



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y**  
**TECNOLOGÍAS**  
**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**  
**LICENCIADO EN CIENCIAS SOCIALES**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TÍTULO:**

“ANÁLISIS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y SU IMPORTANCIA PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”.

**AUTOR:**

Francisco Javier Chauca Ushiña

**TUTOR:**

Mgs. Amanda Méndez M.

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2020**

## REVISIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de graduación del proyecto de investigación de título:  
**“ANÁLISIS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y SU IMPORTANCIA PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”**.

Presentado por Francisco Javier Chauca Ushina

Dirigido por Amanda Méndez M.

Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito, en la cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Educación, Humanas y Tecnologías, de la Universidad Nacional de Chimborazo.

Para la constancia de lo expuesto firman:

Ms.C. Lenin Garcés  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



---

FIRMA

Ms.C. Édison Barba  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



---

FIRMA

Ms.C. Mery Zabala  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



---

FIRMA

## **CERTIFICADO DEL TUTOR**

Certifico que el siguiente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN HUMANAS Y TECNOLOGÍAS CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES; con el tema **“ANÁLISIS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y SU IMPORTANCIA PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”**.

Ha sido realizado por: FRANCISCO JAVIER CHAUCA USHIÑA, mismo que ha sido revisado y analizado al cien por ciento con el asesoramiento de mi persona en calidad de Tutor, sugiriendo proseguir con el trámite pertinente para su sustentación.

Es todo en cuanto puedo informar en honor a la verdad

Riobamba, 21 de mayo 2020



---

Mgs. Amanda Méndez M.

**TUTORA**



## CERTIFICADO DE PLAGIO

Que, Chauca Ushiña Francisco Javier con CC: 1717694531, estudiante de la Carrera de **Ciencias Sociales**, Facultad de **CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "Análisis de los lugares gastronómicos tradicionales y su importancia para el desarrollo socioeconómico del cantón Santo Domingo de los Colorados, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas", que corresponde al dominio científico **DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EDUCATIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA** y alineado a la línea de investigación Patrimonio y saberes ancestrales, cumple con el 0 %, reportado en el sistema Anti plagio nombre del sistema, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 26 de mayo de 2020



---

Mgs. Amanda Méndez M.

**TUTORA**

## **DERECHO DE AUTORÍA**

La responsabilidad del contenido, ideas y conclusiones del presente trabajo investigativo, previo a la obtención del Título de Licenciado en Ciencias de la Educación Humanas y Tecnologías carrera de Ciencias Sociales, con el tema: **“ANÁLISIS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y SU IMPORTANCIA PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”**, corresponde exclusivamente a: Francisco Javier Chauca Ushiña con cédula de identidad CI. 171769453-1, el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



---

Francisco Javier Chauca Ushiña  
C.I. 171769453-1

## **AGRADECIMIENTO**

Uno de los valores que nunca debe perder el ser humano es la gratitud, razón por la que amerita mi profundo reconocimiento a la Universidad Nacional de Chimborazo por su importante aporte a la superación y demostrar ante la sociedad.

De igual manera a la Mgs. Amanda Méndez como directora de proyecto de investigación quien me ha orientado, apoyado y corregido con mucho interés y una entrega al mismo.

Gracias también por la comprensión de mi hogar ya que el tiempo y el esfuerzo que dediqué a la culminación de este trabajo que hoy se ve cristalizado.



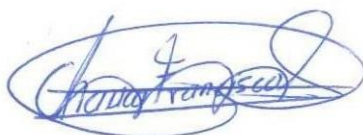
---

Francisco Javier Chauca Ushiña

## DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mi madre María Ushiña y a mi padrastro Santiago Riofrío que ha sido como un padre para mí, que con su esfuerzo y dedicación me ayudaron a culminar con mi carrera universitaria brindándome el apoyo suficiente para no caer para no decaer cuando todo parecía complicado e imposible y gracias por permitirme llegar hasta este punto y gozar de buena salud para lograr mis objetivos, pues el sacrificio de mis seres más queridos hoy se ve recompensado con la satisfacción de llegar a la culminación de este proyecto de investigación.

De igual forma, agradezco a mi tutora de Tesis, Mgs. Amanda Méndez, que gracias a sus consejos y correcciones hoy puedo culminar este trabajo de investigación.



---

Francisco Javier Chauca Ushiña

## ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
REVISIÓN DEL TRIBUNAL .....	ii
CERTIFICADO DEL TUTOR.....	iii
CERTIFICADO DE PLAGIO.....	iv
DERECHO DE AUTORÍA.....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
DEDICATORIA.....	vii
ÍNDICE GENERAL .....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
TÍTULO.....	1
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I.....	3
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
1.1. Justificación.....	4
1.2. Objetivos .....	5
1.2.1. General.....	5
1.2.2. Específicos.....	5
CAPÍTULO II .....	6
2. ESTADO DEL ARTE O MARCO TEÓRICO .....	6
2.1. Antecedentes.....	6
2.2. Características del cantón Santo Domingo de los Colorados.....	6
2.3. Guía .....	9



2.4.	Gastronomía .....	9
2.5.	Guía gastronómica .....	10
2.5.1.	Cultura .....	10
2.5.2.	Etnia .....	11
2.6.	Tradicional.....	11
2.6.1.	Tradiciones Culturales .....	11
2.7.	Turismo comunitario .....	12
2.7.1.	Factores determinantes del turismo .....	12
2.8.	Desarrollo local.....	12
2.8.1.	La apertura comercial .....	12
2.8.2.	Desarrollo socioeconómico .....	13
2.9.	El crecimiento Económico.....	13
2.10.	El turismo y sus vinculaciones con la economía .....	13
CAPÍTULO III.....		15
3.	METODOLOGÍA .....	15
3.1.	Diseño de la Investigación .....	15
3.2.	Tipo de Investigación.....	15
3.3.	Nivel de la investigación .....	16
3.4.	Métodos de investigación.....	16
3.5.	Población y muestra.....	16
3.6.	Técnicas e instrumentación de recolección de datos.....	18
CAPÍTULO IV .....		19
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	19
CONCLUSIONES.....		31
RECOMENDACIONES .....		32
BIBLIOGRAFÍA.....		33
ANEXOS.....		xiv

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla N. 3.1</b> Lugares gastronómicos tradicionales .....	17
<b>Tabla N. 4.1</b> Conocimientos y prácticas tradicionales.....	19
<b>Tabla N. 4.2</b> Preparación de un plato típico.....	22
<b>Tabla N. 4.3</b> Lugar gastronómico tradicional .....	25
<b>Tabla N. 4.4</b> ¿Utilizaría prácticas tradicionales? .....	27
<b>Tabla N. 4.5</b> Contribuyen al rescate cultural .....	29

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico N. 2.1</b> Mapa del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas .....	6
<b>Gráfico N. 2.2</b> Vestimenta .....	8
<b>Gráfico N. 4.1</b> Conocimientos y prácticas tradicionales.....	19
<b>Gráfico N. 4.2</b> Preparación de un plato típico.....	22
<b>Gráfico N. 4.3</b> Lugar gastronómico tradicional .....	25
<b>Gráfico N. 4.4</b> ¿Utilizaría prácticas tradicionales? .....	27
<b>Gráfico N. 4.5</b> Contribuyen al rescate cultural .....	29

## RESUMEN

El presente estudio evidenció un análisis dentro del sector turístico gastronómico cultural y sus determinantes; y, como este sector ha influido en el crecimiento de la economía en el cantón Santo Domingo de los Tsáchilas, en el cual se pretende resaltar el potencial que esta industria podría obtener en el desarrollo y crecimiento de la zona. Teniendo en consideración este enfoque, el presente proyecto investigativo tendrá como finalidad demostrar cómo una guía gastronómica tradicional puede ayudar a desarrollar a la zona partiendo de su origen; posteriormente, se analizó de una manera más profunda acerca de los diferentes mecanismos con la vinculación del turismo y la economía y cuáles serían los factores que influyen a su vez en el turismo. Posteriormente, este trabajo presenta una revisión de algunos estudios empíricos realizados con el fin de comprender el comportamiento del sector turístico gastronómico tradicional dentro de la economía y su impacto en el aporte que tienen estos lugares para conservar la cultura del cantón.

