Conejo
- 2 Lbs. de papas

- 2 Cebollas blancas
- 2 Ajos machacados
- ½ Taza de salsa de maní
- 1 Lechuga
- Sal y comino al gusto

**Preparación:**

- Aliñe el conejo con sal, ajo y comino y achiote.
- Luego áselo hasta que quede cocinado por dentro y dorado por fuera.
- Cocine las papas peladas con sal y escúrralas.
- Sirva de una a dos presas de conejo a su elección, acompañado con las papas cocinadas y bañadas en salsa de maní, sobre una hoja de lechuga fresca. (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )

**Foto No. 33**

**QUINTA ANITA MARÍA “RESTAURANTE EL GRAN CONEJO”**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Caserío Santo Domingo en el Ovalo Lozada.

**Pax:** 70 personas

**Contactos:** 032580174 – 0997122875

**Email:** quintaanitamaria@hotmail.com

**Propietaria:** Sra. Melida Parras

Rincón turístico y gastronómico que se convertirá en una placentera aventura para los visitantes.

Su historia como servicio data de hace 5 años atrás, revelando que sus inicios fue como criadero de conejos en el sector de Izamba de la ciudad de Ambato.

En la zona existe una gran biodiversidad plantas y animales, además he aquí algunos animales que están en peligro de extinción como la zorra y la zarigüeya más conocida nativamente como “raposa”.

A su disposición encuentra sus servicios los sábados y domingos.

**Servicios:**

Brinda servicios de eventos sociales para cualquier tipo de ocasión.

**Platos que ofrece:**

- Yahuarlocro
- Caldo de Gallina
- Consomé
- Papas con conejo asado
- Papas con cuy
- Papas con Gallina asada
- Fritada con tortillas
- Conejo al romero

**Foto No. 34**

**LOCRO DE CUY**



(Dirección Técnica Provincial de Tungurahua )  
**Fuente:** Guía gastronómica de Tungurahua  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

### **Ingredientes:**

- 1 Cuy
- 1 Cebolla blanca
- 20 ml. Achiote
- 2 lbs. de papas
- 2 Lts. Agua
- Ajo, comino y sal al gusto.

### **Preparación:**

- En una olla sopera haga el refrito con cebolla blanca y achiote.
- Una vez transparentado agregue agua y espere a que hierva.
- Aparte sazone las presas de cuy con los aliños indicados.
- Cuando el caldo comience a hervir, adicione las presas y deje cocinar por el lapso de una hora.
- Luego incorpore las papas peladas y cortadas en cubo y deje cocinar hasta que prácticamente se hayan disuelto para que tome una consistencia espesa.

### **Foto No. 35**

### **CENTRO DE ACOPIO**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

**Dirección:** Barrio Primero de Mayo.

**Pax:** 500 personas

**Propietario:** Ilustre Municipalidad de Cevallos

La feria del Cantón Cevallos tiene lugar en el moderno centro de acopio y comercialización, a unos pocos pasos del parque central del cantón.

Los comerciantes locales, regionales y nacionales se dan cita en este centro para intercambiar productos.

**Servicios:**

- Compra y venta de productos
- Comida típica
- Comercio de artesanías y ropa
- Almuerzos

**Foto No. 36**

**CALDO DE PATA**



(Internacional Ediciones Técnicas, 2001)  
**Fuente:** Cocina tradicional ecuatoriana  
**Fecha:** 28/01/2015  
**Elaborado por:** Flores J

**Ingredientes**

- 1 Pata de res

- 1 Lb. de Mote cocinado
- 2 Cebollas blancas
- 2 Cdas. de Cilantro picado
- 2 Lts. Agua
- 3 Dientes de ajo
- 1 Taza de Leche
- 1 Lb. de Garbanzo

**Preparación:**

- En la noche anterior deje remojando el mote y el garbanzo.
- Ponga en una olla de presión con agua la pata bien lavada, cebolla blanca y el ajo durante dos horas.
- Pele el garbanzo, agregue mote ya limpio y vuelva a tapar una hora más, después de este tiempo cambie de olla y ponga la pata, el mote y el garbanzo hasta que se ablande y se espese.
- Antes de retirar del fuego échele leche, sirva con cebolla blanca y cilantro  
(Roberto A, Santana L., 2008)

**ATRATIVOS Y RECURSOS TURÍSTICOS**

**Foto No. 37**

**CASCADA JUN-JUN**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Se encuentra en medio de rocas basálticas. Su nombre se debe en honor a un Cacique que habitaba esta zona. Ofrece al visitante una vista espectacular, sitio propicio para fotografía por su belleza escénica. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

### **Foto No. 38**

#### **MONUMENTO AL FERROCARRILERO**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Monumento construido en honor a los ferrocarrileros del cantón.

### **Foto No. 39**

#### **RUTA DEL TREN**



(Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

**Fuente:** Cantón Cevallos

**Fecha:** 23/04/2014

**Elaborado por:** Flores J.

Se puede apreciar la gran variedad de cultivos de la zona, inicia desde el Barrio Vinces y termina en el Barrio El Rosal (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

#### **Foto No. 40**

#### **HUERTOS FRUTALES**



**Fuente:** Cantón Cevallos

**Fecha:** 23/04/2014

**Elaborado por:** Flores J.

Es una opción para conocer los diferentes huertos y su gran variedad de frutas como manzanas, claudia, peras, capulí, fresas, Tomate de árbol etc. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

#### **Foto No. 41**

#### **MONUMENTO DE PEDRO FERMÍN CEVALLOS**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

El nombre del cantón es en homenaje, al Patriarca ecuatoriano e historiador ambateño Pedro Fermín Cevallos. Situado en el sector llamado antiguamente Capote Bajo. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

#### **Foto No. 42**

#### **IGLESIA MATRIZ DEL CANTÓN**



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Un sitio de encuentro popular es el parque principal de la ciudad, un confortable lugar de descanso con vista panorámica a la Iglesia Matriz y el Municipio de Cevallos. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

#### **Foto No. 43**

## PARQUE DE LA MADRE



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

En honor a la madre cevallese, que demuestra la fortaleza de la mujer trabajadora. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

## Foto No. 44

## MONUMENTO AL ZAPATERO



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Cevallos; el mayor productor de calzado de la provincia de Tungurahua; por esta razón se hace homenaje a los artesanos cevalleses con este monumento. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

## Foto No. 45

## RUTA DEL CALZADO



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Locales comerciales de zapatos casuales semiformales, deportivos para dama, caballero y niño así como artículos de cuero forman parte de la industria cevallese. (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

## Foto No. 46

### CENTRO RECREACIONAL DEL SINDICATO DE CHOFERES PROFESIONALES



**Fuente:** Cantón Cevallos  
**Fecha:** 23/04/2014  
**Elaborado por:** Flores J.

Rincón ameno y divertido para compartir con la familia un momento de distracción y relajamiento.

## **SERVICIOS EXTRAS**

### **POLICÍA**

Av. 29 de Abril frente al colegio Pedro F. Cevallos. Telf.: (593 3) 2 872 101

### **MUNICIPIO CEVALLOS**

Av. 24 de Mayo y Felipe Real. Telf.: (593 3) 2 872 690

### **SUB CENTRO DE SALUD**

Telf.: (593 3) 2 872 543

### **HOSPITAL**

Calle Corina Sánchez. Telf.: (593 3) 2872543 / 2872-148 /2872-149

### **UNIDAD DE TURISMO**

Telf.: (593 3) 2 872 748

### **CUERPO DE BOMBEROS**

Telf.: (593 3) 2 872 973

### **JEFATURA POLÍTICA**

Telf.: (593 3) 2 872 839

### **COMISARIA**

Telf.: (593 3) 2 872 839

### **COOPERATIVA DE TRANSPORTE MIXTO “29 DE ABRIL”**

Felipa Real y Avenida 24 de Mayo Telf.: 032872401 (Dirección de Turismo de Tungurahua, 2011)

## **VII. CONCLUSIONES**

- Mediante la recopilación de datos de cada establecimiento se pudo observar y considerar correctamente cada uno de ellos; para obtener como resultado la información necesaria de los diferentes lugares gastronómicos tales como su localización y la determinación de los diferentes tipos de menús tradicionales que sirven en cada uno de los establecimientos ya que es una información indispensable para turistas como para locales.
  
