



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

**“DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA
ZONA CENTRO DEL CANTÓN RIOBAMBA A TRAVÉS
DEL DISEÑO DE UNA PÁGINA WEB 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

Licenciada en Gestión Gastronómica

María José Logroño Aroca

RIOBAMBA – ECUADOR

2014

CERTIFICACIÓN

La presente tesis ha sido revisada y se autoriza su presentación.

Mgs. Fernando Altamirano C.
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Difusión de la cultura gastronómica de la zona centro del cantón Riobamba a través del diseño de una página web 2014”, de responsabilidad de la señorita María José Logroño Aroca fue revisada y se autoriza su publicación.

Mgs. Fernando Altamirano C.

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Efraín Romero

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba 20 de Noviembre del 2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública, a la Escuela de Gastronomía quienes me han dado la bienvenida al mundo académico profesional como tal, por brindarme la oportunidad de realizar mis estudios y culminar con éxito mi carrera.

Agradezco de manera especial al Mgs. Fernando Altamirano, Director de Tesis y al Lic. Efraín Romero como Miembro de tesis quienes se han tomado el arduo trabajo de transmitirme sus conocimientos, especialmente del campo y los temas que corresponde a esta investigación. Así también a todos quienes fueron mis profesores e instructores que son un pilar importante en mi preparación como profesional.

Gratifico también el apoyo y ayuda brindado por el Ing. Jorge Zula quien supo dirigir y encaminar al desarrollo de esta investigación quien es un apoyo importante en el periodo de la carrera, a todos Muchas Gracias.

María José Logroño

DEDICATORIA

A mis padres a mi hermana gracias por su paciencia por su amor y dedicación, por todo aquello que han formado en mí.

María José Logroño

RESUMEN

En esta investigación se realizó una página web, su objetivo fue difundir la gastronomía de la zona centro del Cantón Riobamba, en la que se conoce los diferentes destinos gastronómicos y restaurantes de la ciudad la investigación fue de tipo descriptiva transversal, además de diferentes factores que forman parte de un proceso de reflexión y cambio acerca de la visión poco valorada de la cocina típica riobambeña para la realización de esta investigación se requirió: encuestas dirigidas al turista nacional y extranjero, en su totalidad fueron 86 personas encuestadas así también entrevistas a los 22 establecimientos de los que hemos tomado su fotografía para evidenciar la naturaleza real de los mismo, ficha de observación para evidenciar que los lugares visitados se encuentren con las debidas normas de funcionamiento. Por todo ello, se procedió al análisis de la información recolectada, la misma que fue plasmada en una página web como un medio para dar a conocer la gastronomía del Cantón Riobamba e impartir conocimiento sobre las recetas tradicionales. Como resultados tenemos, que la ciudad de Riobamba necesita la implementación de esta plataforma web para su promoción en el ámbito gastronómico tradicional, enfocándose en el turismo nacional y extranjero gracias al proceso de investigación realizado, reforzando de ésta forma el calificativo de ciudad de las primicias ahora en el medio gastronómico. Se concluye que este trabajo es un excelente medio visual de promoción que nos permite realzar la cultura gastronómica de nuestro cantón recomendando seguir implementando estos trabajos de investigación para tener una mayor aceptación turística gastronómica a nivel mundial.

SUMARY

In this research, a website was done, his aim was to spread the food in the downtown area of Riobamba Canton in which the different dining destinations and restaurants in the city known research was transversal descriptive, and several factors It is part of a process of reflection and change on the vision underrated cuisine typical riobambeña for conducting this research was required: surveys aimed at domestic and foreign tourists, as a whole were 86 such people surveyed also interviews 22 establishments who have taken their photo to show the real nature of the same, observation record to show that the places visited are with appropriate performance standards. Therefore, we proceeded to the analysis of the information collected, the same that was captured on a website as a means to make known the gastronomy of Riobamba Canton and impart knowledge on traditional recipes. As a result we have, that the city of Riobamba need the implementation of this web platform for promotion in the traditional dining area, focusing on the national and international tourism thanks to the research process, thus reinforcing the label of City of Firsts now in the gastronomic environment. We conclude that this work is an excellent visual means of promotion that allows us to enhance the gastronomic culture of our county recommending continue implementing these research for greater culinary tourism worldwide acceptance.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN	ii
CERTIFICADO.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	viii
INDICE DE TABLAS	xi
INDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN	xii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	3
A. OBJETIVO GENERAL	3
B. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	3
III. MARCO TEÓRICO.....	4
A. GASTRONOMÍA	4
B. TIPOS DE GASTRONOMÍA	6
1. Nouvelle Cuisine.....	6
2. Cocina de vanguardia	6
3. Cocina de fusión	6
4. Cocina de autor.....	6
5. Cocina molecular	6
6. Cocina de deconstrucción.....	7
C. HISTORIA DE LA COCINA EN EL ECUADOR.....	7
D. GASTRONOMÍA DE ECUADOR	11
1. Sierra Andina.....	12
2. Provincia de Chimborazo.....	13

3.	Cocina popular del Cantón Riobamba	15
E.	HISTORIA DE LOS MERCADOS	16
F.	PRINCIPALES MERCADOS DE LA CIUDAD	17
1.	Plaza general Barriga.....	17
2.	Plaza Dávalos	17
3.	Plaza Román	18
4.	Plaza Santa Rosa	18
5.	Plaza el Camal o mayorista	18
6.	Plaza La Concepción	18
7.	Plaza San Alfonso.....	19
8.	Mercado de San Francisco	19
9.	La Merced	19
G.	REFERENCIAS TRADICIONALES.....	20
H.	CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	21
I.	TICs.....	22
1.	Que son las TICs	22
2.	Propiedades.....	22
a.	Inmaterialidad	22
b.	Instantaneidad	22
c.	Interactividad.....	22
J.	PÁGINAS WEB	22
1.	Tipos de páginas web	23
2.	Como se estructura una página web	23
3.	Imágenes	24
4.	Desarrollo de la imagen	24
5.	Internet.....	24
6.	Funcionamiento de la Web	25

7.	Cliente Web	25
8.	Servidor Web	25
9.	Recomendaciones generales sobre los sitios	26
a.	Recomendaciones generales sobre las páginas.....	26
b.	Recomendaciones generales sobre el sitio.....	27
K.	PROCESOS Y PROGRAMAS PARA LA ESTRUCTURA DE LA PAGINA WEB. 29	
IV.	PREGUNTAS CIENTIFICAS.....	40
V.	METODOLOGÍA.....	41
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	41
B.	VARIABLES	42
1.	Identificación	42
2.	Definición	42
a.	Cultura gastronómica del cantón Riobamba	42
b.	TICs	42
C.	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	43
D.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	44
E.	TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	57
1.	Población	57
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	59
A.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	79
VII.	CONCLUSIONES.....	92
VIII.	RECOMENDACIONES	93
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	94

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 01. Diferentes Conceptos de Gastronomía	5
Tabla N° 02. Baterías de cocina, empleadas en la historia de la cocina andina.	8
Tabla N° 03. Utensilios de cocina, empleados en la historia de la cocina andina.	8
Tabla N° 04. Técnicas culinarias, empleadas en la historia de la cocina andina.	9
Tabla N° 05. Otros Procedimientos Culinarios	11
Tabla N° 06. Principales atractivos turísticos de la Provincia de Chimborazo .	13
Tabla N° 07. Principales mercados de la urbe	17
Tabla N° 08. Pasos para solicitar la página web desde el servidor.....	26

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 01. Croquis de los principales mercado de la ciudad de Riobamba.	20
Figura N° 02. Diagrama de pasos para el diseño web	28
FiguraN°03. Mapa de ubicación de la investigación y recopilación de información	41
Figura N° 04. Diagrama de descripción de procedimientos	80

RESUMEN

La investigación fue de tipo descriptiva transversal, para la creación de una página web en la que su objetivo fue la difusión de la gastronomía de la zona centro del Cantón Riobamba, en la cual se dio a conocer diferentes tipos de restaurantes de categoría además de destinos tradicionales gastronómicos de la ciudad, además de diferentes factores que forman parte de un proceso de reflexión y cambio acerca de la visión poco valorada de la cocina típica riobambeña.

Para la realización de esta investigación se requirió utilizar diferentes tipos de herramientas tales como; encuestas dirigidas al turista nacional y extranjero, en su totalidad fueron 86 personas encuestadas así también entrevistas a los 22 establecimientos incluyendo su producción fotográfica, ficha de observación para evidenciar que los lugares visitados se encuentren con las debidas normas de funcionamiento. Por todo ello, se procedió al análisis de la información recolectada, la misma que fue plasmada en una página web como un medio para dar a conocer la gastronomía del Cantón Riobamba e impartir conocimiento sobre las recetas tradicionales.

Se concluye entonces, que la ciudad de Riobamba necesita la implementación de esta plataforma web para su promoción en el ámbito gastronómico tradicional, enfocándose en el turismo nacional y extranjero gracias al proceso de investigación realizado, reforzando de ésta forma el calificativo de ciudad de las primicias ahora en el medio gastronómico.

I. INTRODUCCIÓN

“Riobamba, capital de la provincia de Chimborazo, ubicada en el centro de los Andes del Ecuador, conocida como la Ciudad Bonita, Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana, en la actualidad la ciudad de Riobamba posee una marca local conocida como Riobamba todo empieza aquí, tomando en consideración que la ciudad está llena de primicias y de las primeras declaratorias en el país”.(Cepeda Astudillo, 2008-2012, pág. 9)

En el transcurso del tiempo la Ciudad de Riobamba sufre de múltiples transformaciones a través de los años es así como la urbe va evolucionando de manera progresiva, sus habitantes buscan nuevas formas de subsistencia. Siendo esta una de las ciudades con mayor riqueza de historia nacional, hoy en día propios y extraños desconocen de los auténticos platos típicos del cantón su elaboración y en donde se encuentran ubicados los principales puntos gastronómicos.

Debido a que no existe un apoyo integral por parte de las autoridades locales encargadas en dar a conocer los diferentes atractivos turísticos de la ciudad, genera una inexistencia de información acerca de la gastronomía típica del Cantón Riobamba, hasta el día de hoy no existe una página web completa que integre los diferentes puntos gastronómicos de la Ciudad.

Con este proyecto se busca a más de una transmisión masiva, promocionar cada uno de los establecimientos el mismo que será de mucha ayuda para dar un impulso de manera positiva a los encargados y dueños de los locales, así también facilitara un proceso de revitalización y exposición de la cultura gastronómica de la Sultana de los Andes.

Muchos de los beneficios son los que conlleva la realización de una página web puesto que es una herramienta útil para la exposición de eventos, diferentes convocatorias lanzamientos, noticias gastronómicas, así también implica una difusión masiva la misma que tendrá como centro la Ciudad de Riobamba.

El principal objetivo estará determinado en promocionar los platos típicos y tradicionales que posee la Ciudad, el mismo que utilizara como herramienta de difusión esta página web. Dara un fortalecimiento de la imagen turística del Cantón exponiendo la gastronomía así mismo sus platos típicos al mundo.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

- Difundir la gastronomía de la zona centro del Cantón Riobamba a través del diseño de una página web.

B. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Realizar un inventario de la gastronomía típica que se expenden en los mercados más representativos de la zona centro del Cantón Riobamba.
- Determinar el nivel de conocimiento sobre las preparaciones típicas de mayor aceptabilidad por parte de los consumidores.
- Diseñar la propuesta de una página web de promoción sobre la cultura gastronómica de la zona centro del Cantón Riobamba.

III. MARCO TEÓRICO

A. GASTRONOMÍA

“La gastronomía abarca el acto de cocinar dentro de un contexto más amplio donde existen elementos relacionados con las distintas formas en la cocina en los cuales incluye, comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación, elementos socios antropológicos, creencias, supersticiones, prohibiciones, preferencia, elección alimentaria, orden culinario”.(Vinos & Cocina y Vinos , 2013, pág. 8)

La gastronomía se considera una arte poniendo como figura principal a la comida de igual manera es la relación del hombre con su alimentación y el medio en el que habitan.

La cocina ya sea de manera gourmet o tradicional no solo engloba el mero acto de la elaboración de comida sino también de valoraciones y experimentaciones, conjugan una infinidad de sabores y colores, que llegan a transformarse en una obra maestra en todos los sentidos para el comensal.

Una de las acepciones figuradas de cocina que trae el diccionario dice: “manera especial de guisar de cada país”.(Gallardo de la Puente , Sabores y Tradiciones del Ecuador, 2011, pág. 4).

Y para que de esa manera sea tradicional o característica de algún lugar, debió haberse trasmitido y divulgado de generación en generación, pues no de otro modo las costumbres se convierten en tradiciones. Y éstas en identidades.

Tabla N° 01. Diferentes Conceptos de Gastronomía

AUTORES	CONCEPTOS
Pazos Barrera	“El arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los cinco sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Definir así el aprendizaje dentro de la tradición oral es limitar al relato de como se hace. La tradición sensorial es el modo como nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos”.(Pazos Barrera , 2010, pág. 16)
Diccionario Rae	“Es el arte de preparar buena comida, afición de comer relajadamente”.(Rae, 2011, pág. 89)
Patiño	“Gastronomía: es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina.”(Patiño, 2012)
ALTONIVEL	“Podríamos definir a la cocina de autor como un laboratorio en donde un chef libera su creatividad para elaborar platillos únicos con su sello personal, a través de una mezcla armónica entre productos típicos de cada país y procesos de elaboración impecables.”(ALTONIVEL, 2011)
Rodolfo	“La gastronomía es el estudio de la comida y su relación con diversas culturas, con un enfoque especial en la cocina gourmet. A la persona que se dedica a ello se le llama gastrónomo/a, y a pesar de que es una confusión muy común, la gastronomía involucra mucho más que el arte de cocinar, por lo que no cualquier persona que sepa cocinar bien puede ser considerada un gastrónomo.”(Rodolfo, 2013)
Alimentos y bebidas	“El concepto gastronómico es un conjunto de atributos gastronómicos, de servicio y ambientación que ofrece un establecimiento para atender las necesidades de un perfil de mercado identificado, el cual está dispuesto a retribuir económicamente este servicio a precios establecidos por la empresa.”(alimentosybebidasesai, 2011)

Fuente: Varios Autores (Ensayistas, Publicistas)

Elaborado por: Logroño, M.2015

B. TIPOS DE GASTRONOMÍA

1. Nouvelle Cuisine

“En 1972 dos críticos gastronómicos franceses, H. Gault y C. Millau, pretendían que destacasen varios jóvenes chefs de cocina, deseosos de liberarse de la rutina en materia culinaria, acuñaron el nombre de Nouvelle Cuisine.” (Trujillo, 2009) (la nueva presentación de la comida con toque más pequeño y elegante)

2. Cocina de vanguardia

Aparece este tipo de cocina en los años 80-90 de mano de grandes chefs españoles como son José Mari Arzak y Ferran Adriá quienes rompen las tradiciones y los moldes la cocina popular, tradicional y escrita gracias a un conjunto de productos nuevos incluyendo químicos, y tecnología avanzada.

3. Cocina de fusión

Es un concepto avanzado que se utiliza para para definir diferentes mezclas de condimentos ya establecidos así también producción y presentación de los alimentos.

4. Cocina de autor

Acopla dentro de la cocina de vanguardia, en donde el chef es capaz de crear lo que desee, innovando con su propia manera de servir sus platillos, creando cierta predilección con su marca.

5. Cocina molecular

Combina la física y la química para la transformación de colores y texturas, en donde su resultado es nuevas ideas e innovadoras en el estilo de cocina, esta alimentación revolucionaria busca ser una cocina de autor y a través de ella innovar en su presentación y preparación.

6. Cocina de deconstrucción

"La deconstrucción en cocina consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura (...) manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor". Realmente aquí la innovación está en el cambio de texturas de los alimentos; de su forma física más que de su fondo químico."(García)

C. HISTORIA DE LA COCINA EN EL ECUADOR

"Uno de los retos fundamentales, para la historia de la cocina en el Ecuador, la tarea de recuperar las cocinas tradicionales y el énfasis en las particularidades regionales de la cocina han permitido contar con un corpus que, aunque es aun escaso, ya permite visualizar este fenómeno cultural en el marco de las diversidades locales."(Cuví , Sierra Andina, 2011, pág. 41)

La identidad de un pueblo se construye en base a los diferentes procesos históricos, así también manifestaciones culturales, tradiciones y hechos trascendentes que no solo fortalecen el espíritu de su gente, si no también engrandece su presente. Nuestras tradiciones no tienen ningún escrito o están plasmados de manera concreta, en realidad se aprende mirando y haciendo. Se requiere que una persona nos enseñe como se hacen, porque algunos ingredientes tienen su manera única e irremplazable de cocción.

"Las mujeres eran quienes se dedicaban a los oficios culinarios, a la elaboración de la chicha, al cuidado de los niños, a tejer la ropa que usaban ellas, sus hijos y los maridos. Así también ayudaban al hombre en las labores del campo".(Cobo , 2004, pág. 22)

En todos los pueblos de los Andes la tradición sigue siendo que la mujer se encargue de las labores culinarias. Incluso, la mayoría de las propietarias de los establecimientos de comida popular son mujeres.

Tabla N° 02. Baterías de cocina, empleadas en la historia de la cocina andina.

BATERÍAS DE COCINA	DESCRIPCIÓN
Mates	Corteza seca y muy dura de cierto tipo de calabaza
Ollas	Cerámica o manca
Cantaron	Humihua cantarillo para ir por el agua, macas o arybalos
Tinajas	El raqui, el urpu (fermentación de la chicha), y la tinaja
Tostadoras	Maíz tostado era uno de los alimentos básicos para la alimentación y dieta inca. Tiesto o cazuela llana

Fuente: Varios autores
Elaborado por: Logroño, M. 2015

Tabla N° 03. Utensilios de cocina, empleados en la historia de la cocina andina.

UTENSILIOS DE COCINA	DESCRIPCIÓN
Batanes	Se empleó principalmente para moler maíz y otros granos. Consiste en dos piedras de rio y una losa de piedra.
Morteros	Se utilizó para moler pequeñas cantidades de alimentos por ejemplo: ají
Rallador	Echa de piedra pómez o piedra volcánica, o cualquier piedra áspera
Coladeras	Se utilizan en las diferentes preparaciones que en esa época ya existían
Instrumentos de corte	Nombre genérico de todo instrumento que servía para cortar cuchuna, ari y el tumi

Cucharones	Empleados para mezclar los alimentos.
-------------------	---------------------------------------

Fuente: Varios autores

Elaborado por: Logroño, M. 2015

Tabla N° 04. Técnicas culinarias, empleadas en la historia de la cocina andina.

TÉCNICAS CULINARIAS	DESCRIPCIÓN
Asar	Técnica de cocción de los alimentos más populares en esta parte del continente. Exponer al alimento a fuego directo sin la ayuda de otro recipiente.
Asar a la parrilla o en el asador	Forma de cocinar más apegada a los hábitos ancestrales, por este medios los alimentos son colocados en la parrilla y expuestos directamente al fuego.
Asar dentro de una caña	Técnica propia de la selva, consiste en asar los pescados muy pequeños dentro de pedazos de carrizos y también hojas.
Asar en las cenizas	Corresponde arrimar los alimentos al fogón o barbacoa, para que se cocinen con la braza menuda resguardada por la ceniza.
Asar a la brazas	Poner filetes delgados sobre las brasas directamente durante breves segundos, para luego darle la vuelta.
Pachamanca: Asar en horno de piedras calientes	Técnica prehispánica de asar los alimentos entre piedras caliente que luego se cubren de tierra para no dejar escapar el calor.
Huatia: Asar con terrones de tierra	Técnica culinaria prehispánica más popular en los Andes centrales. Consiste en intercalar tubérculos entre terrones o adobes calientes y luego cubrir con tierra para conservar el calor.
Piedras calientes	Es la cocción de diferentes carnes, tubérculos y guisos al contacto con la piedra calientes, es

	decir un vez que las piedras pasan al rojo vivo al ceniciento se colocan encima o entre los alimentos.
Hervido	El agua es el elemento indispensable para la cocción de los alimentos. Como es natural, los hombres escogían para vivir lugares cerca de río o manantiales para obtenerla del subsuelo.
Fermentado	Fue una de las técnicas más estimadas en tiempos pasados. Se la empleaba para la preparación de papas y maíz productos que tienen las propiedades medicinales de prevenir o curar infecciones y enfermedades causadas por las frecuentes bajas temperaturas en la sierra.
Tostado	La técnica de tostar se efectuaba enterrando los granos en el rescoldo o cenizas calientes.
Cocción al vapor	Se empleaba en muy pocos productos, sin embargo todas sus preparaciones son muy estimadas.
Alimentos envueltos dentro de hojas	Una de las técnicas culinarias más apreciadas de los antiguos pobladores de toda América era envolver los alimentos y las masas de maíz en la hoja del mismo, o con hojas de achira luego se cocían en agua, al vapor o a la brasa.

Fuente: Varios autores
Elaborado por: Logroño, M. 2015

Tabla N° 05. Otros Procedimientos Culinarios

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN
Congelación	Las heladas nocturnas de las zonas altas de los Andes, se utilizaron para la elaboración de papas congeladas, exprimidas y cocinadas, productos muy conocidos en la actualidad
Harinas	Fueron parte indispensable de la alimentación de los pueblos indígenas. Para moler todo aquello que se encuentre crudo, seco o tostado que se deseaba convertir en harina se empleaban los batanes y morteros
Asoleado	Asolear ciertos tubérculos para incrementar su dulce sabor, por lo general camotes, ocas enteras.
Eliminación de los elementos tóxicos de la quinua	Debe ser sometida a un tratamiento previo a fin de reducir la saponina, una de las técnicas se introduce la quinua en la arena y ambas son sometidas a la insolación.

Fuente: Varios autores

Elaborado por: Logroño, M. 2015

D. GASTRONOMÍA DE ECUADOR

Sin duda, todo depende de lo que uno entienda, por cocinar. El cultivo, a ojos de algunos, es una forma de cocina -<<terramexcuqueres>> como lo llamo Virgilio”.(Fernandez-Armesto, 2009, pág. 22)

“En algunas culturas cocinar se ha convertido en una metáfora de las transformaciones de la vida: las tribus, por ejemplo solían introducir a mujeres que acaban de dar a luz en el suelo, para luego cubrirlas con esterillas y piedras calientes”.(Fernandez-Armesto, 2009, pág. 24).

Parte de nuestra cultura incluye elementos importantes como la música, la comida, la bebida son algunos requisitos fundamentales de toda fiesta en nuestro país. En el Ecuador se cuenta que de dos a tres veces al año existe una celebración especial, ya sea aniversario, cantonización, recordatorias de hazañas libertarias, independencia, fiestas paganas, mundanas, religiosas, o una mezcla de regiones ancestrales, es una costumbre que cada uno de sus habitantes acogemos y en muchos de los casos esperamos ansioso, existen alrededor de 650 fiestas auténticas a lo largo del año en todo el país.

“Los incas preparaban sus alimentos a fuego directo, es decir, el material de combustión era la leña (carbón vegetal); así lo indica la alfarería hallada en los centros arqueológicos incaicos. Además se debe mencionar otros procedimientos de cocción y conservación que se usaron en culturas pre-incásicas.” (BARRERA, 2010, pág. 38)

Ecuador constituye una de las condiciones geográficas particulares y culturales más grandes de Latinoamérica, los mismos que hacen que nuestro país sea considerado un territorio lleno de riqueza culinaria mezcla de sabores y aprovechamiento de sus productos.

Es muy común oír hablar sobre la comida típica, o la también llamada comida criolla que es la reseña de los platos típicos que conforman la gastronomía ecuatoriana. Que rutinariamente no deberían cambiar su sabor, persistir en consistencia y tradición es llamados así ya que es propio de la región que se lo produce. Típico en cambio, se manifiesta como algo que agrupa o representa el símbolo de una cosa. Así también parte de la cultura del Ecuador lo conforma la bebida y música que es símbolo de festejo y una manera más fácil de identificarlo.

1. Sierra Andina

Sierra el callejón interandino en donde sus frías montañas vigilan sigilosa a su gente, en donde el viento frío de los páramos en vuelven a sus visitantes, la región está conformada por diferentes estribaciones subtropicales, cordilleras y

valles, creados por los ríos Chota y Patate, gozan de un clima cálido gracias a su temperatura con menor altura, debido a la influencia de sus vientos tropicales factores que gracias a su menor elevación permite una producción agrícola además de obtención de frutas tropicales.

Desde la frontera colombiana hasta la zona de Alausí. Los Andes ramales paralelos: la cordilla de occidental, la cordillera oriental, El Chimborazo (6310m) y El Cotopaxi (5897m). Se puede observar una sucesión de hoyas fértiles, de climas bien templado, son bañadas por los ríos que acaudalan la capital de la provincia, son separadas por nudos montañosos que suelen sobrepasar los 3000 metros de altura.

Existe una grande diversidad geográfica la misma que es posible gracias a la temperatura promedio; si hablamos en el campo culinario, la cocina tradicional tuvo como base la agrupación de producción agrícola y la producción del consumo interno. El destino de los cultivos serranos, además de las flores de exportación que muchas de ellas se utilizan en el campo gastronómico no solo por el deleite de sus colores para decoración sino también como producto comestible de sabor agradable y frescor en las papilas gustativas.

