



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“INVENTARIO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN
CHAMBO PARA SU APROVECHAMIENTO TURÍSTICO
SUSTENTABLE AÑO 2009”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Martha Senovia Usca Tiuquina

RIOBAMBA – ECUADOR

2010

CERTIFICACIÓN

El tribunal de tesis certifica que, el trabajo de investigación titulada “INVENTARIO DE SERVICIOS GASTRONOMICOS DEL CANTON CHAMBO PARA SU APROVECHAMIENTO TURISTICO SUSTENTABLE AÑO 2009” bajo la responsabilidad de la Srta. Martha Senovia Usca Tiuquina que ha sido revisada y se autoriza la publicación de la misma.

Ing. Edwin Antamba

DIRECTOR DE TESIS

.....

Ing. Natalia Veloz G.

MIEMBRO DE TESIS

.....

27 de mayo del 2010

AGRADECIMIENTO

Deseo expresar los más sinceros agradecimientos a todas aquellas personas sin las cuales, este trabajo no habría sido posible su realización:

A mis padres, por su esfuerzo, apoyo, amor, cariño, comprensión incondicional; que siempre me han brindado, para la realización de este trabajo.

A mis hermanos por el apoyo, la compañía que me han brindado siempre y que sé que con ellos cuento incondicionalmente.

Agradezco haber encontrado el amor y compartir mi existencia con él.

A mis maestros y maestras por su invaluable aporte científico y educativo, por la disposición y ayuda brindada.

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a Dios por llenar mi vida de dicha y de muchas bendiciones.

A toda mi familia que representan un pilar muy fundamental en mi vida y que gracias a ellos he llegado muy lejos. Se las dedico con todo mi corazón y todos los esfuerzos realizados se ha hecho en su nombre.

INDICE DE CONTENIDOS

PÁGINA

Introducción.....	1
Objetivos.....	2
a) General.....	2
b) Específicos	2
I MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	3
<u>CAPÍTULO I</u>.....	3
1.1. Situación histórica.....	3
Origen del nombre.....	3
Desarrollo de “Achamba” desde 1605.....	4
Consolidación del rol agrícola de chambo.....	4
Fabricación de los ladrillos y tejas	4
Elaboración del ladrillo.....	5
Cantonización de chambo.....	5
Antecedentes.....	6
1.2. Situación geográfica.....	7
Ubicación geográfica y superficie	7
Topografía.....	8
Fuentes hídricas.....	9
Clima.....	9
Vialidad	10

1.3. Situación política administrativa	12
Aspectos organizativos del cantón.....	13
1.3.1. Base demográfica.....	15
Población.....	15
1.4. Situación económica y comercial.....	17
1.4.1. Actividades económicas predominantes	18
1.4.2. Recursos naturales	21
Recursos productivos.....	22
Producción agropecuaria	23
1.5. Situación social	24
Pobreza.....	24
1.5.1. Educación y analfabetismo	24
1.5.2. Situación de acceso a vivienda y servicios básicos y características demográficas	26
Servicios básicos	26
1.5.3. Salud	27
Medicina tradicional.....	28
Medicina natural.....	28
1.5.4. Raza	29
<u>CAPITULO II</u>	30
2. Concepto de la gastronomía	30
2.1. Clasificación y características de la gastronomía.....	32
2.1.1. Gastronomía vegetariana.....	33

2.1.2. Gastronomía macrobiótica.....	33
2.1.3. Alta cocina.....	34
2.1.4. Cocina clásica o moderna.....	34
2.1.5. Gastronomía típica.....	35
2.1.6. Gastronomía andina.....	35
2.1.7. Gastronomía de Chambo.....	36
2.1.8. Gastronomía tradicional de Chambo.....	37
a) Platos típicos.....	38
b) Sopas tradicionales.....	38
c) Las papas con cuy.....	39
d) La fritada.....	39
e) Bebidas tradicionales	40
2.2. Turismo en Chambo.....	41
2.3. Turismo cultural en Chambo.....	42
Fiesta.....	43
Fiestas del Cantón Chamo.....	43
Fiestas tradicionales y religiosas:.....	44
Semana Santa.....	45
Fiestas de la Virgen del Carme.....	45
Fiestas de carnaval y cantonización.....	46
Santuario de Nuestra Señora de la Fuente del Carmelo de Catequilla.....	46
La Iglesia Matriz.....	46
Fiestas cívicas.....	46
2.4. Turismo comunitario o de montaña.....	47
2.4.1. Características del turismo comunitario.....	47

Las Montañas de los Cubillines.....	49
Características del atractivo.....	49
Bosque primario Leonán de Ilucud.....	50
Características del atractivo.....	50
El Rio Chambo.....	50
Laguna de Rocon	50
Chambo Tierra Encantada.....	51
Chambo Tierra Artesanal.....	52
Iglesia de Catequilla.....	52
2.5 Complejos turísticos privados	53
Complejo Turístico la Pampa.....	54
Hostería Rancho Willy's.....	55
Complejo Turístico el Mirador la Piscina.....	57
Complejo Turístico el Vergel.....	57
Aguas Termales de Guayllabamba.....	58
.	
<u>CAPITULO III</u>	59
3. Metodología	59
Método inductivo–deductivo.....	59
Análisis de documentos.....	59
Encuesta.....	59

Entrevista.....	59
Muestreo.....	59
A. Localización y temporalización	60
B. Variables.....	60
C. Operacionalización.....	61
D. Tipo y diseño de la investigación	63
E. Población, muestra o grupo de estudio	63
3.1 Procesamiento de la información.....	64
3.2 Resultados de la encuesta	64
<u>CAPITULO IV</u>	80
4. Guía de establecimientos gastronómicos del Cantón Chambo.....	80
Presentación.....	80
Objetivos.....	80
4.1 Datos socio demográficos del Cantón.....	81
Ubicación.....	81
Extensión.....	82
Clima.....	82
Población.....	82
Barrios.....	82
4.2 Turismo en Chambo.....	83
4.3 Artesanía en el Cantón Chambo.....	84
Establecimientos recreativos.....	84

4.4 La gastronomía de Chambo.....	86
4.5 Metodología de la clasificación de los establecimientos gastronómicos.....	88
4.5.1 Clasificación de los restaurantes	89
<u>CAPITULO V</u>	94
5.1. Conclusiones.....	94
5.2. Recomendaciones.....	95
5.3. Referencias bibliográficas.....	96
5.4. Anexos.....	97

ÍNDICE DE CUADROS**PÁGINA**

Cuadro N°1. Distancias de las vías a diferentes sectores del cantón.....	11
Cuadro N°2. Barrios y comunidades del cantón chambo.....	12
Cuadro N°3. Organizaciones sociales y comunidades del cantón chambo.....	14
Cuadro N°4. Distribución de la población del cantón chambo según áreas.....	15
Cuadro N°5. Distribución de la población según edades.....	16
Cuadro N°6. Población por grupo de edades.....	17
Cuadro N°7. Migración por comunidades.....	21
Cuadro N°8. Pobreza por necesidades básicas insatisfechas.....	24
Cuadro N°9. Servicios de salud.....	27
Cuadro N°10. Situación étnica de chambo.....	29
Cuadro N°11. Festividades del cantón chambo.....	44
Cuadro N° 12. Sexo.....	66
Cuadro N°13. Edad.....	67
Cuadro N° 14. Ocupación.....	68
Cuadro N° 15. Ingresos.....	69
Cuadro N° 16. Conocimiento de la gastronomía local.....	70
Cuadro N° 17. Comida típica más conocida.....	71
Cuadro N° 18. Cantidad de comida.....	72
Cuadro N° 19. Calidad de la comida.....	73
Cuadro N° 20. Precios de la comida.....	74
Cuadro N° 21. Atención en los lugares de venta de comida.....	75
Cuadro N° 22. Lugar preferido para el consumo de comida.....	76
Cuadro N° 23. Información gastronómica.....	77

Cuadro N° 24. Turistas que visitan chambo.....	78
Cuadro N° 25. Formas de difundir la gastronomía local.....	79
Cuadro N° 26. Índice de Guía Gastronómica.....	81

ÍNDICE DE GRAFICOS

PÁGINA

Mapa N° 1. Ubicación del cantón chambo.....	7
Gráfico N° 1. Distribución de la población del cantón chambo según áreas...16	
Gráfico N° 2. Clasificación de tipos de gastronomía.....	32
Gráfico N° 3. Gastronomía tradicional de chambo.....	41
Grafico N° 4. Clasificación del turismo cultural.....	42
Grafico. N°5. Clasificación del turismo comunitario o de montaña.....	48
Grafico N° 6. Clasificación de complejos privados.....	53
Grafico N° 7. Sexo.....	66
Cuadro N° 8. Edad.....	67
Grafico N° 9. Ocupación.....	68
Grafico N°10. Nivel de ingresos.....	79
Grafico N° 11. Conocimiento de la gastronomía local.....	70
Grafico N° 12. comida típica más conocida.....	71
Grafico N° 13. Cantidad de comida.....	72
Grafico N° 14. Calidad de la comida típica	73
Grafico N° 15. Precios de la comida típica.....	74
Grafico N° 16. Atención en los lugares de venta de comida.....	75
Grafico N ° 17. Lugar preferido para el consumo de la comida.....	76
Grafico N° 18. Información gastronómica.....	77
Grafico N° 19. Turistas que visitan chambo.....	78
Grafico N° 20. Formas para difundir la economía local.....	79
Grafico N° 21. Barrios y comunidades de chambo.....	83

ÍNDICE DE ANEXOS

PÁGINA

(Anexo N°. 1). Modelo de encuesta.....	98
(Anexo N°. 2). Guía para entrevistas con propietarios de establecimientos gastronómicos.....	101
(Anexo N°. 3). Iconos para identificar categorías para establecimientos gastronómicos.....	102
(Anexo N°. 4). Guía para identificar establecimientos turísticos gastronómicos.....	103
(Anexo N°. 5). Fichas técnicas de los establecimientos gastronómicos del cantón Chambo.....	104

RESUMEN

Investigación de tipo Inductivo – Deductivo para realizar un inventario de los servicios gastronómicos del Cantón Chambo y elaborar una Guía turística de establecimientos que ofrecen comidas típicas. Se aplicó una plantilla para encuestas a los propietarios de los 14 establecimientos a los cuales se les dio la categoría de segunda, tercera, y cuarta, de acuerdo a las Normas Internacionales de Gastronomía y a 387 usuarios de los servicios para evaluar el potencial turístico; lugares preferidos, calidad en el expendio de comida e información gastronómica el 83% de los encuestados creen que no existe suficiente información gastronómica el 17% considera que si lo hay; el 25% prefieren acudir a una hostería el 43%, a restaurantes. El 19% se sirven en el mercado mientras que el 13% prefieren lugares de venta al aire libre. Un 67% de los encuestados consideran que los turistas que más visitan Chambo son nacionales, un 28% son residentes y un 5% son extranjeros; un 33% dice que la calidad de la comida es buena, el 60% consideran regular; 83% de los encuestados consideran que falta información cultural, ancestral y turística del Cantón.

Esta investigación propone el levantamiento de un inventario turístico gastronómico, mediante una Guía de los locales y establecimientos categorizados, es atractivo e innovador incluye mapa situacional, fotos con una descripción clara y rápida de cada lugar de comidas típicas, nombre del establecimiento, teléfonos, web-Email, horarios de atención

SUMMARY

Research inductive-deductive type to make an inventory of food service in Canto Chambo and develop a guidebook that offer typical food establishments. Template was applied to surveys of owners of the 14 establishments which were given the rank of second, third, and fourth, according to international Food standards and 387 service users. To assess the tourism potential, favorite places, as in the sale of food and dining information, 83% of respondents believe that there is no sufficient information gastronomic 17% believe that if there is, 25% prefer to go to an inn the 43% to restaurants. 19 % are served in the market while 13% prefer retail locations outdoors. 67% of respondents believe that more tourists are visiting national Chambo, 28% are residents and 5% are foreigners, 33% say the quality of the food is good, 60% considered regular, 83% the respondent considered missing cultural information, and tourist ancestral Guangzhou. This research proposes the erection of a gastronomic tourist inventory through a local Guide and establishments categorized, is attractive and quick each place of native food, facility name, phone, web-Email, office hours and owners.

INTRODUCCION

Por medio de este proyecto de investigación se dará a conocer los diferentes servicios gastronómicos del Cantón Chambo, el mismo que está basado en la elaboración de una de Guía de establecimientos gastronómicos, centros turísticos, atractivos siendo un documento muy importante que facilitara información para todos los clientes que visita.

Tomando en cuenta que Chambo posee una oferta de centros turísticos, y gastronómicos que cuenta con una amplia gastronomía típica y exquisita es muy poco conocida por los turistas que lo visitan, cabe recalcar que la información que posee los diferentes establecimientos es escasa por no existir una adecuada guía de información.

Con la memoria realizada se demostrará y ayudara en diversos aspectos: analizar la oferta y demanda y como un apoyo al cambio gastronómico, turístico y económico para el Cantón Chambo. Entonces se propone realizar un “Inventario de servicios gastronómicos del Cantón Chambo para su aprovechamiento turístico sustentable año 2009”

El estudio realizado, dentro de la gastronomía servirá para dar a conocer la rica y variedad de platos típicos tradicionales que se preparan, impulsando al turismo gastronómico, tomando en cuenta que también Chambo es rica en flora y fauna.

Dentro del departamento de turismo la guía propuesta ayudara a la ciudadanía en general para que sea de fácil utilidad, para poder orientar la variedad de la gastronomía, costos, sitios de expendio, lugares turísticos atractivos, y otros aspectos relacionados con la cultura gastronómica del Cantón Chambo.

OBJETIVOS

a) GENERAL

1. Realizar un inventario de los servicios gastronómicos del Cantón Chambo, para elaborar una guía gastronómica vinculada al desarrollo del turismo sustentable local.

b) ESPECÍFICOS

1. Elaborar un diagnóstico situacional de la industria gastronómica de Chambo para conocer su estado, nivel de desarrollo y vinculación con el turismo.
2. Evaluar la potencialidad turística de los servicios gastronómicos de Chambo, y su relación con el turismo.
3. Categorizar los diferentes establecimientos que prestan servicios gastronómicos del Cantón Chambo.
4. Diseñar una guía de establecimientos gastronómicos del cantón Chambo.

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

CAPITULO I

1.1. SITUACIÓN HISTÓRICA

Chambo es uno de los primeros asentamientos de la nacionalidad Puruhá y según datos históricos los Chambas, formaron sus asentamientos en las faldas del monte Leonán, el monte Cubillín y en los márgenes del caudaloso Río Chambo.

ORIGEN DEL NOMBRE

Una revisión señala que el pueblo creó un curato que recupera un nombre Religioso. San Juan Evangelista de Achamba, cambiando la “A” en “O” para la terminación masculina del pueblo e igualmente por que debía ser masculino el nombre de A chambo.

Otra versión dice que en el año 1817 el Presbítero José Joaquín Chiriboga Villavicencio cura de este pueblo, en la inscripción de las partidas en los libros suprimió la “A” inicial y escribió solo Chambo. Por eso desde 1817 se goza de viva voz o por escrito simplemente Chambo.

DESARROLLO DE “ACHAMBA” DESDE 1605

Se adule la existencia de los obrajes en donde se labran paños, bayetas, frezadas, ocupándose en obrajes de los indios de Quimiag, por un jornal tasado por la audiencia de QUITO a los cardadores e hiladores pagaban 12 pesos por año, a los tundidores y tejedores se les paga más.

A partir de la colonia Chambo llego a tener la categoría de guardianía categorizándose desde aquella época de su vocación agrícola, pecuaria, textil, artesanal y recreativa.

CONSOLIDACIÓN DEL ROL AGRÍCOLA DE CHAMBO

Fue a través de la presencia de la iglesia que se introdujeron las variedades de las hortalizas, legumbres que hasta hoy convierten a Chambo en imaginario popular como “La Despensa o el Granero de los Andes”.

Los franciscanos trajeron de los graneros de Quito sus semillas y enseñaron a los “naturales” a sembrar en las tierras de Chambo en donde las bondades de su microclima y la calidad de sus suelos le convirtieron rápidamente en un área dedicada a la agricultura.

FABRICACIÓN DE LOS LADRILLOS Y TEJAS

Los franciscanos de la guardianía de Chambo edificaron un templo y convento que podía lucir en España, empleando ladrillos y tejas por lo que seguramente trajeron de Quito, maestros mayores, carpinteros, albañiles, ladrilleros, tejeros,

estos utilizaron tierras negras de la zona para moldear ladrillos y tejas, quemaron en primeros hornos elementales y aprovecharon de la abundancia de la madera que había alrededor del pueblo para la construcción del pueblo y del Convento.

Los nativos aprendieron con facilidad la manera de cómo hacer los ladrillos y tejas, de modo que esta industria, se convirtió en fuente de trabajo desde el siglo XVII, la que se mantiene casi sin variaciones significativas hasta nuestros días.

ELABORACION DEL LADRILLO

La industria artesanal, del ladrillo resulta de la mezcla de tierra, aserrín y agua, donde son moldeados y se dejan secar por un cierto período de tiempo para finalmente someterlos a altas temperaturas en grandes hornos de leña. Es así como se obtiene uno de los productos de construcción más importantes “el ladrillo”.

CANTONIZACIÓN DE CHAMBO

El propósito de este artículo es ofrecer a los lectores a las nuevas generaciones escolares, universitarias, profesionales, y público en general una breve reseña histórica de la cantonización de Chambo para conocer de una manera didáctica los personajes que invirtieron en el proceso de la transformación política y económica, así participaron de forma activa,

espontanea cívica y en forma desinteresada sin recibir una remuneración o reconocimiento posiblemente por ser gente sencilla, humilde, honrada, trabajadora con interés de ver a su tierra natal en otro ámbito social , pese a no tener influencias o vinculación política pero sin embargo las acciones se encuentran bien encaminadas por un grupo de ciudadanos que conforman el comité.

Chambo como hemos visto, es uno de los asentamientos más antiguos de la provincia de Chimborazo. Los trámites para su cantonización se realizan desde 1940 hasta lograr el pleno reconocimiento oficial desde el 18 de Marzo de 1998 por esta razón se celebra cada año la sesión solemne en el municipio del Cantón.

ANTECEDENTES

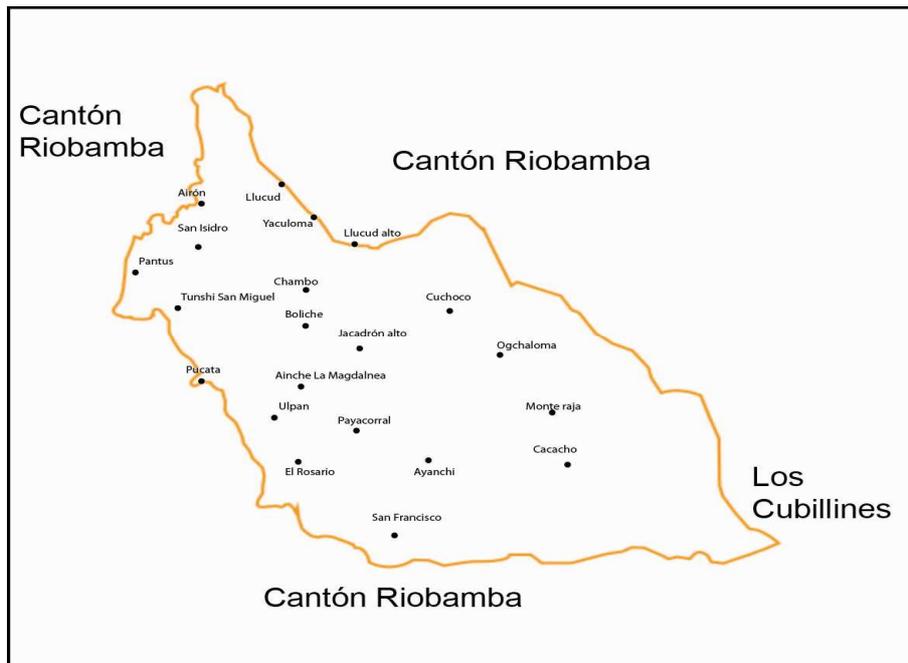
Chambo en la década de los años 80 logra su estructuración urbanística, cuenta con una excelente producción agrícola, ganadera y artesanal del ladrillo, se realiza la apertura de nuevas calles y se amplían las calles existentes, por parte del municipio de Riobamba siendo el Sr. Gustavo Reyes Reyes concejal encargado de las parroquias, y el Sr Gilberto Castillo Paredes como presidente de la junta Parroquial adoquinan las calles principales, se dota de agua potable, alcantarillado, alumbrado público, carretera Riobamba Chambo que se encuentra asfaltada, es decir el cantón cuenta con una infraestructura completa y necesaria, para el desarrollo social y económico de su gente.