- Se analizó la importancia de los patrimonios culturales del cantón como una herencia de la comunidad, por los valores históricos e

identidad de la localidad como un atractivo para turistas y oriundos del lugar.

- Una vez estudiado los establecimientos; previo a su respectivo análisis se procedió al diseño de la guía gastronómica como un compendio de datos e ideas para beneficio de locales y turistas.
- Como punto final, previo al diseño de la guía se procedió a la elaboración de la misma, incluyendo en si toda la estructura y análisis de los datos y parámetros obtenidos de dicha investigación.

## **VIII. RECOMENDACIONES**

- Es muy importante recopilar perfectamente la información de los lugares a analizar, debido a que sus datos deben tener mucha exactitud y precisión, especialmente al momento de ubicar la localización geográfica de los sectores gastronómicos y si es posible Establecer fechas con anterioridad para las entrevistas con los propietarios, de esa forma no dificultar en sus horas laborables.
- Es primordial respetar y valorar los patrimonios culturales ya que forman parte del legado de los cevallenses y el origen de su historia

que actualmente son bienes protegidos y conservados para las generaciones venideras y encanto del visitante hacia la localidad.

- Es relevante tener en cuenta ciertos puntos y parámetros considerados en la investigación al momento de detallar la planificación y diseño de la guía ya que se implementará acorde a la finalidad propuesta, para el beneficio de la comunidad y de esta forma fomentar mayor turismo en el cantón.
- Lo más importante es la colaboración de los propietarios de los establecimientos y el Ilustre Municipio del Cantón Cevallos ya que sin darse cuenta constituyen el corazón turístico gastronómico de este precioso rincón, junto con sus tradiciones, gastronomía y los patrimonios culturales del lugar que son esenciales para el fomento del turismo es así que el desarrollo, avance y conocimiento son la sangre circulante del progreso y prosperidad de la localidad, esto se consigue con la guía gastronómica, detallada, organizada e impulsando el crecimiento cevallense, cabe recalcar una pronta participación del alcalde para promocionar le presente guía con la finalidad de producir prosperidad en el cantón y de esta forma exista mayor información y avance económico.

## **IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- **Álvarez M, Zurita F, Silva P, Luna T, Herdoíza J.** (2011). Introducción al Patrimonio Cultural. Ecuador: AME-MCP.
  
- **Dirección de Turismo de Tungurahua.** (2011). Guía Turística Cevallos. Tungurahua-Ecuador: La sociedad de comunicación integral.
  
- **Dirección Técnica Provincial de Tungurahua .** (s.f.). Guía Gastronómica de Tungurahua. Tungurahua-Ecuador: Pastork comunicación visual.

- **Gallego J. Peyrolón R. .** (2009). Diccionario de Hostelería. Diccionario de Hostelería.: Copyright @ Internacional Thomsom Editores Spain Paraninfo, S.A.
  
- **Gispert C. .** (1995). Nueva Enciclopedia Práctica de Turismo, Hoteles y Restaurante. España: : Océano.
  
- **Instituto Nacional de Patrimonio Cultural .** (2010). Dirección Nacional de Inventarios Bienes Inmuebles Ficha de Registros de Bienes Inmuebles Ecuador.
  
- **Internacional Ediciones Técnicas.** (2001). Cocina Tradicional Ecuatoriana Guayaquil-Ecuador: Ineditec S.A.
  
- **Martínez J.** (2011). Gastronomía y Nutrición. Madrid-España: Síntesis.
  
- **Mochón Morcillo F.** (2004). Economía y Turismo. Madrid-España: McGrawHill/Interamericana de España S.A.
  
- **Pachón M, Paredes J. .** (2004). Diccionario Enciclopédico Mega Siglo XXI. Colombia: Norma S.A. .
  
- **Pachón M, Paredes J. .** (2004). Diccionario Enciclopédico Mega Siglo XXI. Colombia: Norma S.A. .
  
- **Porrata Doria E.** (2011). Turismo Hotelero y Restaurant. Barcelona-España: LEXUS.
  
- **Reino P. (1986).** Apuntes para una historia del Canton Cevallos. Ambato: Pio XII.

- **Roberto A, Santana L.** (2008). Lo mejor de la Gran Cocina Ecuatoriana. Guayaquil-Ecuador: Bral's.
  
- **CANTÓN CEVALLOS**  
[http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/%23recycle/PDyOTs%202014/1860001020001/PDyOT/08022013\\_091315\\_PDOT.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/%23recycle/PDyOTs%202014/1860001020001/PDyOT/08022013_091315_PDOT.pdf)  
 2014/22/06
  
- **BIODIVERSIDAD GASTRONÓMICA**  
<https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>  
 2014/11/06
  
- **CONCEPTO DE GUÍA GASTRONÓMICA**  
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)  
 2014/07/06
  
- **CULTURA GASTRONÓMICA**  
<http://saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html>  
 2014/22/06
  
- **DERECHOS DEL BUEN VIVIR**  
[https://www.corteconstitucional.gob.ec/images/contenidos/quienes-somos/Constitucion\\_politica.pdf](https://www.corteconstitucional.gob.ec/images/contenidos/quienes-somos/Constitucion_politica.pdf)  
 2015/01/15
  
- **FOMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA**  
<http://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiaii/8>  
 2014/22/04
  
- **FÓRMULA DE LA MUESTRA**  
<http://www.monografias.com/trabajos87/calculo-del-tamano-muestra/calculo-del-tamano-muestra.shtml>  
 2014/15/05

- **GASTRONOMÍA ECUATORIANA**  
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)  
 2014/15/05
  
- **GUÍA**  
<http://es.thefreedictionary.com/gu%C3%ADa>  
 2014/02/08
  
- **GUÍA GASTRONÓMICA**  
<http://www.cnnexpansion.com/viajes/2011/04/15/guia-gastronomica-un-aliado-del-viajero>  
 2014/02/08
  
- **GUÍAS GASTRONÓMICAS DEL ECUADOR**  
<http://www.guiagastronomicaecuador.com/>  
 2014/02/08
  
- **HELADO DE PAILA**  
<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/30415-helado-de-paila>  
 2014/09/06
  
- **HOSTERÍA PUEBLITO SERRANO**  
<http://hosteriapueblitoserrano.com/dondeEstamos.html>  
 2014/09/06
  
- **LEY DE TURISMO MINTUR**  
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/04/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>  
 2015/01/15
  
- **PLAN DE TRABAJO PARA EL CANTÓN CEVALLOS**  
[http://vototransparente.ec/apps/resultados-2014/images/planes\\_trabajo/TUNGURAHUA/CONCEJALES%20URBANOS/CEVALLOS//LISTAS%20101/LISTAS%20101.pdf](http://vototransparente.ec/apps/resultados-2014/images/planes_trabajo/TUNGURAHUA/CONCEJALES%20URBANOS/CEVALLOS//LISTAS%20101/LISTAS%20101.pdf)  
 2014/09/06

- **QUÉ ES UNA GUÍA GASTRONÓMICA**  
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Guias-Gastronomicas/844130.html>  
 2014/09/06
  
- **RECTA DEL AGRIO EL HORNADO**  
<http://recetaecuatoriana.com/2011/10/agrio-para-acompanar-el-hornado/>  
 2014/22/06
  
- **SÍMBOLOS DEL CANTÓN CEVALLOS**  
[http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Himno del Cant%C3%B3n Cevallos](http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Himno_del_Cant%C3%B3n_Cevallos)  
 2014/22/06
  
- **TURISMO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR**  
<https://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>  
 2014/28/03



## **X. ANEXOS**

### **ANEXO N. 01**

**ENCUESTA  
 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
 SOLICITO SU COLABORACIÓN:**

ESTE CUESTIONARIO SERVIRÁ COMO INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN DEL CANTÓN CE VALLOS.