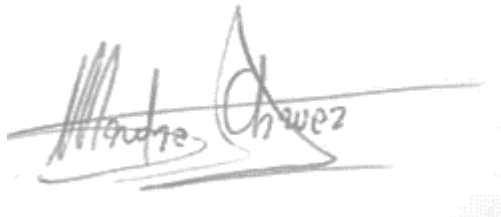
Para poder cumplir con los objetivos partiremos de esta investigación con una introducción de la temática, seguido del primer capítulo donde constan el planteamiento del problema, justificación y los objetivos tanto general como específicos, en el segundo capítulo está el marco teórico o estado del arte el cual definirá distintos conceptos sobre el tema a tratar, en el tercer capítulo se habla sobre la metodología, el diseño, tipo, nivel, métodos de investigación, también la población y muestra, y en el capítulo cuarto se tendrán los resultados e interpretación, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

Palabras clave: gastronomía, cultura, tradiciones, socioeconómico, crecimiento.

## ABSTRACT

This study showed an analysis within the cultural gastronomic tourism sector and its determinants; as this sector has influenced the growth of the economy in the canton of Santo Domingo de los Tsáchilas, which aims to highlight the potential that this industry could gain in the development and growth of the area. Considering this approach, this research project will demonstrate how a traditional gastronomic guide can help develop the area from its origin; Subsequently, a more in-depth analysis made of the different mechanisms linked to tourism and the economy and what would be the factors that in turn influence tourism. This work presents a review of some empirical studies carried out in order to understand the behavior of the traditional gastronomic tourism sector within the economy and its impact on the contribution these places have to conserving the culture of the canton. In order to meet the objectives, we will start from this research with an introduction to the subject, followed by the first chapter where the problem statement, justification and the general and specific objectives included. In the second chapter is the theoretical framework or state of the art the which will define different concepts on the subject treated, in the third chapter we talk about the methodology, design, type, level, research methods, also the population and sample, and in the fourth chapter we will have the results and interpretation, conclusions , recommendations, bibliography and annexes.

**Key words:** gastronomy, culture, traditions, socioeconomic, growth.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Maritza Chávez', with a large, stylized flourish extending from the end of the name.

Reviewed by: Chávez, Maritza  
Language Center

## TÍTULO

“ANÁLISIS DE LOS LUGARES GASTRONÓMICOS TRADICIONALES Y SU IMPORTANCIA PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS”.

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en la forma en la que nos alimentamos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando, no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales. (Meléndez y Cañez De la Fuente, 2018)

La globalización influye en la gastronomía tradicional, es así que podemos encontrar variedad de alimentos por: marcas, envases, tamaños, formas y procedencia; dando lugar a una homogeneización de la alimentación y difusión desigual de algunos productos. Generando la pérdida de cultura y diversidad de costumbres alimenticias propias de cada lugar. Muchos de los platos de la provincia de Santo Domingo de los Colorados se caracterizan por la utilización de mariscos en sus diferentes formas de preparación, los que más acogida tienen son los ceviches en especial de concha, camarón, pescado y mixto (Caicedo, 2012, pág. 25).

La gastronomía del Ecuador, se caracteriza por su variada forma de preparar comidas y bebidas. En Ecuador se puede diferenciar 4 regiones: Costa, Sierra, Amazonía e Insular con sus respectivas costumbres y tradiciones. Dentro de los alimentos que no pueden faltar en la mesa de una familia ecuatoriana podemos encontrar: arroz, huevo, papas, aguacate. La “comida típica” es la representación de la comida o bebida de una nación, región o comunidad. Se puede apreciar que, en la mayoría de los casos, el plato tradicional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como una tradición de una cultura o pueblo, pese a que en la provincia existe la comida comercial, no se ha dejado de lado la comida tradicional, como los productos andinos. (Caicedo, 2012, pág. 27)

En la Sierra la comida típica se caracteriza por la presencia de tubérculos, carne, verduras y ciertas hortalizas; la Amazonía por su gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, esta parte del país otorga una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero, las frutas exóticas incluyen: el arazá, la cocona, el borojó, la chonta, entre otras. En Galápagos la gastronomía es bastante variada, deliciosa y fresca, pues está elaborada con los diferentes tipos de peces, camarones y langostas que viven sus aguas; lo mejor de la Costa es su menú, esta región está ligado a los productos del mar como pescados, camarones, conchas, pulpos y langostas. En ciertas ocasiones, el coco es utilizado como aderezo y con los diferentes tipos de plátanos se preparan y complementan varias recetas. En la mayoría de playas y rincones del litoral resulta fácil encontrar mariscos en forma de encocado, también el famoso tigrillo, que incluye en su preparación plátano verde cocinado, huevo y queso. Otra delicia muy conocida, es el ceviche, que gracias a su facilidad y múltiples formas de hacerlo se ha convertido en el menú preferido por la mayoría de turistas.

A través de esta investigación, se realizó un estudio sobre el cantón Santo Domingo de los Colorados en cuanto a: su historia, cultura, ubicación geográfica, producción alimentaria; con base en esto, se recopiló las diferentes recetas de los denominados restaurantes y huecas tradicionales, en donde se explica el plato tradicional más importante que tienen, su dirección, horario de atención, quienes tienen 10 o más años de trayectoria, que son caracterizados por su gran diversidad de ingredientes que utilizan para su realización. Todo lo expuesto, nos lleva a sostener que el turismo es un factor determinante para el crecimiento y el desarrollo económico. (Castillo, 2015)

# CAPÍTULO I

## 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Durante décadas, el turismo ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores económicos que crecen con mayor rapidez en el mundo. El turismo guarda una estrecha relación con el desarrollo y se inscriben en él, un número creciente de nuevos destinos. Esto ha convertido al turismo en un motor clave del progreso socioeconómico de los diversos sectores. El Ecuador en general y dentro del contexto mundial pertenece a los países en vías de desarrollo, tiene un elevado índice de crecimiento poblacional, así como, limitados recursos destinados a salud y educación en todos los niveles. Debido a esto se debe incentivar a cuidar la cultura, tradiciones del sector para poder así preservar esa riqueza inmaterial que tiene esta cultura. (OMT, 2015)

El desconocimiento con respecto a la fase de elaboración de los diferentes platos de la cocina ancestral ecuatoriana de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas ha ocasionado que no se dé la importancia que debería a este tipo de prácticas culinarias tradicionales y que, con el paso del tiempo, éstas dejen de ser utilizadas. Es por esto, que elaborar dicha investigación es muy importante ya que podremos conocer y reconocer los diferentes procesos que las personas utilizaban antiguamente tanto para la elaboración de su materia prima, como en el proceso para obtener un producto terminado. Con base en el análisis de bibliografía, se podría expresar que esto se debe a la aculturación, término que se refiere al resultado de un proceso en el cual una persona o un grupo de ellas adquieren una nueva cultura y dejan a un lado sus tradiciones y cultura que la hace tan diferente a las demás. Los individuos de la cultura dominada se adaptan, es decir se aculturizan, incorporando elementos de la cultura dominante. En la aculturación intervienen diferentes niveles de destrucción, supervivencia, dominación, resistencia, soporte, modificación y adaptación de las culturas nativas tras el contacto culturalmente. (Sánchez, 2019)

Con el paso del tiempo se han perdido valores importantes dentro de cada cultura, esto se debe a que las personas buscan facilitar su trabajo, en donde se deja a un lado las costumbre y tradiciones, por ejemplo muy pocos Tsáchilas se visten de acuerdo a su cultura, sin embargo, aún conservan la colocación de achiote en el cabello, esto mismo sucede con las prácticas culinarias ancestrales, las cuales han desaparecido y solamente lo utilizan en fechas importantes para su cultura y para la provincia (Caicedo, 2012, pág. 31).



## **1.1. Justificación**

La iniciativa de la presente investigación nace por el interés de recolectar la información necesaria sobre el aporte de la gastronomía tradicional al desarrollo turístico, además que se consideró el hecho que dentro del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas no se ha realizado ningún tipo investigaciones y esto sería de suma importancia para el desarrollo turístico de este sector y su fortalecimiento como destino turístico.

Dentro de este cantón existe un grupo indígena denominado Tsáchila el cual tiene una población aproximada de 2,000 aborígenes los cuales se encuentran ubicados en el bosque occidental de las montañas de los Andes. Anteriormente se los conocía como los “Colorados” debido a su particular forma de teñirse el pelo con achiote. Su idioma original es el “tsafiquí”, este idioma está relacionado con los Chachi y los Awá, el nombre “Tsáchila” tiene su significado como la “verdadera gente” este es el pueblo indígena más conocido en la región costa.