1.2. SITUACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y SUPERFICIE

Chambo está ubicado a 8 Km. de la ciudad de Riobamba, capital de la Provincia de Chimborazo, a las faldas de los Montes Quilimás y Cubillines de la Cordillera Oriental, a orillas del río que lleva su nombre. Tiene un clima benigno que favorece a la producción agrícola. Su altitud va desde los 2.400 a 4.730m., límite de las nieves perpetuas de los Cubillines.

MAPA Nº 1. DEL CANTÓN CHAMBO



FUENTE: Investigación personal

FECHA: 15-10-09

ELABORACIÓN: Martha Usca

1

¹ HISTORIA DE CHAMBO www.municipiodechambo.gov.ec/ (consulta 11/ 10/ 2009)

El cantón Chambo se encuentra ubicado, por la cabecera cantonal. La ciudad de Chambo. Al norte con la quebrada de Puchulcahuán, al Sur el Río Daldal afluente del Río Chambo, y las parroquias Pungala y Icto, al este la Provincia de Morona Santiago, al Oeste el Río Chambo, al Noreste con la ciudad de Riobamba. Su altitud va desde los 2.400 a 4.730m, límite de las nieves perpetuas de los Cubillínes, la superficie Posee 161.1 km² que representan el 2.5% de la superficie de la Provincia de Chimborazo. A pesar de contar con una superficie pequeña, su importancia radica en la ubicación geográfica, en la diversidad de pisos climáticos y en la rica producción agrícola ganadera. Su temperatura es de 13°C, con una población urbana de 4.672, rural 5.869 habitantes.¹

TOPOGRAFIA

Su topografía variada permite ubicar tres zonas definidas. El piso bajo (templado sub andino) ubicado junto al Río Chambo que se halla entre los 2.600msnm, donde se destacan las actividades agrícolas más importantes.

El piso medio (frío andino) ubicado entre los 2.900 a 3.400msnm, donde se encuentran ubicadas las más importantes comunidades dedicadas a la actividad pecuaria y agrícola que ha sido motivo del desarrollo del Cantón y el piso alto que va desde los 3.500 msnm. Donde se predominan los páramos y pastos naturales donde la principal actividad de las comunidades es la ganadería y la agricultura, su parte más alta (piso glacial) llega a los 4.711 msnm.

FUENTES HÍDRICAS

Su sistema hidrográfico se origina en los páramos que son fuentes de acequias, riachuelos y ríos que descienden hasta convertirse en tributarios del Río Chambo. De los páramos de Leonán y Huasiloma descienden el Río Puculpala aguas que dan origen a canales de riego del sector Norte y Noreste del Cantón.

De los páramos de Cenerón, Rayo loma y Cacadrúm descienden riachuelos por la quebrada Potrero Piedra o Titaicum, para regar en las tierras bajas.

De los páramos de Boliche, Cacadrúm y San Pedro juntan sus aguas y para formar la laguna de Rocón. De los deshielos del Quilimás y Cubillínes nace el Río Ulpán, aguas que son aprovechadas para regar en las tierras (de haciendas que aún existen).

De los páramos de Achupallas, Tunducasa y Potrerillo se sirven principalmente de la Hacienda de Guayllabamba y de los páramos de la Josefina nace el Río Timbul y el Río Daldal que desemboca en el Río Chambo.

Cabe mencionar la existencia de las fuentes de agua que son aprovechadas para el uso humano como en el barrio de Catequilla y en los páramos de la Josefina tenemos las aguas termales.

CLIMA

Su temperatura media es de 14°C. Teniendo una temperatura en las partes altas de 0°C, la precipitación media anual es de 500 msnm. Su clima es apto para la agricultura, los atractivos turísticos que ofrecen al visitante variedad de oportunidades para disfrutar y encontrarse con la naturaleza.

VIALIDAD

En cuanto a la vialidad, se considerada como un elemento fundamental de la infraestructura productiva, cuenta con una vía asfaltada de primer orden, que lo une con la ciudad de Riobamba (8Km,) y que atraviesa la ciudad hasta cerca del Río Ulpán, podríamos decir que existen tres vías principales, la vía que se dirige a Quimiag, la vía a Catequilla y la vía a Pungalá.

Entre la cabecera cantonal y sus diferentes asentamientos poblacionales existen vías que permiten su re racionamiento. Para atender a los habitantes Chambo cuenta con servicio de transporte de pasajeros, existe una Cooperativa (Chambo) con 21 unidades, dos cooperativas de camionetas. Reina del Carmen y Rey de los Andes con aproximadamente 18 unidades sirven el transporte de carga y rural, en cuanto a transportes pesados (camiones), las mismas cooperativas cuentan con aproximadamente 15 unidades que viajan principalmente a la costa para el sector rural existen dos frecuencias de servicio de transporte, uno en la mañana y otro en la tarde.

Sus hipótesis de desarrollo se construyen a partir de tres ejes de producción agrícola (agropecuaria), comercialización, turismo y cultura.

**CUADRO N° 1 DISTANCIAS DE LAS VÍAS A DIFERENTES SECTORES
DEL CANTÓN**

DESDE CHAMBO A	LONGITUD Km
Airón	4 km
Asactus	2 km
Batan	2 km
Catequilla	2 km
Cubillines	13 km
Chuglin	3 km
El Rosario	9 km
Guayllabamba	7 km
Julquis	4 km
La pampa	2.5 km
Llucud Alto	7 km
Llucud Bajo	6 km
Pantaño	8.5 km
Quiñón	9 km
San Blas	2 km
San Francisco de Chambo	10 km
San Isidro	2.5 km
Shugal	2 km
Pantus grande	10 km
Titaicun	3.5 km
Ulpan	9.5 km
Yaculoma	4 km
Quintus	4 km
El vergel	3 km

FUENTE: Guía Turística de Chambo

FECHA: 15-09-09

ELABORACIÓN: Martha Usca

1.3. SITUACIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA

La división política y administrativa de Chambo se la describe básicamente en torno a los barrios y comunidades. Los primeros a nivel urbano y la segunda a nivel rural. Estas circunscripciones juegan un rol fundamental en la vida social y política del Cantón.²

CUADRO Nº.2. BARRIOS Y COMUNIDADES DE CHAMBO

BARRIOS	
El Carmen	San Juan
Cuba	El Recreo
La Dolorosa	El Paraíso
El Rosario	El Vergel
Catequilla	Batan
Jesús del Gran Poder	Guaructus
COMUNIDADES	
San Francisco	Tunshi
Guayllabamba	Pantaño
Ainche	Pantus
Quiñón	San Miguel de Guaructus
Julquis	Ulpán
Pushig	Llucud
Airón	Asactus
Galte	Titaicun

FUENTE: Guía Turística de Chambo

FECHA: 15-09-09

ELABORACIÓN: Martha Usca

² INEC. VI Censo de Población y de Vivienda, 2001

ASPECTOS ORGANIZATIVOS DEL CANTÓN

El cantón Chambo cuenta con diversas Instituciones que expresan un relativo desarrollo organizativo de la población en relación a otros cantones; los habitantes están vinculados a niveles organizativos, locales, provinciales y nacionales. A nivel urbano se expresan.

- El Municipio de Chambo
- La Jefatura Política del cantón

En el cantón Chambo el municipio es la máxima autoridad reconocida por parte de la población, y está representada por el Alcalde, a él acuden para solucionar problemas no solo relativos a los servicios municipales, sino que se convierte en el importante medio para solucionar problemáticas en todas las áreas que vive la población. Existen organizaciones formadas por los barrios y comunidades del cantón están representadas por una directiva para cada caso. También se ha dividido en organizaciones de mujeres que buscan sus propios objetivos y beneficios para el barrio y la comunidad, además hay organizaciones funcionales denominadas Juntas de aguas básicamente estas se forman en cada una de las comunidades del cantón.

Para el sector religioso se cuenta con organizaciones de catequistas a través de la iglesia asentada en Chambo que realiza una actividad social y también evangélica, A nivel urbano los barrios eligen una directiva barrial, que no tiene mayor legitimidad sino para garantizar las obras de infraestructura que requiere el barrio. En los propios barrios se forman organizaciones de carácter funcional, social y deportivo.

**CUADRO N°. 3. ORGANIZACIONES SOCIALES Y COMUNIDADES DEL
CANTÓN CHAMBO**

COMUNIDADES	ORGANIZACIÓN	CARACTERÍSTICAS
Ainchi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Asociación de trabajadores de Ainchi ➤ Comité de padres y madres de familia ➤ Club de jóvenes las catalinas 	<p>Gremial</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>
Airón	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comité de padres de familia de la escuela ➤ Comité de catequistas ➤ Directiva de la comunidad ➤ Junta adm de agua potable 	<p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>
Jesús de gran poder	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comité pro mejoras de comunidad ➤ Club de futbol "Jesús del gran poder " ➤ Grupo de catequistas 	<p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>
Julquis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Club de mujeres "Alianza y Amistad ➤ Club deportivo de jóvenes "Ecuador " ➤ Pre cabildo de la comunidad 	<p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Territorial</p>
San Pedro de llucud	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Asociación de mujeres ➤ Asociación de agricultores autóctonos ➤ Cabildo ➤ Microempresa agropecuaria ➤ Club de madres 	<p>Social</p> <p>Funcional</p> <p>Territorial</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>
San Antonio de Guayllabamba	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Asociación de trabajadores agrícola "RUMINAHUI ➤ Club de señoritas y jóvenes ➤ Directiva de comunidad ➤ Comité de padres de familia de escuela y jardín ➤ Juntas de agua 	<p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>
San Francisco de Chambo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Asociación de mujeres mushui shungo ➤ Asociación de mujeres nueva era. ➤ Club de mujeres la Delicia ➤ Club de jóvenes el cóndor ➤ Cabildo ➤ Junta de agua 	<p>Social</p> <p>Social</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p> <p>Funcional</p>

FUENTE: Plan Estratégico Cantonal de Chambo

FECHA: 15-06-09

ELABORACIÓN: Martha Usca

El cantón se encuentra organizado a nivel urbano está formado por barrios mientras que en el nivel rural está formado por cabildos, los barrios cuentan con directivas que trabajan para mejorar las condiciones de vida de su población. También cuentan con asociaciones y clubes de carácter funcional social, deportivo, y religioso. A nivel rural los cabildos se constituyen en organizaciones que mantiene la unidad de su gente a través de realización de prácticas tradicionales, como las mingas para realizar obras comunales y familiares. Estas organizaciones mantienen la unidad y representatividad a nivel local.

1.3.1 BASE DEMOGRÁFICA

POBLACIÓN

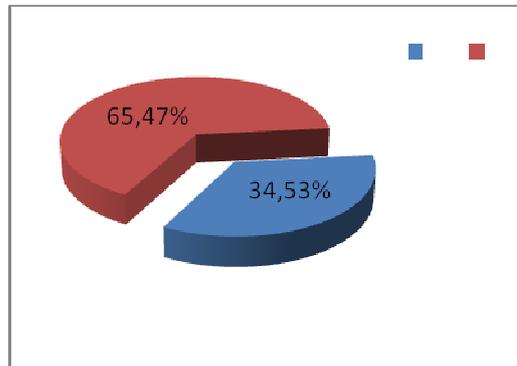
La población del Cantón Chambo es de 10.541 habitantes de acuerdo al informe censal del INEC del 2001 con crecimiento de apenas el 0.67 % inferior al total provincial como al nacional. La población de mujeres es ligeramente superior a la de los hombres (mujeres 5.539, hombres 5.002 Chambo es mayormente rural con un 65% de población y el 35% de sus habitantes son menores de 15 años)

CUADRO Nº. 4. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN CHAMBO SEGÚN ÁREAS

PARROQUIAS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	%
ÁREA URBANA	1.744	1.895	3.639	34,53%
ÁREA RURAL	3.258	3.644	6.902	65,47%
TOTALES	5.002	5.539	10.541	100,00%

FUENTE: INEC
 FECHA: 15-09-09
 ELABORACIÓN: Martha Usca

**GRÁFICO No. 1. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN
CHAMBO SEGÚN ÁREAS**



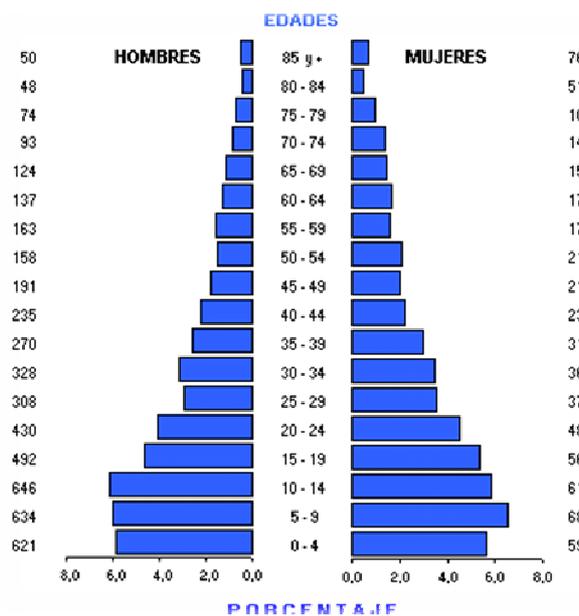
CUADRO Nº.5. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN SEGÚN EDADES

POBLACIÓN	Nº HABITANTES
Hombres	5.539
Mujeres	5.002
Menores a 1 año	221
De 1 a 9 años	2.317
De 10 a 14 años	1.262
De 15 a 29 años	2.652
De 30 a 49 años	2.148
De 50 a 64 años	1.026
De 64 años en adelante	915
Total de la población	10.541

FUENTE: INEC
FECHA: 15-09-09
ELABORACIÓN: Martha Usca

La población del cantón Chambo, según el censo del 2001, es del 2.6% del total de la Provincia de Chimborazo, ha crecido en el último periodo intercensal 1990-2001 a un ritmo del 1.0% promedio anual, el 65% reside en el área rural se caracteriza por ser una población joven ya que 46.1% son menores de 20 años según podemos observar en la pirámide de población por edades y sexo.

CUADRO Nº 6 POBLACIÓN POR GRUPOS DE EDADES



FUENTE: INEC
 FECHA: 15-09-09
 ELABORACIÓN: Martha Usca

1.4. SITUACIÓN ECONÓMICA Y COMERCIAL

En toda sociedad humana, para la obtención de medios económicos para la subsistencia está respaldada por un proceso productivo, de los recursos disponibles en el medio circulante, que elaboran determinados conocimientos

tecnológicos, cosmovisiones y prácticas culturales que les permiten manejar la naturaleza, como una estrategia necesaria para asegurar su sobrevivencia.

La población económicamente activa “PEA” es de 10,541 habitantes de los cuales el 68% se encuentra en el sector rural y el 31% en el sector urbano. La PEA se concentra en el grupo de trabajadores agrícolas, oficiales, operarios, artesanos, y corresponden a un 44%, existiendo un grupo de trabajadores no calificados que realizan actividades que no requieren de especialización y que representan el 38%.

1.4.1. ACTIVIDADES ECONÓMICAS PREDOMINANTES

La población de Chambo se dedica a tres actividades:

1. Producción agrícola, especialmente de hortalizas, frutas, leguminosas y en menor proporción tubérculos y cereales que sirven tanto para el consumo local como para exportarlos a los mercados grandes como: Riobamba, Guayaquil y Quito.
2. La Producción artesanal de ladrillos y tejas, cuyo producto se destina a la provincia del Chimborazo, especialmente Riobamba, y a Ambato y a diferentes lugares del país.
3. Producción ganadera lechera destinada tanto al mercado local como al sector de la costa.

Las tres actividades proporcionan empleo a un buen número de trabajadores,

según el III Censo Agropecuario, Chambo produce un promedio de 20.636 litros diarios de leche y su producto es comprado por las industrias PROLAC y PROLANDIA. El precio promedio de venta por litro de leche es de 0,25 centavos. Sin embargo las fábricas, luego del proceso de pasteurización, lo venden a 0,50 centavos, es decir al doble por lo tanto los productores están siendo perjudicados. En cuanto a la producción de ladrillos, debemos mencionar que ésta es una actividad históricamente asentada en la población de Chambo.

De acuerdo a datos que refieren a los productores, se elabora alrededor de 1'800.000 ladrillos al mes, a pesar de no utilizar al 100% la capacidad, debido a que la demanda del producto ha bajado y también a la instalación sin planificación de nuevas ladrilleras en el sector.

A pesar de que esta actividad artesanal ocupa a un 45% de la PEA, se debe analizar los impactos que está provocando sobre el medio ambiente, al utilizar la tierra como materia prima para la elaboración de ladrillos. La principal característica del sector agrícola, ganadero de Chambo que tienen que competir con la producción procedente de los otros cantones.

Los problemas del sector agrícola se concentran en:

1. La alta tasa de fragmentación de la Unidad de Producción, por la presión demográfica cada vez es menor en tamaño promedio.
2. La presión en el recurso por la intensificación de los cultivos o imposibilidad de descanso de la tierra.

3. Los bajos precios agrícolas para el productor ocasionados por la misma dinámica de la competencia y sobre producción nacional.
4. Márgenes de utilidad mínimos ya que el intermediario gana más en proporción a su esfuerzo e inversión.
5. Malas prácticas productivas ligadas al excesivo uso de fertilizantes y otros insumos químicos.
6. Limitaciones crediticias, es el mínimo número de créditos. Tal como ocurre en toda la provincia el financiamiento de las actividades agrícolas es escaso.
7. El cambio de clima que se ha dado en los últimos años, los agricultores vienen observando un cambio radical en el comportamiento del clima, ha cambiado las estaciones climáticas, los meses de sequía son más largos o en su defecto el período de lluvias es muy corto y muy intenso esto entre otras cosas, ha ocasionado que el agua se vuelva un bien más escaso“ y necesario

Gracias a esta aglomeración de problemas (muchos de ellos irresolubles), se puede entender otro tipo de situaciones como:

1. El abandono de las actividades agrícolas, y la falta de trabajadores agrícolas.
2. El ascenso de la migración.
3. El cambio y proliferación hacia nuevas actividades por parte de los productores agrícolas.

CUADRO N.º 7. MIGRACIÓN POR COMUNIDADES

COMUNIDAD	POBLACION MASCULINA			POBLACION FEMENINA			POBLACION TOTAL		
	TOTAL	MIGR	%	TOTAL	MIGR	%	TOTAL	MIGR	%
AIRON	177	9	5.08	175	6	3.43	352	15	4.26
AINCHI	249	8	3.21	268	8	2.99	517	16	3.09
ASO. RUMIÑAHUI	97	17	17.53	105	10	9.52	202	27	13.37
JULQUIS	86	4	4.65	62	5	8.06	148	9	6.08
JESUS DEL GRAN PODER	105	9	8.57	111	3	2.27	216	12	5.56
ULPAN	144	8	5.56	155	5	3.23	299	13	4.35
SAN PEDRO DE LLUCUD	306	17	5.56	319	17	5.33	625	34	5.44
SAN FRANCISCO DE CHAMBO	229	21	9.17	269	18	6.69	498	39	7.83
SAN FRANCISCO DE GUAYLLABAMBA	197	13	6.6	262	9	3.44	459	22	4.79
TOTAL	1.590	106	6.67	1.726	81	4.69	3.316	187	5.64

FUENTE: INEC
 FECHA: 15-09-09
 ELABORACIÓN: Martha Usca

1.4.2. RECURSOS NATURALES

En la Provincia de Chimborazo y en el Cantón Chambo particularmente se vive un proceso muy acentuado de degradación de los recursos naturales como el suelo, agua y aire, la utilización de químicos de manera indiscriminada es una de las causas que a mas de destruir la capa fértil pone en riesgo la salud humana, por lo que se debe trabajar en capacitar a los agricultores y en la introducción de paquetes tecnológicos ambientalmente amigables.

Si bien Chambo no cuenta con un inventario real y completo de todas la riquezas naturales, culturales e históricas que se pueden difundir como potencialidades turísticas, sin embargo dispone de una gran reserva de recursos naturales que pueden ser conservados y manejados como fuentes alternativas para la generación sustentable de empleo e ingresos para el cantón. Así posee una tierra de muy buena calidad, que es utilizada tanto en las actividades agropecuarias como también en la producción de ladrillos y tejas, tiene agua en cantidad suficiente tanto para el consumo humano como para la actividad agrícola.