2. Provincia de Chimborazo

Ofrece una gran diversidad de diferentes atractivos turísticos, entre algunos de ellos balnearios de aguas termales, minerales, volcanes, fauna, flora, cultura y tradición hacen que la provincia de Chimborazo sea rica en historia y parte de la evolución de los ecuatorianos. Algunos de sus atractivos más representativos son:

Tabla N° 06. Principales atractivos turísticos de la Provincia de Chimborazo

Principales atractivos turísticos de la Provincia de Chimborazo
Reserva Faunística Chimborazo
Parque Nacional Sangay

Aguas termales Aguallanchi
Aguas termales de Tambo de Puela
Achupallas con las lagunas de Mapahuiña
Camino de los Incas
Paramo de Urbina
Nariz de Diablo
Artesanías de Guano
Lagunas de Colta
El Altar
Páramo de Chimborazo

Elaborado por: Logroño, M. 2015

La cuna de los valientes Puruháes, esta mágica provincia se encuentra ubicada en el centro del país, con una alta concentración de población indígena, su dieta tradicionalmente está basado por productos de la tierra entre ellos, tubérculos, maíz, morocho, harina de maíz, especies dulces, hierbas dulces, mashua, leche, huevos.

Su comercio se basa en el intercambio de productos básicos, con las ciudades más cercanas, y en las denominadas ferias tradicionales de la zona como en Riobamba, Guamote, Zalarón ya que son las más transcurridas para el intercambio de productos.

Si hablamos de artesanías destacaremos los artículos en los que se emplean elementos naturales tales como, la lana, carrizo, totora, cerámica, cabuya además del cuero que se emplea en: chompas, zapatos, carteras, ponchos, así también esterillas en la elaboración bolsos, canastos, aventadores, alfombras.

Destaca también la provincia de Chimborazo por la fabricación de queso, yogurt y demás postres, hojalatería y orfebrería.

Como puntos principales de la gastronomía de la provincia destacaremos la utilización de frejol, choclo, zapallo, papa que cocinados conforman un gran sabor y de atracción para aquellos que no han probado los tradicionales platos

típicos de Chimborazo. Sopas como la caucara base de carne y costillas de res, con una guarnición de mote cocinado y papa amarilla.

El hornado de Chanco es el más vendido diariamente en las diferentes mercados de la urbe, con su original salsa llamada chiriucho. Dulces como el mojicón que son elaborados con harina de trigo, mantequilla, huevos, sal, azúcar, remojados en miel de caña.

3. Cocina popular del Cantón Riobamba

Constituye un hecho cultural que no cuenta únicamente con la cantidad de alimentos existentes si no también con las ecologías diversas mediante el cual son transformados por el ser humano bajo diferentes tecnologías, secretos y también creencias que son adoptados a lo largo de los años. La actividad culinaria a más de ser considerada un estilo de vida está determinado como un conjunto de resultado de los conocimientos adquiridos de generación en generación, lo que permite la manipulación de alimentos, y la creación de platillos en el entorno.

La cocina de la provincia de Chimborazo es la base de la actividad culinaria de la cultura puruhá-inca. Datos investigados en épocas prehispánicas datan que los productos dominantes son alimentos a base de maíz, tubérculos, mellocos, leche y diferentes lácteos.

Debido a sus tierras fructíferas es rico en sembríos, también hace que los habitantes consuman trigo, cebada, y varias hortalizas, así también como la utilización de animales. El empleo de determinados alimentos y condimentos fue modificándose durante el tiempo así también como en algunos de sus componentes.

A lo largo de la provincia se encuentra la inserción de nuevas pautas como el consumo de comida chatarra o rápida tales como, hamburguesas, gaseosas, enlatados y productos fritos que a más de ser económicos trae consigo elementos tóxicos y nocivos que pueden conllevar a enfermedades por mala

alimentación. El acto de cocinar es más bien visto como una actividad enteramente femenina dicho sea de paso como muestra de una tradición, la tecnología la sazón y los secretos son procesos directos creativos del plato.

Los diferentes implementos que eran utilizados antes en la preparación de estos platillos ya sea la cuchara de palo, las ollas de barro, las planchas de piedra son todavía utilizados en los hogares de los habitantes, pese a la inserción de materiales de alta tecnología en esta industria. Debido a que son elementos que ayudan a una mejor cocción y por ende hace que su sabor sea inigualable e insuperable.

Cuando hablamos de la sazón se vuelve de manera inigualable debido a las recetas empleadas con diferentes condimentos que hacen que cada platillo tenga su propia identidad. La pureza de los ingredientes destaca en la preparación de los elementos tomando en cuenta tiempo de vida, temperatura, y forma de mantenimiento.

“La conservación de alimentos se relaciona con el conocimiento del suelo y del clima y también con su relación ritual y sagrada con la naturaleza.” (BARRERA, 2010, pág. 58).

E. HISTORIA DE LOS MERCADOS

“Riobamba es una ciudad-mercado, la ciudad dispone de 10 plazas especializadas en el intercambio de ciertos productos, que ofrecen a la vez toda una serie de servicios congruentes con la actividad de las personas indígenas, cholos y mestizas que intervienen en el mundo de las transacciones. El día señalado para la interacción comercial es el sábado de cada semana, que se dedica casi totalmente al mercado interno y de importación, mientras que una de ellas (a plaza Román, ha reservado los días lunes, miércoles y viernes para el mercado de exportación, en este caso de la cebolla colorada y otras verduras que son llevadas a los centros urbanos de la Costa.”(Burgos Guevara, 1997, pág. 190)

F. PRINCIPALES MERCADOS DE LA CIUDAD

Tabla N° 07. Principales mercados de la urbe

Principales mercados de la urbe
Dávalos
General Barriga
La Estación
Mercado Román (ex consejo provincial)
Santa Rosa
Plaza el camal
La Merced
La Concepción
San Alfonso
San Francisco

Elaborado por: Logroño, M. 2015

1. Plaza general Barriga

Al pie de la Loma de Quito se encuentra la plaza general Barriga, hace muchos años era considerado como una terminal de buses rurales.

2. Plaza Dávalos

Al noreste de la ciudad se encuentra apartada la Plaza Dávalos, famosa por la venta de cabuya, fibra utilizada para la confección de diferentes elementos como sogas, costales, sacos y recipientes para la contención de productos agrícolas, se encuentra ubicado en las proximidades vía a guano y sus respectivas parroquias rurales.

3. Plaza Román

Esta plaza está situada al sur centro de la urbe, se considera un pequeño puerto de exportación de verduras a la región costa, a este mercado llegan los pequeños y grandes productores procedentes de Chambo, San Luis y haciendas cercanas.

Generalmente los días miércoles llegan los comerciantes a esperar los productos formando un sistema de distribución organizado.

4. Plaza Santa Rosa

Santa Rosa es especializada en el expendio de panela o también llamada raspadura dulce, se encuentra ocupada en un viejo edificio es un mercado cerrado circular, además del azúcar no purificado existen también los principales expendedores de productos del oriente procedentes de Baños, Puyo, se añade también los numerosos grupos de vendedores de pan de la parroquia Yaruquies.

5. Plaza el Camal o Mayorista

Se lo relaciona como el foco de distribución de carne para la región, se encuentra situado a las afueras de la ciudad de Riobamba, denota así también la densidad de vendedores y comerciantes de ganado vacuno como ente principal, como también cerdos, ovejas, asnos en menor grado, se considera como un punto alto dentro de un grupo económico ya que poseen gran cantidad de dinero para la compra de estos animales.

6. Plaza La Concepción

Se encuentra al sur de las plazas anteriores, es el asentamiento de tejedores y diferentes comerciantes de Guano, que exponen a los compradores tejidos de lana, algodón, las destacadas bayetas, alfombras tradicionales, rodapiés elaborados por en dicha zona.

7. Plaza San Alfonso

Al pie de la iglesia que lleva su mismo nombre, se encuentra una de los primeros mercados de la ciudad es el epicentro importante de las artesanías tradicionales, alfarería, cestería, instrumentos de labranza, zapatos, llantas, utensilios de cocina, se encuentran también productores indígenas con sus atados de cebada, legumbres.

8. Mercado de San Francisco

Se encuentra en un edificio cerrado dedicado en su mayoría a la distribución de papas, alrededor se encuentran una serie de bodegas de dicho producto en donde lo adquieren al por mayor y menor, dentro del mercado encontramos también a las vendedoras de pan, biscochos y productos lácteos.

9. La Merced

Los días sábados y domingos, el mercado Mariano Borja, más popular como La Merced, se despierta más temprano. El silencio se esconde lentamente detrás de variados sonidos fecundados por las comerciantes. Cada una de ellas cumple con su ritual diario, pero con una instancia diferente, porque sabe que los comensales abarrotarán las infraestructuras y hay que prepararse para llamar su atención con los mejores productos y ese carisma especial que han fortalecido a través de los años.

Ya se ha hecho referencia a La Merced, el mercado diario de Riobamba, y a La Estación, donde han sentado su plaza los cargadores indígenas.

Figura N° 01. Croquis de los principales mercado de la ciudad de Riobamba

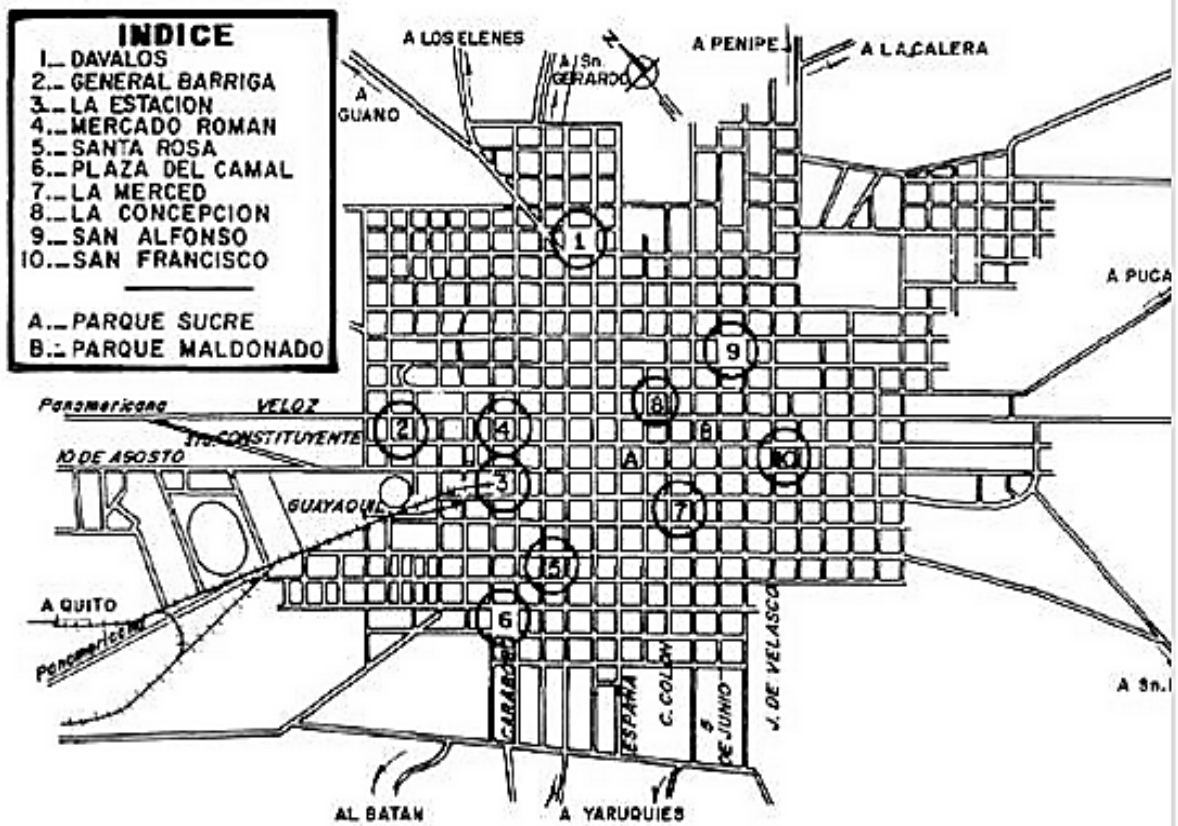


Fig. 5. Plazas de mercado de Riobamba.

Fuente: Relaciones interétnicas en Riobamba: dominio y dependencia en una región indígena ecuatoriana (Burgos, Guevara Hugo 2005)

G. REFERENCIAS TRADICIONALES

La cocina es una expresión cultural y un arte que involucra a todos los sentidos. Que la comida entra por los ojos, dicen con razón. Pero antes ya ha entrado por la nariz. Y el tacto pondrá un toque decisivo: nadie ignora que un choclo asado o un muslo de cuy saben mejor si los tomamos directamente con la mano y terminamos saboreando los dedos. En la historia occidental de las maneras de mesa, el uso regular de los cubiertos es moda reciente. Ese gesto tan refinado de mantener en alto el meñique proviene de la Europa medieval, cuando los nobles comensales mantenían la uña larga del meñique apartada de las viandas, pues servía como una cucharita para coger la sal. Los demás dedos caían sin empacho sobre las perdices y resbalaban sobre los suculentos jabalíes asados.

Antes del desarrollo de caminos y mercados, el nicho ecológico de cada pueblo era necesariamente la fuente primordial de los ingredientes culinarios. Los ciclos de la naturaleza, las variaciones climáticas, el tipo de terreno y las técnicas agrícolas locales influían directamente en la cocina. Aún hoy, en muchos sectores rurales, se come lo que da la chacra.

Conjugando aromas e ideas semejantes, Julio Pazos escribe: “Tersos sabores de féculas de maíz, papa, achira, yuca; terrestres sabores de camotes y zanahorias blancas; fuertes impresiones de carne de puerco, cuy y ají, sabores indefinidos entre lo dulce y salado del plátano, coco y maní se combinan en la cocina ecuatoriana. Esa cocina se forma a raíz de las tradiciones de remotas culturas. América y otros continentes subyacen en los ingredientes y en los tratamientos... Los pueblos se alimentan de lo que tienen. Las viandas que elaboran, además de sus jugos nutritivos, descubre su modo de vivir, su apreciación del paisaje y los antecedentes que han configurado su espíritu...”(Obiol, 2005, pág. 3)

H. CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Se debe tratar como un sistema de alimentación de la mayor calidad hay que tomar en cuenta el propósito principal es atender los deseos y necesidades de los clientes, visitantes y usuarios alcanzando y superando todas sus expectativas. Dentro del sistema de alimentación se de adoptar a las condiciones de los diferentes niveles socioeconómicos lo más importante es eliminar la comida mal preparada y con pésima presentación.

Los servicios de alimentación deben estar conscientes de los diferentes gustos y necesidades de los consumidores aquellos que cambian con el pasar del tiempo ya sean por hábitos en la alimentación, monotonía en las preparaciones, enfermedades al igual que las condiciones socioeconómicas no se debe permanecer estáticos y realizar cambios permanentes para garantizar la calidad y superar los límites.

I. TICs

1. Qué son las TICs

“En los últimos años, las TICs han tomado un papel importantísimo en nuestra sociedad y se utilizan en multitud de actividades. Las TIC forman ya parte de la mayoría de sectores: educación, robótica, Administración pública, empleo y empresas de salud.

También han surgido centros de formación especializados en TICs que ofrecen cursos y masters, donde las materias que imparten se centran en desarrollar este ámbito de conocimiento.”(Mela, 2011)

2. Propiedades

a. Inmaterialidad. La digitalización nos permite disponer de información inmaterial, para almacenar grandes cantidades en pequeños soportes o acceder a información ubicada en dispositivos lejanos.

b. Instantaneidad. Podemos conseguir información y comunicarnos instantáneamente a pesar de encontrarnos a kilómetros de la fuente original.

c. Interactividad. Las nuevas TICs se caracterizan por permitir la comunicación bidireccional, entre personas o grupos sin importar donde se encuentren. Esta comunicación se realiza a través de páginas web, correo electrónico, foros, mensajería instantánea, videoconferencias, blogs o wikis entre otros sistemas.

J. PÁGINAS WEB

“Una página web es un documento creado en formato HTML, el cual puede contener, textos, imágenes, sonido y video. Entre su contenido, el cual puede ser visto por otros usuarios, a través de la Word Wide Web, (Internet).

Las páginas web, son documentos en código HTML, los cuales se pueden visualizar a través del monitor de la computadora, para ver y obtener la información contenida en ellas, y además, la información a la que se puede acceder, a través de ellas, por medio de los “links” o hipervínculos, los cuales dan acceso a la información del contenido de la página, y de otras páginas del mismo sitio web, o de otros sitios relacionados con algún tema en concreto. O para acceder a alguna descarga de algún contenido en particular, como podría ser, un archivo de texto, imágenes, audio, vídeos u otro tipo de archivo contenido en una base de datos.”(Gonzales Romano J. C., 2001, pág. 145)

1. Tipos de páginas web

- Páginas web estáticas.
- Páginas web dinámicas.

2. Como se estructura una página web

Toda página Web tiene una estructura que permite al programador saber de antemano qué tipo de información necesita introducir. Esto ayuda a que la página que diseña sea claramente legible y se pueda modificar más fácilmente.

Un sitio WEB no es más que un conjunto de páginas o documentos enlazados por un menú de selección. Puede usted observar el menú de arriba, a la izquierda, que le indica La Navegación dentro de este sitio, es decir cómo llegar a la información de su interés.

Gracias a la WEB tanto la información de su empresa, como productos y servicios pueden estar disponibles a más de 700 millones de personas en todo el mundo, que se estima que era el número de usuarios de Internet (WEB, email y otros servicios) hasta diciembre del 2002.

Ofrecer estos sistemas descarga enormemente a su personal de consulta o servicio técnico o de otro tipo. Este tipo de servicios vía WEB pueden ser incluso cobrados a sus usuarios bajo las modalidades de contratos mensuales, trimestrales o anuales, representando una fuente de ingresos para su empresa.

Con la WEB las posibilidades son ilimitadas, la usan los individuos, profesionales, consultores, escritores, clubes, clínicas, hospitales, centros de servicio y soporte técnico, compañías de seguros, bancos, compañías de ventas de cualquier tipo de producto, universidades, escuelas, centros profesionales y empresas en general.

3. Imágenes

“Es importante conocer los distintos formatos gráficos que podemos realizar. Si se especifica un formato no reconocido, el navegador simplemente lo ignorara y no se visualizara la imagen en el documento”(Oros, 2009, págs. 25-27)

4. Desarrollo de la imagen

“El primer paso a realizar es el diseño de la imagen mediante un programa gráfico. Después, para definir las distintas zonas de la imagen necesitamos conocer las coordenadas que delimitan las áreas de la imagen que deseamos sensibilizar, para ello, tomaremos las coordenadas que delimitan áreas mediante un programa de dibujo Paint Shop Pro.” (Oros, 2009, págs. 27-28)

5. Internet

Hoy en día la también llamada La Red supone ser un excelente medio para la Recopilación de información de los más transformados temas a cualquier hora del día sin la necesidad de salir del hogar, esto se debe al aumento de información que día a día se incrementa, diferentes empresas lo utilizan para la publicidad, anuncios y como sistema de atracción a los futuros servidores virtuales.

Concretamente, Internet es un sistema de operaciones que está compuesta por miles de redes independientes pertenecientes a diferentes empresas privadas, instituciones públicas, centros de investigación y otras organizaciones, dichas redes comparten normas en las cuales se aseguran que la información proporcionada sea estable entre maquinas con diferentes tipo de programación.

Antes de realizar estructuras de la web, y por su gran importancia en la comprensión del funcionamiento de la misma, es conveniente ver detalladamente los diferentes componentes dentro de los sistemas operativos. “Los documentos que se encuentran dentro de los sistemas operativos pueden contener diferentes enlaces que son referencia a otras partes del documento a otros documentos.”(Cordero , 2001, pág. 5)

6. Funcionamiento de la Web

El internet funciona siguiendo el denominado modelo cliente-servicio, habitual en los estudios que funcionan en una red. Existen un servidor, que es quien facilita el servicio, y un cliente, que es quien lo recibe.

7. Cliente Web

“El cliente web es un programa con el que el usuario interacciona para solicitar a un servidores web él envió de las páginas de información. Estas páginas se transfieren mediante el protocolo HTTP.”(Romano , 2008, pág. 8)

Las páginas que reciben son documentos de texto codificados en lenguaje HTML. El cliente web debe interpretar estos documentos para mostrárselos al usuario en el formato adecuado. Entre los clientes web los más destacados son: Netscape, Navegador y Microsoft.

8. Servidor Web

“El servidor web es un programa que está permanentemente escuchando las peticiones de conexión de los clientes, funciona de las siguiente manera, si encuentran en su sistema operativo ficheros de documentos HTML solicitado por el cliente, lo envía y cierra la conexión”(Cordero , 2001, pág. 10)

El proceso está finalizado, desde que el beneficiario solicita una página hasta que el cliente web se lo muestra con el formato adecuado sería lo siguiente:

Tabla N° 08. Pasos para solicitar la página web desde el servidor

1. El usuario especifica en el cliente web la dirección de la página que solicita.
2. El cliente establece la conexión con el servidor de confianza.
3. El cliente solicita la página deseada
4. Si encuentra la envía al cliente, caso contrario se devuelve un código de error
5. El cliente muestra códigos y muestra la página al usuario.
6. Se cierra la conexión.

Fuente: Oros, J.C 2009 pág. 45
Elaborado por: Logroño, M. 2015

9. Recomendaciones generales sobre los sitios

“Ofrecer una organización clara e intuitiva de la información (índice, tabla de contenidos, nueva información).

Ofrecer un sistema de navegación comprensible y visualmente claro (barra de navegación, mapa sensible)

Proporcionar información general sobre el sitio web. Informar al visitante de la estructura del sitio web, proporcionándole por ejemplo un mapa del sitio en este caso el catastro de Riobamba. Separar informaciones en páginas distintas”.(Gonzales Romano , 2001, págs. 240-245)

a. Recomendaciones generales sobre las páginas

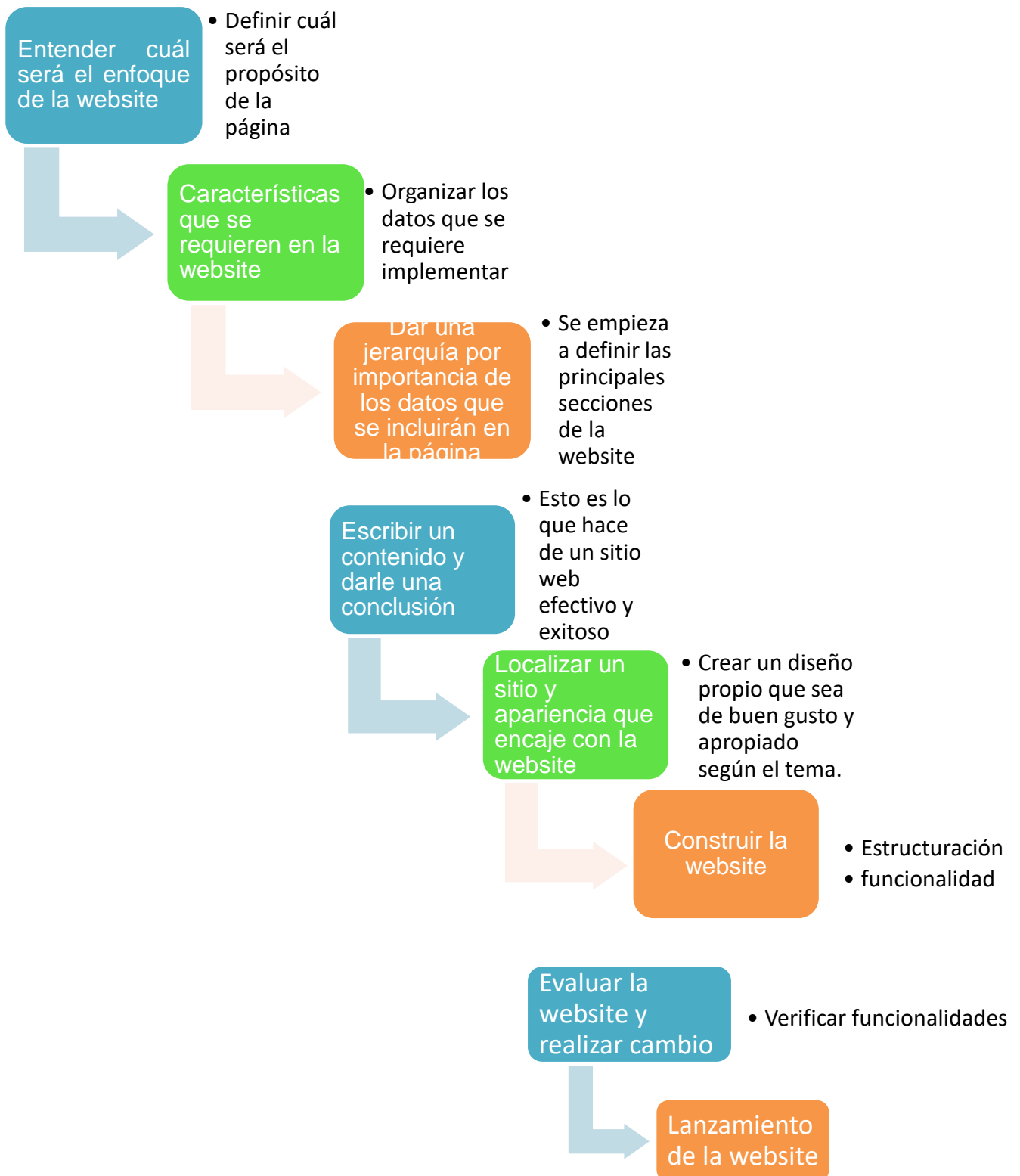
- No colocar demasiados objetos en una misma página, ya que al establecerse una conexión independiente con el servidor para cada uno de ellos el tiempo de carga aumenta.
- Dar a la página un título significativo, ya que este texto es el que se almacenará en la libreta de direcciones del visitante cuando agregue la página a su lista de favoritos.