**1) INDIQUE QUÉ ES LO QUE MÁS LE LLAMA LA ATENCIÓN DEL CANTÓN CEVALLOS?**

- Atractivos turísticos
- Comercio
- Cultura y tradiciones
- Comida típica
- La hospitalidad de la gente

**2) CUANDO SALE A COMER POR FUERA, ¿QUÉ BUSCA DE UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA?**

- Sabor
- Platos típicos
- Servicio
- Precios económicos
- Limpieza

**3) ¿QUÉ TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS USTED NORMALMENTE ELIGE?**

- Restaurantes de especialidad
- Restaurante familiar
- Restaurante de comida rápida
- Restaurante de comida tradicional

**4) ¿QUÉ TIPO DE COMIDA ESCOGE CASUALMENTE?**

- Tradicional
- Rápida
- Especialidades

**5) ¿QUÉ PRECIO SUELE PAGAR?**

- 2,50  
 3,00  
 5,00  
 6,00

**6) ¿CÓMO CREE USTED QUE SE PODRÍA IMPULSAR EL TURISMO EN EL CANTÓN?**

- Publicidad  
 Guías  
 Internet

**7) ¿CRÉE USTED QUE DEBERÍA REALIZARSE UNA GUÍA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO?**

- Sí  
 No

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

**ANEXO N. 02**

**FICHA DE INVESTIGACIÓN**

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>HOSTERÍA "PUEBLITO SERRANO"</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sr. Marcelo Cisneros
<b>DIRECCIÓN:</b>	Vía Cevallos- Ambato a 500m del estadio del Barrio Vines.
<b>CONTACTOS:</b>	0059332872011 - 0059332841722 info@hosteriapueblitoserrano.com
<b>CAPACIDAD:</b>	72 personas para hospedaje 200 personas restaurant
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuy</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conejo</li> <li>• Gallina</li> <li>• Comida Internacional</li> <li>• Cordon Blue</li> <li>• Filete Miñón</li> <li>• Bandejas</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospedaje</li> <li>• 2 Salas de conferencias.</li> <li>• Spa (2 piscinas, sauna, baño turco, hidromasaje, polar, Baños de cajón y asiento.)</li> <li>• Canchas deportivas.</li> <li>• Restaurant capacidad 180 personas.</li> <li>• Zonas verdes de recreación.</li> <li>• Cafetería.</li> <li>• Iglesia.</li> <li>• Teatro.</li> <li>• Tours de montaña, aventura, étnico y ecológico.</li> <li>• Eventos</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>RINCÓN DE JUANITO</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sr. Juan Pozo
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calles Juan E. Bucheli y Felipe Real diagonal a la Coop. San Francisco.
<b>CONTACTOS:</b>	0979397838 - 0984142440
<b>CAPACIDAD:</b>	8 personas hospedaje
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cafés</li> <li>• Tintos</li> <li>• Batidos</li> <li>• Jugos</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospedaje</li> <li>• Despensa de víveres</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>PARADERO “LAS ROSAS”</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sra. Rosa Villalba
<b>DIRECCIÓN:</b>	Caserío Agua Santa vía a Cevallos, frente a la gasolinera del sindicato de choferes.
<b>CONTACTOS:</b>	2872476 – 0986572484 - 0989475445
<b>CAPACIDAD:</b>	100 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caldos de gallina criolla</li> <li>• Conejo asado</li> <li>• Cuy asado</li> <li>• Secos de gallina</li> <li>• Tostado con chicharrón</li> <li>• Chicha y otros manjares.</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas verdes</li> <li>• Eventos</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>QUINTA LA FLORIDA</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Srta. Michelley Barreno
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle las Ilusiones Km 3 vía la Florida.
<b>CONTACTOS:</b>	.....
<b>CAPACIDAD:</b>	50 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritada</li> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Caldo de Gallina</li> <li>• Gallina al horno de leña</li> <li>• Habas, choclos</li> <li>• Mote con chicharrón</li> <li>• Jugos de frutas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espumilla</li> <li>• Fresas con crema</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas verdes</li> <li>• Eventos</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>PARADERO LAS ROMELIAS</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sr. Edwin López
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle los Eucaliptos a 200m del Barrio Santa Rosa.
<b>CONTACTOS:</b>	0992929384 - 2580560
<b>CAPACIDAD:</b>	80 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas con cuy</li> <li>• Papas con conejo</li> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Caldo de Gallina</li> <li>• Choclos</li> <li>• Habas</li> <li>• Fritada</li> <li>• Jugos naturales</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pista 4x4</li> <li>• Sala de Billares</li> <li>• Futbolines</li> <li>• Parqueaderos</li> <li>• Karaoke</li> <li>• Salón con chimenea</li> <li>• Áreas verdes</li> <li>• Zona Wifi</li> <li>• Tv Cable</li> <li>• Eventos</li> </ul>
<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>DESCANSO REAL</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sr. Edison Núñez
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle 24 de Mayo frente al Cuerpo de Bombero de Cevallos.
<b>CONTACTOS:</b>	2872034 – 0994955197 Email: tudescansoreal@hotmail.com
<b>CAPACIDAD:</b>	150 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consomé</li> <li>• Choclo</li> <li>• Caldo de bagre</li> <li>• Chupé de pescado</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Chuleta a la parrilla</li> <li>• Pollo</li> <li>• Fritada</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos</li> <li>• Sauna y turco</li> <li>• Piscina</li> <li>• Canchas de futbol</li> <li>• Áreas verdes</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>HORNADOS DOÑA ROSITA</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sra. Rosa Villacís
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calles Gonzales Suárez y 13 de Mayo en el Barrio González Suarez.
<b>CONTACTOS:</b>	032872182 – 0995527798 Email: maygabyrous@hotmail.com
<b>CAPACIDAD:</b>	100 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hornado</li> <li>• Caldo de gallina</li> <li>• Chicha</li> <li>• Caldo de pata</li> <li>• Choclo con habas y queso</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>PICANTERÍA EL CAJÓN</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Hermanos Mantilla
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calles 13 de Mayo y Gonzales Suárez en el Barrio el Belén.
<b>CONTACTOS:</b>	.....
<b>CAPACIDAD:</b>	200 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritada</li> <li>• Caldo de Gallina</li> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Caldo de pata</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollo asado</li> <li>• Chicha</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos</li> <li>• Canchas de indor</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>SUPER CUY</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Asociación del Barrio Agua Santa
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calles 13 de Mayo y Gonzales Suárez frente al coliseo. 60 personas
<b>CONTACTOS:</b>	0994559494
<b>CAPACIDAD:</b>	60 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy</li> <li>• Conejo</li> <li>• Pollo</li> <li>• Chuleta</li> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Consomé</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>QUINTA ANITA MARÍA “RESTAURANTE EL GRAN CONEJO”</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Sra. Melida Parras
<b>DIRECCIÓN:</b>	Caserío Santo Domingo en el Ovalo Lozada.
<b>CONTACTOS:</b>	032580174 – 0997122875
<b>CAPACIDAD:</b>	70 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yahuarlocro</li> <li>• Caldo de Gallina</li> <li>• Consomé</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas con conejo asado</li> <li>• Papas con cuy</li> <li>• Papas con Gallina asada</li> <li>• Fritada con tortillas</li> <li>• Conejo al romero</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos</li> <li>• Áreas verdes</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:</b>	<b>CENTRO DE ACOPIO</b>
<b>PROPIETARIO:</b>	Ilustre Municipalidad de Cevallos
<b>DIRECCIÓN:</b>	Barrió Primero de Mayo.
<b>CONTACTOS:</b>	.....
<b>CAPACIDAD:</b>	500 personas
<b>ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida típica</li> <li>• Almuerzos</li> </ul>
<b>SERVICIOS ADICIONALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comercio de artesanías y ropa</li> <li>• Compra y venta de productos</li> </ul>