El turismo es un tema nuevo que despierta mucha expectativa y hay razón para ello pues dispone de bosques y paisajes hermosos. Lamentablemente estos recursos están siendo sometidos a presión, especialmente por las ladrilleras, que cortan los árboles para convertirlos en leña a ser usados en los hornos para quemar ladrillos.

RECURSOS PRODUCTIVOS

El Cantón Chambo cuenta con varios recursos productivos como: talento humano, tierra, agua, saberes ancestrales y populares, dinero circulante, atractivos turísticos entre otros; los cuales han contribuido a lo largo de los años para procesos de desarrollo económico y social del cantón sin mayor dependencia externa. Una de las virtudes del cantón es que sus sectores son productivos como en agropecuaria y artesanal, en donde está concentrada la mayor población económicamente activa, se desarrollan a partir de los recursos propios del cantón en su gran mayoría.

PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Gracias a la bondad de nuestros suelos y el agua disponible, la producción agrícola es la principal fuente de ingresos económicos de la población, y una de las fuentes proveedoras de alimentos para el país. Encontramos gran variedad de cultivos como: cebolla blanca, cebolla colorada, remolacha, rábano, arveja, lechuga, zanahoria, brócoli, col, coliflor, cilantro, fréjol, tomate riñón, tomate de árbol. La producción pecuaria se basa especialmente en la producción de leche y cárnicos.

De acuerdo a la situación, Chambo requiere concentrar esfuerzos para mejorar las siguientes áreas:

1. **Sector agrícola ganadero.** A través de un proceso de capacitación y tecnificación de las actividades, así como de organización de los pequeños productores para la formación de microempresas que incentiven las cadenas productivas, mejoren la infraestructura local así como la comercialización.
2. **Sector turístico.** Mediante la inversión en infraestructura la promoción y difusión a nivel local, regional y nacional de los atractivos turísticos, la protección de las reservas ecológicas.
3. **Sector artesanal.** Capacitación para el uso de metodologías alternativas para la producción de ladrillos, fortalecimiento de la organización gremial para delinear acciones que mejoren los procesos de elaboración y comercialización.

1.5. SITUACIÓN SOCIAL

Pobreza

La pobreza por Necesidades Básicas insatisfechas de acuerdo a datos recogidos por el INEC en el año 2001, alcanza el 71,83%, mientras que la extrema pobreza por NBI se inscribe un 42,47% que en la realidad es preocupante.

Si comparamos con los datos de la Provincia, en donde la NBI alcanza un 67,35% y considerando que Chambo es una región agrícola, ganadera.

CUADRO N°. 8 POBREZA POR NECESIDADES BÁSICAS INSATISFECHAS

CANTÓN / PROVINCIA	%
CHAMBO	71.83 %
CHIMBORAZO	67.35 %

FUENTE: INEC
FECHA: 15-09-09
ELABORACIÓN: Martha Usca

1.5.1 EDUCACIÓN Y ANALFABETISMO

La educación es una de las áreas más vulnerables de la realidad nacional, en el caso particular de Chambo los índices de analfabetismo, escolaridad, acceso a la educación pre escolar, profesionalización de la población son un reflejo de la pobreza, de la inequidad de género y de la desigualdad económica y social. Un

pueblo que no invierte en educación, no invierte en su desarrollo. Si bien el analfabetismo es de un 17,65%, es preocupante que las mujeres siguen teniendo menores posibilidades de acceso a la educación en relación a los hombres.

De acuerdo a datos proporcionados por el Departamento de Estadística de la Dirección de Ecuación de Riobamba, tan solo 81 niños se encuentran matriculados en el nivel pre primario a inicios del año lectivo 2005 - 2006.

Otro dato relevante es que de la población educada tan solo 50.44% tiene la enseñanza primaria completa, pero lo más sorprendente es que apenas el 10,57% tiene secundaria completa y un insignificante 8,01% tiene instrucción superior. Es decir, el problema está en llegar a culminar la enseñanza intermedia ya que es entre los 12 y 18 años de edad donde se produce la mayor deserción estudiantil.

Existen dos instituciones que brindan servicio en el nivel pre primario, diez en el nivel primario y una para el nivel medio. Además existe un Colegio a Distancia y un Centro de Formación Artesanal.

Cabe mencionar que el perfil de los bachilleres que egresan de las instituciones no es compatible con las actividades económicas productivas de la zona por lo que es importante realizar una revisión del pensum de estudios.

Por último, la calidad de la educación guarda relación con la calidad de los contenidos y la formación de los maestros. Por ello los profesores deben comprometerse a elevar su perfil de desempeño para hacer de la docencia un compromiso de trabajar por el mejoramiento de la calidad de la vida de todos, preparando a niños y jóvenes para aportar positivamente en el desarrollo local.

1.5.2. SITUACIÓN DE ACCESO A VIVIENDA Y SERVICIOS BÁSICOS Y CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS

De acuerdo a los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda fue realizado en el país (2002), El Cantón Chambo presenta una base piramidal ancha, a expensas de la población escolar y adolescente. En total los menores de 14 años de los 10.541 habitantes representan el 36%. La tasa de crecimiento anual de la población para el período 1990-2001, fue el 1%.

La población masculina alcanza el 47,45%, mientras que la femenina el 52,55%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 23,7%, mientras que en varones: 10,55%.

SERVICIOS BÁSICOS

1. Tienen acceso a la red de alcantarillado, el 39% de las viviendas.
2. Disponen de servicio higiénico exclusivo, el 41,81% de los hogares.
3. Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 36%.
4. Energía Eléctrica 89,44%.
5. Servicio telefónico 6,88%.
6. Servicio de recolección de basuras: 31,16% de las viviendas.

El número de viviendas asciende a 3.585 de las cuales 2.559 se encuentran ocupadas con 10.533 personas presentes. Si la población total es de 10.541 habitantes, esto nos da como resultado que en el cantón existe prácticamente el mismo número de viviendas que de hogares.

1.5.3. SALUD

Para realizar el análisis de la situación de los servicios de salud, hemos relacionado las variables de número de centros de salud, número de personal de salud y atención.

Chambo presenta una oferta de salud que no satisface la demanda de la población del cantón, en infraestructura cuenta con dos subcentros y un puesto de salud ubicados en la cabecera cantonal, en el barrio de san Pedro de Llucud y en San Francisco. Chambo también cuenta con una clínica privada.

CUADRO Nº.9 .SERVICIOS DE SALUD

LOCALIZACION	TIPO	CANTIDAD
Chambo	Clínica privada	1
San Francisco	Subcentro de salud	1
Llucud	Puesto de salud	1

FUENTE: INEC
FECHA: 15-09-09
ELABORACIÓN: Martha Usca

Para la atención cuenta con dos médicos, dos odontólogos, una enfermera y una laboratorista.

Las enfermedades más comunes de la población son afecciones respiratorias, parasitosis, desnutrición, gastropatías, entre las más significativas. Según las estadísticas la mortalidad infantil es alta y equivale a 121 por mil nacidos vivos, igual es preocupante la tasa de desnutrición infantil que asciende al 45.07%. La causa principal es la alimentación baja en proteínas y calorías.

Si Combinamos las variables entre educación y salud tenemos que casi la mitad de los niños menores de cinco años no tiene un adecuado régimen alimentario y por tanto su desarrollo psico-motriz así como sus capacidades intelectuales se encuentran afectados, aquello se refleja sobre todo en los índices de rendimiento escolar.

Medicina Tradicional

Esta medicina se da por las experiencias de nuestros mayores transmitidos de escritos verbales o de generación en generación está basada por plantas y animales propios de cada región siendo fuente de curación. Los curanderos creen el poder de los espíritus y la naturaleza combinan la terapia y lo religioso con el empleo de hierbas, objetos, imágenes, velas, inciensos, y colonias que utilizan durante el tratamiento.

Este tipo de rituales estaba presente en nuestras culturas que habían descubierto y lo practicaban, la sabiduría andina en el manejo de plantas medicinales se la encuentra a nivel comunitario.

Medicina Natural

La sabiduría de nuestros ancestros sobre las plantas que curan eran muy importantes de su cultura y hoy es una alternativa de bajo costo para curar enfermedades aprovechando los recursos que nos da la naturaleza, hay que saber utilizarlas y prepararlas es fácil de conseguirlos.

1.5.4 RAZA

Según una fuente de Internet consultada, la situación étnica en Chambo se expresa de la siguiente manera:

CUADRO N°.10. SITUACIÓN ÉTNICA DE CHAMBO

CATEGORÍAS	CASOS	%	ACUMULADO %
Indígena	830,418	6.83	6.83
Negro (Afro-americano)	271,372	2.23	9.06
Mestizo	9,411,890	77.42	86.49
Mulato	332,637	2.74	89.22
Blanco	1,271,051	10.46	99.68
Otro	39,240	0.32	100.00
TOTALES	12,156,608	100.00	100.00

FUENTE: INEC
FECHA: 15-09-09
ELABORACIÓN: INEC

El 6.83% de la población se considera indígena. El 2,23% cree que es afro americano. El 77,42% dice que es mestizo. El 2,74 considera ser mulato. El 10,46% se considera de raza blanca y de otras razas apenas el 0,32%.³

³ SITUACIÓN ÉTNICA *DiagNecesBasCantonChambo.pdf* www.munimadrid. (consulta 11/10/2009)

CAPITULO II

2. CONCEPTO DE LA GASTRONOMÍA

Dentro de la gastronomía existe una relación muy estrecha entre la cultura y los alimentos. Ya que la diferencia que existe entre un cocinero y un gastrónomo, es que el gastrónomo se encarga del estudio de los alimentos, el cocinero se encarga de realizar y manipular los alimentos siendo una sabiduría o habilidad que tienen las personas sobre las costumbres de algún pueblo, esta habilidad puede servir para la vida cotidiana de la gente en sus hogares, esta ciencia se encarga del estudio de la alimentación humana enmarcada en el contexto cultural, a la cual le da mucha importancia; por ende no todo cocinero es un gastrónomo, también se encarga del estudio de la relación entre cultura y el alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo del estudio de dicha disciplina.

Los primeros estudios de la gastronomía fueron en la prehistoria. Antes de que existiera el fuego ya que antes de esto las personas solo se alimentaban de frutos, raíces, tallos, y hojas de los árboles, después del fuego las personas se alimentaron de carne y otros alimentos gracias a que podían cocinarlos, en resumen este fue el principio de la gastronomía ya que con la entrada del fuego se empezó a combinar y mesclar alimentos.

La cocina es un arte, denominado “arte culinario”, que consiste en la preparación de alimentos, por medio de técnicas, y recetas, con diferentes tipos de cocina, porque existen consumidores con diferentes preferencias, además podemos clasificar a la comida por regiones, pues ésta se relaciona mucho con las costumbres y la cultura de cada de cada región y sociedad, cada una con sus propias características.

2.1. CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA GASTRONOMÍA

GRÁFICO Nº 2. CLASIFICACIÓN DE TIPOS DE GASTRONOMÍA



FUENTE: Investigación personal

FECHA: 15-09-09.

ELABORACIÓN: Martha Usca.

2.1.1. Gastronomía Vegetariana

La gastronomía vegetariana es aquella que se utiliza ingredientes que cumplen criterios vegetarianos, excluyendo la carne y los productos derivados de tejido animal. Para el ovo-lacto vegetarianismo (el tipo más común de vegetarianismo es del Occidente) están permitidos los huevos y los productos lácteos, tales como la leche y el queso. Las formas más estrictas de vegetarianismo son el veganismo y el frugivorismo, que excluyen todos los productos animales, incluyendo los productos lácteos y la miel, e incluso algunos azúcares refinados que se filtran y blanquean con carbón de hueso.

2.1.2. Gastronomía Macrobiótica

La alimentación macrobiótica se define como una forma de comer basada en el principio del equilibrio del Yin y el Yang, que consiste en una adaptación de las tradiciones culinarias del Extremo Oriente, donde la alimentación, la medicina presentan principios equivalentes a los de la alimentación macrobiótica en la mayoría de las cocinas ancestrales del mundo en la costumbre occidental (en especial el hecho de tomar cereales y gramíneas como alimento, en forma de grano o de harina).

Este tipo de alimentación depende de la calidad de nuestra vida tomando conciencia algunos principios básicos se debe comer cuando se tiene hambre y la cantidad necesaria, consumir alimentos propios del medio en que se vive y de temporada, consumir los alimentos menos manipulados posibles (productos integrales sin adobos ni productos químicos).

2.1.3. Alta Cocina

Se requiere un gran oficio y un dominio de las técnicas, en la que se usan siempre productos de gran calidad, en ocasiones de elevado precio. La alta cocina se originó en las clases nobles anteriores a la Revolución Francesa y posteriormente encontró en los restaurantes.

La alta cocina vivió un gran cambio durante el siglo XX a través de la Nouvelle Cuisine (o Nueva cocina), la cual hace referencia a una nueva forma de cocinar los productos basados en la creatividad y la imaginación.

Hay un especial interés por las texturas de los alimentos y potenciar, de los sabores originales, empleando salsas ligeras, que da importancia a la mezcla de sabores que da una característica especial a los platos.

Esto dio como resultado un movimiento que liberó a los chefs y permitió la creación de nuevos estilos o formas de cocina. Así fue como el chef empezó a ser conocido por los comensales y de esta manera se convirtió en un artista culinario. Esta actividad tiene como condimento tres elementos esenciales: amor, dedicación, e ingenio.

2.1.4. Cocina Clásica o Moderna

Según estudios realizados, se empezó a cocinar hace más de 300.000 años utilizando el método que mide el carbón, fue entonces cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

Estilo correspondiente al periodo de la alta cocina que va desde finales del siglo XVIII hasta la década de 1960.

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones, de esta manera las personas entraban en contacto con personas de otras regiones, que se producía un intercambio de

ideas y costumbres, de esta manera se va progresando el desarrollo en la preparación de las comidas que se da desde la cultura de los egipcios.

La gastronomía clásica o moderna sigue teniendo preferencia, y esta tiene la ventaja de que no es exclusiva de un solo país, sino que abarca varias zonas con una amplia gastronomía tradicional.

2.1.5. Gastronomía Típica

En los tiempos de nuestros antepasados la gastronomía era muy común, es decir donde se realizaba bautizos, matrimonios y en toda actividad que nunca podía faltar el caldo de gallina criolla, el ají de cuy, y la chicha de jora. Eran conocidos en los puestos de comida y platos especiales, ricos bocados muy bien adobados. El cuy previamente adobado e insertado en un palo que recorre su cuerpo y es expuesto al ardiente carbón.

2.1.6. Gastronomía Andina

Es una de las costumbres culinarias radicada del Altiplano andino, la fritada es el plato típico que se degusta en todos los restaurantes del cantón, otros platos es las papas con cuy, cecina (filete de carne seca al sol), las tortillas de maíz, el hornado, el morocho con leche, machica, la chica dulce de jora, el yanito en las comunidades, son la mezcla de granos cocinados (habas, mellocos, mote, ocas, fréjol) y el tostado

La cocina andina ha sobrevivido generación tras generación desde la época de los quechuas y los aymaras, Así el fuego es considerado como la QERI AWICHA, o diosa de la cocina, como la abuela o madre que alimenta a sus hijos. En el mundo andino se cocina para “llenar el alma más que el estómago”

La cocina andina invita a probar sabores vinculados con la tierra, gracias a sus productos autóctonos y locales, tales como las carnes, tubérculos, hierbas y granos, que son empleados en gran variedad de platos que ensalzan el saber hacer de la cocina tradicional. Y todo ello porque la gastronomía de los Andes sobrevivió a la colonización y fundió a través de mil formas diferentes.

2.1.7. La Gastronomía de Chambo

La gastronomía del Cantón Chambo, constituye un hecho cultural que cuenta con alimentos existentes en ecologías diversas y el proceso mediante el cual estos alimentos son transformados y procesados por el ser humano bajo determinadas técnicas de conocimientos y “secretos” aprendidos a lo largo del tiempo, el arte culinario, “más que una forma de subsistencia es un modo de vida”. Es el resultado de un saber, transmitido de generación en generación, que le permite a la persona manipular los alimentos que le ofrece su entorno, para la creación de platos específicos.

Chambo cuenta con una amplia y rica gastronomía en su preparación, variada en su oferta y de gran tradición sociocultural.

2.1.8. Gastronomía Tradicional de Chambo

Existe una fuerte tradición gastronómica, la transmisión de los conocimientos en la preparación de las diversas comidas propias o adaptadas que se han convertido en exclusivas de dicho cantón.

La comida tradicional se aprecia tanto en las zonas rurales como en las zonas urbanas. En los sectores mestizos como en los indígenas, esto garantiza su gran variedad.

Por ejemplo, mientras los mestizos de las zonas urbanas incorporan en su dieta diaria el consumo de pan, lácteos o frutas durante la mañana o a media tarde, así como carne, tubérculos y granos durante el almuerzo y la merienda; los campesinos e indígenas basan su alimentación con productos agrícolas sembrados al interior de la parcela. Son notables el uso de verduras como coles, lechugas, tubérculos, papas, mellocos, zanahorias y remolachas; granos como el maíz, morocho, fréjol, arvejas y chocho. Adicionalmente consumen habas y otras hortalizas.

El cuy es el plato fuerte de la gastronomía campesina e indígena. Pero en los últimos años, además se ha convertido en una alternativa para obtener ingresos económicos este pequeño animal es un producto alimenticio de bajo costo de producción.

Chambo por sus lugares atractivos cuenta con criaderos de truchas y pescados por ende ofrece una gastronomía variada y completa.

Platos típicos

Según investigaciones. El plato típico dentro del cantón es toda "comida o bebida que representa los gustos particulares de cada cliente, comunidad, región, o provincia que contiene diferentes ingredientes fácilmente elaborados

y cultivados en el cantón o región, o ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estos pueblos, se considera como plato fuerte a las papas con cuy hecho con salsa de maní por otro lado la fritada con tostado, el hornado y las tortillas de maíz, es lo que más consumen los turistas y visitantes.

Sopas tradicionales

En cuanto a sopas se refiere lo tradicional es el caldo de de gallina criolla, el yaguarlocro, y el caldo de cuy que se considera como un “alimento nutritivo”. La elaboración de este plato se relaciona directamente con las destrezas culinarias. De esta manera la sopa se disfruta todos los días a la hora del almuerzo. También se consume otro tipo de sopa como la de sopa de quinoa con carne de cuy, y locro de habas para los indígenas y campesinos.

En varias comunidades campesinas se preparan diferentes sopas siendo muy común a la hora del almuerzo. También es común en los sectores indígenas la preparación de arroz de cebada cocinado con nabo, col, papas, mellocos y cebolla blanca, cabe destacar que la economía de estos sectores es muy baja que lo impide comer carne al diario. En cambio los mestizos suelen preparar este mismo plato sazonado con espinazo de puerco o carne de res, siendo estos alimentos excesivos para los sectores campesinos e indígenas que crían sus pocos animales para la venta o para el consumo festivo.

Las papas con cuy

Es un plato muy apetecido por propios y extraños que nos visitan, este exquisito plato se prepara de la siguiente manera:

Primeramente se mata al animal luego se pela en agua caliente y se lavar bien después se lo condimenta bien con ajo, sal, comino, se hace al carbón. Aparte se prepara las papas con salsa de maní condimentándole con cebolla blanca achiote culantro y la pasta de maní finalmente el plato se sirve en un plato grande las papas un pedazo de cuy grande y la salsa de maní y no podía faltar la chicha de jora.

La fritada.

En todos los rincones de la Provincia, el puerco es consumido por el mestizo bajo distintas formas, empleándose su grasa, para todo tipo de frituras, el puerco constituye el alimento más representativo de la gastronomía chambeña. Así entre los platos fuertes que el mestizo suele consumir constantemente la fritada, los chicharrones, el picante de puerco y las tortillas.

La fritada se expende al público preferentemente en fondas esparcidas en todo en cantón Chambo.

Bebidas tradicionales

Dentro de nuestro cantón la preparación de bebidas tradicionales para acompañar los diferentes platos o para ingerirlas a cualquier hora del día, es todavía común, la chicha de jorra que se lo prepara con días de anticipación esta tradición se lo transmite de generación en generación pese al nivel de venta de las gaseosas.

Además de los jugos de fruta o de los tradicionales los habitantes suelen consumir colada de avena, colada de manzana, colada de zapallo, dulce morocho con leche, dulce de capulí “jucho”

La “Chicha de jora”.