- Introducir en la página información de contacto para el envío de comentarios o sugerencias.

b. Recomendaciones generales sobre el sitio

- Realizar una organización que sea clara y directa de información así mismo creación de tablas de contenidos, incide e información actualizada.
- El tamaño de la página principal no debe ser tan grande para que la información se cargue rápidamente, así mismo al organizar la página se debe estructurar su jerarquía con distintos niveles y colocando la información.
- El sistema de navegación debe ser comprensible y clara si hablamos de navegación.
- Proporcionar información general sobre el sitio web.
- Se debe informar al navegante la estructura del sitio web.
- Separar datos diferentes en páginas distintas.
- Indicar al visitante en qué parte del sitio se encuentra en cada momento.
- Facilitar un mecanismo de navegación textual para los usuarios que aborden con las imágenes desactivadas.
- Utilizar hojas de estilo en cascada para aplicar el mismo estilo a todas las páginas del sitio.
- Ofrecer formas de realizar búsquedas en el sitio web

Figura N° 02. Diagrama de pasos para el diseño web



Fuente: <http://www.killersites.com/translations/spanish/losOchoPasosDelDesenoWeb.htm>
Elaborado por: Logroño, M. 15

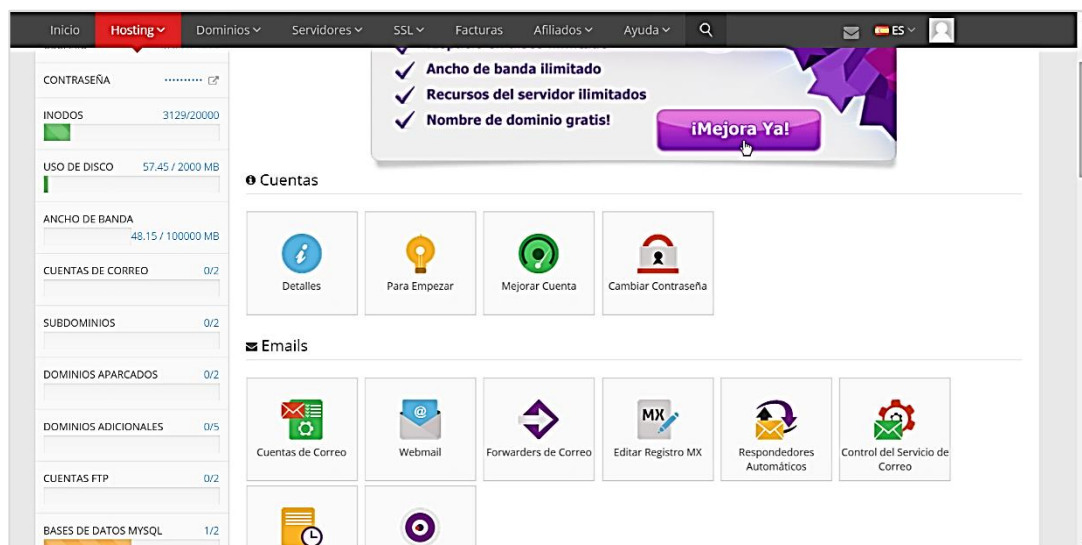
K. PROCESOS Y PROGRAMAS PARA LA ESTRUCTURA DE LA PÁGINA WEB.

1. Descargar el paquete de Wordpress 4.3 a usarse, es una plataforma avanzada de publicación personal está enfocado en la creación de sitios web.



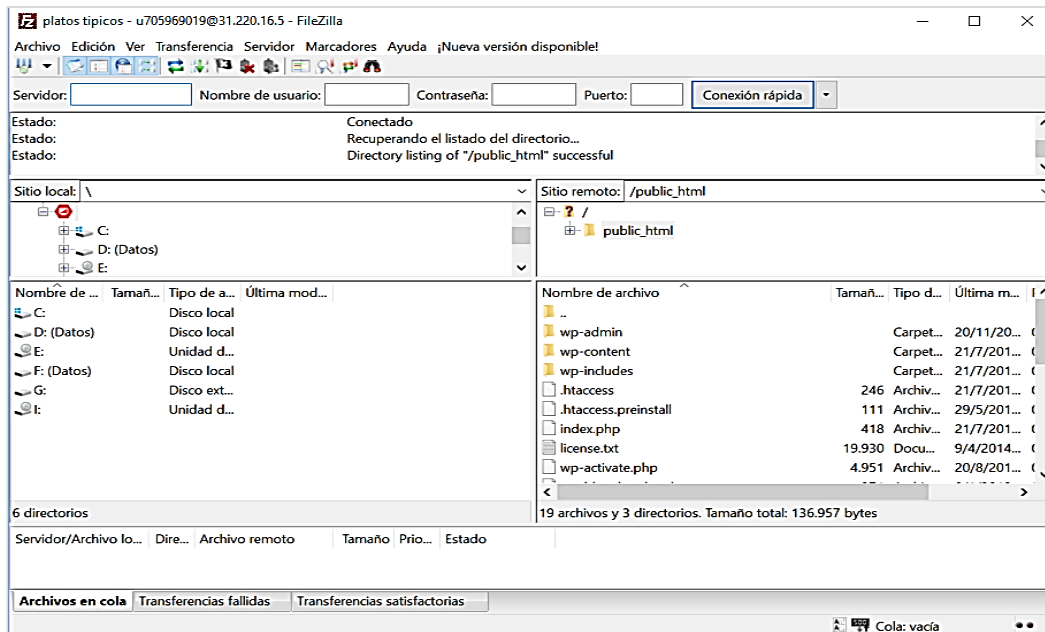
Elaborado por: Logroño, M. 2015

2. Registro del Hosting para subir los archivos de Wordpress vía ftp, se trata de un protocolo web para la transferencia de archivos, basado en el diseño que requiera el cliente y el servidor.




Elaborado por: Logroño, M. 2015

- Se utilizará el programa FileZilla, el mismo que es necesario para la transferencia de archivos vía ftp directo al Hosting.



Elaborado por: Logroño, M. 2015

- Instalación del Wordpress dentro del Hosting.



WORDPRESS

Below you should enter your database connection details. If you're not sure about these, contact your host.

Database Name	<input type="text" value="wordpress"/>	The name of the database you want to run WP in.
User Name	<input type="text" value="username"/>	Your MySQL username
Password	<input type="text" value="password"/>	...and MySQL password.
Database Host	<input type="text" value="localhost"/>	99% chance you won't need to change this value.
Table Prefix	<input type="text" value="wp_"/>	If you want to run multiple WordPress installations in a single database, change this.

Elaborado por: Logroño, M. 2015

5. Creación de una base de datos para la inclusión de recetas y platos.

The screenshot shows a web interface for creating a new MySQL database and user. The interface is divided into two main sections: "Crear Nueva Base de Datos MySQL y Usuario de la Base de Datos" and "Lista de Bases de Datos y Usuarios MySQL Actuales".

Crear Nueva Base de Datos MySQL y Usuario de la Base de Datos

Nombre de base de datos MySQL	u705969019_ base de datos
Usuario MySQL	u705969019_usuario
Contraseña	contraseña <input type="button" value="Generar"/>
Contraseña de nuevo	contraseña

Lista de Bases de Datos y Usuarios MySQL Actuales

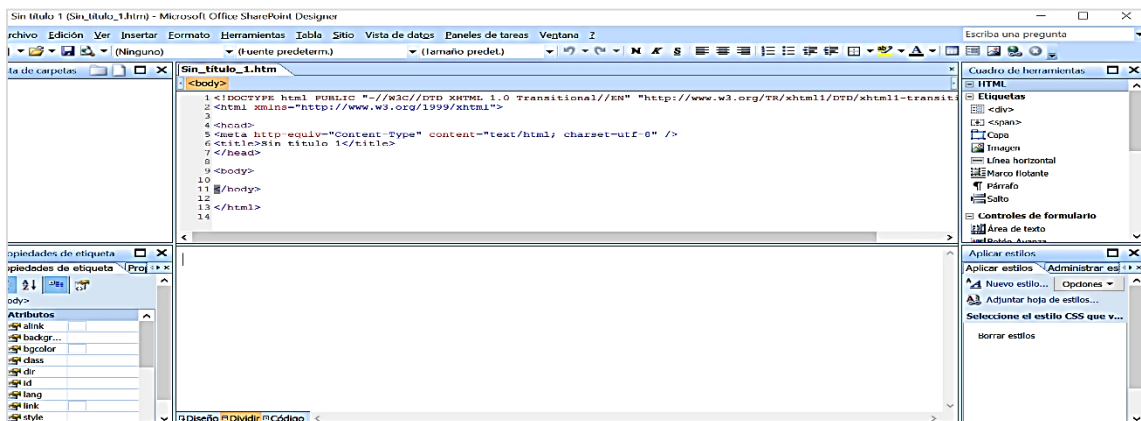
10

Base de Datos MySQL	Usuario MySQL	Host MySQL	Uso de Disco, Mb
u705969019_dezut	u705969019_zegej	mysql.hostinger.es	0.02

← Previo 1 Siguiente →

Elaborado por: Logroño, M. 2015

6. Uso de programa SharePoint para la edición de archivos de extensión.



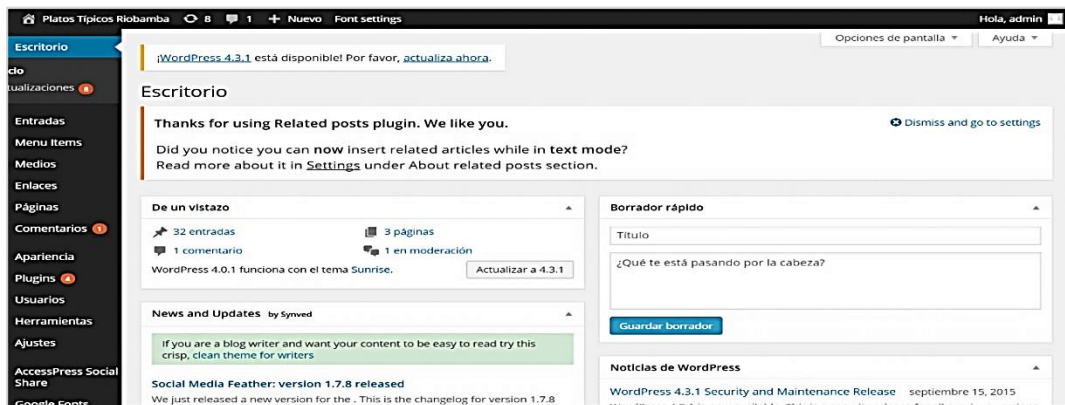
Elaborado por: Logroño, M. 2015

7. Uso del programa Dreamweaver para la edición de archivos



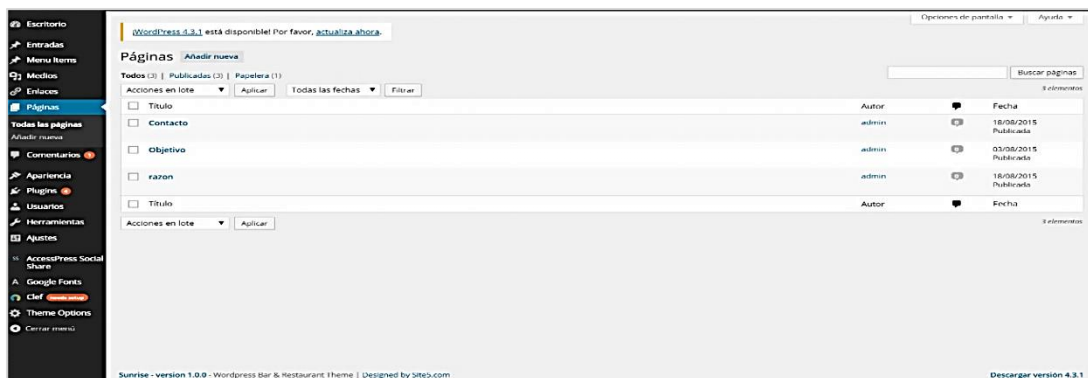
Elaborado por: Logroño, M. 2015

8. Panel de administración para la construcción de la página web.



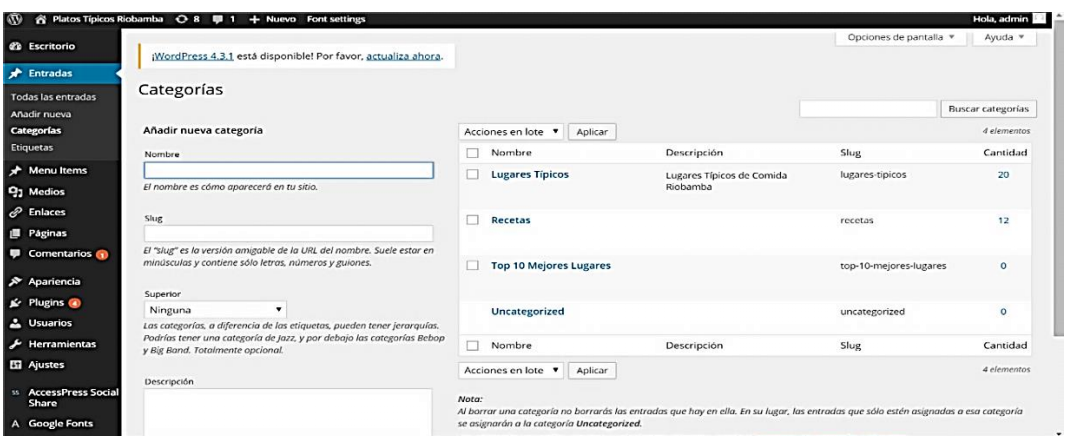
Elaborado por: Logroño, M. 2015

9. Páginas creadas para añadir el objetivo de la investigación y creación del sitio web así también un formulario de contacto.



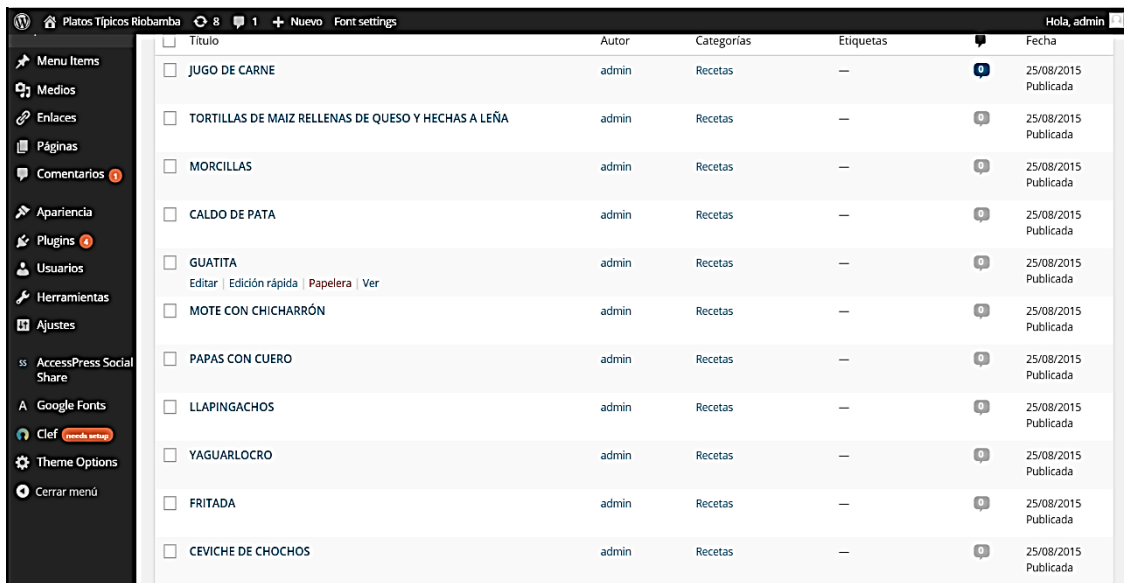
Elaborado por: Logroño, M. 2015

10. Creación de las categorías para los platos típicos y recetas a implementarse.



Elaborado por: Logroño, M. 2015

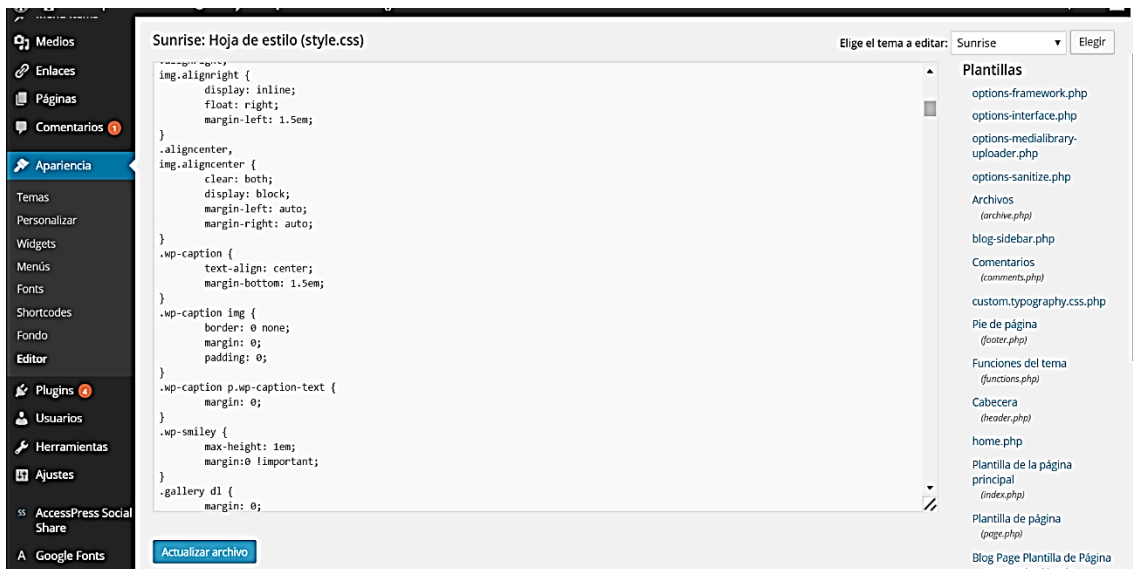
11. Apertura de cada una de las entradas en las cuales se añaden las recetas y platos típicos.



Titulo	Autor	Categorías	Étiquetas	Fecha
<input type="checkbox"/> JUGO DE CARNE	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> TORTILLAS DE MAIZ RELLENAS DE QUESO Y HECHAS A LEÑA	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> MORCILLAS	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> CALDO DE PATA	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> GUATITA <small>Editar Edición rápida Papelera Ver</small>	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> MOTE CON CHICHARRÓN	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> PAPAS CON CUERO	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> LLAPINGACHOS	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> YAGUARLOCRO	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> FRITADA	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada
<input type="checkbox"/> CEVICHE DE CHOCHOS	admin	Recetas	—	25/08/2015 Publicada

Elaborado por: Logroño, M. 2015

12. Utilización del programa Wordpress para la implementación de archivos visualizados.



```
img.alignright {
    display: inline;
    float: right;
    margin-left: 1.5em;
}
.aligncenter,
img.aligncenter {
    clear: both;
    display: block;
    margin-left: auto;
    margin-right: auto;
}
.wp-caption {
    text-align: center;
    margin-bottom: 1.5em;
}
.wp-caption img {
    border: 0 none;
    margin: 0;
    padding: 0;
}
.wp-caption p.wp-caption-text {
    margin: 0;
}
.wp-smiley {
    max-height: 1em;
    margin: 0 !important;
}
.gallery dl {
    margin: 0;
```

Elaborado por: Logroño, M. 2015

13. Instalación de Plugins complementos para los servidores web.

WordPress Plugins page showing a list of installed and available plugins. The interface includes a search bar, a filter for 'Activos (7)', and a table of plugins with columns for 'Plugin' and 'Descripción'. Several plugins have update notifications.

Plugin	Descripción
<input type="checkbox"/> AccessPress Social Share Desactivar Editar	A plugin to add various social media shares to a site with dynamic configuration options. Versión 2.0.7 Por AccessPress Themes Ver detalles Hay disponible una nueva versión de AccessPress Social Share. Ver los detalles de la versión 3.0.5 o actualízala ahora.
<input type="checkbox"/> Akismet Activar Editar Borrar	Used by millions, Akismet is quite possibly the best way in the world to protect your blog from comment and trackback spam . It keeps your site protected from spam even while you sleep. To get started: 1) Click the "Activate" link to the left of this description, 2) Sign up for an Akismet API key, and 3) Go to your Akismet configuration page, and save your API key. Versión 3.0.2 Por Automattic Ver detalles Hay disponible una nueva versión de Akismet. Ver los detalles de la versión 3.1.4 o actualízala ahora.
<input type="checkbox"/> Clef Ajustes Desactivar Editar	Clef lets you log in and register on your WordPress site using only your phone — forget your usernames and passwords. Versión 2.2.8 Por Clef Ver detalles Hay disponible una nueva versión de Clef. Ver los detalles de la versión 2.3.0 o actualízala ahora.
<input type="checkbox"/> Easy Google Fonts Activar Editar Borrar	A simple and easy way to add google fonts to your WordPress theme. Versión 1.3.7 Por Titanium Themes Ver detalles
<input type="checkbox"/> Font Ajustes Desactivar Editar	Now go to your home page. And click on "Font settings" in admin bar and choose some exciting font out of 1000+ available! And that's just the beginning! Versión 7.5 Por Paweł Misiurski Ver detalles
<input type="checkbox"/> Hello Dolly	Esto no es solo un plugin, simboliza la esperanza y entusiasmo de toda una generación resumidas en las dos palabras más famosas cantadas por Louis

Elaborado por: Logroño, M. 2015

14. Configuración de barras laterales y footer o pie de página

WordPress Widgets configuration page. The interface shows a sidebar with a search bar and a list of available widgets. The 'Widget disponibles' section includes: Archivos, Calendario, Comentarios recientes, Entradas recientes, Buscar, Categorías, Enlaces, and Latest Tweets. The 'Sidebar Footer' and 'Sidebar Blog' sections are also visible. A preview of the 'Texto: Siguenos en Facebook' widget is shown with its HTML code.

```
<td class="style43"><div id="fb-root" class="style24"></div><script src="http://connect.facebook.net/en_US/all.js#xfbml=1"></script><fb:like-box href="https://www.facebook.com/pages/Platos-Tipicos-Riobamba/1630530437194637" width="250" height="300" show_faces="true" border_color="" stream="true" header="true"></fb:like-box></td>
```

Elaborado por: Logroño, M. 2015

15. Utilización de gestor de contenidos para las recetas

FontoForWeb Shortcode

Visual Texto

Título 3

1/4 de taza de leche. Achiote

[/tab]

[tab title="Preparación"]

- 1.- Cocinar las menudencias con sal y cebolla. Añadir el manojo de orégano. Incorporar la leche, colocar el verde y pintar con achiote.
- 2.- Lavar la tripa cuidadosamente; voltearla. Refregarla con sal y limón. Reservar las gorduras. Restregar la tripa con hierbabuena y dejarla reposar en agua por más de una hora. Cocinar el arroz.
- 3.- Picar finamente la col cocinarla. Escurrir. Freír la cebolla, el pimiento picado y las especerías. Mezclar el arroz, la col y el refrito.
- 4.- Pintar con achiote. Añadir las gorduras fritas y la miel. Rectificar el sabor.
- 5.- El condumio es más de sal que de dulce. Incorporar las pasas, las aceitunas.
- 6.- Añadir el bledo finalmente picado. Escurrir la tripa.
- 7.- Rellenarla con el condumio. Amarrar la morcilla en tres lugares.
- 8.- Pincharla con un tenedor.
- 9.- Cocinar la morcilla troceada y separada de caldo.

[/tab]

[tab title="Costo Referencial"]

Precio referencial va desde los \$2.50 [/tab]

[/tabs]

h3

Número de palabras: 251

Última edición por admin el agosto 25, 2015 a las 11:25 pm

Categorías

Todas las categorías Más utilizadas

- Recetas
- Lugares Típicos
- Top 10 Mejores Lugares
- Uncategorized

+ Añadir nueva categoría


Etiquetas

Añadir

Separa las etiquetas con comas.

[Elige entre las etiquetas más utilizadas](#)

Imagen destacada



[Quitar la imagen destacada](#)

Elaborado por: Logroño, M. 2015


16. Gestor de contenidos para los lugares típicos

FontoForWeb Shortcode

Visual Texto

Título 2

Teléfono: 0984412289



h2

Categorías

Todas las categorías Más utilizadas

- Lugares Típicos
- Recetas
- Top 10 Mejores Lugares
- Uncategorized

+ Añadir nueva categoría


Etiquetas

Añadir

Separa las etiquetas con comas.

[Elige entre las etiquetas más utilizadas](#)

Imagen destacada



[Quitar la imagen destacada](#)

Elaborado por: Logroño, M. 2015

17. Como último paso se requerirá de la búsqueda y compra del dominio.

GoDaddy

Todos los productos Dominios Sitios Web Hosting Seguridad Web Mercadeo en línea Correo y Oficina Cupones GoDaddy Pro

platostipicosriobamba.com

BÚSQUEDA DE DOMINIO

Elaborado por: Logroño, M. 2015

MARCO LEGAL

De acuerdo a la normativa legal vigente en el país la investigación que se elaboró sobre propuesta para el Aseguramiento de calidad de Buenas Prácticas de Manufactura se sustenta en la ley orgánica de defensa del consumidor derechos y obligaciones de los consumidores.

“Art. 4.-Derechos del Consumidor.- Son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecidos en la Constitución Política de la República, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y costumbre mercantil, los siguientes.

1. Derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como a la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos;
2. Derecho a que proveedores públicos y privados oferten bienes y servicios competitivos, de óptima calidad, y a elegirlos con libertad;
3. Derecho a recibir servicios básicos de óptima calidad;
4. Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren prestar;
5. Derecho a un trato transparente, equitativo y no discriminatorio o abusivo por parte de los proveedores de bienes o servicios, especialmente en lo referido a las condiciones óptimas de calidad, cantidad, precio, peso y medida;
6. Derecho a la protección contra la publicidad engañosa o abusiva, los métodos comerciales coercitivos o desleales;

7. Derecho a la educación del consumidor, orientada al fomento del consumo responsable y a la difusión adecuada de sus derechos;

8. Derecho a la reparación e indemnización por daños y perjuicios, por deficiencias y mala calidad de bienes y servicios;

9. Derecho a recibir el auspicio del Estado para la constitución de asociaciones de consumidores y usuarios, cuyo criterio será consultado al momento de elaborar o reformar una norma jurídica o disposición que afecte al consumidor;

10. Derecho a acceder a mecanismos efectivos para la tutela administrativa y judicial de sus derechos e intereses legítimos, que conduzcan a la adecuada prevención, sanción y oportuna reparación de los mismos:

11. Derecho a seguir las acciones administrativas y/o judiciales que correspondan; y,

12. Derecho a que en las empresas o establecimientos se mantenga un libro de reclamos que estará a disposición del consumidor, en el que se podrá anotar el reclamo correspondiente, lo cual será debidamente reglamentado.”(NACIONAL, 2000)

Análisis

Esta ley defiende los derechos del consumidor en los cuales como dueños, o encargados de los diferentes establecimientos se deben cumplir desde normas de aseo, aseguramiento a los trabajadores, protección de la salud, seguridad alimentaria; dichas leyes deben cumplirse para la apertura de locales establecimientos que como el del servicio de alimentación.

Para una mejor comprensión del trabajo se define algunos términos que no se ha desarrollado, como son:

1.-Típico: Se resumen como las costumbres de la vida cotidiana, es la forma de comportamiento que adopta la humanidad.

2.- Tradicional: Es una parte integral de sus usos y costumbres, dadas por la religión, creencias y fiestas adoptadas.

3.-Campo culinario: Es una forma creativa de preparar alimentos, depende de la cultura y de los diferentes conocimientos que se tenga sobre cómo prepararlos.

4.-Diversidad cultural: Se refiere a las diferentes culturas, se refleja en la variedad y las interacciones con diferentes culturas.

5.- Manipulación de alimentos: Son todas las acciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el final del procedimiento o también el llamado producción final.

6.-Expresión cultural: Engloba la música, la danza, el arte los diseños, símbolos, las interpretaciones, las ceremonias, las formas arquitectónicas, etc.

7.-Internet: Es la más grande red a nivel mundial, él Internet sirve de enlace entre redes más pequeñas y permite ampliar su cobertura al hacerlas parte de una "red global". Esta red global tiene la característica de que utiliza un lenguaje común que garantiza la intercomunicación de los diferentes participantes.

8.-Páginas: Es un documento de información electrónica que soporta textos, sonidos, imágenes.

9.-Estática: Las redes estáticas son las que permanecen detenidas durante el tiempo predeterminado o son páginas que a menudo se emplean en redes protegidas.

10.- Dinámica: Son páginas que cuando el usuario se conecta a la red pueden variar o pueden estar en constante cambio.

11.- Web: Es un conjunto de información que se encuentra dentro de la red.

12.- Navegación: Es un programa que permite dirigirse a cualquier sitio de internet.

13.-Comando: Es una instrucción que el usuario proporciona en el momento que se encuentre navegando.

14.- Wordpress 4.3: Está enfocado en la elaboración de cualquier tipo de sitio web se lo define también como un sistema de gestión de contenidos.

15.- Hosting: Es un servicio que proporciona a los usuarios un sistema para almacenar información, imágenes, videos y contenidos.

16.- Filezilla: Se lo define como una plataforma que ayuda a gestionar archivos, es la transmisión de archivos entre un ordenador y un servidor.

17.- SharedPoint: Proporciona características completas para la administración de contenidos se lo define como un organizador de contenidos.

18.- DreamWeaver: es un software que permite la creación de páginas web.

19.- Plugins: Es una plataforma que ayuda a incluir videos, audios, juegos en línea.

IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS

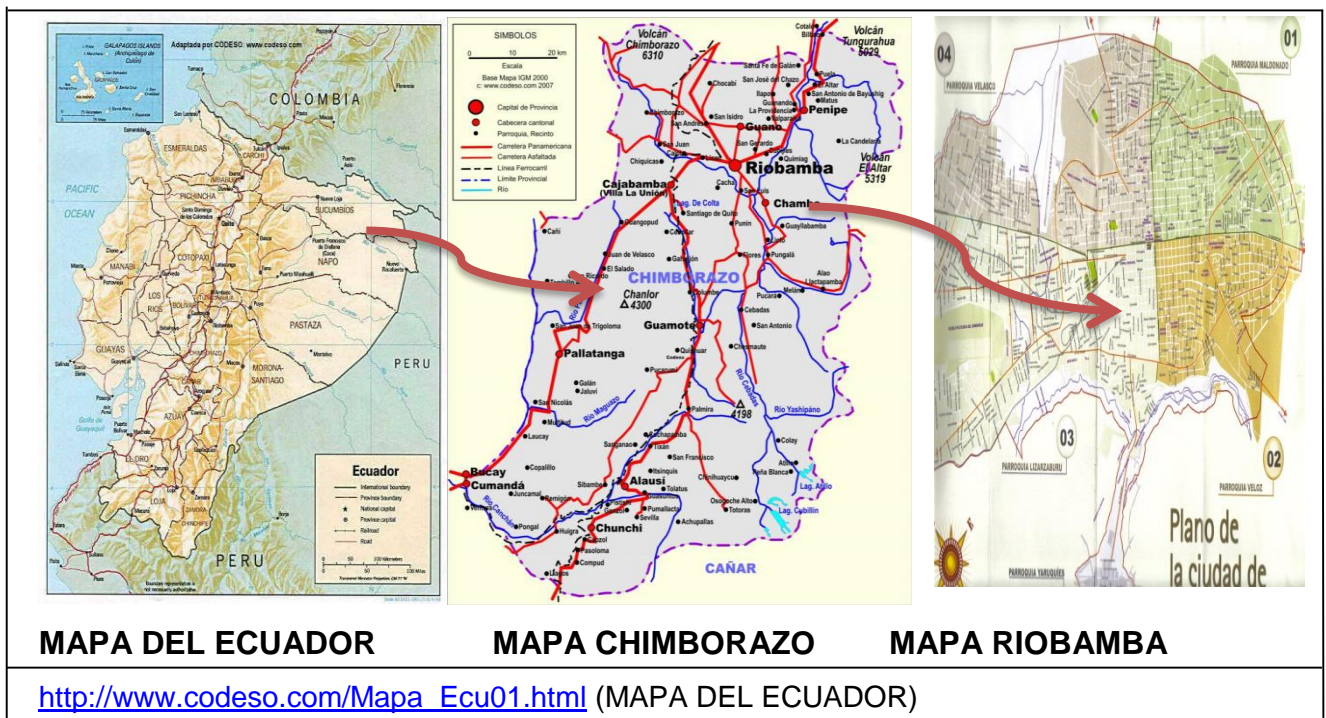
- ¿La realización de un inventario de la gastronomía típica de la zona centro del cantón Riobamba por medio de una página web permitirá a los potenciales visitantes solucionar con mayor certeza los sitios más adecuados de acuerdo a sus gustos y expectativas?
- ¿La información y el análisis presentado en el inventario de la gastronomía típica de la zona centro del cantón Riobamba permitirá al consumidor tener un alto nivel de conocimiento sobre el proceso de preparación de los alimentos que seleccione por medio de una página web?
- ¿El contenido incluido en la página web incrementara el interés sobre la gastronomía Riobambeña por parte de los turistas nacionales y extranjeros?

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La elaboración de la página web se realizó en la zona centro del Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, en donde se pudo recopilar información con la ayuda de diferentes herramientas las cuales fueron encuesta, entrevista, ficha de observación, la misma que se aplicó a propietarios, encargados turistas nacionales, extranjeros y tuvo una duración de 6 meses para la ejecución del mismo desde el mes de Agosto del 2014 a Enero del 2015.

Figura N° 03. Mapa de ubicación de la investigación y recopilación de información



http://www.codeso.com/Mapa_Ecu01.html (MAPA DEL ECUADOR)

http://www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Chimborazo.html

(MAPA CHIMBORAZO)

<http://www.zonu.com/fullsize1/2011-11-13-14903/Mapa-de-Riobamba.html>

(MAPA DE RIOBAMBA)

ELABORADO POR: Logroño, M.2015

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable dependiente

- Cultura Gastronómica del Cantón Riobamba

Variable independiente

- Tics

2. Definición

a. Cultura gastronómica del cantón Riobamba

Si nos referimos a la gastronomía lo denominaremos como la relación del hombre con su entorno, así también diremos que el cocinero es aquel que se encarga de esta ciencia que para muchos también es considerado un arte que muy pocos llevan en sus manos. La cocina tradicional del cantón Riobamba estudia la culturalidad de su ambiente, elementos que producen sus tierras tomando como eje principal la comida.

b. TICs

Una página web está compuesta principalmente por información (fotografía, multimedia, entrevistas, etc.) así como por hiperenlaces; además puede contener o asociar hoja de estilo, datos de estilo para especificar como debe visualizarse, y también aplicaciones embebidas para así permitir interactividad.

C. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Cultura Gastronómica del cantón Riobamba	1. Festividades 2. Costumbres 3. Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo • Temporada • Tradicionales • Religión • Típico • Tradicional
Tics	1. Desarrollo <ul style="list-style-type: none"> • Recetas • Establecimientos • Fotografía • Gastronomía típica en la actualidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre diseño • Diseño • Instalación y prueba

ELABORADO POR: Logroño, M.2015

D. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que se aplicará es descriptiva, se va a detallar la composición de los platos típicos y cultura gastronómica existentes en la zona centro de la ciudad de Riobamba y se difundirá a través de una página web esta investigación es de corte transversal porque apunta a un momento y tiempo definido.

- “Descriptiva, el investigador elige un acontecimiento, un estado o una conducta específica y hace observaciones y registros del fenómeno. Es resultado final de esta investigación es una lista, un catálogo, una clasificación o algún otro tipo de descripción.”(Polit.F, 1991, pág. 18)

“De exploración es una ampliación de la investigación descriptiva, estas 2 clases de investigación en común la ausencia de una teoría, para la investigación explorada está orientada más directamente hacia el descubrimiento de relaciones.”(Polit.F, 1991, pág. 18)

La investigación no es experimental porque no posee control directo de las variables, no se va a realizar ningún estudio experimental de productos ya que los valores ya existen en la zona de estudio.

Empirismo: “El termino empirismo denota el proceso mediante el cual los datos basados en la realidad objetiva, compilados directa o indirectamente por los sentidos humanos, se utilizan como la base para generar conocimientos.”(Polit D. , 1985, pág. 16)

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

TEÓRICOS

Histórico lógico: Según (Díaz Narvaez, 2006, pág. 111) estudia la trayectoria de los fenómenos y acontecimientos en el devenir de su historia. Por su parte, el

método lógico investiga la existencia o no de leyes generales del funcionamiento y desarrollo de los fenómenos.

Inductivo: Según (Rodríguez Moguel, 2005, pág. 29) es un proceso, en el que a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados.

ANÁLISIS Y SÍNTESIS:

EMPÍRICOS

Revisión documental a través de una ficha de observación, que se aplicó directamente en los establecimientos que expenden comida típica en el área de atención y servicio al cliente.

Según (Polit D. , 1985, pág. 247) los métodos observacionales son, en realidad, la columna vertebral metodológica en cierto número de disciplinas científicas, por ejemplo ciencias de la tierra, etología, antropología, zoología, astronomía, y así sucesivamente.

ENCUESTA

“La encuesta se diseña para obtener información de poblaciones con respecto a prevalencia, distribución e interrelación de variables dentro de las mismas”.(Polit D. , 1999, pág. 197)

“El termino encuesta se emplea para indicar cualquier actividad de investigación con la que se recogen datos de una porción dela población con el fin de examinar, sus características, opiniones o intenciones.....”(Polit D. , 1999, pág. 198)

ENTREVISTA

La entrevista tiene como finalidad, establecer una comunicación directa entre el entrevistado y el entrevistador, su intención es establecer una investigación sobre el tema relacionado.

FICHA DE OBSERVACIÓN

Es una especie de procedimiento de investigación, consiste básicamente en una herramienta que se emplea para establecer una relación hipótesis versus realidad, a través de una investigación sistematizada y organizada.

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN RIOBAMBA

Nombre del establecimiento	Nombre del propietario	Dirección	Contacto
Salón "El Cordovez de Las Masabandas"	Sra. Narcisa Morales de Masabanda	Av. Unidad Nacional 32-07 y Lavalle, atrás de la Estación de Ferrocarril.	(03) 2940850
Fritadas "Anita"	Sra. Alba Tixe	Carabobo y argentinos, esquina, a dos cuadras del Templo "Loma de Quito", frente a "Hornados Carmita".	(03) 2951273
Las Fritadas "De La Ayacucho"	Sra. Mercedes Allauca	Ayacucho 25-40 y García Moreno, a la vuelta de la Clínica Metropolitana.	(03) 2941250 / 0894229383
Picantería "Anita"	Sra. Marta Guamán	Uruguay 17-23 y Colombia, A una cuadra del edificio del Hospital del Seguro.	(03) 2942228 / 0995095524
Picantería "Cuchifritos"	Sra. Blanca Guamán	Chile y Uruguay, esquina. A una cuadra del edificio del Hospital del Seguro.	(03) 2947425 / 0998172807
Picantería "Carmita"	Sra. Carmen Jara	Carabobo 24-19 y Veloz, a media cuadra del Consejo Provincial.	0987875051
Salón "Doña Luna"	Sra. Luz Luna	"La Merced"	(03) 2964-822
Aquí me quedo "Mercado la Merced"	Sra. María Lucía Campoverde y Herrera	Guayaquil y Colon "Mercado la Merced"	(03) 2984-442
María Berta Zula "La Merced"	Sra. Berta Zula	Guayaquil y Colon "Mercado la Merced"	0993540174

Sección de Hornado “La Merced”	Cecilia Falconí	Guayaquil y Colon “La Merced”	0995576444
Hornados “Carmita”	Sra. Carmita Carrillo	Carabobo y argentinos, esquina a dos cuadras de la iglesia “Loma de Quito”	(03) 2946-838
Hornados del “Redondel de San Luis”	Varios propietarios	Avda. Circunvalación, frente al redondel de “San Luis”	
Picantería “El Resbalón”	Sra. Gloria Torres	Veloz y Lavalle a media cuadra de las escalinatas de la loma de quito	(03) 2968-122 098783696
Los Ceviches de Chocho “De Doña Mary”	Sra. María Guamán	Veloz y Pichincha esquina. Explanada del coliseo	(03) 2601-702
Los Ceviches de Chocho “De Doña Charito” en Villa María	Sra. Rosario Guamán	Orozco y Loja esquina Parque Villa María	0980450437
“Tripa Mishki del coliseo”	Sra. Graciela Uriarte	Rocafuerte y Orozco junto al coliseo.	0969998069
Las Tortillas de piedra del redondel del cuartel de “Las chicas Andrade”	Sra. Yolanda Andrade	México y Av. Antonio José de sucre, esquina; frente al redondel de la brigada	(03) 2360-385
“Ricas tortillas en piedra de la vasija”	Sra. Rosa Guamán	Espejo y Circunvalación, esquina junto al monumento de la vasija salida a baños.	(03)2376-573
Los jugos Rompenucas con hielo del Chimborazo	Sra. Myriam Santillán	“La Merced”	0984412289

"Helado de Paila"	Sr. Ángel Tamayo	Espejo 21-43 y 10 de agosto a media cuadra del mercado la merced.	(03)2953-367
Fuente de Soda "De Fabio Cristelok"	Sra. Sara Solórzano	10 de Agosto y 5 de junio a media cuadra del edificio del correo.	032954-625
Helados "San Francisco"	Sr. German Martínez	Primera constituyente y tarqui, en el Mercado San Francisco.	(03) 2941-936

Elaborado por: Logroño, M. 2015

ENTREVISTAS A LOCALES COMERCIALES

Herramienta utilizada: Entrevista

Aplicación de entrevista a los propietarios de los locales y establecimientos de comida típica

Número de Entrevista	Fecha de la entrevista	Nombre del entrevistado	Nombre del Establecimiento	Respuesta significativa	Diseño en detalle
1	12 de Mayo del 2015	Sra. Narcisa Morales de Masabanda	Salón "El Cordovez de las Masabandas"	Gracias a su reconocido sabor es visitado por varias personalidades, que regresan por las exquisitas tortillas.	Como se puede visualizar en la fotografía su plato más representativo es la fritada que acompañada de tortilla hace un complemento ideal.
2	12 de Mayo del 2015	Sra. Alba Tixe	Fritadas "Anita"	Todo aquel que llega se siente complacido de disfrutar de un plato típico tan especial.	Un lugar acogedor, su plato identificativo tiene un sabor inigualable.
3	12 de Mayo del 2015	Sra. Mercedes Allauca	Las Fritadas "De la Ayacucho"	La clientela de la picantería la prefiere por la buena presentación y por sus diferentes especialidades, que no se encuentran en otro sitio de la ciudad.	Se representa como uno de los lugares tradicionales con la mejor presentación y sanición dentro de la producción gastronómica, se puede visualizar en la fotografía la organización y el detalle.
4	12 de Mayo del 2015	Sra. Marta Guamán	Picantería "Anita"	La comida que atrae más personas, según han comentado los mismos comensales a la dueña, es el Yaguarlocro que tiene	Al tomar en cuenta dicho local nos enfocaremos no solo en la producción de alimentos sino también en el establecimiento que ha pasado por varias reformas

				una sazón especial en esta picantería.	siendo ahora del agrado de su clientela.
5	12 de Mayo del 2015	Sra. Carmen Jara	Picantería "Carmita"	Consta con diferentes especialidades que atraen al cliente, y siguen perpetuado sus tradiciones a lo largo de estos años.	Se tomaron en cuenta puntos de mayor valoración en este caso el cuidado de los alimentos su muestra al cliente y la sanitación al exponer su plato tradicional.
6	12 de Mayo del 2015	Sra. Victoria Magdalena Sánchez	Las tradicionales Tortillas con Caucara "Doña Magolita"	Constantemente llegan clientes que traen a su familia o amigos que los visitan, para que disfruten de la especial sazón de las caucaras que apetece probarlas permanentemente.	Como punto de partida diremos que es uno de los establecimientos con mayor acogida en el campo gastronómico, ahora con nueva infraestructura atrae al cliente permanente y nuevo.
7	13 de Mayo del 2015	Sra. Luz Luna	Salón "Doña Luna"	Un punto específico a este establecimiento es el tradicional Jugo de Sal más conocido por los habitantes de la ciudad como <i>levanta muertos</i> ya que según la creencia es de mucha ayuda para el <i>chuchaqui</i> .	Llamando tradicional y lleno de una historia muy enriquecedora tomamos en cuenta lo típico de su cocina y los elementos que lo adornan no dejando de lado ollas de barro y vajillas de mismo.
8	13 de Mayo del 2015	Sra. Berta Zula	María Berta Zula "La Merced"	Llevaron alrededor de 38 años siendo una de las pioneras en el arte del hornado. Esta receta lleva como secreto la chicha elaborada por la ahora propietaria.	El mercado la Merced enmarca tradición, historia y cultura dentro del sitio web gran parte de los establecimientos se encuentran en tan nombrado mercado, no solo las hornaderas si no también los pequeños locales que expenden platos tradicionales de la ciudad, distintas bebidas naturales

					acompañados por el hielo del coloso Chimborazo.
9	13 de Mayo del 2015	Sra. María Lucía Campoverde y Herrera	Aquí me quedo "Mercado la Merced"	La señora María añadió "nosotros conservamos la calidad de lo que vendemos, por algo el hornado de la Merced es tan famoso a nivel nacional e internacional".	
10	13 de Mayo del 2015	Cecilia Falconí	Sección de Hornado " La Merced"	Llevaron alrededor de 35 años en la venta del Hornado no solo en la Merced sino también en la vía a San Luis en donde su hermana se encarga de la venta de dicho platillo.	
11	13 de Mayo del 2015	Sra. Carmita Carrillo	Hornados "Carmita"	La clientela es constante debido a la ubicación del local y la preparación del hornado, siendo frecuentado por todos aquellos que visitan el templo o quienes se dirigen al centro y es atraído por el rico aroma recién preparado.	Dentro del desarrollo de la página web era necesario implementar restaurantes que tengan una renovada infraestructura y brinden los mismos servicios que se puede encontrar en los patios de comida de los mercados.
12	13 de Mayo del 2015	Varios propietarios	Hornados del "Redondel de San Luis"	Funcionan todos los días, sin embargo el domingo tienen una singular acogida, y son visitados por grandes cantidades de comensales, que no les importa esperar un poco para saborear la agradable sazón de los platos.	A las afueras de la ciudad encontramos múltiples locales de comida típica y quisimos incluir el hornado que es muy visitado y concurrido en esta zona se incluye también la preparación del cuy que no es típico de la ciudad pero si

					del agrado de muchas personas.
13	13 de Mayo del 2015	Sra. Gloria Torres	Picantería "El Resbalón"	La picantería tiene una clientela que se ha incrementado a través de los años debido a la preparación y el buen gusto de sus comidas. Todas las preparaciones son creación de la fundadora.	Se incluye en esta página restaurantes de comida típica que tengan los respectivos permisos de funcionamiento así también se da a notar la variedad de guarniciones que se exponen al cliente, de los cuales se puede elegir.
14	13 de Mayo del 2015	Sra. María Guamán	Los Ceviches de Chocho "De Doña Mary"	La propietaria del espacio de comida empezó vendiendo chochos en otra dirección, pasando por algunos sitios hasta establecerse en la actual ubicación donde recibe todos los días consumidores que son los que prefieren el lugar por su sazón y los secretos de la preparación.	La concurrencia de los comensales es diaria ya sea por su módico precio como su sabor exquisito, se incluyó dicho plato típico ya que es muy conocido a nivel nacional, así también se comparte la receta económica de su producción.
15	15 de Mayo del 2015	Sra. Rosario Guamán	Los Ceviches de Chocho "De Doña Charito" en Villa María	Sin embargo a pesar de encontrarse un poco alejados del centro de la ciudad, los comensales siguen llegando y a estos también se suman turistas que son guiados a tan típico lugar.	La calidez y el buen servicio que brinda este lugar se denota en el regreso de sus clientes a pesar de estar un poco alejado del centro.
16	15 de Mayo del 2015	Sra. Graciela Uriarte	"Tripa Mishki del coliseo"	La tripa Mishki que a decir de quienes consumen es buena para combatir la gastritis y la ulcera, porque fortalece el estómago e intestinos debilitados.	Punto de encuentro de aquellos que les gusta consumir este picante al caer la tarde si bien es cierto no es considerado un plato típico

					mucha gente lo consume por sus beneficios y su sabor.
17	15 de Mayo del 2015	Sra. Yolanda Andrade	Las Tortillas de piedra del redondel del cuartel de "Las chicas Andrade"	Según la propietaria el secreto del sabor de sus tortillas se encuentran en la leña de eucalipto que utilizan y la piedra sobre la cual las asan que es traída de una mina entre guano y san Andrés.	Como se puede visualizar en la foto la producción es muy tradicional ya que es una plancha de piedra la que da cocción a las tortillas.
18	18 de Mayo del 2015	Sra. Rosa Guamán	Ricas tortillas en piedra de la vasija	Lo que atrae es la preparación de las tortillas, el secreto está en la manos que las hacen, que tienen muchos años de experiencia, además de su exquisito ají que es el acompañante ideal en tan apetecible guarnición.	
19	18 de Mayo del 2015	Sra. Myriam Santillán	Los jugos Rompenucas con hielo del Chimborazo	Bebidas acompañadas del hielo del Chimborazo que es traído sin falta todos los días sábados por el ultimo hielero Baltazar Uscha quien aún mantiene esta tradición.	Ya sea por su aspecto tradicional y el lugar en donde se encuentra ubicado la bebida preferencial para acompañar su plato típico sin duda es el jugo natural con hielo del Chimborazo.
20	18 de Mayo del 2015	Sr. Ángel Tamayo	"Helado de Paila"	El propietario es de Ambato aprendió hacer los helados en Quito y se trasladó a Riobamba en donde abrió el negocio en una casa antigua, aledaña en donde funciona actualmente.	Cuenta con dos establecimientos que brindan acogida a quienes prefieren degustar de estos apetecibles helados.
21	18 de Mayo del 2015	Sra. Sara Solórzano	Fuente de Soda "De Fabio Cristelok"	El helado es típico del local, nadie más en la ciudad conoce la receta, lo cual	Quisimos figurar en la fotografía el aspecto retro que tiene esta heladería

				atrae a muchos clientes, en especial personas adultas de la ciudad, que cuando fueron niños y jóvenes visitaban incansablemente la heladería.	dicho por muchos habitantes les recuerda su adolescencia por ello los propietarios no remodelan de una forma actual sino más bien lo mantienen como en sus comienzos
22	18 de Mayo del 2015	Sr. German Martínez	Helados "San Francisco"	El lugar es conocido a nivel nacional es visitado por turistas todos los días, además llegan personas que hace muchos años salieron del país, y cuando regresan no dejan de visitar el sitio para probar los deliciosos helados.	Negocio de gran concurrencia, su establecimiento habitual es de gusto de sus comensales y es plasmado en el transcurso de los años como una heladería típica de la ciudad.

E. TAMAÑO DE LA MUESTRA

“La cuantificación del tamaño de la muestra es un problema complejo, que no se puede describir un detalle en este capítulo. No hay una ecuación simple que automáticamente indique al investigador el tamaño de la muestra que necesita, para que podamos dar un consejo sencillo: es conveniente emplear siempre la mayor muestra posible.”(Hungler,P, 2011, pág. 218)

1. Población

Nuestra población estuvo conformada por turistas nacionales que visitaron la Ciudad de Riobamba según la información recolectada en las agencias de viaje del cantón, en el periodo de Julio a Diciembre del 2014.