La importancia de realizar este estudio desde el punto de vista técnico es proponer una solución al problema planteado de acuerdo a las necesidades y exigencias que demande la investigación. El proyecto es completamente factible pues dentro de los recursos necesarios para su realización se cuenta con: recurso humano, el mismo que está compuesto por el investigador, la tutora del proyecto y la población a la que está destinada el proyecto, la misma que pone a disposición del investigador la información requerida para la concreción del proyecto; con respecto al recurso económico los montos a utilizar será mínimos, con los cuales se adquirirá el material necesario para el desarrollo de la investigación.

## **1.2.Objetivos**

### **1.2.1. General**

Identificar los diferentes lugares gastronómicos tradicionales y su importancia para el desarrollo cultural a través de las condiciones socioeconómicas del cantón Santo Domingo de los Colorados, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

### **1.2.2. Específicos**

- Examinar la situación actual de los lugares gastronómicos tradicionales del cantón Santo Domingo de los Colorados.
- Determinar las condiciones culturales y socioeconómicas en las que se encuentran los lugares gastronómicos del cantón Santo domingo de los Colorados.
- Proponer una guía gastronómica tradicional que permita la difusión de los platos típicos de Santo Domingo de los Colorados.

## CAPÍTULO II

### 2. ESTADO DEL ARTE O MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes

La finalidad de este proyecto investigativo fue el identificar y analizar el potencial gastronómico turístico del cantón, el cual ha sido descuidado por parte de sus habitantes. En la actualidad la cultura y el turismo forman parte primordial dentro de los sectores económicos a nivel del mundo, siendo este un objeto de estudio, donde esta actividad cultural y económica es una fuente de oportunidades para conservar la cultura de un área geográfica, siendo el patrimonio su factor principal. Debido a que todos los recursos naturales, patrimoniales y culturales constituyen una red de gran valor y riqueza, los cuales deben promocionarse y comercializarse de forma sostenible, con su principal objetivo de mejorar el desarrollo socioeconómico de la población.

Al haber revisado en la biblioteca de la Universidad Nacional de Chimborazo, en relación con el problema investigativo se han encontrado varios proyectos con algunas similitudes, dejando constancia que no tienen ninguna relación directa, pero contribuyeron una base de antecedentes para el desarrollo del presente proyecto.

#### 2.2. Características del cantón Santo Domingo de los Colorados.

Gráfico N. 2.1 Mapa del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas



**Fuente:** <https://www.google.com.ec/maps/place/Provincia+de+Santo+Domingo+de+los+Ts%C3%A1chilas/@-0.2692199,-79.2221687,12.5z/data=!4m5!3m4!1s0x91d548f5313d0c21:0x9299edec397be292!8m2!3d-0.2521882!4d-79.1879383>

El cantón Santo Domingo de los Colorados tiene una población de 270 875 habitantes, la cuarta ciudad más poblada del país. Santo Domingo, donde la Patria se encuentra, es una ciudad dinámica y acogedora. En esta tierra habitan ciudadanos de todos los rincones del Ecuador, lo que la hace diversa y emprendedora. Esa es precisamente su identidad. Todos los caminos conducen a este rincón mágico, único en el país. Es un cantón que ha tenido gran crecimiento demográfico y económico, debido principalmente a la fertilidad de sus tierras y a sus riquezas naturales que han atraído a millares de inmigrantes e inversionistas de todos los rincones del país. Posee una situación geográfica privilegiada, es uno de los centros más importantes de comunicación de la región septentrional de la sierra y el litoral. (GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019)

## **Historia**

El 29 de mayo de 1861 el presidente García Moreno y la Asamblea Nacional del Ecuador, decretan la Ley de División Territorial, en el cual se divide al país en 13 provincias, constando la provincia de Pichincha, y como una parroquia Santo Domingo de los Colorados. En el año de 1883 crean el cantón Mejía al cual se anexa la parroquia de Santo Domingo de los Colorados. Un 3 de julio de 1967 Santo Domingo de los Colorados fue reconocido como un cantón de la provincia de Pichincha. (Moreno, 2019)

Santo Domingo de los Colorados empezó su luchar por lograr ser provincia en el año de 1966, presentando varios proyectos de Ley, tras varios intentos un 09 de noviembre del 2006, se logró que el tribunal Provincial electoral de Pichincha convoque a una consulta popular al pueblo de Santo Domingo, obteniendo más del 80% que si en esta consulta. El 16 de agosto y 2 de octubre del 2007 el Congreso Nacional aprobó en primer y segundo debate el proyecto de creación de la nueva provincia. El 6 de noviembre del 2007 se publicó en el R.O. No. 205 la Ley de Creación de la Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas. (Moreno, 2019)

## **Límites**

**Norte:** Provincia de Esmeraldas y los cantones Puerto Quito y San Miguel de los Bancos

**Sur:** Las provincias de los Ríos y Cotopaxi

**Este:** Los cantones Quito y Mejía

**Oeste:** La Provincia de Manabí

Su relieve por estar situada dentro de una zona tropical y al encontrarse limitado por una parte de la Cordillera de los Andes, existe una gran biodiversidad de pisos ecológicos que forman una extensa variedad de ecosistemas. El clima es lluvioso tropical, su temperatura habitual es de unos 18 a 33 °C en verano. En invierno normalmente hace más calor de 23 a 34 grados y a veces llega a los 38 °C. Su temperatura media es de 25,5 °C. La Flora existen especies forestales que en otro sitio han sido talados, tales como el roble, guayacán, laurel, árboles legendarios como los ceibos de más de 700 años y que caracteriza a este bosque protector. También hay moral fina, moral bobo, pambiles, palma real, tagua. Su fauna es variada tienen aves como los pájaros carpinteros, el tucán, guacamayos y garzas bueyeras que llegan con el verano. (GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019)

Entre los mamíferos observados tenemos la guatusa, armadillo y cuchucho, culebras muy peligrosas como la mata caballo, las corales se las puede encontrar eventualmente. La Hidrografía de esta zona tiene una gran riqueza, existen cinco cuencas y micro cuencas importantes: al este y noreste, el curso medio y bajo del Toachi, perteneciente a la cuenca del río Blanco; al sur, la subcuenca del Borbón, que pertenece a la gran cuenca del río Guayas y empata con el Babis (Niño Torres); al suroeste, la subcuenca del río Peripa; al noreste, la subcuenca del Quinindé, que al igual que la subcuenca del Blanco, al noroeste, pertenecen a la cuenca del río Esmeraldas. (GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019)

## Vestimenta

Gráfico N. 2.2 Vestimenta



**Fuente:** <https://www.eltiempo.com.ec/images/eltiempo/Cuenca/2018/octubre/27/27-10-18-intercultural-vestimenta4.jpg?ver=1540598513628>

Gracias al clima de la región, tropical en la mayoría del año, la vestimenta de esta nacionalidad (Santo Domingo) es bastante ligera y económica de realizar, tanto la indumentaria de hombres como de mujeres. En el caso del hombre, su principal rasgo es el uso de achiote para la tinción de su cabello, el hombre colorado empezó a teñir su cabello desde tiempos coloniales, a raíz de una epidemia de fiebre amarilla que azotó a las comunidades. (Goraymi)

## **Festividades**

Los Tsáchilas festejan varias fiestas entre ellas matrimonios, bautizos y funerales, todos estos eventos se realizan durante todo el año con la presencia de la comarca de la comunidad que da su bendición. Una de las fiestas más importantes y emblemáticas de la comunidad es la llamada “KASAMA” nombre que viene de dos raíces KASA que significa nuevo y MA que quiere decir “día” entonces esta palabra se entiende en el español como “el nuevo día” o “el nuevo año”. (Goraymi)

La fiesta denominada KASAMA, conocida como el “Nuevo día”, es un tipo de celebración ancestral en honor al principio de cada año nuevo de la nacionalidad Tsáchila, que coincide con el sábado de gloria de la religión católica. Para esta cultura, esta fiesta es una ocasión muy importante para que todos se reúnan en un solo lugar. Donde se realizan una serie de eventos artísticos, culturales, juegos, música y bebidas; siendo la bebida tradicional de esta festividad es el “mala” que consiste en la molienda de caña está es una chicha típica de esta nacionalidad. (Goraymi, 2019)

## **2.3.Guía**

Se considera como guía al instrumento que dirige u orienta. A partir de este concepto se interpreta que esta puede ser referencia a muchos significados dependiendo del contexto. Una guía puede llegar hacer un documento en donde se introduzca principios básicos para empezar una cosa o acción, con información específica del asunto. (García, 2014)