Esta bebida constituye un verdadero ícono tradicional y característico del cantón Chambo. Existe una creencia muy extendida que le otorga un “poder energizante” y hasta afrodisíaco a dicha bebida.

El secreto de esta delicia se halla en el maíz, el cual se tiene que dejar secar bien y lo que brota de el después se lo muele, para luego ser utilizado en la preparación de la chicha, lo demás es solo panela, agua, se le puede agregar a la chicha una hoja aromática de ishpingo, le dará más sabor. Se suele emplear el morocho para la elaboración de dulce de morocho con leche. Al grano molido lo ciernen, lo cocinan con leche, clavo de olor, canela, azúcar y pasas, y lo dejan hervir por diez minutos.

GRÁFICO Nº 3. GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE CHAMBO



PLATOS TÍPICOS

Hornado



SOPAS TRADICIONALES

Caldo de Cuy



PAPAS CON CUY



BEBIDAS TRADICIONALES

Chicha de jora

FUENTE: Investigación personal.
FECHA: 15-09-09.
ELABORACIÓN: Martha Usca.

2.2. Turismo en Chambo

Chambo, la Señora del Agro, es un cantón de la provincia del Chimborazo, muy conocido por sus cualidades agrícolas y por sus hermosos parajes que lo hacen muy visitado por turistas nacionales y extranjeros.

Se encuentra ubicado en el noroeste de la provincia, a 8 Km de la ciudad de Riobamba. Tiene una superficie de 162 Km². Su altitud varía entre los 2.400 a 4.730 msnm, con temperaturas que fluctúan entre 0 y 15° C. Limita al norte, al oeste y al sur con el cantón Riobamba y al oeste con la provincia de Morona Santiago

Es uno de los cantones más pequeños de la Provincia del Chimborazo. Sin embargo registra un importante potencial agropecuario y turístico.

2.3 Turismo cultural en Chambo

En los últimos años, el concepto de turismo ha ido transformándose con el paso del tiempo junto al tradicional turismo de sol y playa.

El turismo cultural es un proceso social que tiene como elemento distintivo la referencia al conjunto de procesos simbólicos que denominamos "cultura", así como sus productos. El concepto de "lo cultural" está fuertemente vinculado a una idea de "patrimonio" entendido preliminarmente, como el uso o posesión de los bienes producidos como consecuencia de estos procesos "culturales". El "patrimonio" puede constituir una importante fuente de beneficios para las comunidades.

GRAFICO Nº 4 CLASIFICACIÓN DEL TURISMO CULTURAL



FUENTE: Investigación Personal
FECHA: 28-10-09.
ELABORADO POR: Martha Usca.

Fiesta. Es un espacio social, caracterizado por poner un alto a las actividades corrientes, así como por "disfrazar" y dotar a las personas de papeles distintos de los que se tienen en la cotidianidad.

Al ser capaz de convocar a gran cantidad de gente, reuniendo a actores sociales heterogéneos, cuya participación no puede separarse de la forma en que se desenvuelven comúnmente las relaciones sociales, la fiesta constituye, una “puesta en escena” o representación de lo social.

La actualización de valores socialmente aceptados y la ratificación de símbolos que se comparten durante el encuentro o reencuentro de coterráneos, posibilitados por la fiesta, reconstituye y preserva la memoria colectiva, así como los referentes sobre la base de los cuales, en parte se construye y reconstruye la identidad.

Por otro lado, como parte de la cultura, la fiesta y todos sus elementos están expuestos a los cambios del contexto donde se desenvuelven. En la misma ciudad como en el cantón en general, el efecto de la crisis económica se siente, por ejemplo, en la reconfiguración del priestazgo y las tendencias a su “institucionalización”, un mecanismo para financiar las fiestas y evitar que desaparezcan.

Fiestas del Cantón Chambo Chambo es conocida como la tierra de brujos, y de los shamanes, místicos y videntes. El cantón conserva una gran variedad de festividades cívicas, religiosas y culturales en las cuales se generan y consumen gran variedad de platos típicos. Estas fiestas constituyen un gran momento para difundir la gastronomía local y dinamizar la economía del lugar. Las fiestas más importantes se aprecian en la siguiente tabla.

CUADRO Nº 11 FESTIVIDADES DEL CANTÓN CHAMBO

MES	CELEBRACIÓN
-----	-------------

Enero	Se celebra las fiestas de rey de reyes en honor al niño Jesús.
Febrero	Desfile de las fiestas de carnaval
Marzo	Desfile del chagra
Marzo	Desfile de Cantonización de Chambo
Abril	Semana santa, capitanaía, pascua
Julio - Agosto	Fiestas en honor a la Virgen de Carmen
Octubre	Siembras de maíz
Noviembre	Día de los difuntos
Diciembre	Navidad – fin de año

FUENTE: Investigación Personal
FECHA: 28-10-09.
ELABORADO POR: Martha Usca.

Fiestas tradicionales y religiosas. Durante el período colonial, una de las estrategias para evangelizar a la población indígena fue inculcarles la devoción a los diferentes santos del panteón católico, a los cuales las propias formas de culto de los conquistadores, como la talla de imágenes que los evocaran, se mostraban tangibles y más aprehensibles que la idea de un Dios abstracto.

Así al fundarse cada localidad, se le destinaba un santo patrono cuya devoción, como es característico de la religiosidad popular, se configuró a través del tiempo de acuerdo no solo a la doctrina cristiana, también a las circunstancias concepciones y aspiraciones de los “convertidos” o nuevos católicos.

De esta manera tanto el Cantón Chambo como en la provincia de Chimborazo, los registros oficiales de la Iglesia en los que se relata quienes fueron en vida los santos y los méritos que realizaron para merecer su nombramiento como

tales, han cedido lugar a las leyendas populares que explican su llegada a los diferentes pueblos y en donde se los “humaniza”, atribuyendo a sus imágenes características propias e imputando a su carácter, cualidades o defectos.

Semana Santa. Signo de fe representado por procesiones con las imágenes de la Virgen de las Dolores, San Juan, María Magdalena y el Señor de la Agonía en el Santo Sepulcro, cada año los sacerdotes realizan una representación del Monte Calvario y la resurrección de Cristo a través de escenarios que permiten revivir dogmas de fe.

Fiestas de la Virgen del Carme. Se celebran en Catequilla, a inicios de la primera semana del mes julio y se extienden hasta la segunda semana del mes de agosto, durante este período se realizan peregrinaciones, eucaristías, verbenas populares, juegos pirotécnicos y corridas de toros todos los fines de semana acompañados de bandas de pueblos y colchas como premios para los mejores toreros.

En el mes de diciembre se celebra la fiesta “de los Diablitos” en honor a San Juan Evangelista patrono del cantón.

Los Priostes utilizan vestimentas tradicionales y representan las jerarquías de Capitán, Sargento, Alférez y Paje, acompañados por bandas de pueblo y danzas recorren las principales calles del cantón invitando a los espectadores a participar de las verbenas populares y juegos pirotécnicos.

Fiestas de carnaval y cantonización. Se celebran en febrero y marzo respectivamente, llena de comparsas, desfiles bailes populares, bandas de pueblo, corrida de toros y juegos pirotécnicos.

Santuario de Nuestra Señora de la Fuente del Carmelo de Catequilla

Fue construida en honor a la Virgen de Carmelo, su arquitectura de forma ecléctica posee dos pisos, el primero es usado como catacumba, en el segundo se encuentra la imagen de la Virgen impregnada sobre una imponente roca de 2m de altura por 1.50 de ancho, con un altar tallado en fina madera.

La Iglesia Matriz. Declarada recientemente como Patrimonio Cultural por los Ministerios pertinentes, fue construida desde 1890 hasta 1920, posee ventanales, pilares y torres que corresponden al estilo neoclásico, hacia el interior su estilo arquitectónico comprende el gótico. La iglesia se divide en tres naves las cuales poseen retablos de tendencia barroco finamente tallados en madera natural, con imágenes religiosas de los santos como San Juan Evangelista patrono del cantón. Posee cuatro campanas: dos grandes y dos medianas

Fiestas cívicas. Las diferentes fiestas de conmemoración de la fundación e independencia. El punto central lo constituyen los desfiles cívicos donde se dan cita las instituciones gubernamentales, educativas dedicadas a diversas actividades que se conciben como parte importante del Cantón Chambo en las cuales se preparan carros alegóricos y comparsas para la ocasión.

2.4. Turismo comunitario y de montaña

El Turismo comunitario es considerado hoy por hoy aquella actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas

agricultura, construcción, fabricación y de los sectores públicos, privados para proporcionar los bienes y servicios utilizados por los turistas.

Se caracteriza en que una parte considerable del control y los beneficios están en manos de los miembros de las comunidades. El Turismo Comunitario surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, indígenas, "mestizas" o afro descendientes propias de nuestro país, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias, defender y revalorizar los recursos culturales , naturales. Debe ser ante todo una actividad económicamente rentable ambientalmente responsable e incluso, generadora de ingresos y empleos dignos y calificados. La demanda social turística evoluciona rápidamente hacia productos turísticos más respetuosos del medio ambiente, de la población local y de su cultura. Las comunidades locales también se han dado cuenta de la oportunidad que representa la acogida de nuevos turistas.

2.4.1. El Turismo Comunitario se caracteriza por:

1. Participación de la población local en todas las etapas del proceso
2. Repartición de beneficios económicos hacia la comunidad.
3. Posibilidad de un verdadero diálogo intercultural (conocimiento mutuo).
4. Respeto al medio ambiente y la Biodiversidad.
5. Respeto a la identidad y cultura del pueblo.
6. Fortalecimiento de las sociedades

GRAFICO. N°5. CLASIFICACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO O DE MONTAÑA



LOS MONTES CUBILLINES



LAS LAGUNAS DE ROCON



BOSQUE LEONAN DE LLUCUD



EL RIO CHAMBO



CHAMBO TIERRA ARTESANAL



CHAMBO TIERRA ENCANTADA

FUENTE: Investigación Personal
FECHA: 28-10-09.
ELABORADO POR: Martha Usca.

Las Montañas de los Cubillines. .

Los cubillines se levantan en el Este del Cantón Chambo, es un conjunto de

cumbres llenas de misterios, leyendas, son muy visitadas por turistas que llegan a acampar y disfrutar no sólo de las mismas montañas sino del emocionante y colorido viaje. Los Cubillines forman parte del Parque Nacional Sangay, en temporadas frías su clima se convierte en nieve en la parte de la cumbre, Su flora y fauna muestra una diversidad sorprendente, aunque algunas especies de flora y fauna están en peligro de extinción, accesibilidad desde la ciudad de Riobamba: se encuentra Ubicado al sureste de Riobamba, se llega después de dos horas de viaje, tomando la vía a Baños, posteriormente se toma el desvío que lleva a los poblados de Cubijíes, Quimiag y finalmente, la toma donde se acaba el camino y comienza el ascenso a pie.

Características del atractivo: El monte Cubillin se encuentra a 4.730, msnm, en la parte baja la temperatura oscila entre los 5°C y 0°C y en la cumbre la temperatura alcanza los 3°C. Bajo cero. Uno de sus principales exponentes en lo que a fauna se refiere es el Curiquingue. Su flora está representada por el pajonal clásico de los páramos.

El paisaje es muy hermoso, su pendiente es suave por lo que no representa riesgo alguno para los amantes del deporte de montaña. En julio y agosto que son los meses de más frío del año.

Bosque primario Leonán de Lluçud

Está ubicado en el noreste del Cantón en la comunidad de San Pedro de Lluçud a una distancia de 7.5 km del Cantón Chambo a una altitud de 3000msnm.

Características del atractivo Comprende una extensión de 67 hectáreas del bosque primario donde se puede respirar aire puro y se aprecia exponentes de flora y fauna típicos de la zona andina. Hay arbustos, chilca, mate, pumamaqui, laurel, capulí y tililin. Existen áreas de camping o se puede optar por el albergue construido para los turistas

El Rio Chambo

El Rio Chambo bala de las cumbres de la cordillera oriental de los Andes del sistema lacustre de Ozogoché, se dirige al Sur a Noreste se une con el Rio Patate y forma el Rio Pastaza para dirigirse a la Amazonia., tiene 140km de recorrido de los cuales 17km pertenece al Cantón Chambo desde la afluencia del Rio Daldal hasta la afluencia de la quebrada Puchulcahuan.

A sus pasos por Chambo su curso es tranquilo y finuoso, forman varias cañones, meandras y hermosas playas aptas para el turismo, se practican la pesca deportiva de truchas.

Laguna de Rocon

Se encuentra ubicada al Sureste del Cantón a 3.1200 msnm y a una distancia de 3.5km. Tiene un clima temperado de 12°C 18°C, una precipitación anual de 1000 2000 msnm y con una vegetación perteneciente a bosques húmedos y montañas bajas.

Existe una leyenda de la laguna de Rocon. Cuenta nuestros antepasados que al no haber caminos transitaban por los chaquiñanes era un tránsito seguro para bajar al pueblo por rocon, dice que un día bajaba a un cabe de papas la tradición era cocinar este producto en unas pailas en el mismo lugar de la

cosecha de papas para servir a los acompañantes utilizaban como platos hojas de zambo, pusieron la paila a hervir para cocinar las papas y empezó a llover no calmaba la lluvia intentaban retirara la paila y esta se encontraba endurecida no pudieron retirar y a cada momento aumentaba el caudal de agua alrededor de la paila y lo dejaron por ese día, regresaron para retirar pero ya estaba formado una laguna alrededor de la paila, la cual iba creciendo.

Chambo Tierra Encantada

Chambo tierra de los shamanes místicos, videntes, es decir tierra de hombres y mujeres de conocimiento y sabiduría. Cuna de tradición mítica de la humanidad que ha guardado los secretos de grandes maestros de la luz que tenían la capacidad de volar y limpiar.

Chambo es guardiana de importantes logias como los Rosacruz, Masones, Gnósticos y Templarios, de hermandades como la de los Siete Rayas y de la Santísima Virgen. Estas tierras tienen sitios enérgicos importantes del planeta y hoy abrimos nuestros secretos parar compartir con todos los hermanos del Ecuador y el mundo

Chambo Tierra Artesanal

Chambo se distingue también por su artesanía en la elaboración de ladrillos

siendo su materia prima la tierra y el barro es lo que más abunda en esta zona.

Su elaboración es compleja preparar el barro, pisoteándole, mezclar con aserrín, acomodar en moldes y dejar secar por cierto tiempo luego introducir en el horno donde toma el color característico y están listos para ser utilizados en la construcción de viviendas de la zona central del país

Iglesia de Catequilla

Se encuentra ubicado al noreste de Chambo a cinco minutos de dicho cantón se levanta el Santuario en honor a la Virgen del Carmen, los peregrinos llegan de todo el Ecuador. En el mes de Julio se celebran las fiestas de El Carmen, en esta época el santuario de Catequilla, se llena de romeriantes y personas que veneran a la Virgen del Carmen.

Descripción del atractivo. El santuario de Catequilla fue construido en 1926, la estructura de la iglesia es de piedra y ladrillo, la fachada tiene un estilo neoclásico

El atractivo principal de la iglesia es la construcción empotrada en lo alto de la montaña en este sitio cuenta la tradición popular, apareció la virgen del Carmelo, por lo que se construyó en este sitio el templo. Por esta razón el 16 de julio de cada año se celebra la fiesta de la construcción de la iglesia se organiza eventos religiosos, corrida de toros entre otros actos.

2.3. COMPLEJOS TURÍSTICOS PRIVADOS

GRAFICO Nº 6 CLASIFICACIÓN DE LOS COMPLEJOS PRIVADOS



COMPLEJO TURISTICO LA PAMPA



**COMPLEJO TURISTICO EL MIRADOR LA
PISCINA**



COMPLEJO TURISTICO EL VERGEL



HOSTERIA RANCHO WILLY'S



**AGUAS TERMALES DE SAN
FRANCISCO DE GUAYLLABAMBA**

FUENTE: Investigación Personal
FECHA: 28-10-09.
ELABORADO POR: Martha Usca. .4⁴

Complejo Turístico la Pampa

Se encuentra ubicada a 2 Km vía a Catequilla cantón Chambo Riobamba

⁴ Lugares turísticos Oficina de información turística del cantón chambo (consulta07/ 10/2009)

provincia del Chimborazo Ecuador. Su altura es de 2870 msnm, la temperatura ambiente es tan cálida.

La pampa es un campo de diversiones, tierra de producción agrícola, ganadera y turística, de la provincia del Chimborazo. Apartado de la ciudad y el bullicio, usted encontrará un sitio para divertirse, admirar paisajes ó simplemente descansar.

Es un lugar turístico para grades y chicos, que desde hace 15 años ha venido ampliándose y actualizándose con nuevos entretenimientos, Todas las construcciones que encontrará son de estilo rústico, las cabañas y los chosones hechos de la misma madera extraída de la zona, cuidando siempre el ambiente, con sentido ecológico.

En el lago hemos creado una serie de juegos, para medir su destreza en el equilibrio. El puente colgante, los cables nerviosos, entre otros. Si prefiere también puede deslizarse desde una pendiente en una boya y caer en las aguas del lago.

Motos de cuatro ruedas son los cuatricars, la pista de cuatricars, diseñada para que se divierta y competir para alcanzar la meta. Para los deportistas tenemos canchas de fútbol, tenis, voleibol y ping pong. Para relajarse de tanta emoción, tenemos las piscinas, y una de ellas cuenta con una cascada también cuenta con un tobogán con piscinas.

Disponemos de dos áreas de restaurantes más conocidas como las cabañas o comedores. La primera lleva el nombre de "Raíces", como protesta a la

destrucción de los montes andinos de la zona, la segunda cabaña comedor se llama "Los Leños" en honor a la madre naturaleza que nos regala la madera.

En cuanto a la gastronomía cuenta con una gama de variedad, las truchas pescadas por usted y su familia, Las deliciosas chuletas asadas al carbón, los riquísimos choclos tiernos de chacra, los únicos locros al estilo la pampa, las arenosas papas con cáscara y el chorizo.

También contamos con un salón de recepciones con una capacidad de 300 personas, una heladería, ofrecemos helados ecológicos de mora, únicos aquí. Todo tipo de bebidas, la heladita y única "Chicha Pampera ", el cóctel de la casa conocido como "La Jarra Mansa", bebida combinada con tipillo de páramo, y mucho más.

Hostería Rancho Willy's

Se encuentra ubicada a quince minutos de la ciudad de Riobamba, ubicada en el barrio El Rosario Chambo-Ecuador. En la hostería encontrara un lugar para que usted pueda descansar, además ofrecemos atención personalizada de sus dueños y el confort, harán que usted y los suyos disfruten de la magia y la belleza que atrapa los sentidos.

La Hostería Rancho Willy's pone a su disposición nuevas instalaciones como:

Un SPA en el que podrá disfrutar de nuestros servicios de Piscina cubierta de agua temperada, Sauna, Turco, Hidromasaje, Baños de Cajón y Sala de Masajes, dentro de un ambiente natural, complementándose con áreas como Canchas Deportivas de indor, volley y básquet, Salón de Juegos, Juegos Infantiles, Bar, Parqueadero, Hamacas, Asadero, Mirador y Chiva Turística.

1. Contamos con un espacioso restaurante que cuenta con una capacidad para 100 personas.
2. Ofrecemos variedades de comida tradicional ecuatoriana y platos selectos de la gastronomía internacional que están disponibles para sus invitados
3. Entre nuestros servicios brindamos alojamiento en cómodas habitaciones simples, dobles, triples, según la necesidad, las mismas que cuentan con baño privado, tv cable y agua caliente.
4. Salón de recepciones para convenciones, reuniones sociales y reuniones empresariales que se ajustan a cualquier requerimiento, con capacidades que van desde 100 a 120 personas.
5. Chiva Turística. Se realizan Tours, La Hostería Rancho Willy's por su cercanía a importantes lugares turísticos es un sitio estratégico para realizar diferentes actividades de recreación y de turismo.⁵

Se encuentra ubicada al sur este del cantón Chambo vía a Guayllabamba en el barrio san Juan sobre una colina que es el mirador de la ciudad, aquí encontramos piscina de agua temperada, para adultos y niños turco, sauna, hidromasajes, sala de juegos, ping poong, servicio de bar y área social, amplias pistas de baile T.V cable. En cuanto a la gastronomía ofrece seco de pollo,

secos de carne, secos de chivo, chuleta asada, trucha frita, menú especiales para eventos.