La información obtenida tuvo como resultados alrededor de 668 turistas nacionales que estuvieron de paso por la ciudad con el mismo resultado se prosiguió a realizar la aplicación de la muestra. Esta técnica es útil debido a que nos ayuda a definir cuál debe ser el universo o la población total que sea grande para aplicar la muestra para proceder aplicar las encuestas.

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

Donde:

n: Tamaño de la muestra

a²: Error (10%)= a =0,10

N: Población Actual

Aplicamos

$$n = \frac{N}{1 + a^2 N}$$
$$n = \frac{668}{1 + (0,10)^2 668}$$

$$n = \frac{668}{1 + (0,10)^2 668}$$

$$n = \frac{668}{7,68}$$

$$n = 86,97$$

Afijación de la muestra

$$\frac{n}{N} = \%$$

$$\frac{86,97}{668} = 0,130194461\%$$

$$668 * 0,130194461 = 86,96$$

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Herramienta utilizada: Encuesta

1. ¿Con qué frecuencia visita usted los mercados y establecimientos de comida típica durante la semana?

Objetivo: Establecer con qué frecuencia los turistas nacionales y extranjeros acuden a los establecimientos de comida típica periódicamente.

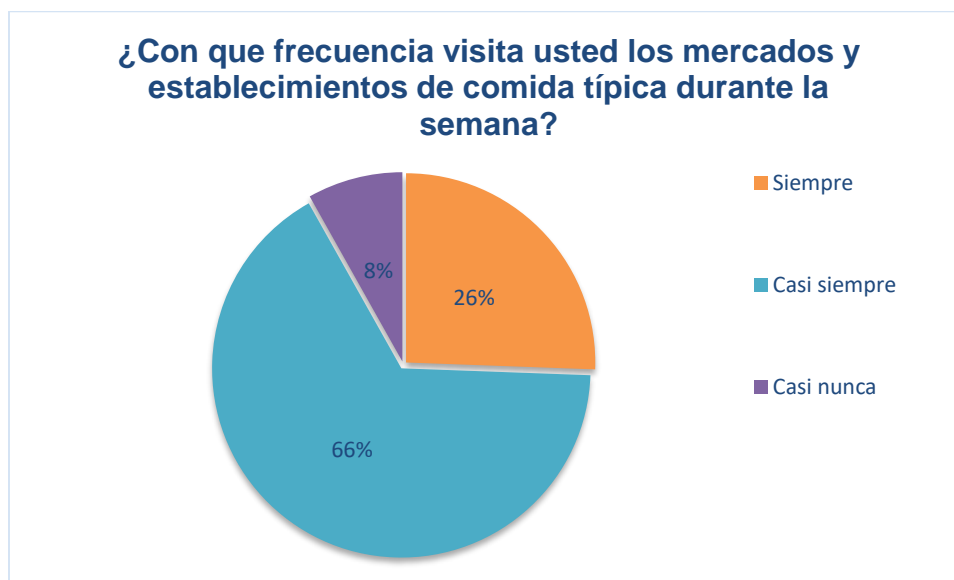
CUADRO NO.- 01

Frecuencia	Numero de encuestados	Porcentaje %
Siempre	22	25,58%
Casi siempre	57	66,28%
Casi nunca	7	8,14%
TOTAL	86	100%

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 04



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

Con la realización de esta pregunta se obtuvo un sondeo sobre la frecuencia con la que los turistas visitan los establecimientos de comida típica en la Ciudad de Riobamba durante ciertos periodos ya sean en fiestas memorables o feriados tales como carnaval, navidad y fiestas abrileñas, los resultados de las encuestas realizadas arrojaron porcentajes altos en la categoría de siempre y casi siempre, ya sea por visita a familiares amigos o simplemente como parte de un recorrido turístico en la provincia.

El 66% de los encuestados con un promedio de 3 a 5 veces por mes visitan y consumen en los locales de comida típica, así también el 26% son habitantes de la ciudad que hacen habitual el consumo de los tradicionales platillos.

2. ¿En el momento de degustar un plato típico para usted que es lo más importante?

Objetivo: Identificar cual es la preferencia de los turistas al momento de degustar un plato típico.

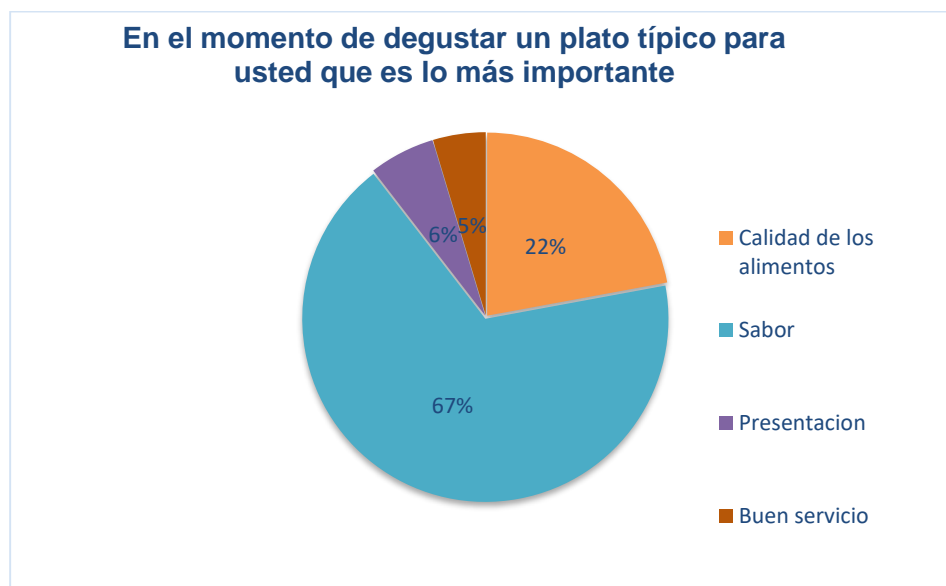
CUADRO NO.-02

Nivel	Numero de encuestados	Porcentaje %
Calidad de los alimentos	19	22,09%
Sabor	58	67,44%
Presentación	5	5,81
Buen servicio	4	4,65%
TOTAL	86	100%

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 05



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

Los puntos esenciales que se tomaron en cuenta en la realización de esta pregunta fue la calidad del plato que se presenta al comensal. Esta consulta arrojó resultados en los que las personas acordaban con un 67% que lo importante en esta categoría era el sabor de los platos típicos, siendo un estilo tradicional y autóctono la gente aprecia más los productos elaborados de una manera sencilla en donde resalten los ingredientes en buen estado así también como la preparación y las técnicas utilizadas.

Competiendo con la calidad de los alimentos con un 22%, si bien es cierto es un buen porcentaje ya que las personas tienen presente las normas de aseo y atención al cliente debe tomarse en cuenta como un conjunto de pautas a seguir para el mejoramiento de la calidad ya nombrado anteriormente.

3. En cuanto a su nivel de conocimiento de la gastronomía riobambeña señale el grado en el cual se encuentra

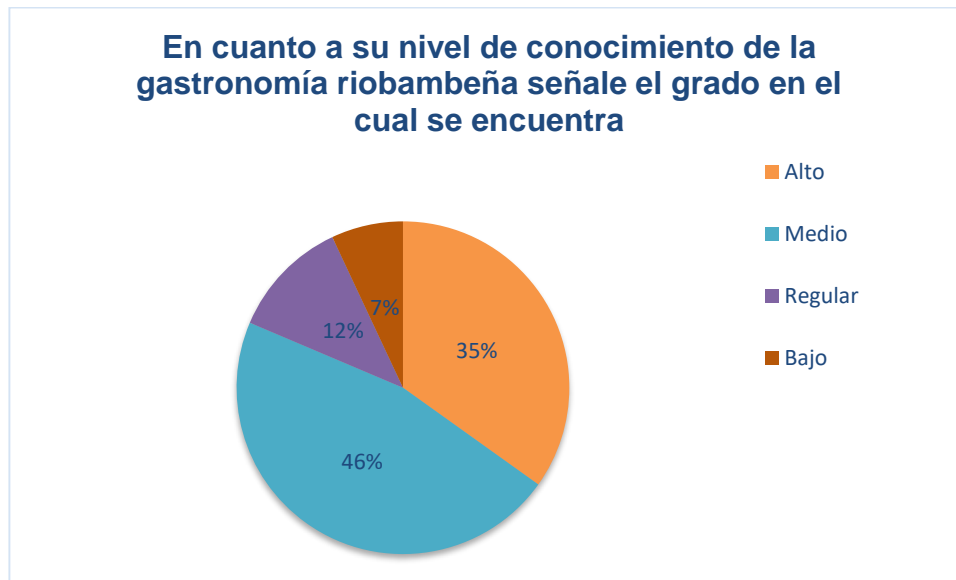
Objetivo: Establecer el valor que el consumidor está dispuesto a pagar en relación con la calidad del plato.

CUADRO NO.-03

Escala	Numero de encuestados	Porcentaje %
Alto	30	34,88%
Medio	40	46,51%
Regular	10	11,63%
Bajo	6	6,98%
TOTAL	86	100%

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 06



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

La realización de esta pregunta es de gran importancia ya que se debe proceder con un análisis calidad vs precio por la adquisición del producto final, este irá variando dependiendo de la categoría del establecimiento ya sea en mercados o en restaurantes.

El 46% de los encuestados está de acuerdo con que el precio que se paga es medio o asequible para la mayoría de personas, ya que se está costearo la calidad del producto, el servicio que se brinda y la atención del cliente, teniendo en cuenta que existe una variedad de platos típicos en oferta y su rango oscila entre los 3,00 Usd a 6,00 Usd., lo cual resulta conveniente para los turistas sobre todo.

4. Cuando usted se interesa por la gastronomía de la Ciudad de Riobamba, cuál es su fuente de información para ubicar establecimientos que la oferten.

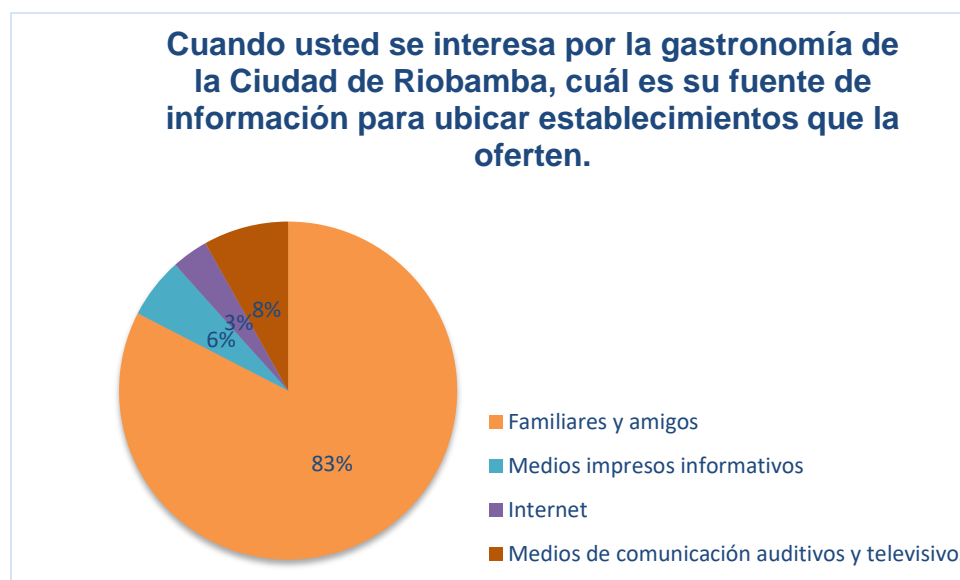
Objetivo: Formalizar un sondeo de cuáles son las fuentes de información acerca de la gastronomía típica de la Ciudad de Riobamba.

CUADRO NO.-04

Nivel	Numero de encuestados	Porcentaje %
Familiares y amigos	71	82,55%
Medios impresos informativos	5	5,81%
Internet	3	3,48%
Medios de comunicación auditivos y televisivos.	7	8,14%
TOTAL	86	100%

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 07



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

Las fuentes de investigación y consulta ya sean formales o informales, son recursos para el conocimiento y la obtención de información; como una fuente de búsqueda inmediata por ejemplo se tiene la opinión de familiares y amigos con un 83% del total de las encuestas, la promoción o la publicidad de boca a boca se convierte en marketing directo y de gran veracidad ya que en este caso ellos se encargan de establecer y diferenciar cuáles son los mejores destinos típicos gastronómicos (huecas) y los restaurantes de categoría.

Así también se debe destacar que la falta de promoción en medios virtuales como los sitios web por ejemplo, hace que los turistas no sepan de la gastronomía tradicional existente en la Ciudad, lo que implica que muchos de sus clientes potenciales opten por comida rápida en centros comerciales.

5. Considera importante la creación de una página web que brinde una información completa y especializada de la gastronomía típica de la Ciudad de Riobamba.

Objetivo: Identificar la aprobación de los consumidores acerca de la apertura de una página web en donde concentración sea la gastronomía típica riobambeña.

CUADRO NO.-05

Escala	Numero de encuestados	Porcentaje %
Si	75	87,20%
No	11	12,80%
TOTAL	86	100%

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 08



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba

Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

La intención de esta pregunta fue plantear la posibilidad de poder elaborar una página web cuyo tema principal se oriente a la gastronomía típica de la Ciudad de Riobamba, arrojando un porcentaje positivo del 87% ya que gracias al uso del internet como recurso WordPress, se pueden realizar búsquedas de manera más rápida, con un nivel de información confiable a partir de su administrador y con un gran alcance de público.

Se señaló también, que siendo un recurso informativo de difusión masiva beneficiaría indudablemente al turismo local, debiéndose implementar en esta página web toda la información relacionada con los platos típicos de la gastronomía riobambeña.

Mientras el 13% de los encuestados, quienes señalaron que era innecesaria la implementación de la página web propuesta, fue un público que no estaba ligado al uso de soportes web o redes sociales entre otros.

6. ¿Qué información usted preferiría que exista dentro de esta página?.

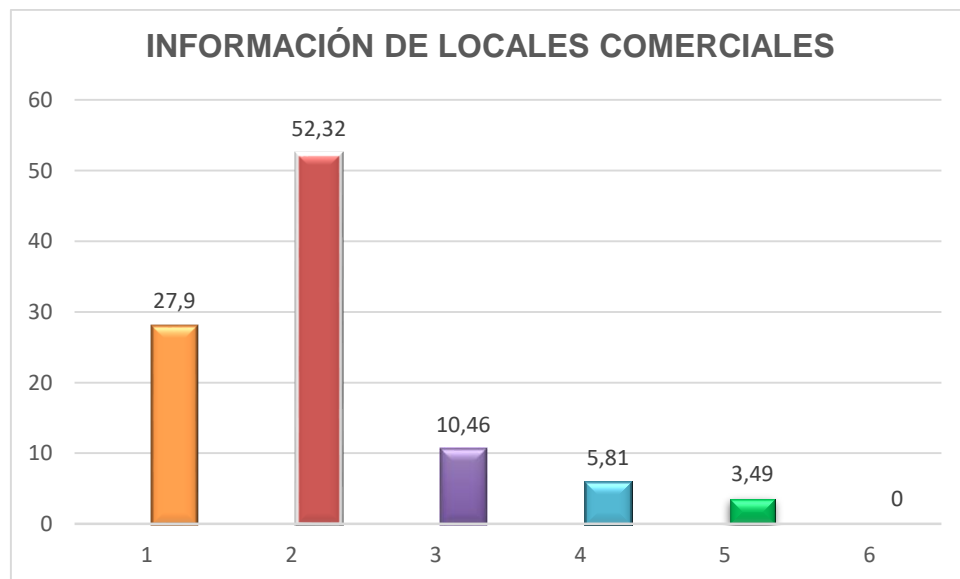
Objetivo: Reconocer cuales son los puntos referenciales informativos que a los usuarios del recurso web les interesaría que estén incluidos.

Gráficos de cada punto de información

Nivel de importancia utilizado en la realización de esta pregunta.

- 1.  **Muy alto**
- 2.  **Alto**
- 3.  **Medio**
- 4.  **Bajo**
- 5.  **Muy bajo**
- 6.  **Nulo**

GRÁFICO NO.- 09

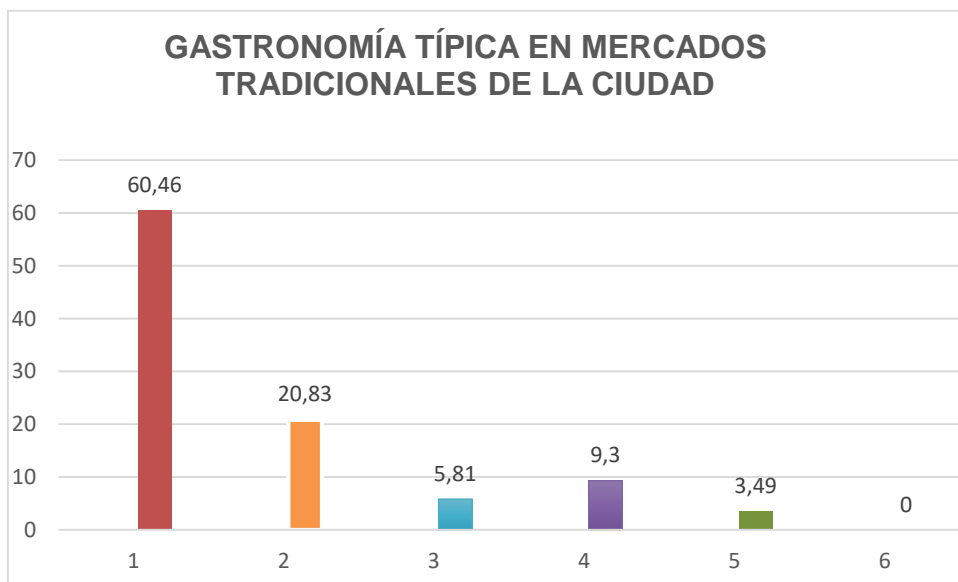


Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

Llega a ser el segundo tema con mayor aceptación de la gente.

GRÁFICO NO.- 10

- 1.  **Muy alto**
- 2.  **Alto**
- 3.  **Medio**
- 4.  **Bajo**
- 5.  **Muy bajo**
- 6.  **Nulo**

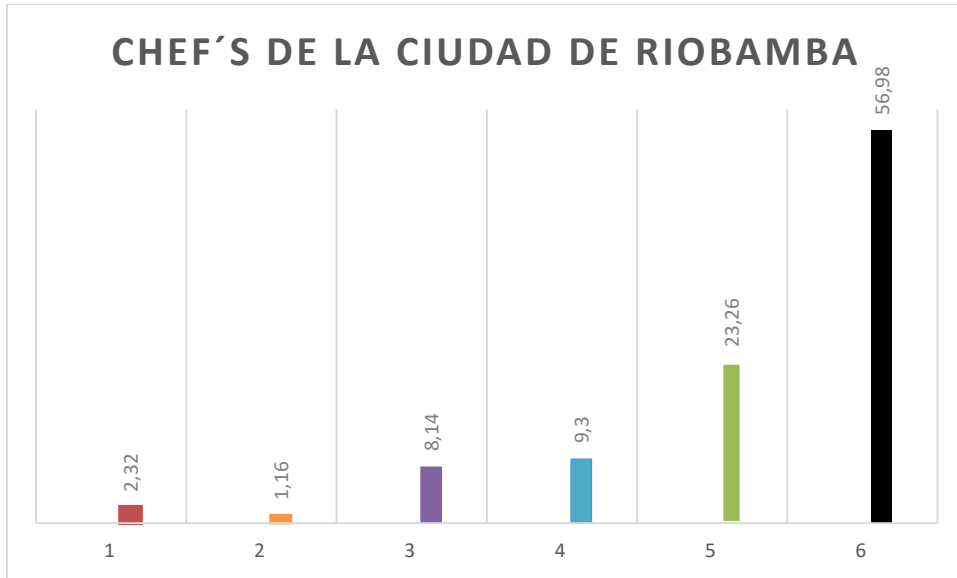


Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

Se muestra como el primer tema de aceptación de la gente así también con mayor acogida.

GRÁFICO NO.- 11

- 1.  **Muy alto**
- 2.  **Alto**
- 3.  **Medio**
- 4.  **Bajo**
- 5.  **Muy bajo**
- 6.  **Nulo**

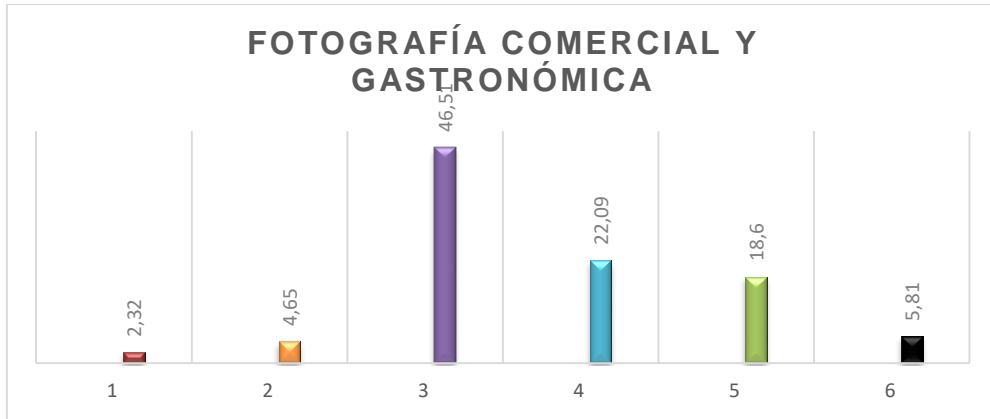


Siendo la selección con menos aceptación de la gente.

Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRAFICO NO.- 12

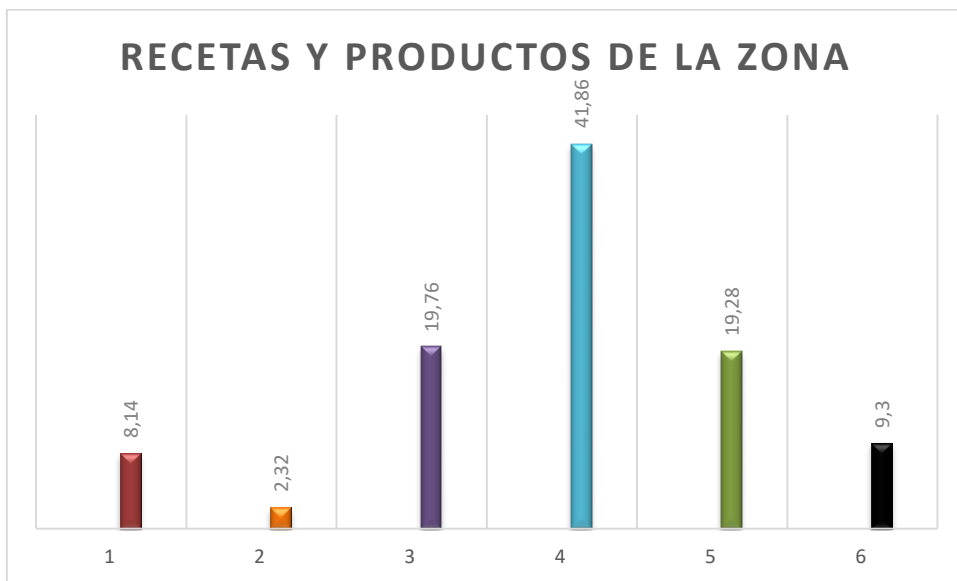
- 1. **Muy alto**
- 2. **Alto**
- 3. **Medio**
- 4. **Bajo**
- 5. **Muy bajo**
- 6. **Nulo**



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
 Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 13

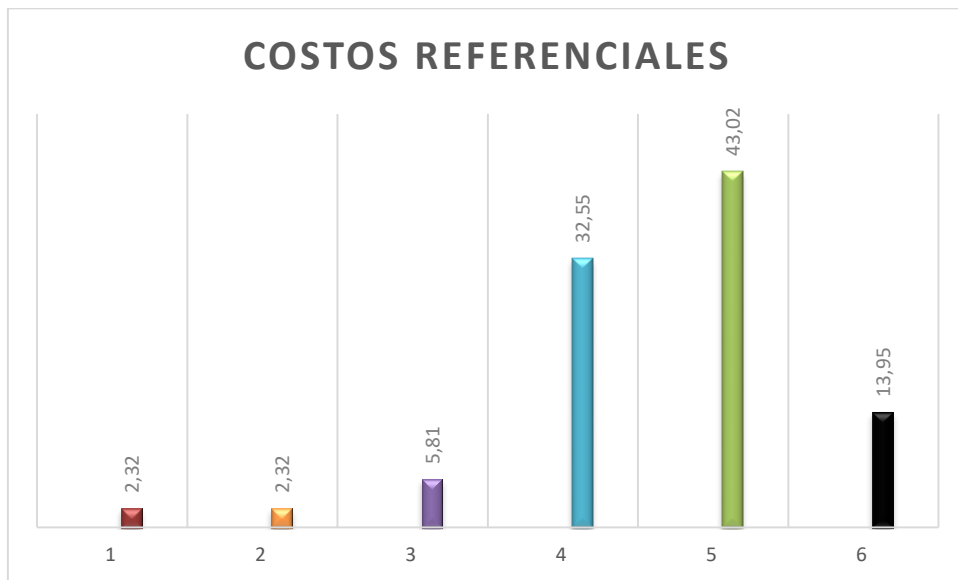
- 1. **Muy alto**
- 2. **Alto**
- 3. **Medio**
- 4. **Bajo**
- 5. **Muy bajo**
- 6. **Nulo**



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
 Elaborado por: Logroño, M (2015)

GRÁFICO NO.- 14

1.  **Muy alto**
2.  **Alto**
3.  **Medio**
4.  **Bajo**
5.  **Muy bajo**
6.  **Nulo**



Fuente: Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba
Elaborado por: Logroño, M (2015)

Discusión

Para la realización de esta herramienta web se requerirá de diferentes temas que sean del agrado de las personas así también se les consulto de acuerdo a la jerarquía cual les parecía de mayor importancia.