### ANEXO N. 03

#### RECETAS STANDAR, PARA LOS PLATOS QUE SE OFERTAN AL TURISTA

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Llapingacho			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
4	Lb	Papa	
2	U	Huevos	
1/2	Lb	Queso	
2	Cda	Mantequilla	

1	Lb	Chorizo
1	U	Lechuga
1	U	Aguacate
2	Cda	Aceite de oliva
		Sal y pimienta al gusto

**PREPARACIÓN:**

- Pelar y sazonar las papas en agua hirviendo con sal.
- Escurrir el líquido y realizar un puré con mantequilla y queso desmenuzado.
- Mezclar todo y agregar los huevos y amasar.
- Realizar las tortillas pequeñas.
- Acompañar con un huevo frito, chorizo.
- Servir sobre una hoja de lechuga y aguacate.

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Helado de paila			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	Lt	Pulpa pura de fruta	
1	Taza	Azúcar	
2	U	Claras de huevo batidas a punto de nieve	

**PREPARACIÓN:**

Sobre una cama de hielo se coloca una paila de bronce y agregar la pulpa de la fruta elegida y el azúcar mezclar bien. Con una cuchara de madera hacemos girar la paila por aproximadamente 15 minutos.

Cuando empiece a tomar consistencia agregar las claras batidas sin dejar de batir , hasta que tome la consistencia de un helado.

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Cuy asado con papas en salsa maní			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	U	Cuy	
2	Lb	Papas cocidas	
2	U	Cebolla blanca	
½	Taza	Salsa de maní	
1	Porción	Lechuga	
3	Cdas	Cebolla blanca picada	
1	Cda	Cilantro picado	
1	Cda	Aceite	
½	Taza	Agua	
3	U	Tomatillos	

2	U	Ajés
½	Taza	Maní
1	U	Cebolla perla picada
3	Cda	Achiote
¼	Taza	Leche
¼	Cdita	Pimienta
¼	Cdita	Comino
1	U	Ají
	C/n	Sal y pimienta al gusto
	C/n	Comino y ajo al gusto

**PREPARACIÓN:**

- Lavar el cuy y sacar las vísceras.
- Aliñar con sal, pimienta, comino y ajo machacado.
- Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy.
- Para asar colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.
- Asele al carbón haciendo girar para que este se cocine por dentro y por fuera, untar achiote por momentos.
- Ají: licue los tomatillos con el agua y ciérnalos.
- Agregue al licuado el ají, cebolla, cilantro, aceite y sal.
- Si desea menos picante agregue unas gotas de limón.
- Salsa de maní: en un sartén un refrito con ajo machacado, comino, cebolla, aceite, y pimienta.
- En otro sartén tueste el maní, pélelo y muélalo.
- Licuar la leche y añadir al refrito junto con el maní, hervir por veinte minutos a fuego lento.
- Servir con lechuga, papas cocinadas bañadas en salsa de maní y ají.

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Aguado de gallina			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	U	Pollo en presas	
1	Taza	Cebolla blanca	
1	Taza	Cebolla colorada	
1	U	Zahoria	
1	U	Pimiento	
4	U	Tomate	
½	Lb	Arvejas cocidas	
4	Onzas	Arroz	

	C/n	Sal, pimienta, orégano, perejil y cilantro al gusto
<b>PREPARACIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocinar el pollo terminada su cocción tamizar el líquido.</li> <li>▪ Realizar un refrito con la cebolla, pimienta, perejil, cilantro y achiote sazonar con sal, pimienta y orégano.</li> <li>▪ En el fondo hervir la zanahoria, arroz y el refrito.</li> <li>▪ Cuando el arroz este abriendo agregue las arvejas cocinar a fuego lento, removiendo y rectificar sabores junto con el pollo.</li> </ul>		

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Fritada			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
5	Lb	Chancho	
3	Porción	Cebolla blanca	
1	Porción	Cilantro	
3	Lb	Mote cocinado	
1	Lb	Chifles	
2	U	Aguacate	
5	U	Maduro	
	C/n	Ajo, comino, sal y pimienta al gusto	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una vez la carne lavada, aliñe con ajo, sal, comino, pimienta, pase la carne en una cacerola ancha con un poquito de agua, ramas de cebolla y el ramillete de cilantro y deje que se cocine hasta que se comience a secar el agua.</li> <li>▪ En este punto preferible poner aceite y mover la carne para que no se pegue hasta que esté dorada.</li> <li>▪ Prepare cebolla curtida y mézclela con tomate picado y limón.</li> <li>▪ Sirva en un plato pedazos de la fritada, mote, chifle, maduro, aguacate y sobre el mote la salsa de cebolla.</li> </ul>			

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Chupé de pescado			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	Lb	Pescado picudo	
2	U	Cebollas coloradas	
2	U	Pimientos	
3	Porción	Cebolla blanca	
¼	Lb	Choclo desgranado	
6	U	Choclo	
2	U	Zanahorias	
1	Lb	Queso	
1	Lt	Leche	
2	Lb	Papas	
4	U	Ajos	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hervir el hueso del pescado con cebolla, pimienta y sal al gusto, después cierne y deje reposar.</li> <li>▪ Refrito con las cebollas, pimientos, ajo y una cucharada de cilantro mezcle con las papas cortadas en cuadros, zanahorias, los choclos desgranados y en trozos.</li> <li>▪ Agregue el agua en la que cocino los huesos de pescado, deje hervir por 10 minutos, el maní, el queso rallado y pedazos de pescado frito y dorados.</li> <li>▪ Terminada la cocción agregue la leche.</li> </ul>			

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		
Hornado		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>
2	Lb	Pierna de cerdo
3	Lb	Papas
2	Lb	Mote
1	U	Lechuga
	C/n	Sal, comino, ajo, cebolla blanca, cebolla paiteña
Ingredientes para el agrio:		
1	Taza	Chicha de jora
2 ½	Taza	Agua
¼	Onzas	Jugo de naranja
2 1/2	Onzas	Raspadura
1	Cda	Sal
2	Onzas	Cebolla paiteña
7	Cda	Jugo de limón
3	Onzas	Tomate
1	Cda	Cebolla largada picada fino
½	Cda	Perejil picado
½	Cda	Cilantro picado
<b>PREPARACIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aliñar la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación cúbralo y refrigérela.</li> <li>▪ Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelos constantemente con los jugos que desprenden de la misma, preparación que queda con una apariencia tierna.</li> <li>▪ Servir acompañado con tortilla de papas, mote, curtido de cebolla y tomate, lechuga y ají criollo.</li> </ul> <p><b>Agrio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hervir la chicha con el agua, la raspadura, el jugo de naranja y la sal.</li> <li>▪ Cuando se haya derretido la raspadura sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe.</li> <li>▪ Poner la cebolla paiteña hirviendo, dejar un minuto, escurrir el agua y bañarle con el jugo de limón para que recupere su color rosado.</li> <li>▪ Quitar las pepas del ají y hervir durante dos o tres minutos para disminuir su fuerza.</li> <li>▪ Luego cortar en pedacitos muy pequeños.</li> <li>▪ Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en pedacitos cuadrados.</li> <li>▪ En la chicha que ya está fría poner la cebolla paiteña con todo el jugo de limón, el ají, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilantro.</li> </ul>		