## **2.4.Gastronomía**

La gastronomía es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Entonces es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. (Espinoza, 2017)

## **2.5. Guía gastronómica**

La guía gastronómica nació en Francia a partir de una guía publicitaria de la empresa Michelin, su creador André Michelin concibió esta guía con fines publicitarios, regalaba las guías a los clientes que compraban los neumáticos, y ésta guía con el tiempo incluyó a los restaurantes del país, convirtiéndose en un icono de la gastronomía ya que comenzó a premiar a los restaurantes de alta categoría con estrellas y a su vez incluyéndolos en la guía. (Espinoza, 2017)

En Ecuador, las guías han tomado un rol importante para la difusión de platos típicos, restaurantes, en general para impulsar y motivar la gastronomía ecuatoriana, es así que, se están realizando varios proyectos por parte de la Asociación de Chefs para realzar la gastronomía ecuatoriana y exportar nuestras recetas como libros de cocina ecuatoriana, las guías en el Ecuador son muy pocas y son realizadas por institutos particulares de acuerdo a la ciudad donde se ubican. (Espinoza, 2017)

Por otro lado, vale la pena recalcar que, en el Ecuador los platos típicos nacen de la gastronomía ancestral y la influencia de la gastronomía española introducida en la conquista, con el paso del tiempo esta mezcla de gastronomías ha creado platos con bases ancestrales que han sido modificados, adicionando otros ingredientes y técnicas, dando como resultado los platos típicos que se han popularizado a nivel nacional, los cuales en la actualidad están siendo modernizados a una alta cocina de vanguardia por profesionales gastronómicos para la internacionalización de la gastronomía ecuatoriana, su crecimiento en el país ha sido reciente pero muy positivo llamando la atención de los turistas. (Espinoza, 2017)

### **2.5.1. Cultura**

El concepto de cultura es una categoría fundamental de los estudios sociales. Sin embargo, no ha existido ni existe una única definición, sino un gran número de definiciones diferentes, más amplias o más restringidas, al analizar distintas teorías sobre cultura se podrá tener una clara interpretación sobre lo que es cultura.

“La cultura de una sociedad consiste en todo aquello que conoce o cree con el fin de operar de una manera aceptable sobre sus miembros. La cultura no es un fenómeno material: no consiste en cosas, gente, conductas o emociones. Es más bien una organización de todo eso. Es la forma de las cosas que la gente tiene en su mente, sus modelos de percibir las, de relacionarlas o de interpretarlas.” (Goodenough, 1957)

“La cultura se comprende mejor no como complejos de esquemas concretos de conducta costumbres, usanzas, tradiciones, conjuntos de hábitos, como ha ocurrido en general hasta ahora, sino como una serie de mecanismos de control planes, recetas, fórmulas, reglas, instrucciones que gobiernan la conducta.” Clifford Geertz (1966)

Cultura se puede entender como el modo de vida de un pueblo, abarca sus costumbres, tradiciones, lenguaje, comida tradicional toda la información y habilidades que posee el ser humano, a través de los cuales una sociedad se manifiesta. Lo destacable es que no se construye de una vez para siempre, sino que va cambiando a medida que las sociedades lo hacen.

### **2.5.2. Etnia**

Una etnia es una comunidad humana la cual comparte ciertos rasgos, de una comunidad de tipo sociocultural donde se incluye distintos factores culturales como: la lengua, las creencias religiosas y sus tradiciones. También se señalan las características morfológicas de un grupo humano, todos los grupos étnicos tienen un origen en común, así como una historia y una tradición que los unen como pueblo. Lo cual se transmite de generación en generación. (Lloréns, 2012)

## **2.6.Tradicional**

Lo tradicional se refiere a todo aquello que pertenece o tiene que ver a la tradición. Lo tradicional, en este sentido, alude al conjunto de costumbres, prácticas, valores, saberes y creencias que son transmitidos de generación en generación y que hacen parte de la cultura de una comunidad humana. De allí que aspectos considerados tradicionales y, por ende, distintivos de la cultura de una sociedad determinada, de esta manera se podrá considerar tradicional a las distintas expresiones artísticas como por ejemplo a las danzas, musical o gastronomía, que forman parte del acervo cultural de un pueblo. (RAE, 2019)

### **2.6.1. Tradiciones Culturales**

La tradición cultural es el grupo de elementos que se transmiten de generación en generación al interior de una colectividad. Son estas costumbres y expresiones que cada sociedad considera valiosas y las conserva para que puedan ser reproducidas por las nuevas generaciones, como parte imprescindible del legado cultural. (Pacheco, 2013)

Sería imposible entender las costumbres y tradiciones que existen en el Ecuador, sin tomar en



cuenta la amplia diversidad que tiene el país, tanto desde el punto de vista étnico como regional. Un territorio donde la multiculturalidad rige, y donde habitan indígenas, blancos, mestizos y afroecuatorianos repartidos en las cuatro regiones en las que está dividido el territorio nacional. A ello se suma la biodiversidad y paisajes espectaculares que brinda este pequeño país.

## **2.7. Turismo comunitario**

El turismo Comunitario es una manera nueva, totalmente diferente y novedoso de hacer turismo su función es hacer que los viajeros y turistas tengan la oportunidad de irse de vacaciones a regiones rurales para tener un contacto diferente con la población local y conocer sus vidas, cultura y tradiciones de una manera auténtica. Al mismo tiempo, se crearán nuevas oportunidades de ingresos a nivel local, se promoverá el desarrollo sostenible y se contribuirá a la conservación de la naturaleza. (MINTUR, 2018)

### **2.7.1. Factores determinantes del turismo**

El turismo ha sido un sector en expansión en la economía en todo el mundo, debido a una serie de factores que afectan favorablemente a este sector. Entre ellos podemos mencionar, la curiosidad que motiva a los seres humanos a viajar y conocer nuevos lugares, nuevas culturas y personas; así como, el mejoramiento de la calidad de vida, del nivel educativo y del empleo, la mejora en los servicios de transporte en muchos países, y la continuamente creciente comunicación global. (Ramón, 2017)

## **2.8. Desarrollo local**

Se basa en la identificación y aprovechamiento de los recursos y potencialidades endógenas de una comunidad, barrio o ciudad. Proceso de transformación de la economía y de la sociedad local, orientado a superar las dificultades y retos existentes, que busca mejorar las condiciones de vida de su población mediante una acción decidida y concertada entre los diferentes agentes socioeconómicos locales, públicos y privados, para el aprovechamiento más eficiente y sustentable de los recursos endógenos existentes, mediante el fomento de las capacidades de emprendimiento empresarial local y la creación de un entorno innovador en el territorio. (Boisier, 2014)

### **2.8.1. La apertura comercial**

Al igual que el comercio, el turismo es una de las mayores fuentes de divisas extranjeras para

la economía de todos los países, El turismo y el comercio internacional son factores significativos en la economía mundial debido a que crea empleo, genera divisas, ingresos para el gobierno, y multiplicadores del ingreso y del empleo. No obstante, a largo plazo no existe una relación de equilibrio entre el turismo y la apertura comercial, aun cuando si existe una relación unidireccional a corto plazo que va desde el turismo hacia la apertura comercial (Katircioglu, 2009)

### **2.8.2. Desarrollo socioeconómico**

El desarrollo está comprendido por cuatro ejes importantes: la riqueza, la evolución, el progreso y el crecimiento. Cada uno por separado o todas integradas significan desarrollo. Este concepto, sin embargo, conlleva un cambio intrínseco que debe ser positivo. (Arias, 2015)

Se puede decir entonces que, desarrollo económico sería un estado en el que los medios económicos de una sociedad alcanzan un nivel que permiten a sus integrantes satisfacer sus necesidades con “calidad”. Vemos entonces que la economía está siempre relacionada con la sociedad, pues no hace falta decir que esta no podría existir sin la segunda. (Arias, 2015)

### **2.9.El crecimiento Económico**

Los primeros estudios se presentan en el siglo XVIII con la teoría clásica del crecimiento económico, en la cual se plantean el desarrollo y sus factores de una manera poco flexible. Afirma que el aumento de la economía de las naciones obedece a factores como el trabajo y el progreso técnico, factores que a su vez están determinados por la especialización del trabajo, por la tendencia al intercambio, tamaño del mercado y finalmente por la acumulación de capital, la cual se la considera el motor del crecimiento. (Lambogglia, 2014)

### **2.10. El turismo y sus vinculaciones con la economía**

Aun cuando el turismo es uno de los más grandes empleadores y exportadores de servicios, y que para la economía mundial es uno de los sectores principales, existen limitados estudios acerca de la contribución de este sector al crecimiento de la economía de los países. (Lambogglia, 2014)

El turismo es una parte muy importante dentro de la economía del Ecuador. Basándose en un contexto internacional, el turismo aporta con el 9,8% del PIB, generando un empleo a una de cada diez personas en todo el planeta, lo que equivaldría en promedio a unos 277 Millones de

habitantes, según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo. (Alcívar, 2019, pág. 1)

El Turismo inició en el año 2018 con una nueva iniciativa denominada “cielos abiertos” para el transporte aéreo, adoptada mediante Decreto Ejecutivo 256, el MINTUR prevé que esta nueva iniciativa apoyara a la consecución de la denominada meta 1×1, que se basa en que llegue a Ecuador un extranjero por habitante que tiene este país. Facilitando la conectividad con el resto del mundo y generando una promoción del turismo ecuatoriano. (Alcívar, 2019, pág. 1)

“Los principales impactos económicos positivos del turismo se relacionan con los ingresos por divisas, la contribución a los ingresos públicos y la generación de empleo y oportunidades de negocios” (Brida, Pereyra, Mucho y Zapata, 2008).