Al tratar cada uno de los puntos de referencia dentro de la página se puede constatar, la opinión de las personas encuestadas fue relacionada a la búsqueda sobre la gastronomía típica en los locales comerciales con un mayor porcentaje de aceptación a su vez la información de locales comerciales, es decir los temas tratados y expuestos a los encuestados se trataran en la página web de manera de

que sea una herramienta de búsqueda y que facilite información sobre la gastronomía típica.

Nombre: Parámetros de evaluación

Herramienta utilizada: Ficha de observación

Síntesis de los parámetros evaluados en el área de cocina y servicio de los establecimientos encuestados.

TABLA N°09

NOMBRE: Parámetros de evaluación

NORMATIVAS A SER EVALUADAS	CUMPLEN (EXISTEN)	NO CUMPLEN (NO EXISTEN)
Atención al cliente		
<ul style="list-style-type: none"> • Servicio y cordialidad por parte de los empleados 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas y tiempo de entrega (10 a 15 min) 		✓
Normas de sanidad e higiene		
<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de posibles riesgos (desechos manipulación, contaminación cruzada) 		✓

<ul style="list-style-type: none"> • Puntos críticos (almacenamientos y utilización de productos de temporada) 		✓
BPM(Buenas prácticas de manufactura)		
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo del personal (cocina y servicio) 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima apropiada 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene en la elaboración y producción 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones apropiadas 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Lugar del establecimiento apropiado 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Salubridad en el establecimientos 		✓
<ul style="list-style-type: none"> • Control de procesos de elaboración 		✓

DISCUSIÓN GENERAL

La gastronomía popular constituye de manera fundamental dentro de cada sector del país ya sea en festividades, aniversarios, diferentes tradiciones que con lleva a decir que el punto principal de atracción siempre será la comida y la bebida; así también se incluye los diferentes procesos de producción con la que son realizados

los mismos que conllevan hacerlo, muchos de ellos llevan años con las mismas técnicas y tradiciones.

Es aquí en donde hablamos de la impartición de conocimientos de generación en generación, la actividad culinaria a más de ser una forma de subsistencia es también un modo de vida, es el resultado de todos los conocimientos que a lo largo de la cultura han sido apropiados por los que llevan el arte de cocinar en sus manos, los mismos que son transmitidos a lo largo de los años.

La provincia de Chimborazo constituye una de las bases más importantes dentro de la historia del Ecuador, así también nos trasladamos de manera culinaria ya que es uno de los mayores exponentes de la producción agrícola encontrando productos orgánicos como la papa, la mashua, melloco y diferentes tubérculos que son utilizados en la alimentación cotidiana de la familia ecuatoriana.

Debido a la aparición de diferentes técnicas culinarias así como también condimentos, la alimentación cotidiana sufre una evolución en la producción de la preparación final. Los mismos que conllevan la utilización de trigo, cebada, maíz, así también el consumo de la carne del animal doméstico dentro de los procesos gastronómicos que se han ido modificando con el transcurso del tiempo.

En la actualidad, la cocina tradicional chimboracense se debe adoptar a partir de la impartición a los grupos sociales que habitan en la región. Mientras el indígena basa su alimentación en la cosecha de productos orgánicos, sembrados al interior de la parcela con una notoria preferencia hacia el maíz, la papa, las habas y los diferentes tubérculos.

A lo largo de la Provincia se anuncia la inserción de nuevas pautas de consumo alimenticio como la ingesta de gaseosas y productos de consumo rápido hablando así de la empresa de comida rápida y poco saludable. Perdiendo así la costumbre de almorzar en casa ya que por la falta de tiempo las personas buscan algo económico y rápido dejando a un lado lo tradicional.

Muchas de las personas encuestadas realzan los sabores típicos de los establecimientos pero no es un lujo que se lo puede adquirir diariamente dicho sea de paso resaltan la utilización de productos de calidad en muchos de los casos orgánicos el precio tiende a subir a costa que este productos resultan ser más difíciles de conseguir.

Mediante la exposición de los conocimientos que pasan de generación en generación al interior del hogar donde el acto de cocinar, es más bien visto como unidad femenina, se logra mantener una tradición culinaria, definida por elementos básicos como: la tecnología que se emplea así mismo la manera en la que evoluciona la presentación y producción de los platos, la sazón que tiende hacer la misma por ello los clientes llegan así pasen los años a su tradicional punto gastronómico, los puntos y lo secretos inactivos en la producción de los platos.

Como un punto muy importante se recalcar también la atención al cliente el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura como el aseo personal de las empleados dentro y fuera de cocina que en muchos de los locales cumplían con estas normas vigentes mientras que en otros no, al realizar la ficha de observación de los locales también se pudo constatar que en la mayoría no existen puntos de riesgo o existencia de puntos críticos en lo que si se debería corregir es en que aun ni existe una buena capacitación acerca de los desechos y la manipulación cruzada.

Además de la sazón, quien prepara los platos debe conocer el punto de cocción de los alimentos, principalmente a través de su consistencia; este elemento llega hacer importante ya que permite una lectura de cual meticulosa es la tarea que ejecuta esta persona. Como por ejemplo, dicho por los propietarios la comida debe estar espesa, fresca, con los productos en buen estado, finalmente se debe mencionar que la preparación de los productos tradicionales en Riobamba está sujeta a determinados puntos definidos por un tiempo social, que va desde lo clásico a lo excepcional.

La realización de esta entrevista estuvo encaminada a la obtención de información como eje principal para la página web, a la hora del diseño del sitio web necesitamos incluir una búsqueda directa sobre los locales comerciales; por lo cual la investigación que se llevó a cabo desde el día Martes 12 de Mayo del 2015 y concluyo el 18 de Mayo, pudo recorrer los distintos establecimientos y obtener la información necesaria.

Para ello se tomaron en cuenta preguntas de tipo informativo tales como:

1. Nombre del establecimiento
2. Nombre del propietario del establecimiento
3. Dirección
4. Teléfonos
5. Horarios de atención
6. Realizar una pequeña reseña histórica del establecimiento
7. Plasmar una pequeña descripción del plato típico que oferta.

Además de la sazón, quienes preparan los platos mostraron amplio conocimiento sobre el punto de cocción de los alimentos, principalmente a través de su consistencia; este elemento llega a ser importante ya que permite una lectura de cuan meticulosa es la tarea que ejecutan estas personas. Como un ejemplo específico y destacable se encuentra la posición en firme por parte de los propietarios en cuanto a que la comida debe estar siempre espesa, fresca, y con los ingredientes en buen estado, finalmente se debe mencionar que la preparación de los productos tradicionales en Riobamba está sujeta a determinantes sociales, que va desde lo clásico a lo excepcional.

Con la apertura de esta página web lo que se busca es una promoción de la cocina popular de la Ciudad de Riobamba dar a conocer sus puntos gastronómicos los mismos que dan realce al cantón, así también la exposición de los diferentes

establecimientos gastronómicos de la zona los que cumplen con la normativa para la apertura de los mismo, también busca dar a conocer las diferentes recetas propias del cantón como una manera más fácil y de atracción al público interesado en la gastronomía típica, fotografía digital que da a conocer la naturalidad de los platillos y la realidad en el momento de entrega al comensal. Será también un punto de atracción de turistas con ello mismo al aumento turístico y por ende económico.

A. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Para la presente investigación se requirió utilizar herramientas para la recolección de información entre ellas la utilización de la encuesta dirigida a turistas nacionales y extranjeros, así también entrevistas a los propietarios o encargados de los establecimientos gastronómicos de la Ciudad, una ficha de observación en donde se permita evaluar las normas HACCP, BPM y la calidad versus el precio.

Figura N° 04. Diagrama de descripción de procedimientos



Elaborado por: Logroño, M.2015

➤ **Elaboración de los diferentes instrumentos:**

Como primer paso para la recaudación de información se procedió a ejecutar la encuesta que fue dirigida a turistas nacionales y extranjeros que visitaron la ciudad de Riobamba, así también una entrevista que se realizó a los propietarios o encargados de los establecimientos de comida y con ello también una ficha de observación para anotar los diferentes puntos críticos del establecimiento en cuestión.

Tomando en cuenta la información que se quiso obtener se procedió a la realización de las preguntas informativas a los encargados de los establecimientos tales como:

- Nombre del establecimiento
- Nombre del propietario
- Dirección
- Teléfonos
- Horarios de atención
- Realización de una reseña histórica del establecimiento
- Descripción del plato típico que se oferta.

Así mismo la ficha de información en la que se tomó puntos que son importante para la apertura de los locales.

- Atención a clientes
 - Servicio, cordialidad al cliente, tiempo máximo de espera.
- Normas HACCP
 - Existencia de posibles riesgos, manipulación de alimentos, desechos.
 - Puntos críticos, almacenamientos, productos de temporada.
- Buenas prácticas de manufactura
 - Aseo del personal de atención y en cocina
 - Materia prima adecuada

- Higiene en producción
- Instalaciones adecuadas
- Lugar de establecimiento apropiado.
- Salubridad en producción
- Control de procesos.
- Valoración calidad vs precio.

➤ **Aplicación de los instrumentos**

Después de elaborar las diferentes herramientas se aplicó una encuesta en donde su objetivo principal fue relacionar si las personas ya sean visitantes o propios de la localidad conocían de los platos típicos que se expenden así también si se encuentran actualizado en un nivel tecnológico lo que permitió conocer si es o no necesario la implementación de este sitio web.

Preguntas acerca de la frecuencia, del nivel de conocimiento, de la fuente de información, y de las preferencias gastronómicas nos dieron una pauta de lo que se iba a realizar a partir de las respuestas y la aceptación del cliente.

Así también se contó con la ayuda de una entrevista a los propietarios de los establecimientos los mismo que ayudaron con una pequeña reseña de su local comercial, que se expondrán en la página web se dará una promoción de los mismo, contactos, horarios de atención y los platillos que ofertan.

Para evaluar los parámetros para que estos lugares tengan apertura se requirió realizar una ficha de observación en donde sus puntos referenciales sean la atención al cliente, la normas HACCP y las buenas prácticas de manufactura, como estamos hablando de lugares tradicionalmente típicos algunos de estos no cuentan con las instalaciones adecuadas y tampoco con los parámetros que se evalúan pero cabe recalcar que muchos de ellos ejecutan o por lo menos tratan de hacerlo ya sea en la vestimenta de sus empleados en la distribución de los elementos orgánicos e inorgánicos se trata de dar un aporte al mejoramiento de estos establecimientos

➤ **Procesamiento de información**

Una vez ya aplicado las herramientas se procede a la tabulación de información en Excel, posteriormente se realiza el análisis de lo investigado es decir en las entrevistas que fueron hechas. Con los mismos se realizó una discusión de los resultados, de lo que es más importante para la gente así también lo que más atrae al cliente dando así un impulso para que esta página sea del agrado de la gente.

➤ **Discusión y análisis de los resultados**

Con la información recaudada se procede hacer un análisis de lo investigado y de lo que se expondrá en la plataforma web, definir los puntos que se van a tratar y exponer.

➤ **Cumplimiento de los objetivos propuestos, detalles de la investigación.**

Se realizó la entrevista a los dueños o encargados de los establecimientos de gastronomía típica en donde se recepto aceptación por parte del personal al que se pretende ayudar como una manera de promocionar sus platos típicos, también existieron personas que no se encuentran unidas a la tecnología y no quisieron colaborar con la investigación.

Se procedió a la realización de fotografía de los locales comerciales así mismo del plato estrella, dicha fotografía no tiene edición ya que se pretende exponer al público la realidad que se vende.

También se realizó una ficha de observación para percatarnos y garantizar si los locales contaban con las normas básicas para la apertura de los mismos manifestando así los niveles de HACCP así también las buenas prácticas de manufactura.

Se pudo realizar un inventario gastronómico de los lugares entrevistados que son los más representativos en cuanto a comida típica riobambeña hablamos, tratamos así mismo de incluir algunos restaurantes que expenden estos tradicionales platillos.

Se determinó así mismo el nivel de conocimiento de los encuestados ya sea en la preparación y en la aceptabilidad que tiene la gastronomía, mediante una encuesta en donde se muestra que la aceptación en su mayoría es alta y apta ya que sus precios son asequibles a todos.

Con la obtención y recolección de información se procedió a la realización de la página en donde se plasma las entrevistas la fotografía así también recetas de los principales platos típicos.

➤ **Elaboración e implementación de la página web**

Con el registro se procede a la elaboración de la descripción de cada plato típico además de la información proporcionada por los dueños, esto incluye en donde se encuentra registrado, datos sobre su elaboración, fotografías del producto final.

Para la construcción de esta página web, se requerirá de la implementación del programa WebEasy, también se tomara en cuenta interfaces, contenidos y pruebas de funcionalidad para el lanzamiento de la página.

Se plasmó así la propuesta principal, la investigación y la recolección de información, dando como resultado la página web denominada “Platos Típicos Riobamba” cuya dirección electrónica es:

www.platostipicosriobamba.com

Siendo sus características más destacables las siguientes:

1.-Página index o de inicio



Elaborado por: Logroño, M.2015

Dentro del contexto que se utilizó en la realización de este sitio web se destaca lo tradicional y como en primer plano la responsabilidad que tiene los proveedores de comida ante el turismo, a nivel estético se exhibió uno de los mayores exponentes de gastronomía típica como es el hornado quien ocupa el lugar principal.

2. Menú de navegación



Elaborado por: Logroño, M.2015

La navegación consiste en:

- Inicio de la página
- **Objetivo:** se encarga de dar la bienvenida al turista y dar a conocer la razón por la cual se realizó esta investigación.



Elaborado por: Logroño, M.2015

- **Platos típicos:** En donde se encuentran ubicados los principales destinos gastronómicos típicos de la ciudad entre ellos heladerías, picanterías y restaurantes cada uno de ellos con su respectiva fotografía comercial del plato y establecimiento.

← → C platostipicosriobamba.16mb.com/lugares-tipicos/

Posts Categorized / Lugares Típicos



Helados "San Francisco"

agosto 3, 2015 - No Comments - Lugares Típicos

Buscar: Buscar

SÍGUENOS EN FACEBOOK

Platos Típicos Riobamba added 3 new photos. October 13 at 9:15pm

Se vende las tradicionales tortillas de maíz asada en piedra combinada con hornado y ají. Al lugar llegan más turistas que riobambefios siendo estos de diferentes partes del país Quito, Guayaquil y también del Perú. Lo que atrae es la preparación de las tortillas, el secreto está en las manos que las hacen, que tienen muchos años de experiencia. se te antoja??
Dirección: Espejo y Circunvalación, esquina junto al

Elaborado por: Logroño, M.2015

- **Recetas:** La recopilación de las diferentes recetas así también preparaciones y el costo referencial del producto final

← → C platostipicosriobamba.16mb.com/recetas/

TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE QUESO Y HECHAS A LEÑA

agosto 25, 2015 - No Comments - Recetas

DESCRIPCIÓN:
Tortillas de Maíz Rellenas con queso, elaboradas en hornos de leña

Ingredientes	Preparación	Costo Referencial
4 libras de harina pura de maíz.		
1 queso de cocina.		
2 cebollas blancas.		
1litro de agua natural.		
1 libra de manteca de chanco.		
sal a gusto.		

Elaborado por: Logroño, M.2015

← → | platostipicosriobamba.16mb.com/recetas/ agosto 25, 2015 - No Comments - Recetas


DESCRIPCIÓN:
Tortillas de Maíz Rellenas con queso, elaboradas en hornos de leña

Ingredientes Preparación Costo Referencial

- 1.- Poner la harina sobre una fuente y mezclarla con agua y sal de apoco hasta conseguir una masa homogénea dejarla reposar por varios minutos, mientras tanto en otro recipiente podemos picar la cebolla muy finito y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar de la tortilla de maíz.
- 2.- Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espaciosa si usted no tiene espacio para hacer una fogata lo puede hacer en su cocina, pero el truco del sabor está en hacerlo a leña, ya que la tortilla toma una sabor especial y toque autóctono. Así como la leña es el truco lo es también la manteca de chanco, porque si lo frie con aceite no le va a salir con el sabor exquisito como se lo hace en la zona de San Buenaventura.
- 3.- Una vez listo todo, nos ponemos a realizar las tortillas de maíz, cogemos una cantidad de harina y la vamos haciendo bolita mediana que cabe en la palma de nuestra mano, la hacemos un hoyo en medio y la rellenos de queso y cebolla con una cuchara, la cerramos y la vamos aplastando de apoco hasta tener una tortilla normal, le vamos dando forma redonda, así lo hacemos con toda la masa.
- 4.- Ponemos la sartén sobre la fogata con un poco de manteca de chanco, recuerde que la manteca de chanco le da un sabor muy rico a las comidas típicas del Ecuador, una vez que esté muy fuerte la sartén con manteca ponemos de apoco las tortillas y la vamos friendo hasta el punto de que nos queden muy doradas y que el queso se derrita al interior de la tortilla

Elaborado por: Logroño, M.2015

← → | platostipicosriobamba.16mb.com/recetas/ agosto 25, 2015 - No Comments - Recetas



**TORTILLAS DE MAÍZ
RELLENAS DE QUESO Y
HECHAS A LEÑA**

agosto 25, 2015 - No Comments - Recetas

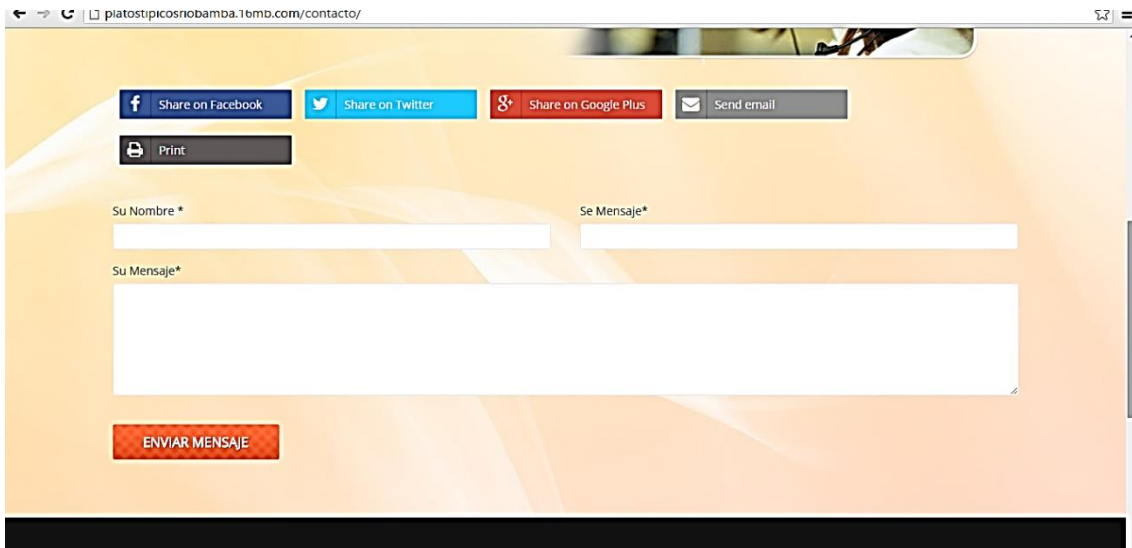
DESCRIPCIÓN:
Tortillas de Maíz Rellenas con queso, elaboradas en hornos de leña

Ingredientes Preparación Costo Referencial

Precio referencial va desde los **\$3,00**

Elaborado por: Logroño, M.2015

- **Contactos:** buzón de sugerencias en donde los navegantes puedan dejar un criterio de mejoras a la página así también contactarnos en caso de ser necesario.



Elaborado por: Logroño, M.2015

Entradas Recientes



Elaborado por: Logroño, M.2015

- **Página de contenido**

Optamos por colores vivos que atraigan al navegante y que a la vista sea claro así mismo que la tipografía no se vea opacada con colores más fuertes, entre tonos naranja, blanco y negro así también no dejamos de lado la representación del color negro como parte de la formalidad que le vamos a dar a la página web.

4. Datos y aceptación de la gente

Se procedió a la realización de una página en Facebook en donde se vio la aceptación de la gente se cuenta con más de 400 personas a las que le gusta esta página y se ven atraídos con las fotografías y destinos gastronómicos, así también es un enlace directo a la página principal.



Elaborado por: Logroño, M.2015



Elaborado por: Logroño, M.2015

Facebook interface for the page "Platos Típicos Riobamba". The page shows a navigation menu on the left with options like "Página", "Mensajes", "Notificaciones", "Estadísticas", "Herramientas de publicación", "Exportar", "Configuración", and "Ayuda". The main content area displays "Tus 4 publicaciones más recientes" with a table of posts and their performance metrics.

Fecha	Publicación	Tipo	Segmentación	Alcance	Participación	Promocionar
13/10/2015 22:15	Se vende las tradicionales tortillas			214	28 9	Promocionar publicación
12/09/2015 9:41	Te invitamos a disfrutar este día s			568	39 33	Promocionar publicación
06/09/2015 14:21	Foto de portada de Platos Típicos			35	28 14	Promocionar publicación
06/09/2015 14:20	Platos Típicos Riobamba			28	47 8	Promocionar publicación

Ver todas las publicaciones

Páginas en observación
 Compara el rendimiento de tu página y tus publicaciones con el de otras páginas similares de Facebook.

Las páginas en observación te ayudan a comparar el rendimiento de tu página y tus publicaciones con el de otras páginas similares de Facebook. Agrega páginas para empezar.

Agregar páginas

Elaborado por: Logroño, M.2015

<https://www.facebook.com/Platos-T%C3%ADpicos-Riobamba-1630530437194637/>
PLATOS TIPICOS RIOBAMBA

VII. CONCLUSIONES

- Al realizar el estudio referente al inventario de comidas y bebidas tradicionales que se ofertan desde la ciudad de Riobamba, se pudo constatar varios ejes tales como, los beneficios económicos, publicitarios y turísticos que gracias a la gastronomía local se generan a través del reconocimiento de los establecimientos populares representativos de nuestra ciudad ante el mundo.
- Si se habla sobre el nivel del conocimiento que los consumidores tiene acerca de las preparaciones típicas, se puede determinar que muchos de ellos aprecian los productos autóctonos de la zona, los mismos que al ser orgánicos son de preferencia del turista local y extranjero, optando así por los tubérculos que son guarniciones repetidas en muchos de los platos típicos.
- Se concluye que en la ciudad de Riobamba es necesario incluir mecanismos publicitarios como la creación de la presente página web, en la que se den a conocer las diferentes preparaciones tradicionales y típicas que se expenden en los establecimientos de categoría y mercados, que hoy en día forman parte de la cultura riobambeña.

VIII. RECOMENDACIONES

- La promoción de la gastronomía que se ha venido generando en la ciudad de Riobamba durante décadas en su mayoría, deberá depender de las autoridades ligadas al turismo, puesto que las mismas manejan datos estadísticos de turistas que visitan la ciudad, información que utilizada convenientemente puede reforzar el movimiento económico de la gastronomía tradicional riobambeña por parte de los visitantes nacionales y extranjeros.
- Los locales gastronómicos deberían tener presente el uso de reglas para la apertura de los mismos, así como la sanidad que deben tener dentro y fuera del lugar de producción, la implementación de nueva maquinaria que esté en óptimas condiciones para la elaboración de los alimentos así como también personal capacitado, sumado al control permanente de las autoridades en dichos establecimientos de expendio de alimentos.
- Se invita a optar por la utilización de tecnologías web que aporte en el campo investigativo ya que es un medio que permite interactuar con navegantes de distintas partes del mundo ya que en las mismas se puede encontrar información relevante reforzada con imágenes, textos y diferentes elementos para atraer y distraer al usuario.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Obiol, A.** Aromas Colores y Sabores de un Nuevo Ecuador. Quito: ImprentaMariscal 2005.
- **Wils, F., F** Delicias de la Cocina Diaria Ecuatoriana. Bogotá: Círculo de Lectores 2001.
- **Pazos Barrera, J.** Cocinas Regionales Andinas. Quito: AbyaYala: 2010.
- **Rosen, H.** Como Crear Decoraciones Culinarias. New Jersey: Wolters Kluwer.2002.
- **Ecuador: Ministerio de Turismo;** Ecuador Ama la Vida. Quito: Ministerio de turismo 2011.
- **Ecuador Casa de la Cultura Benjamín Carrión.** Chimborazo. Alimentación cotidiana Revista N° 20, Núcleo de Chimborazo. 1997.
- **Pazmiño, D. Cárdenas, F.** Coplas y Comidas del Carnaval. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo de Chimborazo. Riobamba: Pedagógica Freire. 2005.
- **Gallardo, C.** El Sabor de mi Ecuador. Quito: Ediecuatorial 2013
- **Wills, F.** Delicias de la Cocina Diaria Ecuatoriana. Bogota: Simpei . 2001
- **Santana, B.** Cocina Tradicional Ecuatoriana. Guayaquil: Ineditec 2001

- **Gonzales Romano, J.M. Cordero Valle, J.M.** Diseño de páginas web: Iniciación y referencia: Madrid: McGraw Hill 2001.
- **Oros, Juan Carlos.** Guía Práctica de XHTML, Javascript,Css: Mexico:Alfaomega Ra-Ma 2009
- **Cepeda Astudillo, Franklin.** Riobamba Imagen, palabra e historia: Riobamba: Editorial Pedagógica Freire 2008-2012
- **Gallardo de la Puente, Carlos.** Sabores y tradiciones: Quito 2013
- **Pazos Barrera, Julio.** Cocinas Regionales Andinas: Quito: Corporación Editorial nacional 2010
- **Barrera, Julio Pazos, Cuvi, Gonzalo.** Cocinas Regionales Andinas: Perú: AbyaYala: 2010.
- **Fernandez-Armesto, Felipe.** Historia de la comida Alimentos, cocina y civilización: Barcelona-España: Tosquetu Editores, S.A. 2009
- **Gallardo de la Puente, Carlos.**FIESTAS Y SABORES DEL ECUADOR: Quito: La Imprenta 2011.
- **Tejada de López, Blanca.** Administración de servicios de alimentación Calidad, nutrición, productividad, beneficios: Medellín: Editorial Universidad de Antioquia 2007.
- **Amores de Gea, Diego.** Manual de manipulación de alimentos e higiene alimentaria: España: Editorial CEP,S.L 2013.
- **Calero León, Carla Jeanneth.** Seguridad Alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos: Ecuador: Edición Abya-Yala 2013.