Complejo Turístico el Mirador la Piscina

Se encuentra ubicada al sur este del cantón Chambo vía a Guayllabamba en el barrio san Juan sobre una colina que es el mirador de la ciudad, aquí encontramos piscina de agua temperada, para adultos y niños turco, sauna, hidromasajes, sala de juegos, ping poong servicio de bar y área social, amplias pistas de baile T.V cable. En cuanto a la gastronomía ofrece seco de pollo, secos de carne, secos de chivo, chuleta asada, trucha frita, menú especiales para eventos

Complejo Turístico el Vergel

Se encuentra ubicada al Oeste del cantón a cinco minutos (3.5Km) es complejo campestre cuenta con espacios verdes, canchas deportivas, juegos infantiles, y granjas paseos a caballo, pesca parqueadero, hospedaje, también cuenta con un servicio de bar, restaurante. Cuenta con deferentes sitios de entretenimientos, canchas de futbol, para infantil para niños, salón de recepciones con una capacidad de 350 personas, cafetería

En cuanto a la gastronomía, ofrece una amplia y rica variedad de platos típicos, utilizando productos de la parcela que son cultivados por los mismos dueños, como choclo, habas, papas, zanahoria, lechugas, col etc., que garantiza una alimentación nutritiva para los turistas que visitan, por otro también ofrece

trucha frita, lomo a la plancha, chuleta asada, pollo asado, este centro turístico conserva la comida típica, las papas con cuy, y la chicha de jora que es muy apetecida por turistas y visitantes, menús especiales para eventos.

Aguas Termales de Guayllabamba

También conocido como Aguallanchi, se encuentra ubicado a 12 Km. del cantón en el sector de San Francisco de Chambo, límites entre las comunidades de guayllabamba y san francisco a una altitud de 3.240msnm y a una temperatura de 6°C A 12°C

Es una fuente de agua termal de origen volcánico ricas en sulfuro con poderes curativos. Son fuentes naturales que las encontramos en la cordillera Oriental y está rodeada por la naturaleza; por lo que es un lugar apreciado para observar la flora y fauna.

La vegetación de esta zona es abundante por lo que es apto para aquellos que disfrutan el contacto con la naturaleza, a un costado de la fuente termal cruza el rio timbul, lo que complementa el paisaje natural del bosque primario. Cuenta con tres piscinas, dos para adultos y uno para niños, servicio de alojamiento, comidas tradicionales y paseos a caballo.⁶

CAPITULO III

⁶ Lugares turísticos www.chambo.gov.ec(Consulta 15/07/ 2009)

3. METODOLOGÍA

Método inductivo–deductivo. Este método consiste en desarrollar la investigación desde lo particular hacia lo general. Se lo aplicara, por ejemplo, investigando cada uno de los servicios gastronómicos que existe en el cantón Chambo hasta llegar a tener una comprensión general de todo el cantón, separando los componentes de los fenómenos o variables de la investigación. Se lo aplicara desestructurando cada una de las unidades de investigación, por ejemplo separando los tipos de servicios gastronómicos del cantón Chambo, analizar sus particularidades para globalmente establecer una síntesis general.

Análisis de documentos.- Es una técnica que se aplicara en la investigación, la misma que consiste en recopilar, seleccionar y analizar la información documental (libros e Internet) relacionada con la gastronomía el turismo y la situación socio demográfica general.

Encuesta.- Es una técnica que se aplicara por medio de la información y colaboración de los ciudadanos del cantón.

Entrevista.- Es una técnica que se aplicara por medio de un test previamente elaborado, a los dueños de los servicios gastronómicos y a los usuarios relacionados con el tema de investigación.

Muestreo.- Es una técnica que consiste en el diseño y aplicación de una encuesta a los actores involucrados en el fenómeno de la investigación. Para la investigación se aplicará un diseño muestral probabilístico, tanto a los dueños de los servicios gastronómicos como a los clientes.

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación estará localizada en el cantón Chambo provincia de Chimborazo.

En cuanto a la temporalización, ésta investigación se realizará en seis meses.

Pese a ello, el inventario gastronómico se realizará durante el año 2009.

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable dependiente

Inventario de servicios gastronómicos

Variable independiente

Turismo sustentable

Variables intervinientes

Cantón Chambo

Diagnostico situacional

Industria gastronómica

Información

Encuesta

Opiniones motivos y expectativas de desarrollo

2. Definición

Variable dependiente.- es fenómeno principal que se va a investigar y el que le da el mayor al estudio que se propone.

Variables independiente.- es el fenómeno secundario que no constituye la preocupación principal de la investigación, pero que sin embargo se le estudia de forma superficial

Variables intervinientes.- son todo el conjunto de fenómenos que se desprende de la variable dependiente y de la independiente y permiten obtener mediante su estudio, datos y referencias importantes para el desarrollo de la investigación.

C. OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLES	CATEGORIAS	INDICADORES
Inventario de servicios gastronómicos	Identificación Clasificación Especificación Codificación Cuantificación Ubicación Caracterización	Numero de lugares de expendio de comidas Ubicación de los lugares Calidad del servicio Tipos de comidas Cantidad de comidas precios de las comidas Tipos de clientes cantidad de clientes procedencia de los clientes promoción de los servicios horarios de atención personal formación y experiencia de personal capacitación de personal costumbres gastronómicas
Turismo sustentable	Visitantes Atractivos turísticos Rutas Destinos Guianza Transporte Costos y tarifas Temporadas Medio ambiente	Tipos de turistas Cantidad de turistas Procedencia de los turistas Temporadas de visitas Destinos preferidos Tipos de atractivos Numero de atractivos Agencias de turismo Tipos de rutas calidad de las rutas

	Normas de protección Diversidad biológica Paisajes Infraestructura	cantidad de rutas numero de guías formación de los guías experiencias de los guías costos de guianza clases de transportes costos del transporte Número y calidad de hosterías, hoteles, restaurantes, cafetería, bares y otros.
Otras variables	Cantón Chambo	Ubicación Situación socioeconómica Población PEA Turistas internos y externos
	Industria gastronómica	Clases de industrias Tipos de clientes que frecuentan Inversiones
	Información	Tipo de información gastronómica existente Soportes de información usados Frecuencia de la información
	Opiniones, motivos, expectativas	Opiniones sobre la gastronomía Razones para prestar servicios gastronómicos Expectativas en torno a los servicios gastronómicos.

D. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de tipo descriptiva debido a que se dirige únicamente a la investigación bibliográfica y recopilación de los datos relacionados con los servicios gastronómicos y el turismo sustentable del cantón Chambo.

E. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

Para la tesis propuesta se basa en un diseño muestral probabilístico a ser aplicado a un universo de habitantes del Cantón Chambo. Se investigara a todos los dueños de las hosterías y atractivos turísticos del cantón., así como a un grupo de propietarios de locales de expendio de comida.

Análisis de demanda

Aspecto cuantitativo para el cálculo de la demanda potencial se tomo en cuenta a un segmento de mercado que el turismo interno dentro de la cual el universo es 12.604 para obtener información atreves de encuestas, requerimientos y referencias de la demanda de servicios estadísticos cuya fórmula se detalla a continuación

2.4. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.

Universo y muestra

Para la determinación de la muestra, se ha empleado la siguiente fórmula:

m

Donde:

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

n= tamaño de la muestra
 m= tamaño de la población
 e= error admisible. (5%)

$$n = \frac{12.604}{(0.05)^2 (12.604 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{12.604}{(0.0025) (12.603) + 1}$$

$$n = \frac{12.604}{(0.0025) (12.603) + 1}$$

$$n = \frac{12.604}{32.5}$$

n = 387 personas a ser encuestadas.

Fracción muestral

$$F = \frac{n}{m}$$

$$F = \frac{387}{12.604}$$

$$F = 0.05$$

Esto quiere decir que la muestra ha sido manejada con un margen de error del 0.05.

Además, se aplicaron 387 cuestionarios a igual número de personas.

Los procedimientos utilizados para la recopilación de datos, procesamiento e interpretación de la información recopilada mediante las encuestas fueron los siguientes:

1. Diseño de un cuestionario el cual fue aplicado a los residentes en el Cantón Chambo que visitan los servicios gastronómicos.
2. Se aplicó el cuestionario en base a la muestra obtenida (387).
3. Se tabularon los datos en base a tablas de frecuencias.
4. Se describieron e interpretaron los resultados obtenidos en la encuesta.
5. Finalmente se elaboraron gráficos estadísticos como elementos de refuerzo de la encuesta.

3.3. Resultados de la encuesta

Los resultados de la encuesta aplicada a los moradores del cantón Chambo, arrojaron los siguientes resultados.

CUADRO N° 12. SEXO

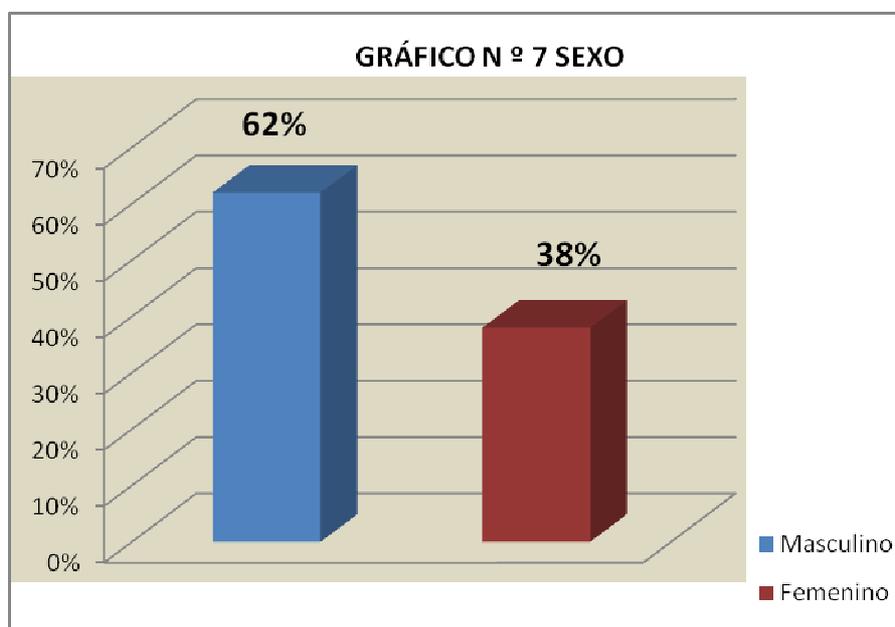
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Masculino	240	62%
b.	Femenino	147	38%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.

ELABORADO POR: Martha Usca.
FECHA: 25-10-09

Los consultados son de sexo masculino 62%, mientras que menos de la mitad son de sexo femenino el (38%).

Los establecimientos de servicios gastronómicos para el inventario del Cantón Chambo deberán considerar a una población de consumidores mayormente de género masculino.



CUADRO N°13. EDAD

COD	INDICADORES	F.A.	F. R. %
a.	De 18 a 30 años	108	28%
b.	De 31 a 40 años	99	26%
c.	De 41a 50 años	87	22%

d.	De 51 a 60 años	43	11%
e.	más de 60 años	50	13%
TOTAL		387	100%

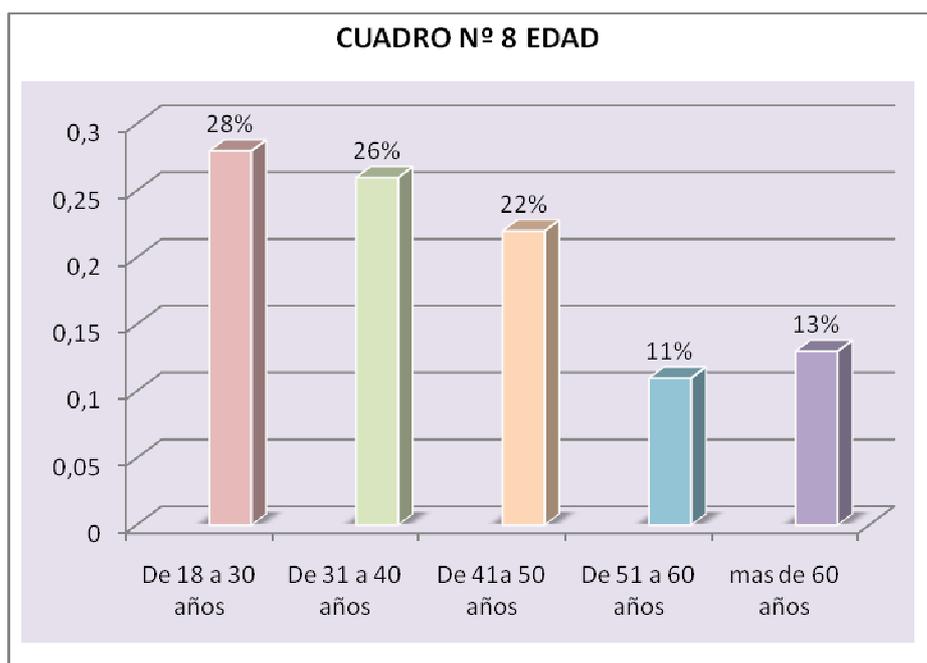
FUENTE: Investigación de campo.

ELABORADO POR: Martha Usca.

FECHA: 25-10-09

De los encuestados, el 28% tienen entre 18 a 30 años. El 26% entre 31 y 40 años. El 22% oscila entre 41 a 50 años. Un 11% entre 51 a 60 años y el restante 13% tiene más de 60 años.

Si más de la mitad de los residentes (54%) son jóvenes y adultos, el inventario gastronómico de Chambo debe elaborarse considerando estos estratos generacionales.



CUADRO N° 14. OCUPACIÓN

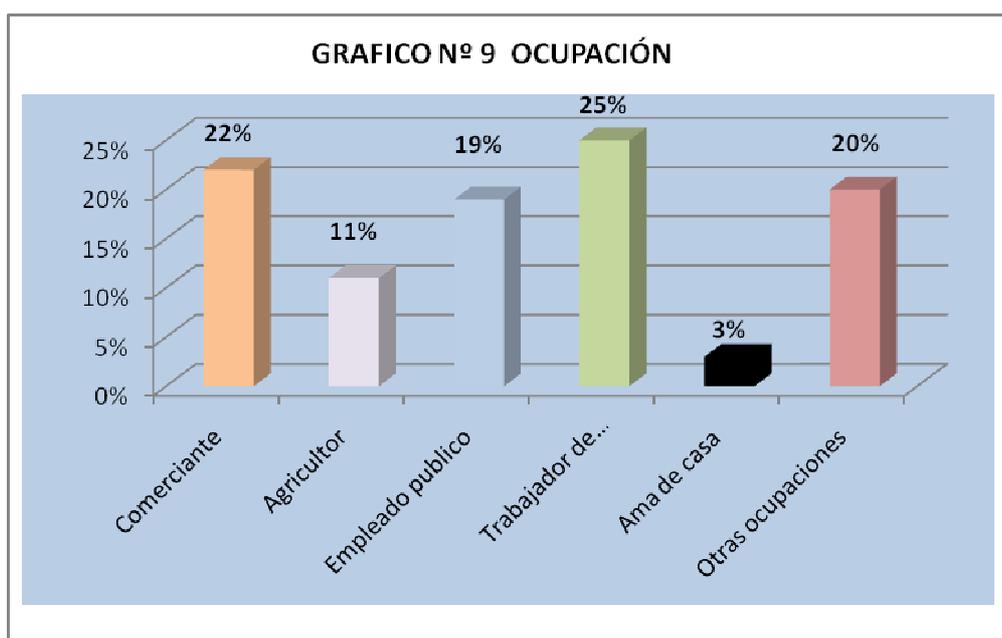
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Comerciante	85	22%
b.	Agricultor	42	11%
c.	Empleado publico	72	19%
d.	Trabajador de empresa privada	98	25%

e.	Ama de casa	12	3%
f.	Otras ocupaciones	78	20%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 25% de los encuestados son empleados de empresas privadas. Un 22% son comerciantes. El 19% son empleados públicos. El 11% son agricultores. El 3% son amas de casa y el restante 20% tienen otras ocupaciones.

Si el 66% de los encuestados tienen buena capacidad de consumo alimenticio (comerciantes, empleados públicos y privados) el inventario gastronómico debe orientarse principalmente a estos grupos sociales.



CUADRO Nº 15. INGRESOS

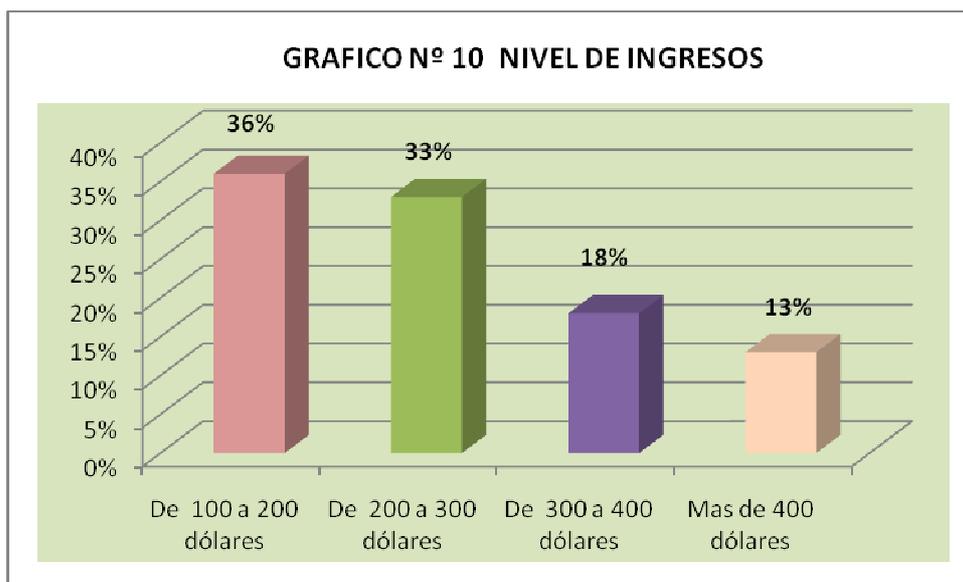
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	De 100 a 200 dólares	140	36%
b.	De 200 a 300 dólares	127	33%
c.	De 300 a 400 dólares	71	18%

d.	Más de 400 dólares	49	13%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 36 % de los consultados tienen un ingreso económico mensual que gira entre 100 y 200 dólares. El 33% oscila entre 200 a 300. Un 18% varía de 300 a 400 y solamente un 13% tiene un ingreso económico de más de 400.

El inventario gastronómico debe incorporar varias alternativas de consumo alimenticio para sectores populares de bajos ingresos económicos que varían entre 100 y 300 dólares y suman un 69%.



CUADRO N° 16. CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL

COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Bastante	77	20%
b.	Poco	245	63%
c.	Nada	65	17%

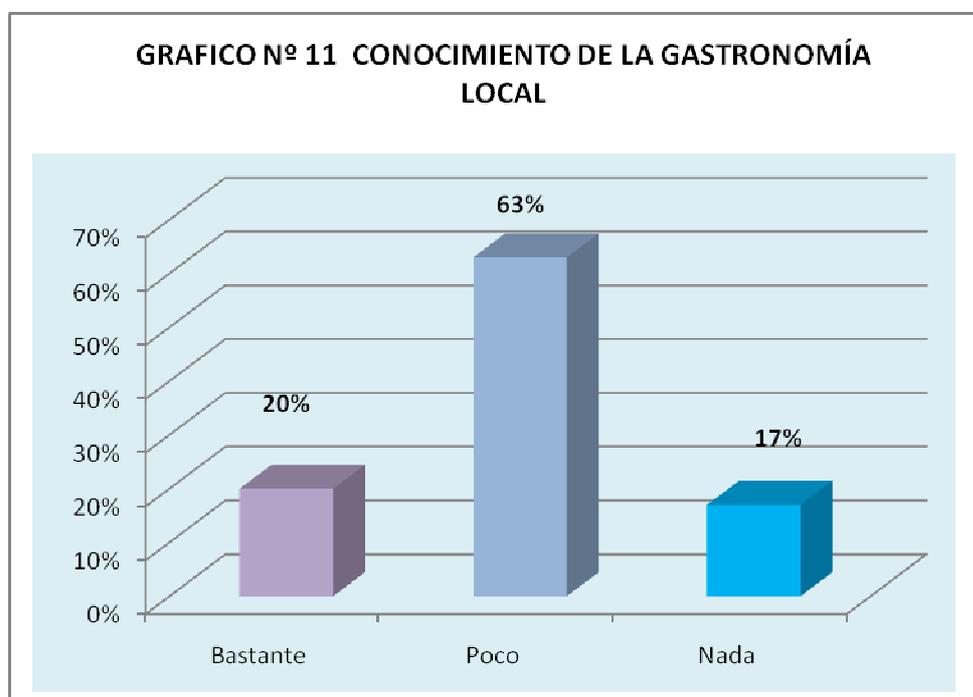
TOTAL	387	100%
--------------	------------	-------------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 20% de los encuestados conocen bastante de la gastronomía de Chambo.