El turismo es una actividad generadora de divisas que ayudan a equilibrar la balanza de pagos, aumenta los ingresos públicos, genera valor agregado y fomenta la actividad empresarial, debido a que las actividades del turismo no se limitan a hoteles y restaurantes si no que engloban una serie mucho más amplia de servicios y bienes de consumo.

Además, vale la pena recalcar que el turismo viene alcanzando un importante lugar dentro del desarrollo económico del Ecuador, debido a que se ha convertido en uno de los principales sectores que genera riqueza en el Ecuador. Ecuador va a realizar un Turismo Consciente como alternativa de un turismo que trata de distinguirse del turismo de masas, de sol y playa, del turismo alternativo, accesible, sostenible y social. Este busca un manejo del concepto que engloba la responsabilidad social, la sostenibilidad, el medio ambiente y lo ético. (Lambogli, 2014)

El país quiere ser partícipe de un turismo consciente como una forma de turismo diferenciado prometiéndole aprovechar al máximo todas sus regiones y climas exóticos que posee, tratándose de una oferta turística se trata de una oferta turística centrada en distintos productos, que busca incentivar el nuevo plan de turismo PLANDETUR2020 Ecuador, buscando aprovechar toda la riqueza del Ecuador en el ámbito turístico (Castillo E. , 2015)

## CAPÍTULO III

### 3. METODOLOGÍA

#### 3.1. Diseño de la Investigación

El diseño de esta investigación que se utilizó es el modelo no experimental, porque lo que se realizó fue un análisis, una descripción del fenómeno que se investigó, además es cualitativo porque es de corte social, histórico y religioso puesto que se investigó en el lugar de los hechos. Además se tomó en cuenta una muestra de los principales lugares gastronómicos tradicionales. Esta investigación describe parte de las Ciencias Sociales que busca especificar las propiedades, características, o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. (Hernández, 2014)

#### 3.2. Tipo de Investigación

El tipo de investigación que se realizó es cualitativo, es decir, se vio enfocada en un análisis de la información obtenida a través de llevar a cabo una entrevista estructurada, con respuestas cerradas de SI y NO de está, manera es una investigación no experimental. Lo que se usó como tipos de investigación son la bibliográfica, descriptiva y de campo.

##### **Investigación bibliográfica**

Consiste en la revisión de material bibliográfico existente con respecto al tema a estudiar. Se constituye en uno de los principales procesos para cualquier investigación, incluyendo la selección de fuentes de información oficiales, puesto que ésta proporciona el conocimiento de las investigaciones ya existentes teorías, hipótesis, tesis, monografías y técnicas usadas acerca del tema o problema que el investigador se propone investigar.

##### **Investigación de campo**

La investigación de campo consiste en obtener informaciones directas, permitiendo al investigador cerciorarse de las condiciones reales en que se han conseguido los datos de la realidad, debido a esto se tuvo que acudir al lugar de los hechos en este caso al cantón de Santo Domingo de los Colorados, para realizar las respectivas notas de las entrevistas a personas que ayudaran con testimonios para la investigación.

## **Investigación Descriptiva**

La investigación descriptiva se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. Esta metodología se centra más en el “qué”, en lugar del “por qué” del sujeto de investigación.

### **3.3.Nivel de la investigación**

Se empezó con una investigación bibliográfica ya que esto dio el inicio de la investigación la cual nos ayudara a reconocer los diferentes lugares gastronómicos que existen en la zona y también su influencia en el desarrollo socioeconómico de este cantón, seguido con una investigación de campo donde se enfocó en obtener la información de una manera directa de los hechos y por ultimo una manera descriptiva la cual nos proporcionó la ayuda necesaria para identificar las características más importantes obtenidas y finalmente se analizó toda esta información y fue llevada para construir la guía gastronómica de la zona.

### **3.4.Métodos de investigación**

**Método etnográfico** este método nos brindó la ayuda para interpretar de manera el día a día del vendedor desde lo que hace y no sólo por lo que dice que hace, enfocados a comprender los códigos culturales que rodean a una marca o a un producto específico, permitiendo el contacto directo con los informantes.

**Método histórico** se analizó la trayectoria concreta de la teoría, su condicionamiento a los diferentes períodos de la historia, donde se pudo hacer un tipo de memoria a los antecedentes y distintas teorías que ya existentes.

### **3.5.Población y muestra.**

Se consideró como población a los dueños de los lugares gastronómicos tradicionales que tienen sus restaurantes más de 10 años de vida, donde sus platillos principales son propios o han ganado gran popularidad dentro de la zona, considerándolos como “tradicionales” dentro del cantón Santo Domingo de los Colorados, provincia Santo Domingo de los Tsáchilas, que son los siguientes:

**Tabla N. 3.1** Lugares gastronómicos tradicionales

<b>Cantidad</b>	<b>Nombre del Establecimiento</b>
<b>1</b>	El café de Mery
<b>2</b>	Picaditas Carpa de la Suerte
<b>3</b>	Milenio
<b>4</b>	Dónde Coco
<b>5</b>	Don Juan Ramón
<b>6</b>	Las Delicias
<b>7</b>	El Toguillal
<b>8</b>	La Ambato
<b>9</b>	La Chozza
<b>10</b>	El Popeye
<b>11</b>	Doña Teresa

**Elaborado por:** Francisco Chauca

### **3.6. Técnicas e instrumentación de recolección de datos**

De acuerdo al tipo de investigación se empleó técnicas como: la observación y la entrevista estructurada, las mismas que servirán de apoyo para la investigación, diagnóstico y desarrollo del proyecto.

**Observación.** - Esta técnica fue de gran importancia debido que se pudo observar a las personas, hechos, acciones, situaciones, con la finalidad de poder obtener una determinada información que será necesaria para la investigación como por ejemplo crear situaciones en donde se pudo observar el comportamiento de los participantes

**Encuesta.** - esta técnica consiste en una serie de preguntas que se hace a varias personas para reunir datos o para detectar la opinión pública sobre un asunto determinado y sus respuestas cerradas en este caso son SI o NO.

## CAPÍTULO IV

### 4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

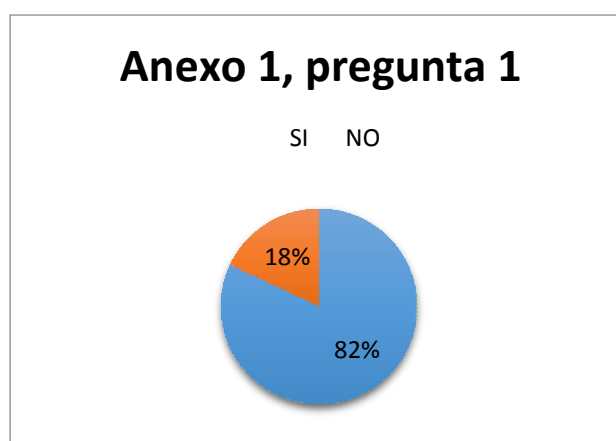
**Anexo 1, pregunta 1** ¿Los conocimientos y prácticas que usted realiza son herencia de su familia para la preparación de los platillos de su restaurante?