- **Segura, Manuel; Varó, Pedro.** Manipulador de comidas preparadas: España: ECU 2010.
- **Pino Martín, Marta; Solís Lara, Carmen María, Jiménez Romero, María Nieves.** Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería: España: IC Editorial 2010.
- **De las Cuevas Insua, Victoria,** APPCC Avanzado Guía para la aplicación de un sistema de peligros y puntos de control críticos: Vigo: Ideas Propias Editorial 2006.
- **OIRSA.** Buenas prácticas de manufactura en berenjena: El Salvador 2005.
- **Gonzales Romano, J.M. Cordero Valle, J.M.** Diseños de páginas web: Iniciación y referencia: Madrid: Mc Graw Hill 2001.
- **Gonzales Romano, Mariano.** Diseño de páginas web: México: Osborne McGraw-Hill 2001.
- **Cordero, Juan.** Diseño de Páginas Web: México: Mc Graw Hill 2001.
- **Sampieri, Roberto.** METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION: Mexico: MC Graw Hill 1998.
- **Polit.F, Denisse.** INVESTIGACION CIENTIFICA EN CIENCIAS DE LA SALUD: Boston: MC GRAW HILL 1991.
- **Díaz Narváez, Víctor Patricio.** Metodología de la investigación científica y bioestadística para médicos, odontólogos y estudiantes de ciencias de la salud: Santiago: RIL Editores 2006.

- **Rodríguez Miguel, Hernesto A**, Metodología de la investigación: México 2005.
- **Segura, Manuel; Varó, Pedro**. Manipulador de comidas preparadas: España: ECU 2010.
- **Hungler,P, Bernadette**. INVESTIGACION CIENTIFICA EN CIENCIAS DE LA SALUD: Boston 2011.

WEB GRAFÍA

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
http://www.elclima.com.mx/turismo_gastronomico_objetivos_y_caracteristicas.htm
 12/09/2013
- **TURISMO GASTRONÓMICO**
<http://www.ecuador.travel/es/experiencias/gastronomia>
 04/10/2013
- **CULTURA GASTRONÓMICA**
<https://www.google.com.ec/#q=cultura%20gastronomica>
 06/08/2012
- **COCINA Y VINOS**
<http://cocinayvino.net/gastronomia/especiales/1589-que-es-la-gastronomia.html>

 (Cocina y Vinos 2013)// <http://cocinayvino.net/gastronomia/especiales/1589-que-es-la-gastronomia.html>
- **EL MUNDO.COM**

http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php

[Juan Pablo Patiño](#)

08/11/2012

- **SOBRECONCEPTOS.COM**

<http://sobreconceptos.com/gastronomia>

30/09/2013

- **ALTONIVEL.com**

<http://www.altonivel.com.mx/16603-5-exponentes-de-la-cocina-de-autor.html>

07/10/2011

ALTONIVEL

- **a&b**

<http://aybesdai.blogspot.com/2011/02/concepto-gastronomico.html>

20/02/2011

Alimentosybebidasesai

- **DIRECTO AL PALADAR**

<http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/nouvelle-cuisine>

07/05/2011

Trujillo, Juana

- **LOMEJORDELAGASTRONOMIA.COM**

<http://www.lomejordelagastronomia.com/firmas/deconstrucci%C3%B3n-construccionismo-y-reconstructivismo>

Deconstrucción, construccionismo, reconstructivismo

García, Raimundo

- **RIVADENEIRA, FELIPE**

<http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/identidaddecomidaecuatoriana.html>

2010

Identidad por medio de la comida ecuatoriana

- **IBERESTUDIOS.COM**

<http://noticias.iberestudios.com/%C2%BFque-son-las-tic-y-para-que-sirven/>

13/04/2013

Iberestudios internacional

Mela, Marta

- **NACIONAL, EL CONGRESO**

<http://www.cetid.abogados.ec/archivos/95.pdf>

20/07/2000

cetid.abogados.ec



ANEXOS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA

Encuesta dirigida a turistas y locales que visitan los establecimientos de gastronomía típica en la Ciudad de Riobamba.

Objetivo: “Difusión de la cultura gastronómica de la zona centro del Cantón Riobamba a través del diseño de una página web 2014”.

1. ¿Con que frecuencia visita usted los mercados y establecimientos de comida típica durante la semana?

- Siempre (2 a 3 veces a la semana)
- Casi siempre (3 a 5 veces al mes)
- Casi nunca (1 a 3 veces por semestre)

2. En el momento de degustar de un plato típico para usted que es lo más importante.

- Calidad de los alimentos
- Sabor
- Presentación
- Buen servicio

3. En cuanto a su nivel de conocimientos de la gastronomía Riobambeña señale el grado en el cual se encuentra

- Alto
- Medio
- Regular
- Bajo

4. Cuando usted se interesa por la gastronomía típica de la Ciudad de Riobamba, cuál es su fuente de información para ubicar establecimientos que la oferten.

- Familiares y amigos

- Medios impresos informativos
- Internet
- Medios de comunicación auditivos y televisivos

5. Considera importante la creación de una página web que brinde una información completa y especializada de la gastronomía típica de la ciudad de Riobamba.

- Si
- No

Porque:.....

6. Que información usted preferiría que exista dentro de esta pagina

(Coloque los números correspondientes del 1 al 6 según la jerarquía)

- Información de locales comerciales
- Gastronomía típica en mercados tradicionales de la ciudad
- Chefs de la ciudad de Riobamba
- Fotografía comercial y gastronómica
- Recetas y productos de la zona
- Costos referenciales

Firma del encuestado

Gracias por su colaboración



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

Entrevista Dirigida a Mercados y establecimientos que expenden comida típica de la Ciudad de Riobamba.

Agradecemos su amabilidad para responder la siguiente ficha de observación, ya que nos encontramos en la fase de Recolección de Información del proyecto:

“DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA ZONA CENTRO DEL CANTÓN RIOBAMBA A TRAVÉS DEL DISEÑO DE UNA PÁGINA WEB 2014”

1. Nombre del establecimiento

.....

2. Nombre del propietario del establecimiento

.....

3. Dirección

.....

4. Teléfonos

.....

5. Horarios de atención

.....

6. Realice una pequeña reseña histórica acerca de su establecimiento

.....

.....

7. Plasme una pequeña descripción del plato típico que oferta

.....

.....

Firma del entrevistado

GRACIAS POR SU COLABORACION



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

PARAMETROS A SER EVALUADOS	No existe 0	Muy insatisfactorio 1	Insatisfactorio 2	Satisfactorio 3	Muy satisfactorio 4	Excelente 5
ATENCION AL CLIENTE						
<ul style="list-style-type: none"> • Servicio y cordialidad por parte de los empleados 						
<ul style="list-style-type: none"> • Normas y tiempo de entrega (10 a 15 min) 						
Normas de sanidad e higiene						
<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de posibles riesgos (desechos manipulación, contaminación cruzada) 						
<ul style="list-style-type: none"> • Puntos críticos (almacenamientos y utilización de productos de temporada) 						
BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANOFATURA)						
<ul style="list-style-type: none"> • Aseo del personal (cocina y servicio) 						

• Materia prima apropiada						
• Higiene en la elaboración y producción						
• Instalaciones apropiadas						
• Lugar del establecimiento apropiado						
• Salubridad en el establecimientos						
• Control de procesos de elaboración						
VALORACION CALIDAD VS PRECIO						
• Calidad vs precio						

Búsqueda de las principales agencias y puntos de llegada de turistas nacionales e internacionales (población)

1. Majestouring

Nancy Lara

Carabobo y 10 de Agosto

#200 semestral

Nacionales		Internacionales	
Guayaquil	60	Alemania	30
Quito	30	Francia/ Bélgica	30
Cuenca	30	Estados Unidos	20
Total	120	Total	80

2. Delgado Travel

Antonio Alvarado

Diez de Agosto y Larrea

#150 semestral

Nacionales		Internacionales	
Guayaquil	20	Estados Unidos	50
Quito	15	Chile	30
Cuenca	15	Francia	20
Total	50	Total	100

3. Rio Tour Travel

Marcelo Pérez

Veloz y Magdalena Dávalos

#80 semestral

Nacionales		Internacionales	
Quito	10	Estados Unidos	25
Costa	25	Latinoamérica	20
Total	35	Total	45

4. Chimborazo Travel

Guillermo Hernández

España y Veloz

#90 semestral

Nacionales		Internacionales	
Región costa	30	Estados Unidos	20
Región Sierra	25	Argentina	15
Total	55	Total	35

5. Mundo Destino

Whasintong Mesías Ríos

Av. Leon Borja

#120 semestral

Nacionales		Internacionales	
Guayaquil /costa	45	Estados Unidos	18
Quito	30	Europa	27
Total	75	Total	45

6. Mundo Tours

María Fernanda Sánchez

Veloz y los Sauces

#80 semestral

Nacionales		Internacionales	
Costa	30	Estados Unidos	15
Sierra	25	Bélgica	10
Total	55	Total	25

7. Adventures Andes

Jhon Paredes

Av. Leon Borja y Uruguay

#65 semestral

Nacionales		Internacionales	
Costa	20	Estados Unidos	20
Sierra	15	Europa	5
Total	35	Total	25

8. Expediciones Andinas

Balbanera Cruz

Las Abras via a Guano

9. Guíame

Patricia Miñaca

10 de Agosto y Pichincha

#70 semestral

Nacionales		Internacionales	
Guayaquil	20	Estados Unidos	25
Quito	15	Francia	10
Total	35	Total	35

10. Atripear

Espejo y olmedo

#75

Nacionales		Internacionales	
Sierra	45	Estados Unidos	20
		Europa	10
Total	45	Total	30

11. Veloz Coronado Expedición

12. Chimborazo Beauty

Fausto Rodríguez

Veloz y Carabobo

#100

Nacionales		Internacionales	
Costa	35	Estados Unidos	30
Sierra	25	Europa	10
Total	60	Total	40

13. Circulo Tours

Veloz y Brasil

#50 semestral

Nacionales	
Costa	35
Sierra	15
Total	50

14. Rumbo Travel

María Fernanda Robalino

Av. Leon Borja y Epicachima

#120

Nacionales		Internacionales	
Región Costa	40	Estados Unidos	40
Región Sierra	20	Latino América (Chile/Argentina)	20
Total	60	Total	60

15. Incañan

#200 anuales

16. Julio Verne

#80 semestrales

ENCUESTA DOS	I.LOC.COM ERC	GA.TRA DIC.	CHE FS RIO	FOTOGRA. COM	RECE.P RO	COS.RE FER
1	1	1	6	3	5	4
2	3	1	6	3	3	4
3	1	1	6	3	1	4
4	5	1	6	3	1	4
5	1	1	6	3	2	3
6	1	1	6	3	2	3
7	3	1	6	4	2	3
8	1	1	6	3	2	1
9	2	1	6	2	3	1
10	2	1	6	1	4	1
11	2	1	3	4	4	2
12	2	1	4	4	4	5
13	2	1	5	4	4	5
14	1	1	5	4	4	5
15	3	1	5	4	4	5
16	2	1	5	4	4	5
17	2	1	5	4	4	2
18	2	1	5	4	5	5
19	2	1	6	4	5	1
20	2	1	6	3	5	2
21	2	1	6	4	6	1
22	2	2	6	3	6	6
23	2	2	6	1	3	6
24	2	2	6	1	3	6
25	2	4	6	1	4	6
26	2	4	6	2	4	5
27	2	3	6	2	4	3
28	2	2	6	3	4	3
29	2	2	6	2	4	3
30	2	1	3	3	4	5
31	2	1	5	4	4	5
32	2	1	5	4	5	5
33	2	1	5	4	5	5
34	2	1	5	4	5	4
35	1	1	6	3	5	5
36	5	1	6	3	6	5

37	1	1	6	3	5	2
38	3	1	6	3	3	3
39	1	1	6	3	4	3
40	2	1	6	3	4	2
41	2	1	6	3	5	5
42	2	2	6	3	3	1
43	2	2	6	3	3	5
44	2	2	6	3	3	1
45	2	2	1	2	3	5
46	2	2	3	2	3	5
47	2	3	3	1	4	5
48	1	3	4	4	4	5
49	1	3	2	4	4	5
50	3	2	3	5	4	5
51	1	2	6	6	4	3
52	4	1	6	6	6	3
53	5	1	6	5	6	3
54	6	2	6	6	6	3
55	1	2	6	3	6	3
56	3	1	6	3	2	2
57	4	1	6	3	2	1
58	1	1	6	3	3	2
59	4	1	6	3	3	4
60	1	1	6	3	1	4
61	1	1	5	3	2	4
62	1	1	5	3	4	1
63	3	1	5	3	5	1
64	1	1	3	3	4	2
65	4	1	2	3	5	3
66	3	1	6	3	4	5
67	2	1	6	3	4	5
68	2	1	6	6	4	5
69	2	1	6	6	4	5
70	2	1	6	5	4	5
71	2	1	6	5	4	5
72	2	1	6	5	4	5
73	2	1	6	5	4	5
74	2	1	5	1	4	5
75	1	1	5	3	4	5

76	1	2	5	3	4	3
77	4	2	4	3	5	3
78	1	2	4	3	5	3
79	1	2	6	3	5	3
80	1	3	6	3	5	5
81	2	1	3	3	5	6
82	2	1	4	3	4	6
83	2	1	4	3	4	6
84	2	1	4	3	4	6
85	2	1	4	3	4	6
86	1	1	4	3	4	6
MODA:	2	1	6	3	4	5

**ENTREVISTAS
EFECTUADAS A
LOS DESTINOS
TRADICIONALES
DE LA URBE
RIOBAMBEÑAS.**

En los pueblos y ciudades las personas escogen los lugares donde dirigirse a saborear sus comidas favoritas, no sólo por la presencia o ubicación de éstos; se busca más bien otros “detalles” que sólo ciertos lugares abarcan, entre éstos se encuentran los “secretos” de los propietarios, la sazón, el cariño con que atienden, o el simple hecho de que en dichos lugares hay más comensales, lo que indica que la comida es buena.

Es claro que cuando de comida típica se trata la presentación del lugar es lo que menos importa; cabe recalcar que quienes tienen una interminable clientela aclaran que “aunque el lugar sea sólo una casita vieja y algunos clientes tengan que comer parados, lo importante es lo limpio que lo mantienen y lo bien que preparan sus alimentos”. Es curioso que al contrario de lo que se piensa, muchas personas prefieren el “huequito” con la viejecita que nunca cambia el sabor especial de la comida que prepara; y que, cuando los propietarios del lugar, por atraer más clientela lo amplían, arreglan o cambian de lugar, muchos de los fieles clientes que solían asistir a él se sienten decepcionados, piensan que algo ha cambiado además del local y dejan de visitarlo tal vez para siempre.

Por lo tanto es indiscutible que la comida típica de un lugar no se puede comer en cualquier sitio, que no todos la preparan igual, y que los aficionados a la misma buscan lugares especiales que tomen en cuenta todas sus aspiraciones y caprichos con respecto al sabor y los componentes de la misma. Para quienes quieran disfrutar de la comida típica de ésta hermosa provincia en los lugares donde mejor se la representa, a continuación hay un recuento de los sitios de venta con más acogida y buena fama en la ciudad de Riobamba.

Picanterías

Lugares de venta de platos fuertes tradicionales, en especial con carne y menudencia de cerdo, res, borrego, cuy; entre ellos: Fritada, Papas con Cuero, Caucara, Hornado, Morcilla, Yaguarlocro, Cuy, Chicharrón, Ceviche de Chochos, Tripa Mishki, etc.

1. Salón “El Cordovez de Las Masabandas”

Propietario: Sra. Narcisa Morales de Masabanda

Fundado en: 1.965

Descripción: A partir de las tres de la tarde, de lunes a sábado, se vende las famosas tortillas de papa asadas al carbón con fritada hecha en fogón de leña, mote, choclos, y los deliciosos quimbolitos y humitas que se venden en el salón, el primero que los vendió en la ciudad; que han atraído a través de los años a turistas y personas famosas, como un ex presidente, que la visitó antes de ejercer su cargo, y en una visita posterior cuando ya era presidente, preguntó a quien le había llevado hacia el lugar, si aún existían las deliciosas tortillas.

Además, llegan frecuentemente al lugar riobambeños que han viajado a otras ciudades del país o al exterior, y al regresar, el primer sitio que visitan es el salón; sumados a ellos los turistas que piden recomendación a los taxistas y éstos los llevan donde las Masabandas, o los que, al estar cerca de la estación del Ferrocarril, llegan por curiosidad.

Un distintivo característico del local, es que aún conserva en funcionamiento una *Rocola* que fue una de las primeras en la ciudad, y se pone en funcionamiento cuando alguno de los comensales lo solicita.

Horario de Atención: De Lunes a Sábado, de 15:00 a 20:00

Dirección: Av. Unidad Nacional 32-07 y Lavalle, atrás de la Estación de Ferrocarril.

Teléfono: (03) 2940850

2. Fritadas “Anita”

Propietario: Sra. Alba Tixe

Fundado en: 1.996

Descripción: En el lugar se vende fritada acompañada de choclos, mote, maduro frito y lechugas con chiriucho; a veces se preparan papas con cuero. Este negocio abre las tardes, durante toda la semana, y se llena de comensales que gustan de la sazón de quienes preparan la fritada. Pocas veces es visitado por turistas, pero los que llegan al lugar se sienten complacidos de disfrutar de un plato típico tan especial.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 17:00 a 20:00

Dirección: Carabobo y argentinos, esquina, a dos cuadras del Templo “Loma de Quito”, frente a “Hornados Carmita”.

Teléfono: (03) 2951273

3. Las Fritadas “De La Ayacucho”

Propietario: Sra. Mercedes Allauca

Fundado en: 1.969

Descripción: En el sitio se vende fritada con tortillas de papa, lechuga, salsa de maní, mote, encebollado, picante, maduro frito y, el distintivo del delicioso plato se da por la “guagua mama”, que está conformado por el aparato reproductor de la puerca. La clientela de la picantería la prefiere por la buena preparación y por

su especialidad, que no se encuentra en otro sitio de la ciudad. Llegan muchos turistas, a los cuales les recomiendan visitar el lugar, en especial los choferes de los taxis a los cuales preguntan sobre sitios para comer y son llevados a “las fritadas de la Ayacucho”. Hasta hace ocho años funcionaban en la esquina de la cuadra, después pasaron a funcionar en los bajos de su domicilio, y hace dos años cuentan con un local con todas las comodidades para sus clientes

Horario de Atención: lunes a domingo de 16:00 21:00

Dirección: Ayacucho 25-40 y García Moreno, a la vuelta de la Clínica Metropolitana.

Teléfono: (03) 2941250 / 084229383

4. Picantería “Anita”

Propietario: Sra. Marta Guamán

Fundado en: 1.975

Descripción: Hace más de 40 años, la señora Ana Guamán, madre de la actual propietaria, tenía un puesto de comida ambulante de venta de papas con cuero, el que atendía junto con sus dos hijas; al pasar el tiempo empezó a delegar el manejo del puesto entre sus hijas, una por semana. Posteriormente cada una puso su propia picantería, cerca la una de la otra. En la picantería Anita los tres platos típicos que se venden en mayor cantidad son: yaguarlocro y papas con cuero, típicos de la ciudad; y arroz con guatita, típico de la costa y que se vende a lo largo del país. Además se vende caldo de patas, llapingachos, mote con chicharrón, caldo de gallina; y para contar con variedad según el gusto de los clientes, se ha sumado al menú variedades costeñas como encebollado, ceviches, banderas y pescado frito. El lugar mantiene una clientela que ha sido estable a lo largo del tiempo; en especial cuando hay fiestas o feriados llegan

turistas, en mayor cantidad en carnaval, cuando mucha gente de la costa visita el lugar, llevados por sus familiares; también llega gente de Ambato, Latacunga, Guaranda y otras ciudades vecinas. La comida que atrae más clientela, según han dicho los comensales a la dueña, es el yaguarlocro, que tiene una sazón especial en la picantería.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 9:00 a 20:00

Dirección: Uruguay 17-23 y Colombia, A una cuadra del edificio del Hospital del Seguro.

Teléfono: (03) 2942228 / 095095524

5. Picantería “Cuchifritos”

Propietario: Sra. Blanca Guamán

Fundado en: 1.998

Descripción: Fundado por la hermana de la propietaria del negocio mencionado anteriormente. En el año 1998 se independizó y pasó a funcionar en varios lugares de los alrededores de la ubicación actual, hasta que construyó su propia casa y lo instaló en ella. Se ofrece los mismos platos típicos del anterior, con el distingo de que las papas con cuero las sirven con mote, y hay la opción de pedir tostado. La clientela es constante, y llegan al sitio atraídos por la buena sazón y la atención que se brinda en él. Suelen llegar turistas de otras ciudades llevados por sus familiares residentes en la ciudad. Además es frecuentado por autoridades a menudo.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 9:00 a 20:00

Dirección: Chile y Uruguay, esquina. A una cuadra del edificio del Hospital del Seguro.

Teléfono: (03) 2947425 / 098172807

6. Picantería “Carmita”

Propietario: Sra. Carmen Jara

Fundado en: 1.960

Descripción: Ahora atiende Susana Espinoza, hija de la fundadora, Sra. Carmen Jara, la cual ha llegado a sus 80 años y no se encuentra en condiciones de atender el negocio, sin embargo sus hijos quieren evitar que se pierda la tradición. La picantería originalmente funcionaba a una cuadra del actual, frente al Coliseo; pero posteriormente cambió su ubicación más no su clientela, que lo seguirá a donde vaya, por la deliciosa especialidad que en él se vende: papas con cuero y choclo mote, acompañado de un delicioso ají. El local funciona de lunes a sábado, por las tardes, y apenas abre ya hay clientes esperando su plato para disfrutarlo. La clientela aumenta constantemente, debido a la conscripción que se lleva a cabo en la Brigada Blindada Galápagos, en la que por ley, los nuevos conscriptos son informados por los antiguos del platillo que no deben dejar de disfrutar en la ciudad. Además es visitado por turistas que llegan por curiosidad a visitarlo o que son informados de su presencia.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 16:00 a 20:00

Dirección: Carabobo 24-19 y Veloz, a media cuadra del Consejo Provincial.

Teléfono: 087875051

7. “La Candela, el Rincón de Don George”

Propietario: Sr. Jorge Gavilánez

Fundado en: 1.978

Descripción: Los clientes del lugar conocen muy bien los horarios en los que se atiende, y el menú que se brinda en el mismo; el cual consiste en: de lunes a viernes se ofrece diferentes platos: delicioso yaguarlocro, patitas de chancho fritas con papas cocinadas y salsa de maní, caldo de nervio, que se prepara con una receta similar a la fanesca, caldo de patas de chancho, papas con cuero y un particular plato, conformado por patas de chancho, menudo de chancho cocinado (guaguamama, lengua, riñones, etc.), chicharrón, maduros y mote; componentes que elige cada cliente a su gusto.

Los días de mayor concurrencia son los lunes y jueves, donde los clientes llegan y no se molestan por esperar un poco, con tal de saborear los deliciosos platos típicos. La clientela del sitio ha crecido con los años, y a pesar de su ubicación un poco alejada del centro, cada vez llegan nuevos comensales, gracias a la publicidad que se hace de boca a boca, pues quienes han visitado el lugar lo recomiendan a otros potenciales clientes. Según los propietarios, lo que atrae de su negocio son los precios convenientes y el sabor y cariño con que preparan tan peculiares platos.

Horario de Atención: lunes a viernes, de 18:00 a 22:00

Dirección: Natale Tormen y México, a dos cuadras del parque de Bellavista.

8. Las Tortillas con Caucara “De Doña Magolita”

Propietario: Sra. Victoria Magdalena Sánchez

Fundado en: 1.990

Descripción: De lunes a sábado por las tardes, se vende unas tortillas de papa de especial preparación, combinadas con caucara en jugo, huevo frito para quienes lo pidan, lechuga y encebollado. Al principio el salón no tenía mucha

clientela, pero asombrosamente fue creciendo, de manera que a pesar de abrir a las seis de la tarde, máximo a las ocho ya ha agotado todo su producto, situación que se repite todos los días, porque, a decir de la dueña, todos los días llega alguien nuevo al lugar, a quienes ella atiende aún mejor que a sus clientes, para asegurarse de que vuelvan.