<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Chicha de jora			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
20	Lt	Agua	
1	Lb	Harina de jora	
1	porción	Canela	
1	U	Piña	
5	U	Naranjillas	
6 ½	Lb	Panela	
	c/n	Hierba luisa	
	c/n	Hojas de naranja	
<b>PREPARACION:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hierva el agua con la harina de jora ya disuelta por alrededor de 10 minutos hasta que se cocine la jora, cuando este cocinada retire del fuego y póngala en un recipiente preferiblemente de barro y deje enfriar.</li> <li>▪ En unos cinco litros de agua ponga a hervir la panela, naranjilla licuada, la piña cortada en trozos, canela, hierba luisa y hojas de naranja.</li> <li>▪ Deje hervir hasta que se disuelva la panela la panela.</li> <li>▪ Con todos estos ingredientes cocinados se forma una especie de miel.</li> <li>▪ Añada a la chicha cocine y deje enfriar, cuando esté bien fría ciérnala y lista para servir.</li> </ul>			

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Conejo asado			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	U	Conejo	
2	Lb	Papas	
2	U	Cebolla blanca	
2	U	Ajo machacado	
½	Taza	Salsa de maní	
1	U	Lechuga	
	c/n	Sal y comino	
<b>PREPARACION:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aliñe el conejo con sal, ajo y comino y achiote.</li> <li>▪ Luego aselo hasta que quede cocinado por dentro y dorado por fuera.</li> <li>▪ Cocine las papas peladas con sal y escúrralas.</li> <li>▪ Sirva de una a dos presas de conejo a su elección, acompañado con las papas cocinadas y bañadas en salsa de maní, sobre una hoja de lechuga fresca.</li> </ul>			

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Locro de cuy			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	U	Cuy	
1	U	Cebolla blanca	
20	Ml	Achiote	
2	lb	Papas	
2	Lt	Agua	
	c/n	Ajo, comino y sal	
<b>PREPARACION:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En una olla sopera haga el refrito con cebolla blanca y achiote.</li> <li>▪ Una vez transparentado agregue agua y espere a que hierva.</li> <li>▪ Aparte sazone las presas de cuy con los aliños indicados.</li> <li>▪ Cuando el caldo comience a hervir, adicione las presas y deje cocinar por el lapso de una hora.</li> <li>▪ Luego incorpore las papas peladas y cortadas en cubo y deje cocinar hasta que prácticamente se hayan disuelto para que tome una consistencia espesa.</li> </ul>			

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>			
Caldo de pata			
<b>INGREDIENTES:</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	
1	U	Pata de res	
1	Lb	Mote cocinado	
2	U	Cebolla blanca	
2	Cda	Cilantro picado	
2	Lt	Agua	
3	U	Dientes de ajo	
1	Taza	Leche	
1	Lb	Garbanzo	
<b>PREPARACION:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la noche anterior deje remojando el mote y el garbanzo.</li> <li>▪ Ponga en una olla de presión con agua la pata bien lavada, cebolla blanca y el ajo durante dos horas.</li> <li>▪ Pele el garbanzo, agregue mote ya limpio y vuelva a tapar una hora más, después de este tiempo cambie de olla y ponga la pata, el mote y el garbanzo hasta que se ablande y se espese.</li> <li>▪ Antes de retirar del fuego échele leche, sirva con cebolla blanca y cilantro</li> </ul>			