**Tabla N. 4.1** Conocimientos y prácticas tradicionales

ITEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	82%
NO	2	18%
TOTAL	11	100%

**Fuente:** Encuesta  
**Realizado por:** Francisco Chauca

**Gráfico N. 4.1** Conocimientos y prácticas tradicionales



**Fuente:** Tabla N 4.1 Conocimientos y prácticas tradicionales  
**Realizado por:** Francisco Chauca

#### **Análisis**

De los 11 restaurantes encuestados 9 que representan el 82% han heredado los conocimientos y prácticas de su familia para la preparación de los distintos platos típicos, mientras que 2 restaurantes que representan el 18% dicen que no han heredado sus platos típicos de sus antepasados.

#### **Interpretación**

Desde siglos atrás el hombre siempre ha querido dejar plasmado su paso por la vida, cuando ni siquiera sabía escribir, buscaron formas para dejar los mensajes. Se da del mismo modo los



conocimientos y prácticas que se heredan de generación en generación. La gastronomía es una fórmula de comunicación y transmisión cultural, la cual se ha considerado con el paso del tiempo cultura gastronómica con un sinnúmero de platos típicos de la zona.

Los distintos platos que se realizan en todas partes del mundo son fruto de su riqueza patrimonial con relación a los recursos naturales comestibles de la zona y el desarrollo tecnológico ha ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos.

La mayoría de prácticas y conocimientos que se realizan en la preparación de los diferentes platillos son herencia de cada una de las familias los cuales con el paso del tiempo estos han sufrido pequeños cambios a su preparación, pero la señora Ramona Cárdenas propietaria del restaurante Picaditas Carpa de la Suerte siendo el plato fuerte que se prepara entre varios más del menú es el Choclo Mix es una tradición que se ha venido generando de generación en generación en este local en donde se encuentran más de 15 años y nuestra clientela nos sigue porque nuestra sazón es única.

El señor Juan Ernesto Flor dueño del restaurante “Las Delicias” habla que sus prácticas culinarias son una herencia que les dejó su padre, no piensan dejar a un lado la tradición, llevan más de 25 años en este restaurante habitualmente nos menciona que al día se vendemos entre 20 a 30 tongas siendo este su plato fuerte principal, los clientes tanto del sector como visitantes les gusta probar este plato.

En el restaurante la Chozza menciona la señora Carmen Solorzano de cómo empezó su negocio el cual fue algo pequeño que lo realizaba en su casa y solo vendía a sus conocidos, viendo que tenía una gran acogida las vecinas comenzaron a pedir cada vez más decidió abrir su propio negocio el cual ya lleva 15 años elaborando estas deliciosas hamburguesas de camarón.

El señor Ángel Aguavil propietario del restaurante Toguillal habla sobre el platillo principal es el Pandado este plato cotidiano ya tiene unos 40 años que se prepara por la nación Tsáchilas el señor Ángel Aguavil enseña a sus hijos para que no se pierda esta delicia gastronómica, viendo la necesidad que sus hijos no tenían para comer y desde ahí nace ese plato conocido como el Pandado en la actualidad es vendido y consumido en las fiestas de las provincia tiene un costo de 8 dólares el plato.

La señora Teresa Villa propietaria del restaurante Doña Teresa menciona que su plato es muy apetecido y muy solicitado por los clientes que consumen el biche de pescado en singular hay diferentes formas de prepararlo pero como le enseñó su abuelita es único señalo entre risas la señora Teresa quien a diario prepara 80 platos, en si prepara varios platos diferentes pero el más apetecido es el biche de pescado quien lleva preparando más de 35 años en el cantón de Santo Domingo.

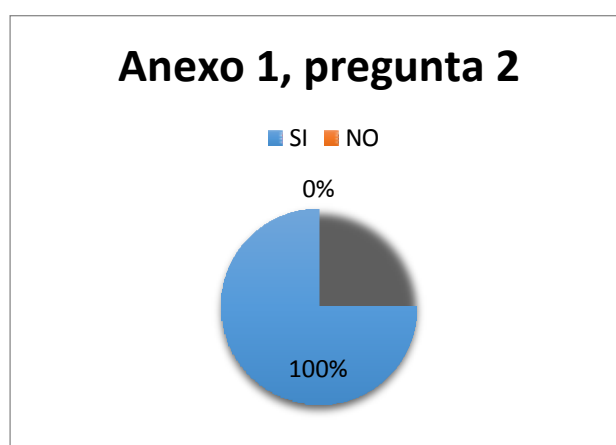
## Anexo 1, pregunta 2 ¿Puede hablar sobre la preparación de un plato típico?

**Tabla N. 4.2** Preparación de un plato típico

ITEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	11	100%
NO	0	0%
TOTAL	11	100%

**Fuente:** Encuesta  
**Realizado por:** Francisco Chauca

**Gráfico N. 4.2** Preparación de un plato típico



**Fuente:** Tabla N. 4.2 Preparación de un plato típico  
**Realizado por:** Francisco Chauca

### Análisis

De los 11 restaurantes encuestados 11 que representan el 100% nos pudieron mencionar sobre la preparación del plato típico tradicional que se elabora en su restaurante.

### Interpretación

El patrimonio cultural no solo se limita a colecciones y monumentos de objetos, sino que este abarca igualmente expresiones vivas o tradiciones las cuales han sido heredadas por nuestros antepasados, la preparación de “platos típicos” se encuentran identificados de acuerdo a la zona que se encuentre y al tipo de vegetación que este más al alcance, donde la preparación depende de la creatividad de cada habitante. Uno de los hechos más considerables dentro de la gastronomía fue en el años 2010 cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoció formalmente a la gastronomía como una categoría del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Existen muchos platos típicos en el cantón y en los distintos restaurantes tradicionales pero existen algunos muy representativos en la zona como lo es donde la señora Ramona comparte como se realiza este plato se desgrana choclos luego se los cocina en agua, hasta que el grano este suave luego se los pone a freír para que no quede crudo luego se coloca una cebolla y un pimiento cortando en cuadritos pequeños luego de esto se coloca la carne en cuadritos se le coloca sal, comino, pimienta y aceite este plato puede acompañarse con salsa de queso, o mayonesa.

El señor Flor habla con respecto que para hacer la tonga primero se limpia las hojas de bijao, en sima de cada hoja de bijao ponemos una taza de arroz cocinada la aplanamos un poquito, luego se coloca una presa de gallina con su jugo, después se le añade una cucharada de salsa de maní, se fríe los trozos de maduros y se coloca en cada tonga con un poquito de culantro fresco picado. Después se procede a cerrar la hoja y la ponemos a fuego de carbón.

La señora Carmen explicó que para la elaboración de su plato tradicional, primero se pela el camarón, se destripa, se le lava, luego se pone a trituras por segundos el camarón acompañado con ajo, sal, comino, mostaza y cebolla. En un bol se agrega la masa y se añade huevo y pan rallado, amasándolo de 2 a 5 minutos, luego de eso se sofríe en una plancha a fuego lento la carne junto con el pan y sus salsas. Lavamos la lechuga y previamente, se deshoja mientras que el tomate así mismo lavado se corta en rodajas junto con la cebolla. Y últimamente se une todos los acompañamientos añadiendo las salsas: de tomate, mayonesa y mostaza se sofríe (caliente) a fuego lento y listo.

El señor Ángel Aguavil comparte como prepara el plato Pandado primero se limpia la tilapia luego procedemos a sazonar con sal por fuera y por dentro, limpiamos las hojas de bijao continuamente calentamos las hojas en el fuego para que se hagan más flexible después extendemos unas 3 hojas de bijao y colocamos el pescado, después envolvemos el pescado en las hojas y se amarran con tiras de la paja toquilla y posteriormente colocamos directamente al fuego entre 25 a 30 minutos, y se lo vira cada 10 minutos hasta que esté listo.

La señora Teresa comenta de que en el biche de pescado primero se debe hacer un refrito con la cebolla colorada, pimiento y demás condimentos cuando este dorada la cebolla, añadir agua en la olla los choclos, el arveja, yuca, zanahoria hasta que estén bien cocinados luego añadir un verde rayado sal y pimienta y elaborar unas bolas pequeñas que se añaden al caldo hirviendo luego incluir el pescado, los maduros y el maní posteriormente licuado dejar hervir unos quince

minutos hasta observar que se ha cocinado bien el pescado dejar que hierva unos minutos y está listo.