Además de las exquisitas tortillas, el día sábado en la mañana se vende un igualmente delicioso Yaguarlocro, seco de pollo y el preferido del actual alcalde de la ciudad: seco de chivo. Y los domingos en la mañana su otra especialidad: hornado con mote, papas, salsa de maní, chiriucho y lechuga. Constantemente llegan clientes que traen a su familia que los visita, para que disfruten de la especial sazón de las caucaras que son exquisitas y apetece probarlas una vez tras otra. La dueña se encuentra atendiendo en este momento en un local arrendado pues se encuentra remodelando el local original ubicado en la Almagro y Orozco, el cual abrirá a mediados del año 2012, para ofrecer a su creciente clientela un sitio más amplio, en el que puedan disfrutar de tan singular comida.

Horario de Atención: Lunes a viernes de 18:00 a 20:00. Sábado de 8:00 a 20:00. Domingo de 7:00 a 12:00

Dirección: Diego de Almagro y Veloz, esquina; a una cuadra del Colegio “San Felipe Neri”.

Teléfono: (03) 2964475

9. Salón “Doña Luna”

Propietario: Sra. Luz Luna

Fundado en: 1.945

Descripción: Doña Luz Luna empezó muy joven con su negocio, el cual era el único en la zona; sin embargo ahora hay muchos locales alrededor, pero el suyo fue el primero, y hoy sigue siendo en preferido. En la picantería se venden varios platos típicos de la ciudad, entre ellos el Yaguarlocro, el caldo de patas, y la especialidad de la casa: tortillas de papa con carne de res en jugo, huevo frito, ensalada de lechuga, remolacha, y con la opción de llevar chorizo y arroz colorado. Pero lo que le ha dado fama a través de los años es el insólito y delicioso Jugo de Sal, que como Doña Luz dice, es levantamueertos, y de mucha ayuda para pasar el chuchaqui. Éste es una combinación de un muy bien sazonado jugo de carne con picadillo de cebolla blanca y culantro, dos huevos “pasados”, es decir apenas fritos, y jugo de limón al gusto. Se lo sirve en un vaso profundo que los comensales disfrutan hasta la última gota. A decir de la propietaria, el jugo de sal es el mayor atractivo de su local, puesto que incluso vienen personas de otras ciudades del país como Quito, exclusivamente a saborearlo.

El salón atiende todos los días desde la mañana hasta las cuatro de la tarde, también en fechas especiales se vende en la picantería las comidas rituales asociadas a las mismas, es decir: fanesca en Semana Santa y colada morada en Finados, entre otras.

Horario de Atención: Lunes a Domingo de 8:00 a 16:00

Dirección: Pasaje del mercado “La Merced”.

Teléfono: (03) 2964822

10. Hornados del “Mercado la Merced”

Propietario: Varios propietarios

Fundado en: 1927

Descripción: La hornadera más antigua del mercado es doña María Lucía Campoverde y Herrera, quien tiene su puestito de venta desde antes que existiera la infraestructura del mercado. Hoy, dice doña María, hay muchas que son solo moteras, no son verdaderas hornaderas como yo, y otras personas que estuvieron aquí desde el principio. Nosotros conservamos la calidad de lo que vendemos, por algo el hornado de La Merced es tan famoso a nivel nacional e internacional.

El lugar es visitado por turistas de todas partes que se acercan a saborear el hornado riobambeño, los cuales son muy bien tratados por las vendedoras, que con los más dulces halagos y piropos tratan de atraer su atención y venderles su producto. El famoso hornado de La Merced, brinda a los clientes locales y turistas la posibilidad de llevar en sus paladares el recuerdo de los sabores de una provincia llena de cultura y buen trato.

Horario de Atención: Lunes a Domingo, de 7:00 a 18:00

Dirección: Guayaquil y Colón, mercado La Merced

11. Hornados “Carmita”

Propietario: Sra. Carmita Carrillo

Fundado en: 1.999

Descripción: Se vende hornado con papas, mote, lechugas y chiriucho. La clientela es constante debido a la ubicación del local y la preparación del hornado, siendo frecuentado por todos quienes visitan la Loma de Quito, o quien se dirige hacia el centro y es atraído por el embelesante olor del hornado recién

preparado. Los turistas llegan llevados por sus familiares o por recomendaciones de quien visita frecuentemente el lugar.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 8:00 a 14:00

Dirección: Carabobo y argentinos, esquina, a dos cuadras del Templo “Loma de Quito”.

Teléfono: (03) 2946838

11. Los Hornados De la Venezuela “La Esquina del Sabor”

Propietario: Sra. Hortensia Vargas

Fundado en: 1.990

Descripción: El kiosco atiende los domingos, se vende hornado con papas, mote, chiriucho, salsa de maní, y lechuga. Existen dos puestos de venta en la misma esquina, sin embargo, el mencionado es el más visitado, debido a la sazón y el secreto en la preparación.

El sitio tiene buena clientela, llegan muchas personas a comprar grandes cantidades de hornado para llevarlo a sus casas; los clientes lo prefieren porque el lugar es limpio y tiene buena sazón.

Horario de Atención: domingo de 6:00 a 13:00

Dirección: Venezuela y Carabobo, esquina.

Teléfono: 0985834626

12. Hornados del “Redondel de San Luis”

Propietario: Varios propietarios

Fundado en: 2005

Descripción: En el lugar se encuentra dos puestos de venta de Hornado con mote, papas, lechuga, salsa de maní y chiriucho; y un puesto de jugos y batidos,

que funcionan todos los días, sin embargo el domingo tienen una singular acogida, y son visitados por grandes cantidades de comensales, que no les importa esperar un poco para saborear la agradable sazón de los platos.

Horario de Atención: Lunes a Domingo, de 8:00 a 15:00

Dirección: Avda. Circunvalación, frente al redondel de “San Luis”

13. Picantería “El Resbalón”

Propietario: Sra. Gloria Torres

Fundado en: 1.985

Descripción: En la picantería se vende comidas típicas dentro de las cuales está el Hornado Riobambeño, las Morcillas, el Picante, mote y papas. La especialidad de la casa es un plato mixto que lleva todas las especialidades antes mencionadas juntas, éste es muy apetecido, y debido a él llegan turistas a probarlo, enviados por personas que les recomiendan el lugar. La picantería tiene una clientela que se ha incrementado a través de los años debido a la preparación y el buen gusto de sus comidas. Las recetas de todos los platillos son de creación de la fundadora.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 8:00 a 18:00

Dirección: Veloz y Lavalle, a media cuadra de las escalinatas de la Loma de Quito.

Teléfono: (03) 2968122 / 098783696

14. Las Morcillas “De Doña Ramonita”

Propietario: Sr. Jorge Inca

Fundado en: 1945

Descripción: El secreto de la receta estaba en manos de la fundadora del lugar, quien falleció pero heredó el negocio a su hijo y nuera; los cuales conservan el secreto en la preparación de las deliciosas morcillas con picante y mote; que, a decir de quienes llegan de toda la ciudad para probarlo, es el mejor que pueden encontrar por el sabor sin igual que deleita su paladar.

Se atiende dos días a la semana: el lunes y el viernes, días que los comensales esperan para acercarse al lugar y saborear las morcillas. Muchas veces han llegado personas de otras partes del país invitados por sus familiares, o aquellos que han pedido referencia de un lugar para comer y han sido enviados a él también, además las autoridades de la ciudad lo visitan constantemente.

Horario de Atención: lunes y viernes, de 16:00 a 21:00

Dirección: Carabobo entre Ayacucho y Junín, a dos cuadras de convento de los Padres Franciscanos.

Teléfono: (03) 2366557

15. Las Morcillas y el Picante “De doña Lucrecia”

Propietario: Sra. Lucrecia Cajamarca

Fundado en: 1975

Descripción: La especialidad del sitio son las morcillas, que se sirven acompañadas de picante (menudo de chanco), mote y salsa de maní. Los días de atención varían entre dos dueñas, ella y su nuera, la Sra. Antonieta Suarez. La Sra. Lucrecia atiende los lunes, miércoles y viernes, y su nuera los martes; ésta además tiene otro puesto en el que atiende los días lunes, ubicado en la esquina de las calles Juan Montalvo y argentinos, conocido como “Los picantes de la Loma de Quito”. En ambos lugares también venden hornado los días

domingos de mañana. Tienen una clientela fija en ambos lugares de venta, puesto que las morcillas se fabrican con todos los ingredientes que éstas deben tener.

Horario de Atención: “De doña Lucrecia”: lunes, martes, miércoles y viernes de 16:00 a 21:00, Domingo de 8:00 a 13:00. “De la Loma de Quito”: lunes 16:00 a 21:00, Domingo de 8:00 a 13:00.

Dirección: “De doña Lucrecia”: 5 de Junio y Venezuela, esquina; a dos cuadras del mercado San Alfonso. “De la Loma de Quito”: Juan Montalvo y argentinos, esquina; a una cuadra de la Loma de Quito.

Teléfono: (03) 2948488

16. “Súper Cuy, los Cuyes del Peluquero”

Propietario: Sr. Ernesto Ausay

Fundado en: 1976

Descripción: El negocio está abierto los sábados, pero atiende pedidos y prepara platos por encomienda todos los días. Las especialidades son el cuy y conejo con papas, considerados por muchos comensales como los mejores de la ciudad. Además, por pedido se prepara cualquier plato típico como aguado o caldo de gallina, colada morada, pan de casa, chicha de jora (que siempre se entrega con los cuyes para llevar), etc.

Según los propietarios lo que atrae a la clientela es la sazón de sus comidas. Lo que ha dado al negocio la fama suficiente para que ciertos operadores turísticos consideren dentro de sus recorridos una visita al lugar; además de que muchas

personas realizan pedidos del producto para enviarlo a otros países a sus familiares y parientes.

Horario de Atención: sábado, de 9:00 a 15:00

Dirección: España y Carondelet, esquina; a cuatro cuadras del cementerio.

Teléfono: (03) 2962555

17. Asaderos de Cuyes “La Serranita” y “Don Segundito”

Propietario: Sr. Segundo Villafuerte y Flia.

Fundado en: 2.0-03

Descripción: Antes tenían un puesto de venta en el mercado “San Alfonso”, después del cual se ubicaron en las cercanías, con una carpa que se coloca en una esquina los días lunes, miércoles y sábados; días en los que ofrecen la especialidad: cuyes y conejos asados en carbón, con papas cocinadas y salsa de maní. Posterior a esto se ubicaron también en la ubicación del redondel a “San Luis”, donde atienden los domingos, y además de los platos mencionados, ofrecen locro de cuy, caldo de gallina y jugos de frutas. Frecuentemente llegan turistas con sus familias que les llevan al lugar, el cual ha logrado una buena clientela debido a la sazón de los cuyes y conejos que tienen un especial tamaño y sabor.

Horario de Atención: “La Serranita”: lunes, miércoles y sábado, de 9:00 a 15:00.

“Don Segundito”: domingo de 9:00 a 15:00

Dirección: “La Serranita”: Venezuela y Mariana de Jesús, esquina; frente a la Gasolinera San Alfonso. “Don Segundito”: Av. Circunvalación, a 10 metros del redondel a “San Luis”

Teléfono: (03) 2926302 / 087616110

18. Los Chicharrones De la Colón “Mesón Andino”

Propietario: Sra. Marta León Ricaurte

Fundado en: 1.995

Descripción: Aunque hace 3 años se encuentra en una nueva ubicación, los clientes siguen conociendo al lugar como “los chicharrones de la Colón”, pues ese fue el lugar donde inició el negocio; el cual fue abierto por curiosidad por su propietaria, quien conocía las recetas que preparaba su madre, y se aventuró a empezar a prepararla para venta al público. Al pasar el tiempo fue aumentando su clientela y ella sintió mucho gusto por mantener el negocio. En la picantería se vende fritada con mote, tortillas de papa, maduros fritos, encebollado, y el atractivo principal que lo constituyen los chicharrones de chancho y las humitas, que atraen gente de toda la ciudad que se dirige hasta el lugar a disfrutar de ellos. También se realiza por pedido tamales especiales, quimbolitos y varios tipos de comida de fiesta.

A los comensales los atrae la buena sazón de la dueña, además el hecho que los chicharrones son frescos y suaves. Al sitio llegan familiares de riobambeños que son llevados por éstos a saborear los chicharrones, o a la vez hay clientes que llevan grandes cantidades de los mismos a sus casas para brindarlos a toda su familia.

Horario de Atención: Lunes a sábado, de 17:00 a 22:00

Dirección: 12 de Octubre 25-29 entre García Moreno y España. A una cuadra del Cementerio.

Teléfono: (03) 2969550

19. Los Ceviches de Chocho “De Doña Mary”, en la explanada del Coliseo

Propietario: Sra. María Guamán

Fundado en: 1.990

Descripción: El ceviche de chochos, es una receta que se empezó a preparar hace unos 25 años, antes solo se vendía chochos, que se exhibía en fuentes, junto con cuero picado, tostado, cebolla, zanahoria y limón; pero a partir de esa fecha algunas personas empezaron a innovar en su receta y convertirlo en el ahora conocido ceviche. La propietaria de puesto empezó hace 31 años vendiendo chochos en otra dirección, pasando por algunos sitios hasta establecerse en la actual ubicación, donde recibe todos los días a sus “caseritos” que son los clientes que prefieren el lugar por su sazón y los secretos en la preparación. Es tan apetecido el plato, que algunos clientes lo compran para enviarlo congelado a algunos compatriotas que viven en otros países.

Horario de Atención: Lunes a Domingo de 8:00 a 14:00

Dirección: Veloz y Pichincha, esquina. Explanada del Coliseo.

Teléfono: (03) 2601702

20. Los Ceviches de Chocho “De Doña Charito”, en Villa María

Propietario: Sra. Rosario Guamán

Fundado en: 1.990

Descripción: El lugar atiende de lunes a sábado de 8 de la mañana a 2 y media de la tarde, y los domingos de 9 hasta las 3 de la tarde. El nutritivo y delicioso plato se conforma por jugo de tomate riñón, chochos, tostado, cebollas, hierbitas y cuero u oreja de chanco que debe ser escogida por los comensales; además éstos deben sazonar su propio plato con limón, sal, aceite, pimienta y ají de

cebollas o de chocho a su gusto, para lograr el sabor que a cada uno le guste más. Además de los ceviches se vende jugos helados de naranja y tamarindo, que complementan el plato típico.

En la ubicación actual se encuentran hace cuatro años, antes se encontraban en la plaza roja “La Concepción”, lugar del cual fueron reubicados. Sin embargo, a pesar de encontrarse un poco alejados del centro, los comensales siguen llegando, y a éstos también se suman turistas que se son guiados al lugar, o son llevados por sus familiares.

Horario de Atención: Lunes a Sábado de 8:00 a 14:30, Domingo de 9:00 a 15:00

Dirección: Orozco y Loja, esquina. Parque Villa María.

Teléfono: 080450437

21. “Tripa Mishki del Coliseo”

Propietario: Sra. Graciela Uriarte

Fundado en: 1.970

Descripción: El carrito es el más visitado, por la suavidad y la buena preparación de la tripa mishki que, a decir de quienes la consumen, es buena para combatir la gastritis y la úlcera, porque fortalece el estómago e intestinos debilitados. A partir de las cuatro de la tarde, de lunes a sábado, se vende la tripa mishki, junto con mote, papas cocinadas, encurtido de cebollas y ají para quien lo quiera. A disfrutar del plato llegan muchos clientes, turistas que se sienten atraídos por la curiosidad, y otros que tienen familiares en la ciudad y son invitados por éstos a degustar del mismo. Incluso ha habido personas que han comprado cantidades del platillo para enviarlo al extranjero a los familiares que se encuentran allá y

añoran disfrutar de los sabores de su tierra, además otros clientes compran el producto crudo, por libras, para asarlo en sus propias casas.

Horario de Atención: De Lunes a Sábado, de 16:00 a 21:00

Dirección: Rocafuerte y Orozco, junto al Coliseo.

Teléfono: 069998069

22. Las tortillas de piedra del redondel del cuartel de “las chicas Andrade”

Propietario: Sra. Yolanda Andrade

Fundado en: 1.999

Descripción: De miércoles a lunes, se vende tortillas de maíz hechas en piedra servidas junto con caucara y café; los domingos se vende además, chicha de jora. El lugar tiene mucha clientela, llegan turistas solos o llevados por sus familiares.

Constantemente preparan pedidos de tortillas que van a ser enviados al exterior, a países como Estados Unidos, Canadá y España. Según las propietarias, el secreto del sabor de sus tortillas se encuentra en la leña de eucalipto que utilizan, y la piedra sobre la cual las asan, que es traída de una mina ubicada entre Guano y San Andrés.

Horario de Atención: De miércoles a lunes, de 8:00 a 20:00

Dirección: México y Av. Antonio José de Sucre, esquina; frente al redondel de la Brigada.

Teléfono: (03) 2360385

23. “Ricas Tortillas en Piedra de la Vasija”

Propietario: Sra. Rosa Guamán

Fundado en: 1.980

Descripción: Se vende las tradicionales tortillas de maíz, asada en piedra; combinadas con hornado y ají. Al lugar llegan más turistas que riobambeños, siendo éstos principalmente de Quito, Guayaquil y el Perú. Lo que los atrae es la preparación de las tortillas; el secreto está en las manos que las hacen, que tienen muchos años de experiencia.

El lugar abre de lunes a domingo, todos los días pasan muchos comensales que se dirigen hacia o desde baños o el oriente; o se acercan el negocio directamente, sólo para saborear las sabrosas tortillas.

Horario de Atención: lunes a viernes desde las 16:00, sábados y domingos desde las 12:00

Dirección: Espejo y Circunvalación, esquina; junto a al monumento “la Vasija”, en la salida a Baños.

Teléfono: (03) 2376573

24. Las Tradicionales Tortillas hechas en Piedra “De las Alarconas”

Propietario: Sra. Noemí de Pérez

Fundado en: 1.915

Descripción: El salón ha pertenecido a cinco generaciones de la familia Alarcón, siendo la actual dueña esposa de un descendiente de dicha familia. La especialidad del lugar son las tortillas de maíz rellenas de queso, asadas en piedra; las cuales se sirve en fuentes acompañadas de ají.

El local abre sólo los sábados y domingos, teniendo más afluencia de clientes los domingos; día en que llega un alto número de turistas, que han pedido referencias de un sitio para disfrutar comida típica de la provincia, y han sido

guiados al lugar. El éxito de las Alarconas, para haber logrado mantener un negocio por tantos años, es el secreto de preparación de las tortillas, además del aseo con que han trabajado siempre, sumados estos dos factores a la amable atención que tienen para con su clientela.

Horario de Atención: sábados y domingos, de 9:00 a 19:30

Dirección: Primera Constituyente 13-49 y Loja, a dos cuadras del parque “Villa María”

Teléfono: (03) 2955076 / (03) 2947692

1. **Jugos, Refrescos y Helados Tradicionales**

Jugo de frutas enfriado con Hielo del Chimborazo, chicha de morocho, helados.

25. “Chicha Especial de Morocho”

Propietario: Sr. Manuel Mariño Soria y Sra. Lola Mariño

Fundado en: 1.957

Descripción: El carrito ha atendido todos los días de la semana durante cincuenta y cuatro años vendiendo chicha helada de morocho a quien quiera refrescarse en el intenso sol de mediodía; sin embargo antes se vendía más el producto, pero por la variada oferta de bebidas y refrescos artificiales que hay en la actualidad, son pocas las personas que optan por una bebida natural que además de refrescar alimenta y revive recuerdos de la vida pacífica que se disfrutaba en la Riobamba de antes.

Los clientes más usuales del carrito son los riobambeños que han salido de la ciudad tiempo atrás, y que al regresar quieren volver a disfrutar de los entrañables sabores de la tierra que dejaron atrás.

Horario de Atención: De Lunes a Domingo, de 8:00 a 16:00

Dirección: Juan Montalvo y Av. Daniel León Borja, esquina; frente a la estación del ferrocarril.

26. “Los Jugos Rompenucas”, con hielo del Chimborazo

Propietario: Sra. Miriam Santillán.

Fundado en: 1927

Descripción: Sus fundadoras fueron las Sras. Beatriz Montalvo y Marina Montenegro. Desde el inicio hasta la actualidad han existido tres puestos de dueños diferentes que trabajan en conjunto ofreciendo los afamados jugos de mora, tomate, naranjilla, coco, alfalfa, borojón, malta con huevo, etc., todos enfriados con Hielo del Chimborazo, que es traído sin falta los días sábados por el último hielero: Baltasar Ushca, quien aún mantiene esta tradición. Funcionan en conjunto con los hornados de la merced, ofreciendo el complemento perfecto para quienes se acercan a saborear un plato de hornado. Este lugar, al ser representativo de la ciudad a nivel nacional e internacional, es constantemente visitado por gran cantidad de turistas, además los artistas y autoridades de todas partes que llegan a la ciudad, no pueden irse de ella sin saborear un plato de hornado con un vaso de jugo enfriado con hielo del Chimborazo.

Horario de Atención: Lunes a Domingo, de 7:00 a 18:00

Dirección: Guayaquil y Colón, mercado La Merced

Teléfono: 084412289

27. “Helados de Paila”

Propietario: Sr. Ángel Tamayo

Fundado en: 1.983

Descripción: El propietario es de Ambato, aprendió a hacer los helados en Quito y se trasladó a Riobamba donde abrió el negocio en una casa antigua, aledaña a donde funciona actualmente. Se fabrican helados prácticamente de todas las frutas, como guanábana, naranjilla, mora, frutilla, tamarindo, limón, piña, naranja, guayaba; sabores como chocolate, ron pasas, vainilla; frutas de temporada como el mango, etc. Los helados se hacen con frutas frescas, sin ningún aditivo, colorante o conservante; ésta calidad es lo que atrae a la clientela que tiene la heladería. La heladería atiende todos los días de la semana, de mañana a noche.

Horario de Atención: Lunes a Domingo de 9:00 a 20:00

Dirección: Espejo 21-43 y 10 de Agosto, a media cuadra del mercado “La Merced”.

Teléfono: (03) 2953367

28. Fuente de Soda “De Fabio Cristelok”

Propietario: Sra. Sara Solórzano

Fundado en: 1.955

Descripción: Abierta todos los días, es una heladería tradicional de la ciudad, vende helados preparados con crema de leche, se prepara igual que los helados de paila en sabores como ron-pasas, crema-pasas, chicle, taxo, mora, frutilla, mango, etc. La especialidad son los “bombones”, helados fabricados a base de leche, crema de leche, azúcar, sabores de vainilla o frutilla, y un baño de chocolate. El helado es típico del local, nadie más en la ciudad o el país conoce la receta, lo cual atrae a muchos clientes, en especial personas adultas de la ciudad, que cuando fueron niños y jóvenes visitaban incansablemente la heladería, y hoy, que viven fuera de la ciudad o el país, una vez que vuelven a la ciudad no dejan de visitarla y volver a probar los sabores de su infancia.

Horario de Atención: Lunes a Domingo de 8:00 a 19:00

Dirección: 10 de Agosto y 5 de Junio; a media cuadra del edificio del Correo.

Teléfono: (03) 2954625 / 083158318

29. Helados “San Francisco”

Propietario: Sr. Germán Martínez

Fundado en: 1.965

Descripción: Venden los tradicionales helados espumosos hechos de fruta pura, en sabores de mora, taxo, coco y chocolate. El lugar es conocido a nivel nacional, es visitado por turistas todos los días; además llegan personas que hace muchos años salieron del país, y cuando regresan no dejan de visitar el sitio para probar los deliciosos helados.

Horario de Atención: Lunes a Domingo de 6:00 a 18:00

Dirección: Primera Constituyente y Tarqui, en el Mercado San Francisco.

Teléfono: (03) 2941936

CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES QUE EN PARTE DE SU MENU OFERTEN COMIDA TIPICA

1. La rayuela

Primera categoría

Propietario: Carolina Báez Ovideo

Dirección: AV. DANIEL LEON BORJA 36-30 Y URUGUAY

2. El delirio

Primera categoría

Propietario: María Aura Avilés

Dirección: Primera constituyente y Rocafuerte

3. Jamones Andaluza de la sierra

Segunda categoría

Propietario: Betty Isabel Haro

Dirección: Av. Daniel León Borja 35-04 y Uruguay

4. FELIPE RESTAURANTE BOUTIQUE

Segunda categoría

Propietario: Cesar Felipe Rivadeneira Chávez

Dirección: Juan Chiriboga y Segundo Rosero

5. Mirage Club

Segunda Categoría

Propietario: Rosa Alejandra Miño

Dirección: Condorazo y Unidad Nacional

6. Tambo de oro

Segunda categoría

Propietario: Laura Livina Ledesma

Dirección: Av. Carlos Zambrano 27-20 y Ayacucho

7. BOONY

Segunda categoría

Propietario: Héctor Benigno Gonzales

Dirección: Villarroel 15-58 y Almagro

8. La Fragata

Segunda categoría

Propietario: Ana Patricia Oñate

Dirección: Colombia 24-29 y Larrea

9. La Joya

Segunda categoría

Propietario: Myriam Parra Hernández

Dirección: Chile 17-41 y Benalcazar

10. BOONY 2

Segunda categoría

Propietario: Héctor Benigno Gonzales

Dirección: Primera Constituyente 12-15 y Darquea

11. Taberna Bonanza

Segunda categoría

Propietario: José Miguel Muñoz

Dirección: Av. Daniel León Borja 49-22 y Duchicela

12. L´ Incontro

Segunda categoría

Propietario: Sonia Chafra Gonzales

Dirección: Calicuchima y Rey cacha

13. Don Severin

Segunda categoría

Propietario: Colon 22-44 y primera constituyente

Dirección: Vladimir Escobar Zurita

14. PORTON DORADO

Tercera categoría

Propietario: Yael Ines Pazmiño

Dirección: Diego de Ibarra 22-50 y Av. Daniel León Borja

15. La casa de Guillo

Segunda categoría

Propietario: Ángela María Muñoz

Dirección: Av. Daniel León Borja y princesa cori