**ANEXO N.04**

**PROMOCIÓN DE LA GUÍA GASTRONÓMICA CON EL ALCALDE DEL GAD  
DE CEVALLOS**

**FOTO No.47**

**PREMIACIÓN AL EQUIPO PCV**



**FOTO No. 48**

**ENTREGA DE LA GUÍA GASTRONÓMICA AL ING. BAYARDO CONSTANTE  
ALCALDE DEL CANTÓN CEVALLOS.**



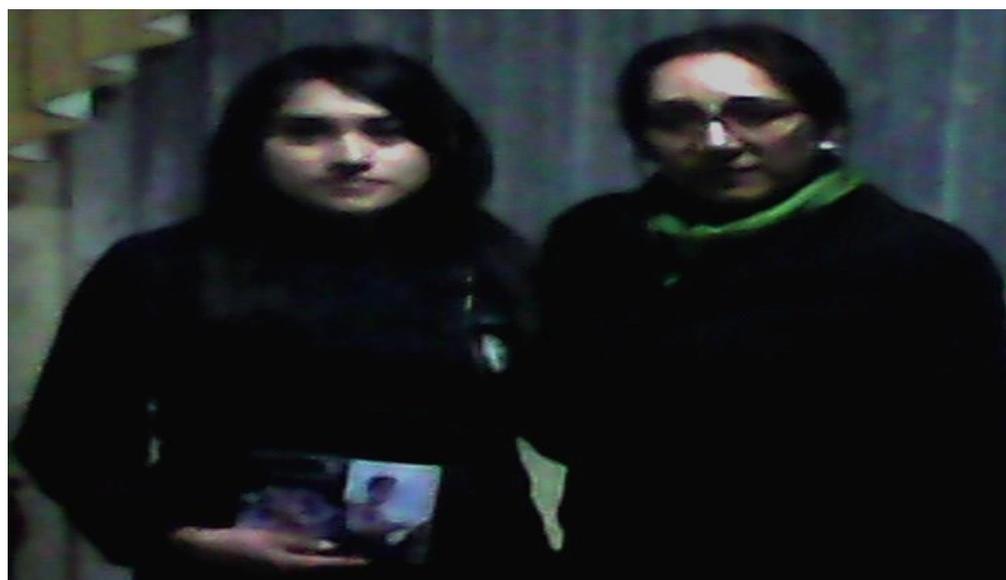
**FOTO No. 49**

**PROMOCIÓN DE LA GUÍA EN LA ALCALDÍA**



**FOTO No. 50**

**SRA. ELIZABETH PAREDES DEPARTAMENTO DE CULTURA**



**FOTO No. 51**

**PROMOCIÓN CONJUNTAMENTE CON EL DEPARTAMENTO DE CULTURA**



**FOTO No. 52**

**FIESTAS CANTONALES**



**FOTO No. 53**  
**FESTIVIDADES**

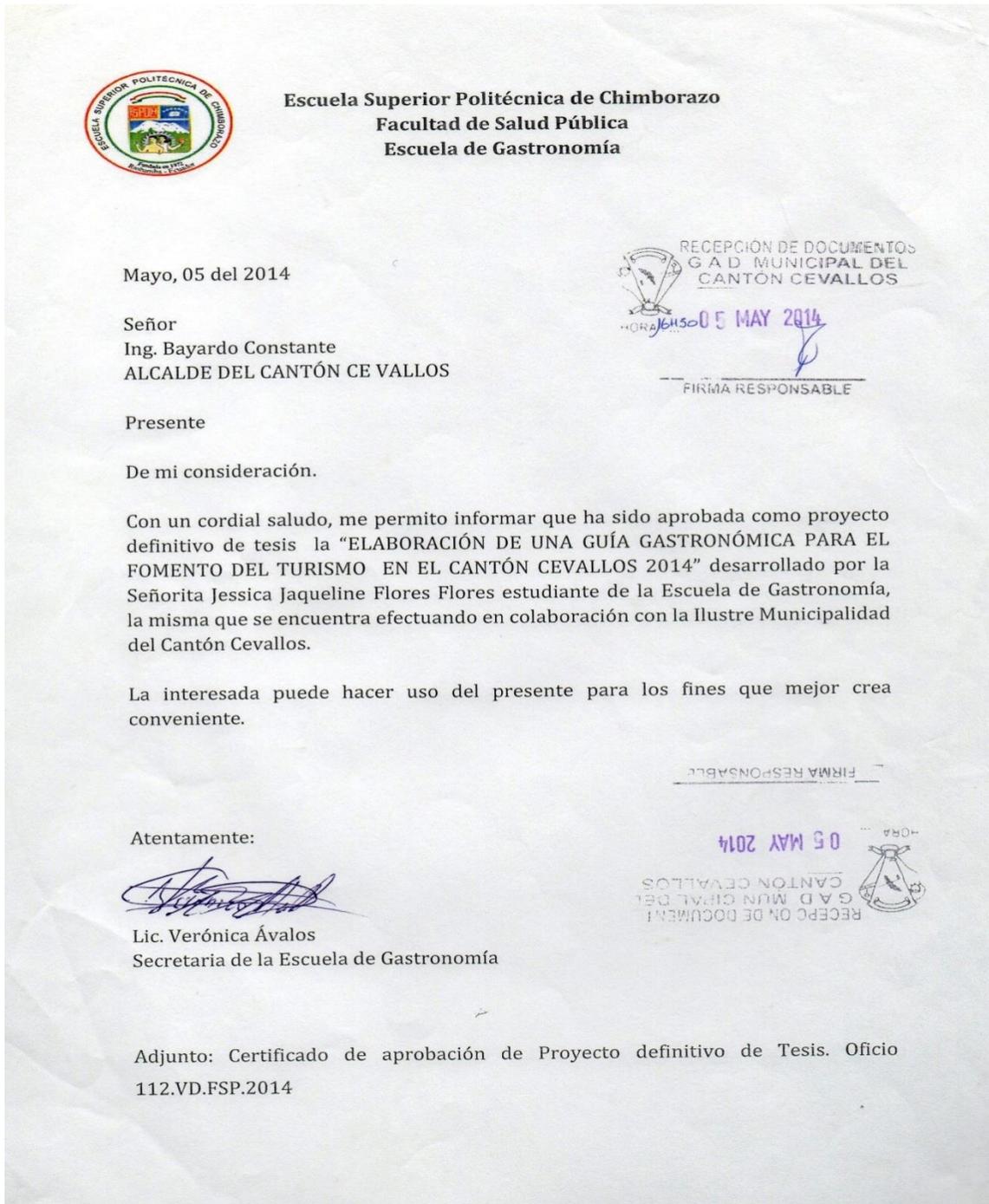


**ANEXO N.05**

**DOCUMENTOS**

**FOTO No. 54**

**SOLICITUD PARA REALIZAR EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**



**FOTO No. 55**

**SOLICITUD PARA VALIDAR EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN**

Cevallos, 10 de julio del 2014.

Abogado

Mauricio Miranda

**ACALDE DEL GADM CEVALLOS.**

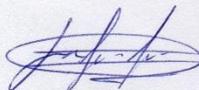
Presente.-

De mi consideración:

Yo, JESSICA FLORES, con cedula de identidad # 180480075-1, alumna de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, carrera de Gastronomía de octavo semestre, por medio del presente hago llegar un cordial saludo deseándole éxitos en sus funciones, a la vez que solicito de la manera más comedida la autorización para obtener información sobre los patrimonio de Cevallos de acuerdo al Departamento que corresponda para realizar una tesis con el tema: "Elaboración de una guía Gastronómica para el fomento del Turismo en el Cantón Cevallos"

Segura de ser atendida favorablemente, desde ya anticipo mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,



Jessica Flores

C.I.# 180480075-1

RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS  
G.A.D. MUNICIPAL DEL  
CANTÓN CEVALLOS

HORA: 4:30 10 JUL 2014

FIRMA RESPONSABLE

**FOTO No. 56**  
**SOLICITUD APROBADA**

Cevallos, 10 de julio del 2014.

Abogado

Mauricio Miranda

**ACALDE DEL GADM CEVALLOS.**

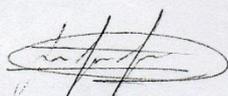
Presente

De mi consideración

Yo, JESSICA FLORES, con cedula de identidad # 180480075-1, alumna de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, carrera de Gastronomía de octavo semestre, por medio del presente hago llegar un cordial saludo deseándole éxitos en sus funciones, a la vez que solicito de la manera más comedida la autorización para obtener la información correspondiente sobre los patrimonios y el ITUR turístico de Cevallos de acuerdo al Departamento que pertenezca para realizar la tesis con el tema "Elaboración de una guía Gastronómica para el fomento del Turismo en el Cantón Cevallos"

Segura de ser atendida favorablemente, desde ya anticipo mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,