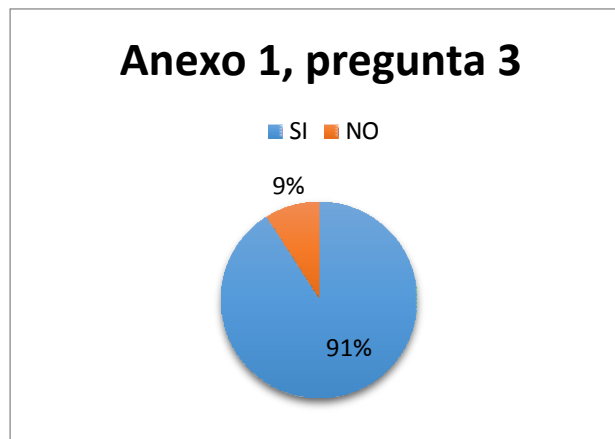
**Anexo 1, pregunta 3** ¿Considera usted a su local como un lugar gastronómico tradicional del cantón y por qué?

**Tabla N. 4.3** Lugar gastronómico tradicional

ITEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	10	91%
NO	1	9%
TOTAL	11	100%

**Fuente:** Encuesta  
**Realizado por:** Francisco Chauca

**Gráfico N. 4.3** Lugar gastronómico tradicional



**Fuente:** Tabla N. 4.3 Lugar gastronómico tradicional  
**Realizado por:** Francisco Chauca

### **Análisis**

De los 11 restaurantes encuestados 10 que representan el 91% consideran a su local como un lugar gastronómico tradicional del cantón, mientras que 1 restaurante que representan el 9% no considera que su local sea un lugar gastronómico tradicional.

### **Interpretación**

La gastronomía tradicional se encuentra constituida como un elemento de identidad, distinción cultural y cohesión social, donde se puede sentir como “una sensación de identidad y continuidad” donde esto se encuentra reconocido por los habitantes, comunidades En este sentido, la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener el turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial

Más que un local tradicional consideramos que es una bendición que Dios nos ha dejado porque gracias a esto vivimos muy bien con mi familia y doy de estudiar a mis hijos lo que más vendemos es el Choclo Mix un aproximado de 100 platos diarios. Es un lugar muy conocido y muy visitado gracias a esto tenemos el sustento de casa dándole gracias a dios por todas las ventas que aemos día a día.

En el restaurante Las Delicias el señor Flor menciona que si porque gracias a su preparación el local es bien allegado de muchos visitantes de diversos lugares y así cada vez más va siendo más reconocido es una tradición que se viene manejando entre familia y cuando tienen las fiestas del Kasama comparten sus secretos, pasa así mantener la tradición ancestral en su gastronomía.

La señora Carmen Solorzano considera que si porque tienen las técnicas y la sazón suficiente para que los clientes vengan y consuman nuestro producto y la constancia de abrir nuestro local todos los días. El cual ha sido reconocido ya por varios años por conservar tradiciones de la zona.

El señor Ángel Aguavil asegura que 40 años no son en vano la clientela que tiene es por su talento y su sazón culinaria en la cocina el cual busca mantener siempre lo tradicional en la preparación de los alimentos logrando así conservar su tradición, menciona que este plato es uno de los que más prefiere cocinar por su mayor acogimiento de clientes en su local.

El restaurante denominado Doña Teresa su propietario es oriunda del cantón Tsáchilas quien ha dedicado más de 35 años a preparar distintos platos tradicionales de la zona por su buena sazón y en especial el Biche de Pescado considera que su local es un lugar tradicional por su buena clientela, acogida que no lo digo yo lo dice los clientes y eso motiva a seguir preparando con cariño variedades de platos para el consumo de los turistas y extranjeros. Hay que conservarla con los familiares para que no se pierda esta tradición y no dejen morir diversos platos que se prepara en el cantón.

**Anexo 1, pregunta 4** ¿Utilizaría usted prácticas tradicionales para no perder los diferentes lugares gastronómicos que existe en el cantón y por qué?

**Tabla N. 4.4** ¿Utilizaría prácticas tradicionales?

ITEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	8	73%
NO	3	27%
TOTAL	11	100%

**Fuente:** Encuesta  
**Realizado por:** Francisco Chauca

**Gráfico N. 4.4** ¿Utilizaría prácticas tradicionales?



**Fuente:** Tabla N.4.4 ¿Utilizaría prácticas tradicionales?  
**Realizado por:** Francisco Chauca

### Análisis

De los 11 restaurantes encuestados 8 que representan el 73% utilizarían diferentes prácticas tradicionales para conservar sus diferentes lugares gastronómicos, mientras que 3 restaurantes que representan el 27% no utilizarían prácticas tradicionales para no perder sus lugares gastronómicos.

### Interpretación

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico en este sentido, la gastronomía simboliza un recurso que ofrece una gran variedad de actividades que tienen un alto contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma diferente e innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.



La señora Ramona relata que en la provincia no hay un plato oriundo de Santo Domingo pero es muy bueno que se preocupen por incentivar los diversos platos exquisitos que preparamos en el cantón y así nos visiten y consuman de la gastronomía Tsáchila. Su ubicación es muy conocida ya que pueden llegar con gran facilidad y probar los platos típicos ya que llama mucha la atención de los turistas por lo tanto es visitada constantemente.

En Santo Domingo hay buena gastronomía pero no se la da a conocer son muy pocos los lugares donde rescatan estos platos exquisitos. En la actualidad estos tipos de platos que se realiza por los Tsáchilas ya no se venden en la ciudad solo en las comunas los días sábados y domingos cuando diversas familias vienen a pasar momentos agradables en el museo Tsáchilas o a los ríos es una buena manera de dar a conocer nuestra gastronomía a los turistas.

Es muy importante conservar nuestra gastronomía y se debe incentivar a los turistas nacionales y extranjeros que vengan y deleiten los platos tradicionales para que de esta manera se haga publicidad del cantón, también existe el arte y la sazón culinaria. Seguir preparando con una buena sazón y un buen trato al cliente para no perder la gastronomía Tsáchilas hay que seguir preparando con amor y cariño y transmitir las recetas a las futuras generaciones.

La buena atención al cliente hacerlo sentir como en su casa ofrecerle los platos a la carta de una manera cordial pero lo más importante ponerle muy buena sazón. Primeramente el aseo del local es la carta de presentación, una muy buena atención esto incentiva que el cliente siga viniendo hay que ser bondadosos con los clientes y así no se pierda esta gastronomía única en el cantón Tsáchilas.

**Anexo 1, pregunta 5** ¿Considera usted que los distintos lugares gastronómicos tradicionales contribuyen al rescate cultural del cantón?

**Tabla N. 4.5** Contribuyen al rescate cultural

ITEM	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	11	100%
NO	0	0%
TOTAL	11	100%

**Fuente:** Encuesta  
**Realizado por:** Francisco Chauca

**Gráfico N. 4.5** Contribuyen al rescate cultural



**Fuente:** Tabla N 4.5 Contribuyen al rescate cultural  
**Realizado por:** Francisco Chauca

## **Análisis**

De los 11 restaurantes encuestados 11 que representan el 100% consideran que los distintos lugares gastronómicos tradicionales contribuyen para el rescate cultural del cantón.

## **Interpretación**

El Ecuador es representado por su variedad pluriétnica, en la gastronomía se identifica la identidad y la autenticidad de una zona. Cuando se habla de gastronomía, no solo se entiende exclusivamente por el conjunto de alimentos o platos típicos de una zona, de hecho, este abarca un concepto mucho más amplio, donde se incluyen las costumbres alimentarias del territorio el cual busca mostrar su calidad y gran sabor a los turistas buscando fomentar el cuidado de estas costumbres gastronómicas.

El cantón Santo Domingo de los Tsáchilas, es uno de los cantones que más ha perdido recetas y costumbres propias de la zona o por lo menos así se mostró en las observaciones, ya que a pesar de ser un lugar con mucha historia, la mayoría de restaurantes no conoce preparaciones criollas del cantón sino más sus platos de venta, pese a esto se pudo recabar algunas recetas a que se han vuelto tradicionales en la zona.

Es muy importante que alguien haga referencia y saque y saque a la luz, que en Santo Domingo también se prepara platos exquisitos. Donde su principal característica es su preparación tradicional la cual se sigue conservando desde el inicio de cada uno de estos lugares gastronómicos tradicionales.

El rescate cultural se debe seguir con la familia la cual nos indican que enseñaran a sus hijos para que no se pierda la tradición. Incentivando con precios justos y una buena atención para que sigan visitando estos lugares y así no se pierda esta gastronomía única en el cantón Tsáchilas. La elaboración de platos con productos criollos, su sazón es especial lo cual atrae la demanda de visitantes y la que influye en que se siga conservando y así rescatar todas estas tradiciones culinarias del sector.