Un 63% poco y el restante 17% no conoce nada.

El inventario de servicios gastronómicos debe ser ampliamente difundido pues la mayoría de la población (80%) conoce poco o nada de la gastronomía local.



CUADRO Nº 17. COMIDA TÍPICA MÁS CONOCIDA

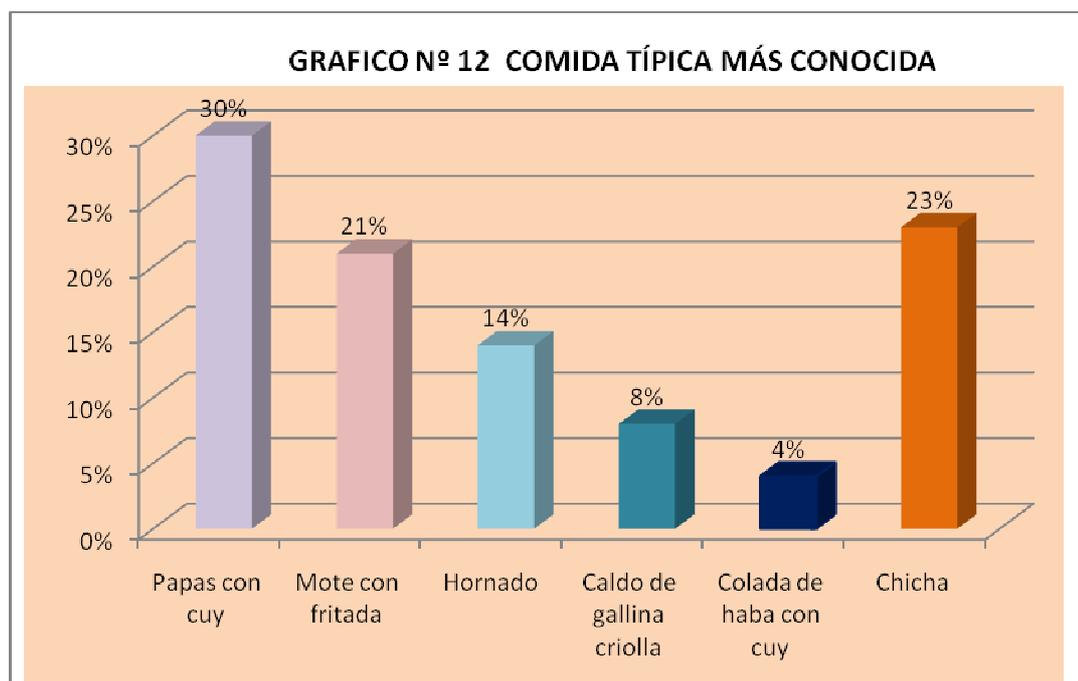
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Papas con cuy	118	30%
b.	Mote con fritada	80	21%
c.	Hornado	55	14%
d.	Caldo de gallina criolla	29	8%

e.	Colada de haba con cuy	15	4%
f.	Chicha	90	23%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 30% de los consultados menciona que la comida local que más conoce es las papas con cuy. Un 21% confirma que es el mote con fritada. El 14% sostiene que es el hornado. Un 8% dice que es el caldo de gallina criolla. Un 4% afirma que es la colada de haba con cuy; mientras que un 23% consume la chicha.

Si más de la mitad (53%) de los pobladores prefieren comida típica del cantón como las papas con cuy y la chicha, el inventario gastronómico debe considerar en gran medida los locales que ofertan esta comida.



CUADRO Nº 10. CANTIDAD DE COMIDA

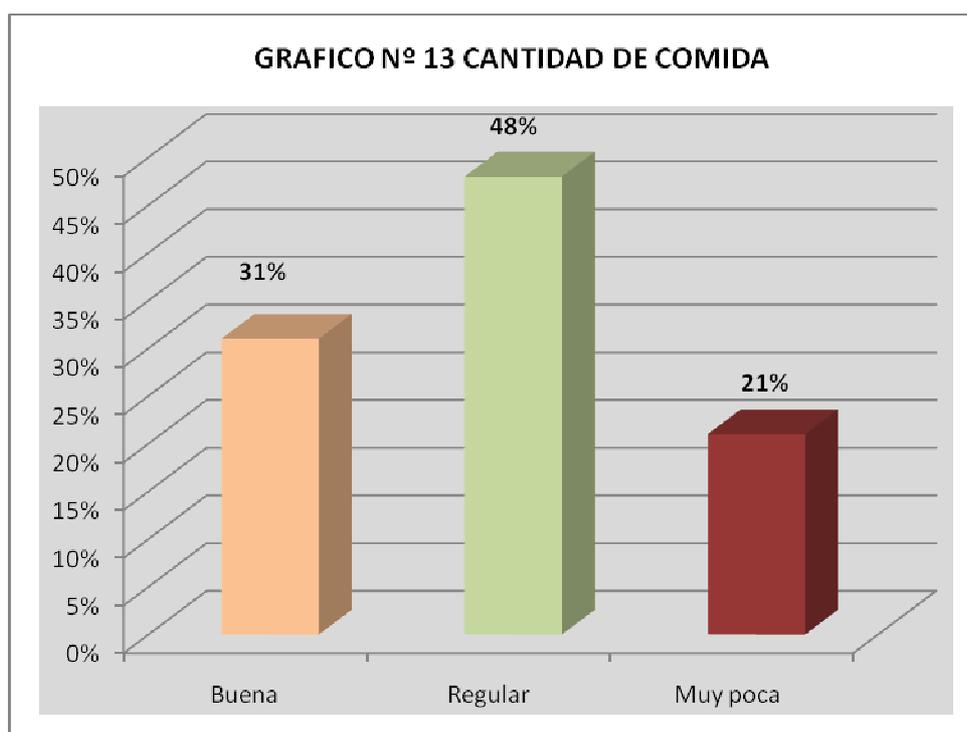
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Buena	120	31%
b.	Regular	186	48%
c.	Muy poca	81	21%

TOTAL	387	100%
--------------	------------	-------------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

Un 31% de los consultados considera que la cantidad de comida que se sirve en los locales de Chambo es buena. El 48% cree que es regular y un 21% la cataloga de muy poca.

Si la mayoría de la población (69%) cree que la comida es poca o regular, el inventario gastronómico debe fomentar la elevación de la cantidad de comida en los platos.



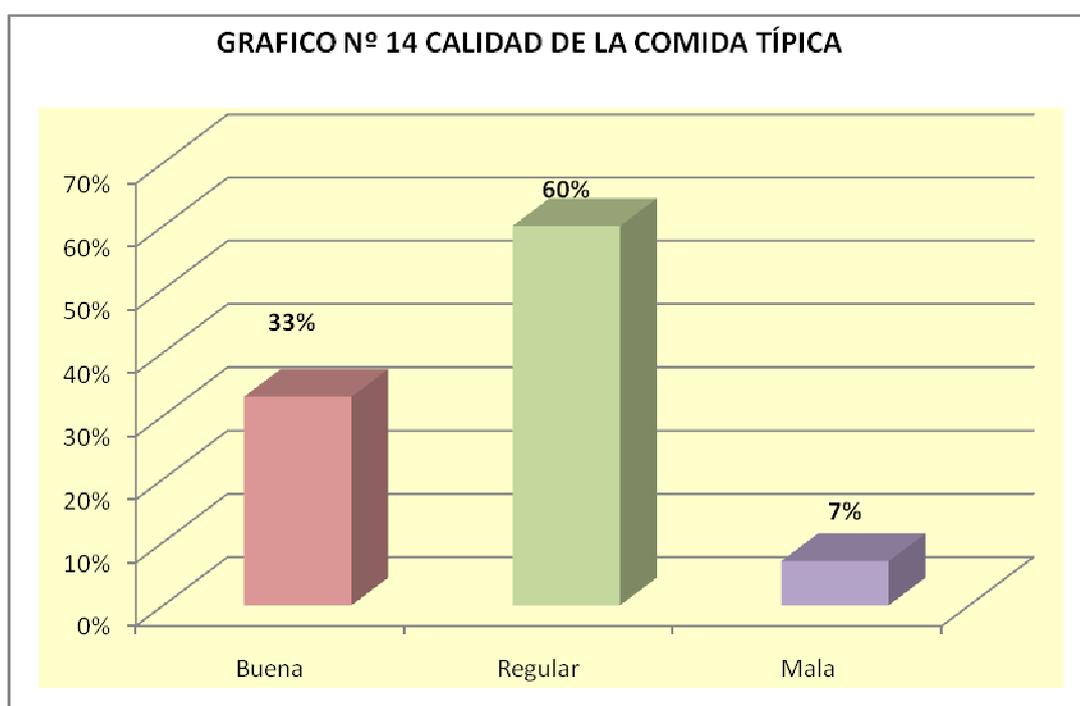
CUADRO N° 19. CALIDAD DE LA COMIDA

COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Buena	128	33%
b.	Regular	232	60%
c.	Mala	27	7%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
ELABORADO POR: Martha Usca.
FECHA: 25-10-09

Consultados sobre la calidad de la comida que sirven los establecimientos, un 33% dice que es buena. El 60% la considera regular y solo el 7% opina que es mala.

Si la mayoría de la población (67%) considera la calidad de la comida varía entre regular y mala, el inventario gastronómico debe incentivar la calidad de la comida.



CUADRO N° 20. PRECIOS DE LA COMIDA

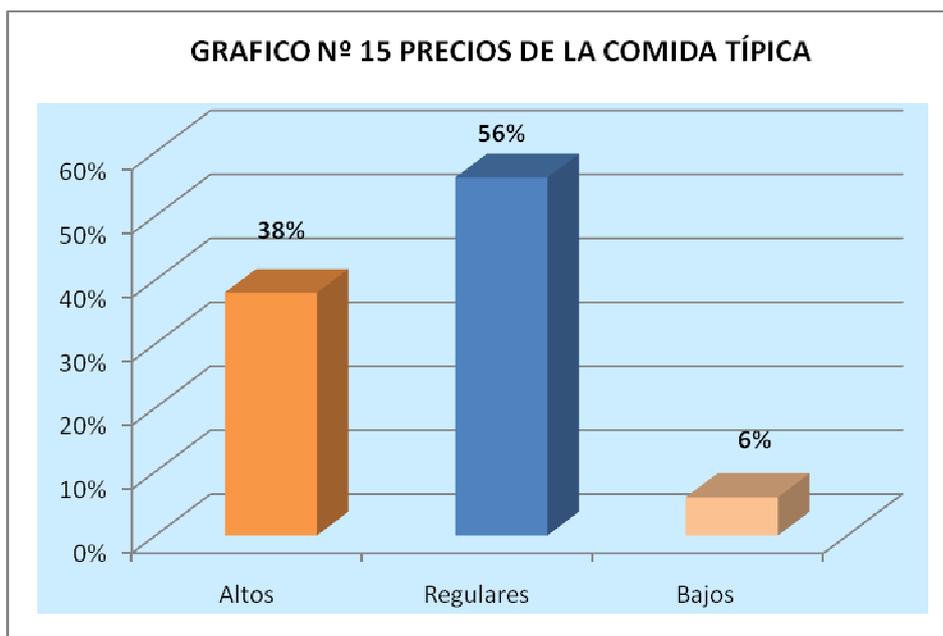
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Altos	146	38%
b.	Regulares	216	56%
c.	Bajos	25	6%

TOTAL	387	100%
--------------	------------	-------------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 38% de los encuestados califican los precios de la comida que expenden los establecimientos como altos. El 56% piensa que son regulares y un 6% los califica de bajos.

Considerando que solamente algo más de la tercera parte de la población (38%) cree que los precios de las comidas son altos, el inventario gastronómico debe orientar la restructuración de precios en función de la cantidad, la calidad y bajo poder adquisitivo de la población.



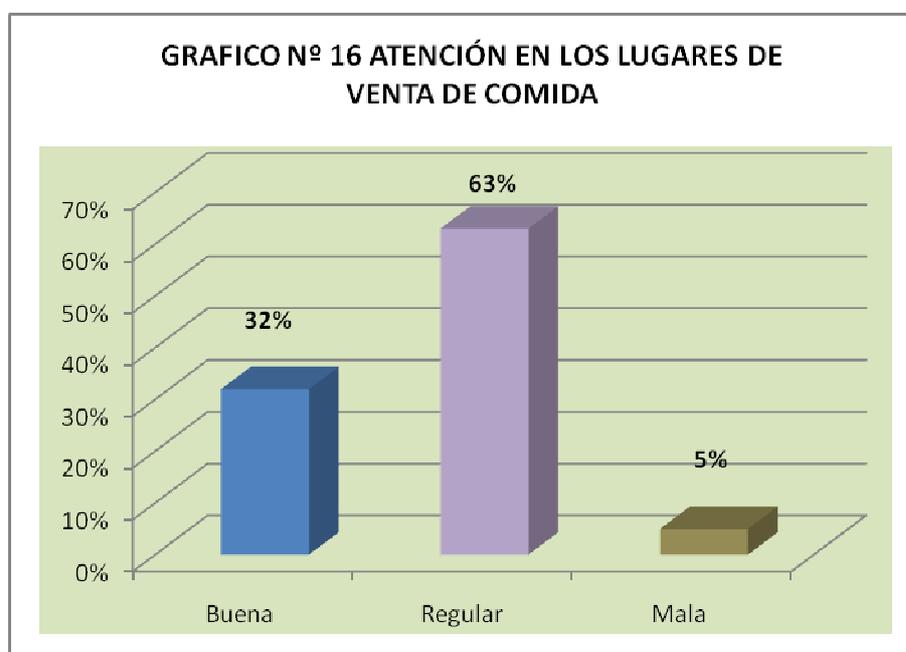
CUADRO Nº 21. ATENCIÓN EN LOS LUGARES DE VENTA DE COMIDA

COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Buena	125	32%
b.	Regular	242	63%
c.	Mala	20	5%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
ELABORADO POR: Martha Usca.
FECHA: 25-10-09

Un 32% de los consultados afirma que la atención recibida en los lugares de venta de comida es buena. Un 63% sostiene que es regular, mientras que un 5% la cataloga de mala.

Si el 68% de la población cree que la atención que recibe en los establecimientos que expenden comida varía entre regular y mala, el inventario gastronómico debe impulsar el mejoramiento de la atención a los usuarios.



CUADRO N° 22. LUGAR PREFERIDO PARA EL CONSUMO DE COMIDA

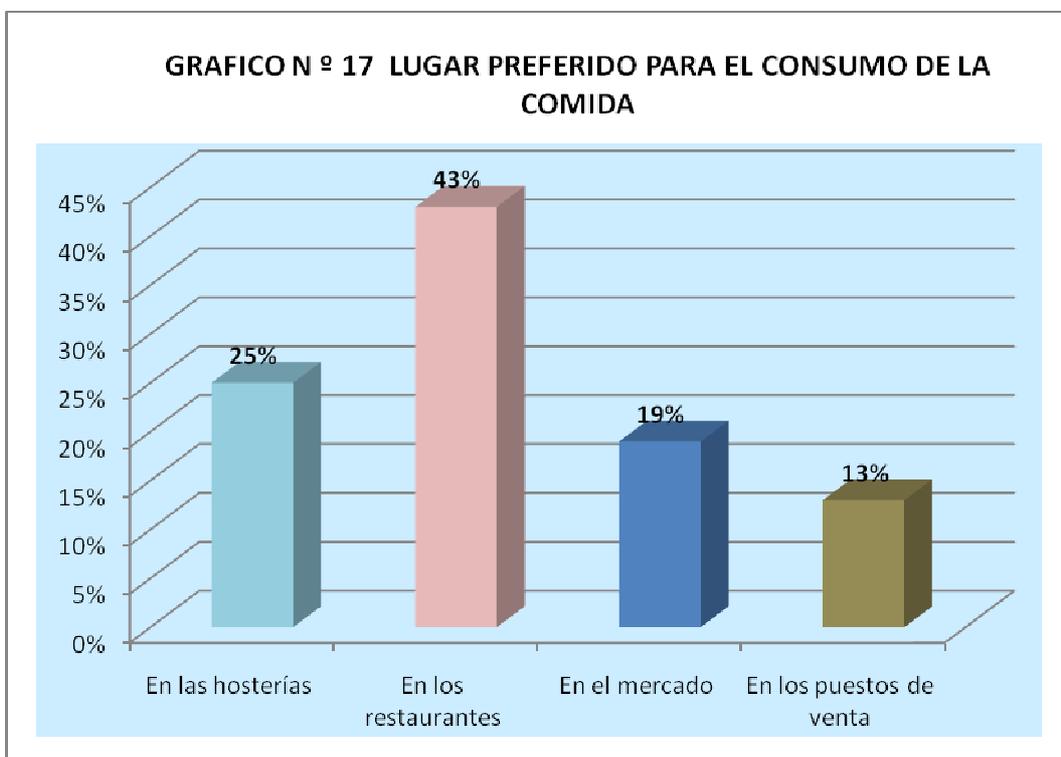
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	En las hosterías	95	25%
b.	En los restaurantes	168	43%
c.	En el mercado	73	19%
d.	En los puestos de venta	51	13%

TOTAL	387	100%
--------------	-----	------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 25% de los Consultados prefieren comer en las hosterías. Un 43% opta por los restaurantes. El 19% lo hace en el mercado, mientras que el 13% prefiere los lugares de venta.

Si el 75% de la población prefiere comer en sitios populares (restaurantes, mercados y puestos de venta) el inventario gastronómico debe dar cuenta de los sitios de consumo popular más conocidos.



CUADRO N° 23. INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

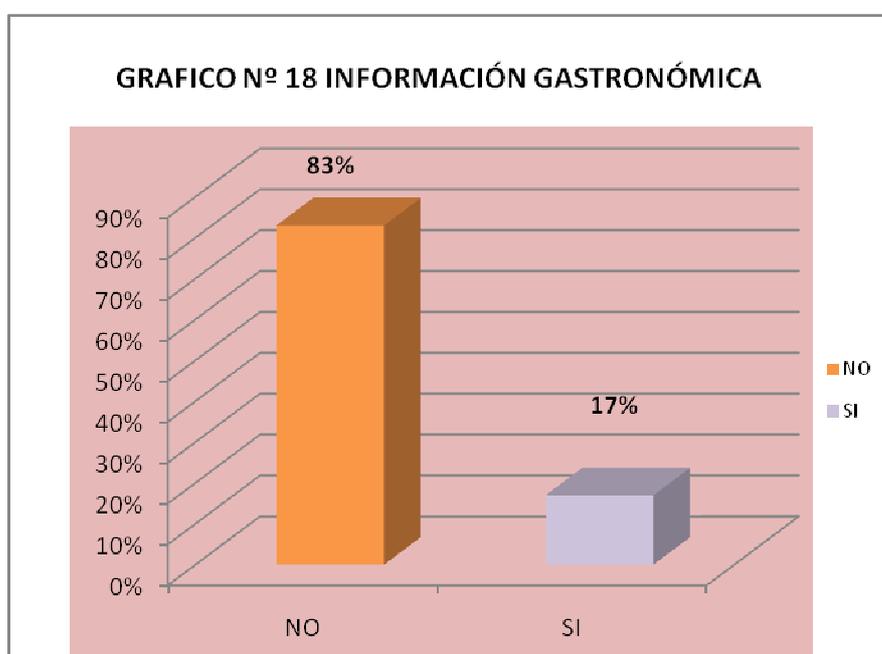
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	NO	320	83%
b.	SI	67	17%

TOTAL	387	100%
--------------	------------	-------------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

El 83% de los consultados cree que no existe suficiente información gastronomía en Chambo, mientras que un 17% considera que sí.

Si la gran mayoría de la población (83%) no tiene información gastronómica suficiente, el inventario de servicios gastronómicos debe suplir esta carencia.