Jessica Flores

C.I.# 180480075-1



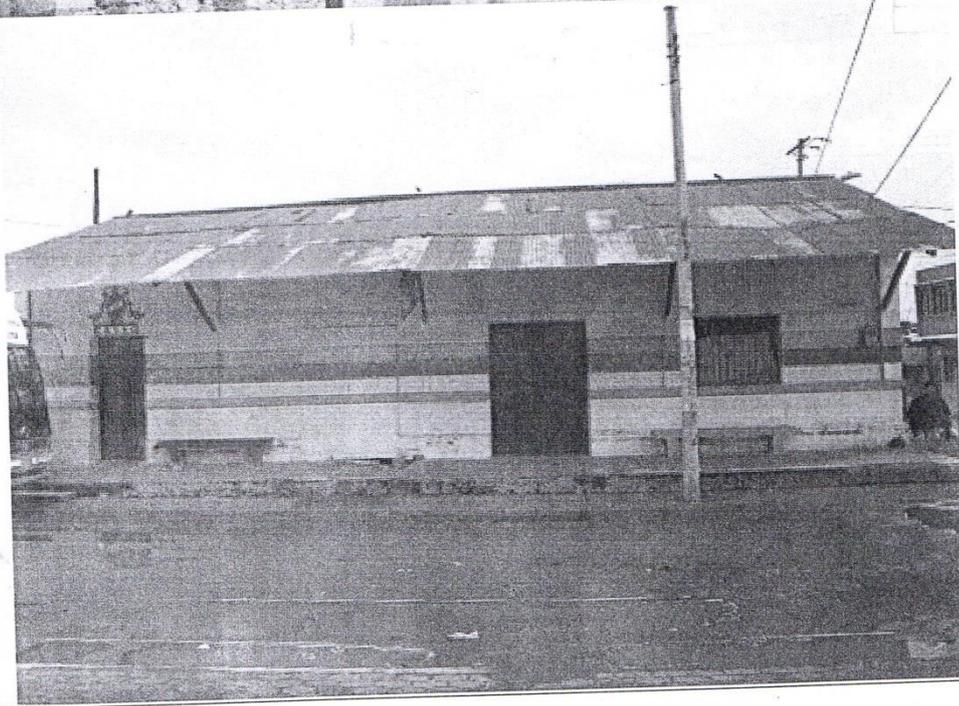
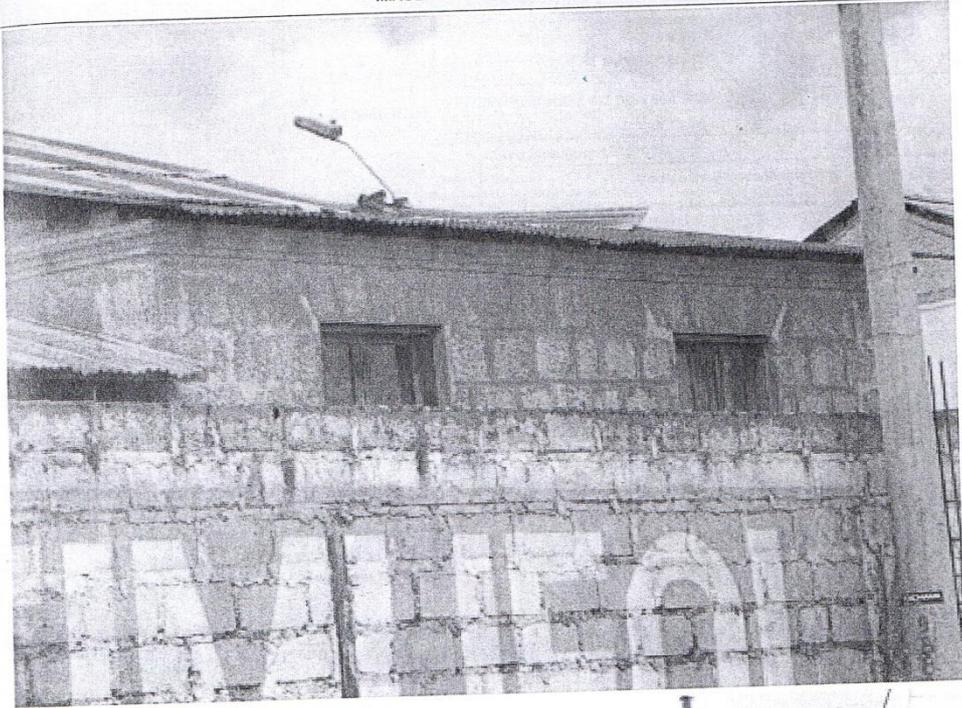
ANEXO N.06

ESTACION DEL FERROCARRIL DE CEVALLOS

Foto No. 57

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIO BIENES INMUEBLES FICHA DE REGISTRO DE BIENES INMUEBLES	
Institución Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		Denominación del Bien Inmueble SERVICIOS	
Registrado por: YORGA TORRES ROSA		Clave Catastral: 103373000	Registro N°: 1/1
Fecha (DD/MM/AA): 25/11/2010		Código de Bienes Inmuebles: BI-18-03-50-000-000010	
LOCALIZACIÓN		REGIMEN DE PROPIEDAD	USOS
Provincia: INGURAHUA	Cantón: CEVALLOS	ESTATAL	Original: SERVICIOS
Parroquia: CEVALLOS	Calle Principal: ESPAÑA Intersección: ORIENTE	MILITAR	Actual: VIVIENDA
Manzana: 1	Recinto: 1	MUNICIPAL	
Parcela: 1	Sitio: 1	RELIGIOSO	
Coordenadas WGS84Z17S: Norte: 765406.000000 Este: 9850067.000000 Altura 2909.000000		PRIVADO	X
		OTRO	
		NO DEFINIDO	
PLANTA ESQUEMÁTICA		UBICACIÓN	
Área Construida: 146	Área Terreno: 546	IMAGEN FOTOGRÁFICA	
ÉPOCA DE CONSTRUCCIÓN			
Siglo	Fecha / Decada		
ANTERIOR AL SIGLO - XVI			
XVI (1500 - 1599)			
XVII (1600 - 1699)	84%		
XVIII (1700 - 1799)	/		
XIX (1800 - 1899)			
XX (1900 - 1999)	X		
XXI (2000 EN ADELANTE)			
ESTADO DE CONSERVACIÓN			
Sólido	%		
Deteriorado			
Ruinoso			
ACCIONES EMERGENTES RECOMENDADAS			
Sustitución de cubierta, consolidación de pisos y ventananas. Consolidación de cielo raso.			
VULNERABILIDAD			
Naturales	Antropicos		
ERUPCIONES	X MALAS INTERVENCIONES	X	
SISMOS	X CONFLICTO TENENCIA		
REMOCIONES EN MASA (DESLAVES)	ABANDONO		
INUNDACIONES			
FALLAS GEOLÓGICAS			
Otros:	Otros:		
NO	NO		

IMAGENES FOTOGRÁFICAS

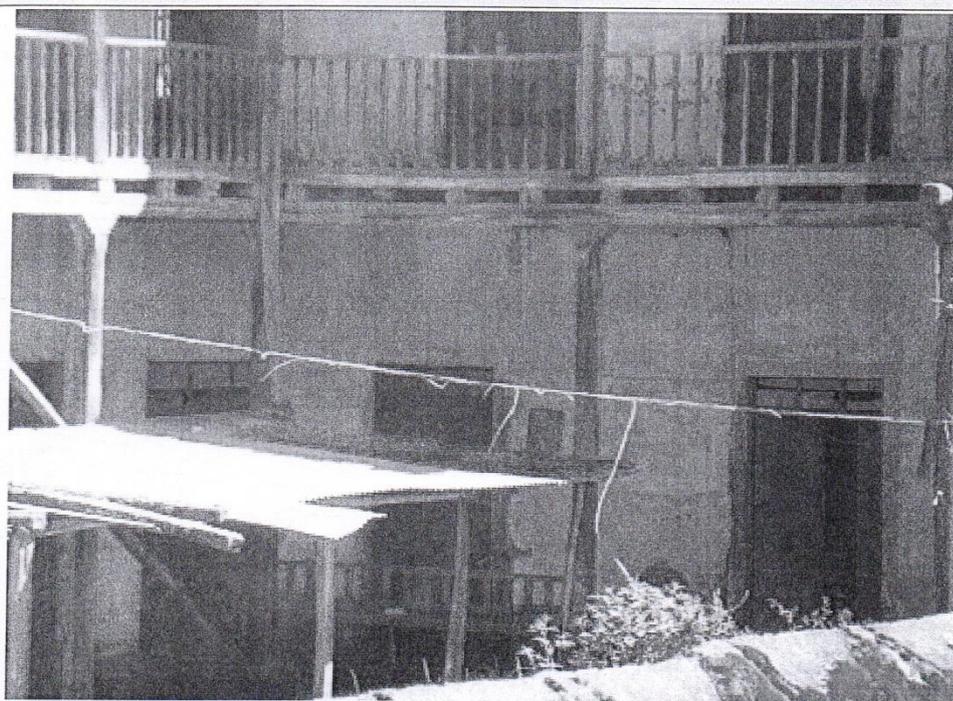


# VIVIENDA ANTIGUA

Foto No. 58

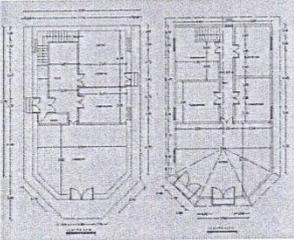
INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIO BIENES INMUEBLES FICHA DE REGISTRO DE BIENES INMUEBLES				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		Denominación del Bien Inmueble VIVIENDA				
Registrado por: MAYORGA TORRES ROSA		Clave Catastral: 10134003	Registro N°: 1/1			
Fecha (DD/MM/AA): 25/11/2010		Código de Bienes Inmuebles: BI-18-03-50-000-000017				
LOCALIZACION			REGIMEN DE PROPIEDAD	USOS		
Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: CEVALLOS	Ciudad: CEVALLOS	ESTATAL	Original: VIVIENDA		
Parroquia: CEVALLOS	Calle Principal: FELIPA REAL	No S/N	MILITAR			
Urbana: <input checked="" type="checkbox"/>	Recinto:	Comunidad:	MUNICIPAL	Actual: VIVIENDA		
Rural: <input type="checkbox"/>	Sitio:	Otros:	RELIGIOSO			
Coordenadas WG584Z17S: Norte:765273.000000 Este: 9849909.000000 Altura:2904.000000			PRIVADO	<input checked="" type="checkbox"/>		
			OTRO			
			NO DEFINIDO			
PLANTA ESQUEMÁTICA		UBICACIÓN				
Área Construida: 420	Área Terreno: 1200					
ÉPOCA DE CONSTRUCCION		IMAGEN FOTOGRÁFICA				
Siglo	Fecha / Decada					
ANTERIOR AL SIGLO - XVI						
XVI (1500 - 1599)						
XVII (1600 - 1699)	1920 - 1930					
XVIII (1700 - 1799)						
XIX (1800 - 1899)						
XX (1900 - 1999)	<input checked="" type="checkbox"/>					
XXI (2000 EN ADELANTE)						
ESTADO DE CONSERVACIÓN						
Sólido	%					
Deteriorado	87					
Ruinoso						
ACCIONES EMERGENTES RECOMENDADAS						
Consolidación de paredes y enlucidos. Consolidación de cubierta, y pisos de planta baja. Consolidación de balcones. Sustitución de vidrio en las ventanas.						
VULNERABILIDAD						
Naturales		Antropicos				
ERUPCIONES	<input checked="" type="checkbox"/>	ABANDONO	<input checked="" type="checkbox"/>			
SISMOS	<input checked="" type="checkbox"/>	CONFLICTO TENENCIA				
REMOCIONES EN MASA (DESLAVES)		MALAS INTERVENCIONES				
INUNDACIONES						
FALLAS GEOLÓGICAS						
Otros:		Otros:				
NO		NO				

IMAGENES FOTOGRÁFICAS

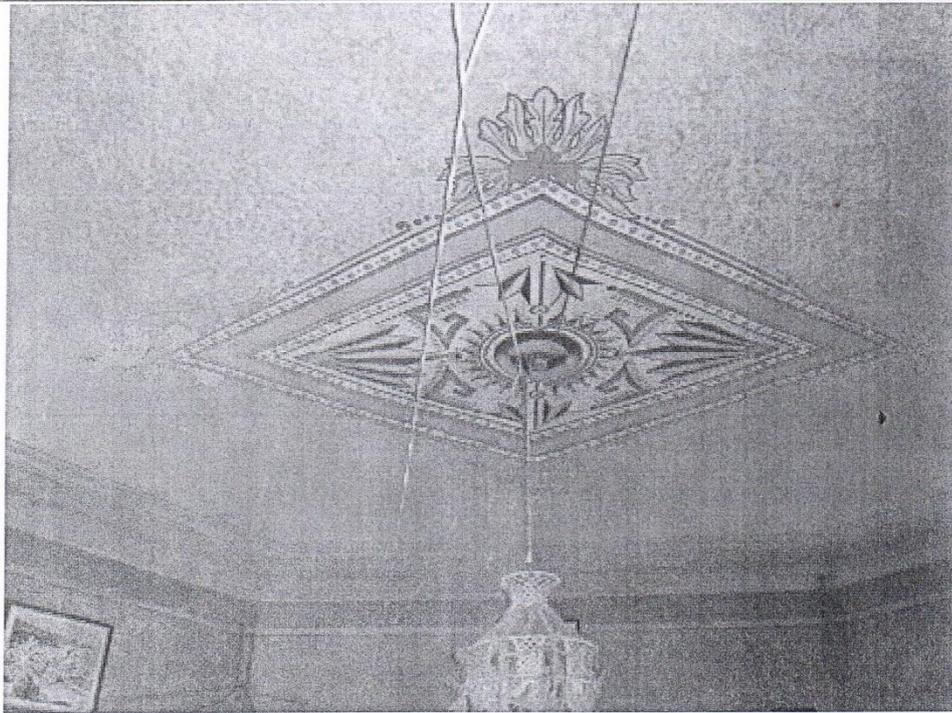


# MUSEO

Foto No. 59

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		DIRECCION NACIONAL DE INVENTARIO BIENES INMUEBLES FICHA DE REGISTRO DE BIENES INMUEBLES					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		Denominación del Bien Inmueble VIVIENDA					
Registrado por: MAYORGA TORRES ROSA		Clave Catastral: 103570100	Registro N°: 1/1				
Fecha (DD/MM/AA): 25/11/2010		Código de Bienes Inmuebles: BI-18-03-50-000-000011					
LOCALIZACION			REGIMEN DE PROPIEDAD	USOS			
Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: CEVALLOS	Ciudad: CEVALLOS	ESTATAL	Original: VIVIENDA			
Parroquia: CEVALLOS	Calle Principal: ORIENTE	No S/N	MILITAR	Actual: VIVIENDA			
Urbana: <input checked="" type="checkbox"/>	Intersección: POLICARPA TINAJERO		MUNICIPAL				
Rural: <input type="checkbox"/>	Recinto:	Comunidad:	RELIGIOSO				
	Sitio:	Otros:	PRIVADO <input checked="" type="checkbox"/>				
			OTRO				
			NO DEFINIDO				
Coordenadas WG584Z17S: Norte:765412.000000 Este: 9850050.000000 Altura:2910.000000							
PLANTA ESQUEMÁTICA		UBICACIÓN					
							
Área Construida: 220		Área Terreno: 220					
ÉPOCA DE CONSTRUCCIÓN		IMAGEN FOTOGRÁFICA					
Siglo	Fecha / Decada						
ANTERIOR AL SIGLO - XVI							
XVI (1500 - 1599)							
XVII (1600 - 1699)	1900 - 1910						
XVIII (1700 - 1799)							
XIX (1800 - 1899)							
XX (1900 - 1999)	X						
XI (2000 EN ADELANTE)							
ESTADO DE CONSERVACIÓN							
Sólido	%						
Deteriorado	32						
Ruinoso							
ACCIONES EMERGENTES RECOMENDADAS							
Consolidación de paredes y enlucido en planta baja y planta alta. Consolidación de pilares, vigas, y cielo raso en Planta alta, al igual que una consolidación de puertas y ventanas.							
VULNERABILIDAD							
Naturales	Antrópicos						
ERUPCIONES	X CONFLICTO TENENCIA						
SISMOS	X MALAS INTERVENCIONES						
REMOCIONES EN MASA (DESLAVES)	ABANDONO						
INUNDACIONES							
FALLAS GEOLÓGICAS							
Otros:	Otros:						
NO	NO						

IMAGENES FOTOGRÁFICAS



## ANEXO N.07

### FOTOGRAFÍAS

FOTO No. 60

RUTA DEL TREN



FOTO No. 61

CICLOVÍA



FOTO No. 62

CALZADO



FOTO No. 63

COMIDA TÍPICA

**FOTO No. 64**

**ECU 911**



**FOTO No. 65**

**ENCUESTAS**



**FOTO No. 66**

**ENCUESTAS**



**FOTO No. 67**

**FERIA CEVALLENITA**