CUADRO Nº 24. TURISTAS QUE VISITAN CHAMBO

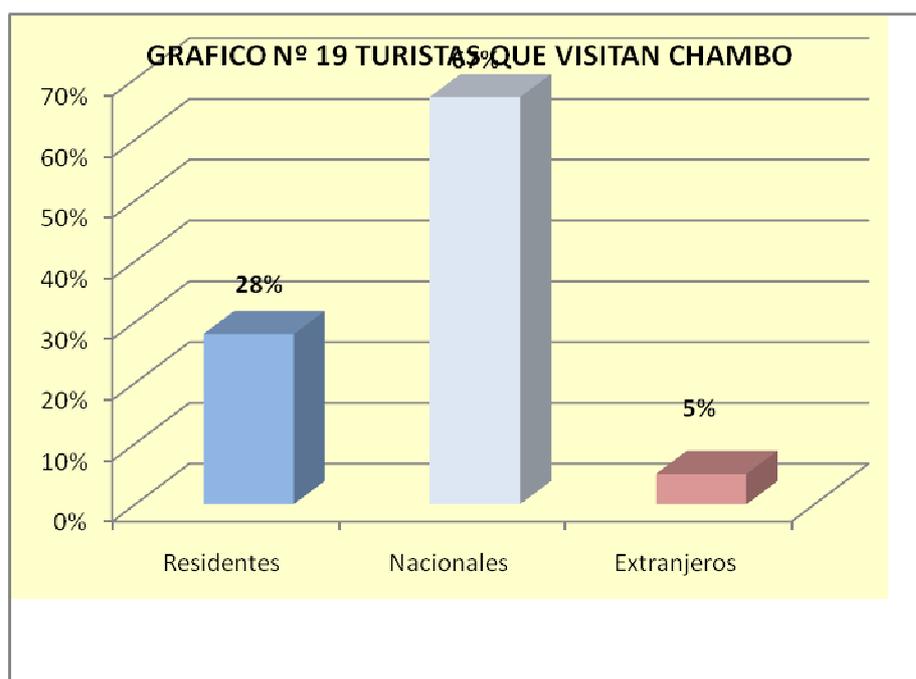
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Residentes	108	28%
b.	Nacionales	259	67%
c.	Extranjeros	20	5%

TOTAL	387	100%
--------------	------------	-------------

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

Un 67% de los consultados consideran que los turistas que más visitan Chambo son nacionales. Un 28% creen que son residentes y un 5% extranjeros.

Si el 95% de los turistas que van a Chambo son internos (nacionales y locales), el inventario de servicios gastronómicos debe difundir fundamentalmente comida típica local y nacional.



CUADRO N° 25. FORMAS DE DIFUNDIR LA GASTRONOMÍA LOCAL

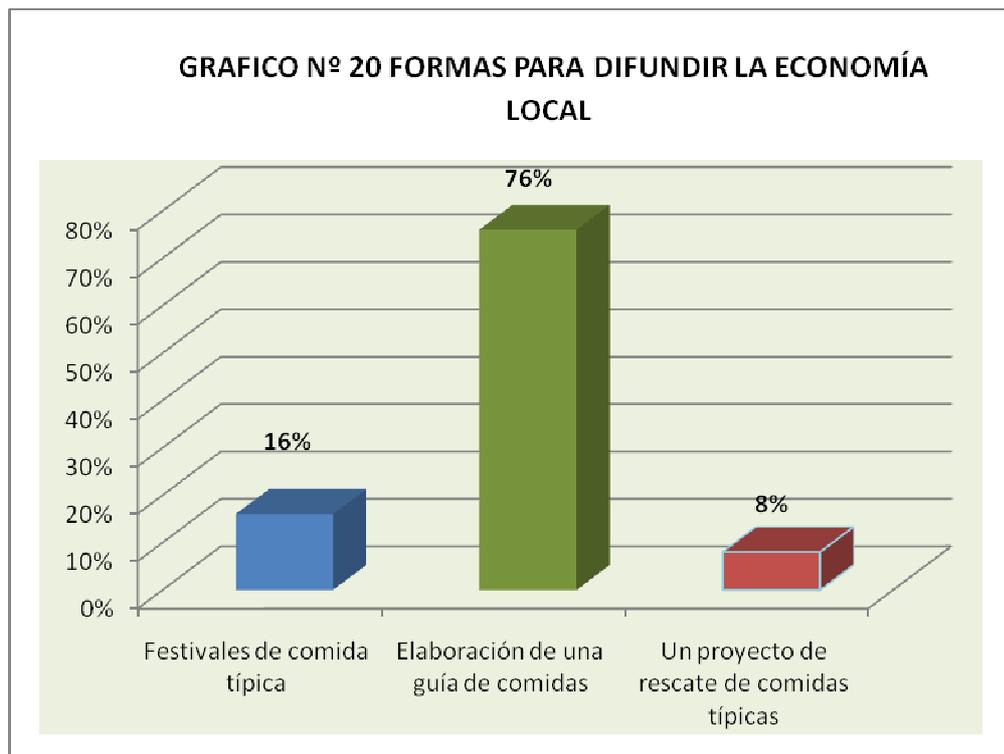
COD	INDICADORES	F.A.	F.R.%
a.	Festivales de comida típica	60	16%

b.	Elaboración de un inventario gastronómico	296	76%
c.	Un proyecto de rescate de comidas típicas	31	8%
TOTAL		387	100%

FUENTE: Investigación de campo.
 ELABORADO POR: Martha Usca.
 FECHA: 25-10-09

La mayoría de los encuestados (76%) aprueba que la forma más idónea para difundir la gastronomía local sea mediante la elaboración de un inventario. Un 16% opina que mediante festivales de comida típica y un 8% cree que sería mejor mediante un proyecto de rescate de comidas típicas.

Definitivamente, la elaboración de un inventario de servicios gastronómicos es la mejor forma para difundir la comida típica del lugar.



CAPÍTULO IV

4. GUÍA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN CHAMBO

Presentación

La presente **Guía de establecimientos gastronómicos del cantón Chambo**, es el resultado de una investigación realizada por la Srta. Martha Usca, Egresada de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, con el propósito de difundir la gastronomía típica que se desarrolla en los establecimientos turísticos y de venta de comidas que existen en el cantón Chambo. Con ello se espera contribuir a la dinamización de la economía local.

Adicionalmente se procura favorecer al turismo y a promocionar los establecimientos gastronómicos del Cantón Chambo, como parte del proceso de recuperación de la cultura alimentaria local, las fiestas tradicionales en honor a la devoción de la virgen del Carmen y demás creencias ancestrales como el curanderismo que caracterizan a Chambo que constituyen el marco contextual de este trabajo.

Objetivos

1. Inventariar, los lugares y centros turísticos, por tipo, categoría y especialidad, los establecimientos gastronómicos más importantes del Cantón Chambo.
2. Dar a conocer la rica y variada gastronomía del cantón Chambo.
3. Organizar la información obtenida y procurar su posterior difusión.

Cuadro N° 26.

Índice de Guía Gastronómica

ÍNDICE	Página
---------------	---------------

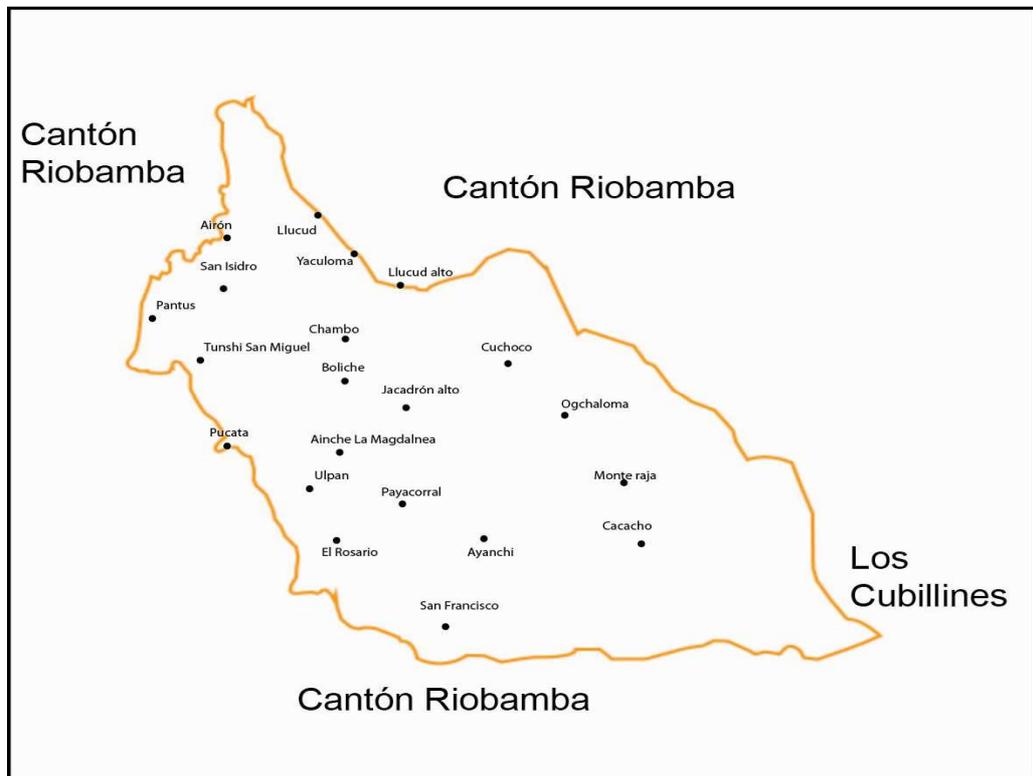
Presentación	1
Objetivos	3
Índice	
4.1. Datos socio demográficos del cantón Chambo	4
4.2. El turismo en el cantón Chambo	5
4.3. La artesanía en el cantón Chambo	6
4.4. Complejo Turístico El Vergel	7
4.4.2. Complejo Turístico El Mirador – La Piscina	7
4.4.3. Complejo Turístico la Pampa	7
4.4.4 Complejo Turístico Aguas Termales de Guayllabamba	7
4.4.5. Hostería Rancho willy's	7
4.4. La gastronomía típica del cantón Chambo	8
4.5 Metodología de la clasificación de los Establecimientos Gastronómicos.	9
4.5. Establecimientos gastronómicos de la Ciudad de Guano.	10

4.1 Datos Socio Demográficos del Cantón Chambo

Ubicación. El cantón Chambo está ubicado al Noreste de la Provincia de Chimborazo. Al Norte con la quebrada de Puchulcahuán, al Sur con el río Daldal y las parroquias Púngala Licto, al Este la provincia de Morona Santiago, al Oeste el Río Chambo, y la parroquia de San Luis, al Noreste con el cantón Riobamba

Extensión. Posee una superficie de 161.1 Km² que representa el 25% de la superficie de la provincia de Chimborazo.

MAPA No.2 MAPA DEL CANTÓN CHAMBO



FUENTE: Investigación personal

FECHA: 15-09-09

ELABORACIÓN: INEC

Clima Su temperatura media es de 14°C. Teniendo temperaturas en las partes altas de 0°C.

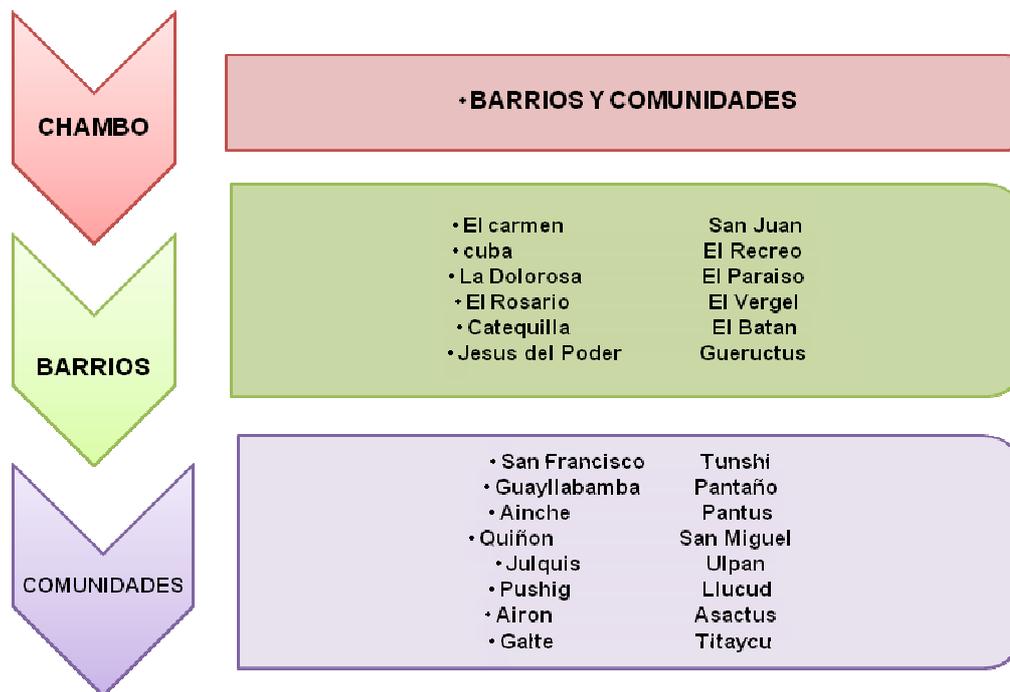
Población La población del cantón Chambo es de 10.541 de esta población 5.539 son mujeres y 5.002 son hombre

Barrios

Son sectores territoriales principales para la organización social, política y cultural del cantón Chambo que constituyen los barrios y las comunidades. Que está representada por un cabildo quien lleva a cabo las fiestas cantonales, religiosas, tradicionales y deportivas

Los barrios y comunidades del cantón Chambo son:

GRAFICO Nº 21. BARRIOS Y COMUNIDADES DE CHAMBO



FUENTE: Investigación personal
 FECHA: 15-09-09
 ELABORACIÓN: Martha Usca

4.2. Turismo en Chambo

Santuario de la virgen de Catequilla

Se celebran las fiestas de la Virgen del Carmelo cada año en el mes de julio y se extiende hasta la segunda semana del mes de agosto, durante este período se realizan peregrinaciones, eucaristías, verbenas populares, juegos

pirotécnicos y corridas de toros, todos los fines de semana acompañados de la bandas de pueblo y colchas como premios para los mejores toreros.

4.3. Artesanía en el cantón Chambo

Fabricación de los ladrillos El cantón Chambo es conocido como “tierra artesanal del Ecuador” posee talleres para la fabricación de ladrillos, tejas y madera. Estos utilizaban tierras negras de la misma zona para ser moldeados, luego queman el producto en hornos elementales para ser distribuidos en diferentes Provincias del Ecuador.

La industria artesanal, del ladrillo resulta de la mezcla de tierra, aserrín y agua, donde son moldeados y se dejan secar por un cierto período de tiempo para finalmente someterlos a altas temperaturas en grandes hornos de leña. Es así como se obtiene uno de los productos de construcción más importantes. Cuenta una historia que los nativos de esta zona aprendieron con gran facilidad como elaborar el ladrillo y tejas, de modo que esta industria, se convirtió en fuente de trabajo desde el siglo XVII, ellos enseñaron a sus hijos y así sucesivamente hasta la actualidad.

Los Establecimientos Recreativos.

Los lugares recreativos más importantes del cantón son el complejo turístico la pampa, complejo turístico el vergel, complejo turístico el Mirador la Piscina complejo turístico las Aguas termales de Guayllamba, hostería rancho willy's entre otros que constituyen los mayores atractivos no son únicos pero si los principales:

Complejo Turístico la Pampa. Se encuentra ubicada a 2Km cantón Chambo vía a Catequilla. La pampa es un campo de diversiones para grandes y chicos que desde hace 15 años ha venido ampliándose y actualizándose con nuevos entretenimientos, apartado de la ciudad y el bullicio, usted encontrará un sitio para divertirse, admirar paisajes o simplemente descansar, Es tierra de producción agrícola, ganadera y turística, de la provincia del Chimborazo.

Complejo Turístico el Vergel. Se encuentra ubicado al Oeste del Cantón 3.5Km barrio el Rosario cuenta con diferentes áreas y espacios verdes, servicio de restaurante, servicio de hospedaje un lugar ideal para descansar su horario de atención de 8.00 am 6.00 pm.

En cuanto a la gastronomía ofrece una amplia y rica variedad de platos típicos, utilizando productos de la parcela que son cultivados por los mismos dueños, como choclo, habas, papas, zanahoria, lechugas, col etc., que garantiza una alimentación nutritiva para los turistas que visitan, por otro también ofrece trucha frita, lomo a la plancha, chuleta asada, pollo asado y menús especiales para eventos.

Complejo Turístico el Mirador la Piscina. Ubicado al Sureste del cantón vía a Guayllabamba en el barrio san Juan sobre una colina que es el mirador en el Cantón Chambo, aquí encontramos piscina de agua temperada, para adultos y niños turco, sauna, hidromasajes, sala de juegos, ping pong servicio de bar y área social, amplias pistas de baile T.V cable. En cuanto a la gastronomía ofrece seco de pollo, secos de carne, secos de chivo, chuleta asada, trucha frita, menús especiales para eventos. (Matrimonios, bautizos).

Complejo turístico “Aguas Termales Guayllabamba” Ubicado en la comunidad de san francisco de guayllabamba a 12 Km. del cantón.

Es una fuente de agua termal de origen volcánico ricas en sulfuro con poderes curativos. Son fuentes naturales que las encontramos en la cordillera Oriental y está rodeada por la naturaleza; por lo que es un lugar apreciado para observar la flora y fauna. La vegetación de esta zona es abundante por lo que es apto para aquellos que disfrutan el contacto con la naturaleza. A un costado de la fuente termal cruza el Rio Timbul, lo que complementa el paisaje natural del bosque primario. Cuenta con tres piscinas, dos para adultos y uno para niños, servicio de alojamiento, comidas tradicionales y paseos a caballo, pesca deportiva.

4.4. La Gastronomía de Chambo

La gastronomía del Cantón Chambo, constituye un hecho cultural que cuenta con alimentos existentes en ecologías diversas y el proceso mediante el cual estos alimentos son transformados y procesados por el ser humano bajo determinadas técnicas, conocimientos y “secretos” aprendidos a lo largo del tiempo. El arte culinario, “más que una forma de subsistencia, es un modo de vida”. Es el resultado de un saber, transmitido de generación en generación, que le permite a la persona manipular los alimentos que le ofrece su entorno, para la creación de platos específicos.

Chambo cuenta con una amplia y rica gastronomía en su preparación, variada en su oferta y de gran tradición sociocultural.

La comida tradicional se aprecia tanto en las zonas rurales como en las zonas urbanas. En los sectores mestizos como los indígenas. Esto garantiza su gran variedad.

Por ejemplo, mientras los mestizos de las zonas urbanas incorporan en su dieta diaria el consumo de pan, lácteos o frutas durante la mañana o a media tarde, así como carne, tubérculos y granos durante el almuerzo y la merienda; los campesinos e indígenas basan su alimentación con productos agrícolas sembrados al interior de la parcela. Son notables el uso de verduras como coles, lechugas, tubérculos, papas, mellocos, zanahorias y remolachas; granos como el maíz, morocho, fréjol, arvejas y chocho. Adicionalmente consumen habas y otras hortalizas.

El cuy es el plato fuerte de la gastronomía campesina e indígena. Pero en los últimos años, se ha convertido en una alternativa para obtener ingresos económicos. Este pequeño animal es un producto alimenticio de bajo costo de producción. Chambo por sus lugares atractivos cuenta con criaderos de truchas y pescados por ende ofrece una gastronomía variada y completa.

Platos típicos. Según investigaciones. El plato típico dentro del cantón es toda “comida o bebida que representa los gustos particulares de cada cliente, comunidad, región, o provincia que contiene diferentes ingredientes fácilmente elaborados y cultivados en el cantón o región, o ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estos pueblos.

Se considera como plato fuerte a las papas con cuy hecho con sarsa de maní por otro lado la fritada con tostado, el hornado y las tortillas de maíz, es lo que más consumen los turistas y visitantes.

4.5. METODOLOGÍA DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

Los establecimientos están categorizados de acuerdo al Art. 19.- El Ministerio de Turismo del Ecuador establecerá privativamente que, las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas categorías deberán sujetarse a las normas de uso internacional. Para este efecto expedirá las normas técnicas de calidad general para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas de cada categoría.

Con el fin de ilustrar y condensar la información acerca de los establecimientos que difunden la gastronomía típica del Cantón Chambo se aplicara una metodología basada en fichas de tipo promocional.

Se ha creado una norma técnica para la categorización e identificación de los restaurantes en la calidad, servicio, decoración entre otros para defender los derechos del usuario a tener una información clara y veraz de modo que pueda tomar una decisión a la hora de escoger un lugar que se acomode a sus expectativas para alcanzar su total satisfacción. Los lugares gastronómicos serán categorizados con estrellas para identificar el grado de categorización.

4.5.1. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES

Restaurantes de lujo (cinco estrellas)

Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por Normas y Procedimientos, contar con Políticas internas y externas para su manejo.

Los restaurantes de este tipo generalmente son adornados con:

1. Maderas muy finas
2. Mesas y las sillas acorde a la decoración
3. Alfombras de calidad
4. Música suave
5. Luces graduables
6. Aire acondicionado controlado
7. Materia prima de alta calidad
8. La higiene debe reinar en todas las áreas
9. Personal completamente uniformado
10. Personal de servicio debe capacitarse en cada función que desempeñe

Restaurantes de primera (cuatro estrellas)



1. Entrada para los clientes independiente de la del personal.
2. Sala de espera.
3. Teléfono inalámbrico.
4. Comedor Adecuada superficie con un su capacidad.
5. Aire acondicionado, refrigeración y calefacción.
6. Mobiliario y decoración de primera calidad.
7. Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
8. Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno,
9. Despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
10. Personal de servicio debidamente uniformado.
11. Cubertería de acero inoxidable.

Restaurantes de segunda (tres estrellas)



1. Entrada para los clientes independiente
2. Guardarropa para clientes.
3. Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
4. Comedor Adecuada superficie con un su capacidad.
5. Mobiliario de calidad.
6. Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
7. Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
8. Carta de acuerdo a la categoría del establecimiento.
9. Personal de servicio debidamente uniformado.
10. Cubertería de acero inoxidable.

Restaurantes de tercera (dos estrellas)



1. Comedor Adecuada superficie con un su capacidad.
2. Teléfono inalámbrico.
3. Adecuado Mobiliario.

4. Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería y mantelería sencilla con servilletas de tela o papel.
5. Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
6. Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, extractor de humos y despensa.
7. Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
8. Carta sencilla.

Restaurantes de cuarta (una estrella)

1. Comedor independiente de la cocina.
2. Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
3. Servicios sanitarios decorosos.
4. Personal perfectamente aseado.
5. Carta sencilla.

El objetivo de la categorización de los establecimientos gastronómicos es con el fin de orientarlas al cumplimiento de los requisitos generales que satisfagan las expectativas mínimas del consumidor.

Dentro de las políticas municipales de los lugares gastronómicos es fundamental la regulación de aquellas actividades relacionadas con este sector a fines de alcanzar una mejor presentación en el servicio.

Las categorías están definidas bajo criterios establecidos por estándares mínimos, que dan cumplimiento a determinadas condiciones que permitirá obtener la certificación y la acreditación respectiva la cual se da a conocer con el uso de un símbolo de tenedor o una estrella, con esto facilitara a los consumidores, turistas, y habitantes de la ciudad la libre elección de conformidad a sus necesidades de una hostería, restaurante, bar cafetería. Por ende cada establecimiento turístico deberá tener en un lugar visible el tipo de su categoría a cual pertenezca, de igual manera permite al empresario orientar su organización para que sea más competitiva en el servicio y calidad.⁷

⁷ CÓMO SE CLASIFICAN LOS RESTAURANTES

www.monografias.com/origen-servicio-alimentos-bebidas/. [Consulta: 4-01-2010]

CAPITULO V

5.1. CONCLUSIONES

1. La guía de establecimientos gastronómicos del cantón Chambo debe ser diseñada con enfoque de género.
2. La mayoría de la población (69%) tiene bajos ingresos económicos que varían entre 100 y 300 dólares.
3. Existe una limitada preferencia de la comida típica del cantón Chambo, por falta de información turística gastronómica.
4. Los clientes demuestran la falta de información existente en el cantón Chambo.
5. La gran mayoría de la población (83%) no tiene información gastronómica suficiente.
6. Los clientes aceptan y aprueban la elaboración de una guía gastronómica.
7. La mayoría de la población (80%) conoce poco o nada la gastronomía local.
8. El 75% de la población prefiere comer en sitios populares como restaurantes, mercados y puestos de venta.
9. Definitivamente, el 76% de la población cree en la difusión de un inventario de servicios gastronómicos.
10. El caldo de cuy no es muy comercializado pero lo mantiene como una tradición, las papas con cuy es muy apetecida por turistas y habitantes del cantón.

5.2 RECOMENDACIONES

El inventario gastronómico del cantón Chambo debe considerar los siguientes aspectos:

1. Centrarse en un enfoque generacional basado en jóvenes y adultos.
2. Orientarse principalmente a comerciantes, empleados públicos y obreros privados.
3. Incorporar alternativas de consumo alimenticio para sectores populares de bajos ingresos que son la mayoría de la población.
4. Difundir ampliamente el inventario en la población.
5. Incluir locales que sirvan comida típica, especialmente papas con cuy y chicha.
6. Fomentar la elevación de la cantidad de comida que se sirve en los establecimientos.
7. Incentivar a los establecimientos gastronómicos a elevar la calidad de la comida.
8. Impulsar el mejoramiento de la atención a los usuarios en la venta de comidas.
9. Difundir los sitios de consumo popular más conocidos.
10. Promocionar fundamentalmente los establecimientos que venden comida típica local y nacional.
11. Se debe difundir ampliamente el inventario de servicios gastronómicos como la forma más preferida por los habitantes.

5.3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. BARRIOS URBANOS DEL CANTÓN CHAMBO
[Http://www.municipiodechambo.gov.ec/](http://www.municipiodechambo.gov.ec/) consulta 11/10 / 2009.
2. CHAMBO TIERRA TURÍSTICA Y ARTESANAL.
Plan de desarrollo cantonal de chambo. 2005. Consulta 09/09/2009
3. CENTRO TURÍSTICO LA PAMPA
[Http://www.lapampapark.com](http://www.lapampapark.com) consulta 12/02/2010
4. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES
[Http://www.lagerencia.com/..](http://www.lagerencia.com/)
5. FOLLETO DE DIVULGACIÓN del ministerio de turismo gerencia regional sierra centro.
6. *HISTORIA DE CHAMBO*
[http://www.munimadrid.com es/Cooperación/](http://www.munimadrid.com/es/Cooperación/)
7. HISTORIA DE CHAMBO
[Http://www.municipiodechambo.gov.ec/](http://www.municipiodechambo.gov.ec/)
8. *HOSTERIA RAMCHO WILLY'S*
[Http://www.ranchowillys.com/quienessomos.](http://www.ranchowillys.com/quienessomos)
9. INEC. VI Censo de Población y V de Vivienda, 2001
10. LUGARESE TURISTICOS.
[Http://www.chambo.gov.ec](http://www.chambo.gov.ec)
11. PLATO TÍPICO. < [http://es.wikipedia.org/wiki/Plato típico](http://es.wikipedia.org/wiki/Plato_típico)>
12. CÓMO SE CLASIFICAN LOS RESTAURANTES
[Http://www.monografias.com/origen-servicio-alimentos-bebidas/](http://www.monografias.com/origen-servicio-alimentos-bebidas/). [Consulta: 4-01-2010]

ANEXOS

5.1. ANEXOS

(Anexo N°. 1)

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

Con el objetivo de realizar un inventario de los servicios gastronómicos del cantón Chambo, sírvase contestar las siguientes preguntas, marcando una X en el paréntesis que usted elija.

1.- Sexo

- a. Masculino ()
- b. Femenino ()

2.- Señale el grupo de edad al que usted pertenece

- a. De 18 a 30 años ()
- b. De 31 a 40 años ()
- c. De 41 a 50 años ()
- d. De 51 a 60 años ()
- e. Más de 60 años ()

3.- Señale su ocupación actual.

- a. Comerciante ()
- b. Agricultor ()
- c. Empleado público ()
- d. Trabajador de empresa privada ()
- e. Ama de casa ()
- f. Otras ocupaciones ()

4.- Marque el nivel de ingresos mensuales que recibe

- a. De 100 a 200 dólares ()
- b. De 200 a 300 dólares ()
- c. De 300 a 400 dólares ()
- d. Más de 400 dólares ()

5.- ¿Cuánto conoce las comidas propias del cantón Chambo?

- a. Bastante ()
- b. Poco ()
- c. Nada ()

6.- Señale la comida más conocida de Chambo

- a) Papas con cuy ()
- b) Mote con fritada ()
- c) Hornado ()
- d) Caldo de gallina criolla ()
- e) Colada de haba con cuy ()
- f) Chicha ()
- g) Otros ()

Señale cuál_____

7.- Qué le parece la cantidad de comida típica que se sirve en los lugares de venta?

- a. Buena ()
- b. Regular ()
- c. Muy poca ()

8.- Cómo define la calidad de la comida típica de Chambo?

- a. Buena ()
- b. Regular ()
- c. Mala ()

9.- Qué le parecen los precios de la comida típica de Chambo

- a. Altos ()
- b. Regulares ()
- c. Bajos ()

10.- La atención que usted recibe en los lugares de venta de comida

- a. Buena ()
- b. Regular ()
- c. Mala ()

11.-En qué lugar prefiere comer los platos típicos de Chambo

- a. En las hosterías ()
- b. En los restaurantes ()
- c. En el mercado ()
- d. En los puestos de venta ()
- e. Otros. ()

Señale cuál _____

12 Existe información sobre la comida típica de Chambo tiene usted acceso

- a. Si ()
- b. No ()

13.- Qué se debe hacer para difundir la comida típica de Chambo

- a. Festivales de comidas típicas ()
- b. Elaboración de una Guía de Comidas ()
- c. Un proyecto de rescate de comidas típicas ()
- d. Otras. ()

Señale cuál _____

Guía para entrevistas con propietarios de establecimientos gastronómicos

Nombre del establecimiento	Nombre y origen del nombre del establecimiento
Tipo de establecimiento	Privado o público
Dirección	Lugar donde se encuentra ubicado el establecimiento nombre de las calles principales
Contactos	Teléfonos con los cuales se pueden comunicar, hacer reservaciones, consultar servicios.
Propietarios	Nombre del propietario actual, que se encuentre administrando el establecimiento.
Especialidades gastronómicas	Listado de platos típicos a ofertar, cual tiene acogida en días de más afluencia.
Días y horarios de atención	Días que laboran y horas que dan servicio personalizado a los clientes.
Características o servicios adicionales	Servicios adicionales a más de la alimentación típica normal, que servicio quisieran incluir en su restaurante.
Opinión personal de la gastronomía típica.	Beneficios, y perjuicios, opciones, dudas, oportunidades, proyectos de superación.

FUENTE: Elaboración Propia.
ELABORACIÓN: Martha Usca.
FECHA: 15-02-2010.

(Anexo N°. 3)

Iconos para identificar categorías para establecimientos gastronómicos.

ESTABLECIMIENTO	ICONO
Lujo	
Primera	
Segunda	
Tercera	
Cuarta	
Panadería	
Restaurante	

FUENTE: Elaboración Propia.
ELABORACIÓN: Martha Usca.
FECHA: 15-02-2010.

(Anexo N°. 4)

Guía para identificar establecimientos turísticos gastronómicos.

CENTROS TURÍSTICOS - SALONES - PANADERÍAS	
Nº	Establecimientos
1	Complejo Turístico el Vergel
2	Complejo Turístico el Mirador la Piscina
3	Complejo Turístico la Pampa
4	Complejo Turístico Aguas Termales de san Francisco de Guayllabamba
5	Hostería Rancho Willy's
6	Hostería e IMiro´
7	Salón Paradero Vieja Mina
8	Salón la Chambeñita
9	Bar Cafetería Reina del Carmen
10	Bar Cafetería doña Mary
11	Salón Asadero de Cuyes
12	Panadería y Pastelería PastelPan
13	Panadería Exquipan
14	Santuario de Catequilla

FUENTE: Mapa del cantón Chambo.

ELABORACIÓN: Martha Usca.

FECHA: 15-02-2010.

(Anexo Nº. 5) Fichas Técnicas de los Establecimientos Gastronómicos del Cantón Chambo

COMPLEJO TURÍSTICO “EL VERGEL”



Nombre del establecimiento	Complejo Turístico “El vergel ”
Tipo de establecimiento	Privado – recreativo.
Dirección	Km 3.5.Barrio el Rosario
Teléfonos:	2910-143 / cel. 099914565
Web/E-mail:
Propietario:	Sr. Jorge Vallejo Carpio
Especialidades gastronómicas	Fritada – choclo con habas y queso – caldo de gallina criolla – Chicha de jora –trucha asada al carbón – lomo a la plancha – pollo a la plancha – parrillada a base de carne de chancho y res.
Días y horarios de atención	Lunes a Domingo de 8:00 am a 6:00 pm
Servicios adicionales	Contratación de los salones para todo tipo de eventos. Cafería, tentadero de ganado, Canchas deportivas. Paseos a caballo. Pesca deportiva. Senderos eco turísticos con salida al río Chambo. Varios.

COMPLEJO TURISTICO “EL MIRADOR LA PISCINA ”



Nombre del establecimiento	Complejo Turístico “El mirador la piscina ”
Tipo de establecimiento	Privado – recreativo.
Dirección	Barrio el Mirador
Teléfonos:	2910- 404
Web/E-mail:	George211harrison@yahoo.com
Propietario:	Sr: Jorge Abarca Ortiz
Especialidades gastronómicas	Seco de pollo, seco de carne, seco de chivo, chuleta frita, trucha frita, papas fritas caldo de gallina – gaseosas, aguas.
Días y horarios de atención	Miércoles, jueves, viernes, 13h00 a 20h00 sábados y domingos 9h00 a 20h00.
Servicios adicionales	Salón de recepciones para todo compromiso social, juegos de billa, ping pong, piscina inflable para niños.

COMPLEJO TURISTICO “LA PAMPA ”



Nombre del establecimiento	Complejo Turístico “La Pampa ”
Tipo de establecimiento	Privado – recreativo.
Dirección	Barrio Titaicun
Teléfonos:	032-910 – 207 / 2911 030
Web/E-mail:	www.lapampachambo.com www.lapampapark.com
Propietario:	Sr: Pedro Fierro
Especialidades gastronómicas	Mote – hornado – caldo de gallina – parrilladas – truchas frita, choclo con habas y queso - gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 8:00 am a 6:00 pm
Servicios adicionales	Salón de recepciones para todo evento social, pista de baile, espacios verdes, juegos para niños, pesca deportiva, menús especiales para eventos.

COMPLEJO TURISTICO “AGUAS TERMALES DE SAN FRANCISCO DE

GUAYLLABAMBA”



Nombre del establecimiento	Complejo turístico “Aguas termales de Guayllabamba ”
Tipo de establecimiento	Publico recreativo
Dirección	Comunidad de san francisco (12Km del cantón)
Teléfonos:	Celular: 093562842
Web/E-mail:
Propietario:	A cargo de la comunidad por el Sr. Ángel Tene
Especialidades gastronómicas	Truchas asadas – caldo de gallina criolla - mote con fritada – tortillas de maíz – hornado – ceviche de chochos – aguas y gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 4:00 am a 6:00 pm
Servicios adicionales	Alquiler de cabañas como pequeño hotel, monta de caballos, canchas deportivas.

HOSTERIA "RANCHO WILLY'S "



Nombre del establecimiento	Hosteria "Rancho Willy's "
Tipo de establecimiento	Privado – recreativo.
Dirección	Barrio el vergel
Teléfonos:	2 911 – 430 / 2967 208 Cel: 080366522
Web/E-mail:	ranchowillys@gmail.com
Propietario:	Dr. Gonzalo Zabala
Especialidades gastronómicas	Yaguar loco – hornado – caldo de gallina criolla papas con cuy – carnes asadas – truchas - chicha gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 11:00 am a 8:00 pm
Servicios adicionales	Contratación de los salones para todo tipo de eventos sociales, chiva turística, canchas deportivas, juegos infantiles para niños, parqueadero para clientes.

HOSTERIA EL MIRO



Nombre del establecimiento	Hosteria " el miro "
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Comunidad de Tunshi
Teléfonos:	032 - 910 – 161
Web/E-mail:	Hostería miro panatño @yahoo.com
Propietario:	ING: Cecilia Piedra
Especialidades gastronómicas	Desayunos - carnes asadas – truchas - chicha gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo las 24.h00
Servicios adicionales	Servicio de alojamiento para un público selecto, habitaciones confortables. Canchas, salas de espera.

SALON "PARADERO LA VIEJA MINA"



Nombre del establecimiento	salón "paradero la vieja mina"
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. Leopoldo Freire
Teléfonos:	032 -910- 207 / celular. 081119808
Web/E-mail:
Propietario:	Sr. Silverio Naula
Especialidades gastronómicas	Bandeja chambeña – churasco - caldo de gallina – truchas asadas del paramo - papas con cuy – almuerzos de la abuela - chicha - gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 8:00 am a 8:00 pm
Servicios adicionales	Servicio para todo tipo de compromiso social, parqueadero para clientes.

SALON "LA CHAMBEÑITA"



Nombre del establecimiento	salón "La chambeñita "
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. 18 de Marzo y David Parra
Teléfonos:
Web/E-mail:
Propietario:	Sra. Germania Cargua
Especialidades gastronómicas	Fritada – caldo de tripas "31" Yaguar locro papas con cuy – chicha - gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 8:00 am a 6:00 pm
Servicios adicionales

BAR RESTAURANTE “REINA DEL CARMEN”



Nombre del establecimiento	Bar restaurante reina del Carmen “ ”
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. 18 de marzo junto al parque central
Teléfonos:
Web/E-mail:
Propietario:	Sra. Carmen Días
Especialidades gastronómicas	Guatita – caldo de gallina - colada de haba yaguar loco papas con cuy – chicha - gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 6:00 am a 8:00 pm
Servicios adicionales	Servicio de almuerzos para grupos e instituciones.

BAR CAFETERIA “DOÑA MARY”



Nombre del establecimiento	Bar cafetería “Doña mary ”
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. 18 de marzo y Osvaldo Echeverría
Teléfonos:	032 -910 -510
Web/E-mail:
Propietario:	Sra. María suica
Especialidades gastronómicas	Café negro – aguas aromáticas – humitas – quimbolitos – tortillas de maíz - gaseosas.
Días y horarios de atención	Domingo a Domingo de 8:00 am a 6:00 pm
Servicios adicionales	

SALON “ASADERO DE CUYES”



Nombre del establecimiento	Salón “asadero de cuyes”
Tipo de establecimiento	Publico
Dirección	Av. 18 de Marzo y Sor Margarita
Teléfonos:	032 – 910 – 172
Web/E-mail:	www.chambo.com
Propietario:	Sr. Daniel Romero
Especialidades gastronómicas	Cuyes asados al carbón con papas y sarsa de maní - mote con fritada – pollos asados – carne asada - jugos, gaseosas.
Días y horarios de atención	Sábados y domingos de 8.h00 am a 8h00pm
Servicios adicionales	Servicio de restaurante en días feriados.

PANADERÍA Y PASTELERÍA “PASTELPAN”



Nombre del establecimiento	Panadería y pastelería “Pastel Pan”
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. 18 de Marzo y Magdalena Dávalos
Teléfonos:	Celular: 089378195
Web/E-mail:
Propietario:	Sr. Salvador Chicaiza
Especialidades gastronómicas	Pan de chocolate, enrollados, empanadas especiales, gaseosas, aguas.
Días y horarios de atención	Lunes a viernes 8h00am a 8:h00 pm, sábados y domingos de 11.h00am a 10h00pm.
Servicios adicionales	Pan para ocasiones especiales, tortas para todo compromiso social.

PANADERIA “EXQUIPAN”

Nombre del establecimiento	Panadería “exquipan”
Tipo de establecimiento	Privado
Dirección	Av. 18 de Marzo junto al parque central
Teléfonos:	Celular: 089362692
Web/E-mail:
Propietario:	Sr. Cesar Lema
Especialidades gastronómicas	Pan especial, enrollados, empanadas con queso pan de agua, lácteos y gaseosas, aguas.
Días y horarios de atención	Domingo a domingo de 6.h00 am a 10h00pm
Servicios adicionales	Pan para ocasiones especiales, pedidos al por mayor.

SANTUARIO DE “CATEQUILLA”

Nombre del establecimiento	Iglesia de la Virgen del Carmen “Catequilla”
Tipo de establecimiento	Atractivo religioso
Dirección	Barrio de catequilla
Teléfonos:	Celular: 094591151
Web/E-mail:
Propietario:	A cargo del presidente de la comunidad Sr. Nelson Abarca
Días y horarios de atención	Cada año desde julio hasta septiembre.
Servicios adicionales	Veneración a la virgen del Carmen, fiestas tradicionales en el mes de julio de cada año.