## CONCLUSIONES

La gastronomía del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas es preparada con ingredientes y utensilios propios de la zona, gracias a esto se puede garantizar que la gastronomía es propia de la zona, al haber analizado los distintos lugares gastronómicos de la zona, los cuales buscan representar su identidad, cultura y tradición en sus diferentes platos típicos, que nacen de un pueblo lleno de historia, donde el placer de comer no solamente satisface la necesidad de alimentarse, sino que produce una satisfacción al vivir una nueva experiencia gastronómica tradicional al turista.

El turismo se configura como uno de los principales motores económicos a nivel internacional, cobrando más fuerza en zonas en vías de desarrollo, siendo estas áreas geográficas ricas en recursos culturales y naturales. De los once restaurantes analizados más de la mitad cuentan con los requisitos necesarios para ser considerados un restaurante típico dirigido a turistas. Debido a que la presentación de algunos platillos no está acorde a como se los servía antiguamente, en donde no se podrá incrementar la actividad socioeconómica de la zona ya que no existe un incremento de ventas al pasar los años, los habitantes no deberían dejar de perder todas estas tradiciones gastronómicas que buscan mantener toda la historia de su territorio.

En la actualidad, los famosos restaurantes de comida rápida (hamburguesas, salchipapas) han sido el principal motivo del desinterés de conservar y consumir los platos típicos tradicionales de la zona, a su vez la juventud ya no desea adquirir conocimientos de esta cocina tradicional donde se verá afectado la identidad gastronómica del territorio, perdiendo un gran valor cultural de sus antepasados. Por consiguiente al analizar estas evidencias se propone la creación de una guía gastronómica la cual cuenta con diferentes aspectos de los lugares gastronómicos de la zona, contando con el nombre del local, plato típico tradicional, dirección, teléfono, ingredientes, preparación y una fotografía la cual hará apreciar a propios y extraños lo delicioso que son estos platillos los cuales buscan conservar sus tradiciones.

## RECOMENDACIONES

En virtud de los resultados la situación en la que se encuentran los restaurantes no es la adecuada, debido a que no cuentan con una buena infraestructura para atender a los clientes, se debe buscar nuevas alternativas, como la realización de un menú donde se pueda identificar los aspectos más primordiales del platos típico en la cual se muestre su valor cultural y gastronómico.

Se debería realizar una recuperación de recetas tradicionales que en la actualidad no se expenden en los restaurantes de la zona. Este tipo de menú sería ideal para un turista gastronómico que busca una historia culinaria del pueblo del cual visita. Mas que un restaurante este se convertiría en un sitio de degustación de un patrimonio intangible lleno de riqueza cultural e historia.

La guía propuesta tiene como objetivo principal captar la atención de turistas nacionales y extranjeros, los cuales buscan degustar platos típicos de la zona, esta guía brindara direcciones, horarios de atención y teléfonos, donde el turista podrá elegir de una manera fácil y rápida el lugar y plato típico tradicional que desee degustar y de esta manera aumentar la actividad socioeconómica de la zona, junto con la conservación de la gastronomía tradicional de la zona.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alcívar, I. (2019). Turismo en la economía de Ecuador. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/turismo-en-la-economia-de-ecuador/>
- Arias, M. (2015). Impacto socioeconómico. Obtenido de Dspace UNACH: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/1502/1/UNACH-EC-ING-COM-2016-0009.pdf>
- Boisier, S. (14 de junio de 2014). Desarrollo Local. Obtenido de FlacsoAndes: [https://flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1245948918.Desarrollo\\_Local\\_De\\_que\\_es\\_tamos\\_hablando\\_\\_2\\_.pdf](https://flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1245948918.Desarrollo_Local_De_que_es_tamos_hablando__2_.pdf)
- Brida, J., Pereyra, C., Much, M., & Zapata, S. (2008). “La contribución del turismo al crecimiento económico”. En En Cuadernos de Turismo (págs. 35-46). Universidad de Murcia.
- Caicedo, E. (septiembre de 2012). Universidad Técnica Equinoccial. Obtenido de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13105/1/50810\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13105/1/50810_1.pdf)
- Castillo, A. (2015). Turismo y desarrollo socioeconómico. Obtenido de <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/53094/osuna-castillo.pdf?sequence=1>
- Castillo, E. (2015). El turismo en Ecuador. Nuevas tendencias en el turismo sostenible y contribución al crecimiento económico. Obtenido de Revista Galega de Economía: <http://www.usc.es/econo/RGE/Vol24/rge2426.pdf>
- Espinoza, F. (2017). Diseño de una guía gastronómica y difusión de platos típicos. Obtenido de Dspace UNIANDES: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947/1/PIUAESC016-2017.pdf>
- GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas. (2019). Gobierno Provincial Tsáchila . Obtenido de Santo Domingo de los Tsáchilas: <http://www.gptsachila.gob.ec/index.php/la-provincia/parroquias>
- García, I. (septiembre-diciembre de 2014). Las guías. Obtenido de Scielo: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2077-28742014000300012](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-28742014000300012)
- Goodenough, W. (1957). Cultura. Obtenido de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=2ahUKewixgtqM0-LiAhVyoFkKHZV8D40QFjADegQIBBAC&url=http%3A%2F%2Fs91b59d146e876bf6.jimcontent.com%2Fdownload%2Fversion%2F1273969484%2Fmodule%2F3994>

683965%2Fname%2FCultura%2520Y%2520Socializ

Goraymi. (20 de abril de 2019). Fiesta de Kasama. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/santo-domingo/fiesta-de-kasama-ab48cf854>

Goraymi. (s.f.). Santo Domingo de los Tsáchilas. Obtenido de Vestimenta y festividades: <https://www.goraymi.com/es-ec/santo-domingo/vestimenta-del-tsachila-ad52ff9d3>

Hernández, R. (2014). Metodología de la Investigación. Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

Katircioglu, S. T. (septiembre de 2009). Turismo, comercio y crecimiento. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/46528433\\_Tourism\\_Trade\\_and\\_Growth\\_The\\_Case\\_of\\_Cyprus](https://www.researchgate.net/publication/46528433_Tourism_Trade_and_Growth_The_Case_of_Cyprus)

Lamboggli, J. (2014). Análisis del turismo y su importancia en el crecimiento económico en américa latina: el caso del Ecuador. Obtenido de Flacso: <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7460/2/TFLACSO-2014JCLO.pdf>

Lloréns, J. (31 de 03 de 2012). Etnias: los conceptos básicos y su aplicaciones. Obtenido de <https://journals.openedition.org/bifea/6802>

MINTUR. (2018). Turismo comunitario en Ecuador. Obtenido de ViveEcuador.com: [http://www.vivecuador.com/html2/esp/turismo\\_comunitario.htm](http://www.vivecuador.com/html2/esp/turismo_comunitario.htm)

Moreno, D. (2019). Historia Santo Domingo de los Tsáchilas. Obtenido de [http://www.santodomingo.gob.ec/?page\\_id=3204](http://www.santodomingo.gob.ec/?page_id=3204)

OMT. (2015). Organización Mundial del Turismo. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es>

Pacheco, J. (2013). Tradiciones Culturales. Obtenido de <http://www.educación-y-ciencia/181980-17-tradiciones-culturales>

RAE. (2019). Tradicional. Obtenido de <http://www.rae.es/publicaciones/62-definiciones>

Ramón, S. (diciembre de 2017). Factores determinantes en la viabilidad del turismo. Obtenido de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-235X2017000200184](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2017000200184)

Sánchez, M. (26 de mayo de 2019). La aculturación. Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Aculturación>

## ANEXOS

### Anexo 1



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y TECNOLOGÍAS  
CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES  
ENCUESTA

Objetivo: Recolectar información con la finalidad de conocer acerca de los lugares gastronómicos tradicionales del cantón Santo Domingo.

NOMBRE Y EDAD: .....

¿Los conocimientos y prácticas que usted realiza son herencia de su familia para la preparación de los platillos de su restaurante y hablemos de ellas?

SI NO

¿Puede hablar sobre la preparación de un plato típico?

SI NO

¿Considera usted a su local como un lugar gastronómico tradicional del cantón y por qué?

SI NO

¿Utilizaría usted prácticas para no perder los diferentes lugares gastronómicos que existe en el cantón y por qué?

SI NO

¿Considera usted que los distintos lugares gastronómicos tradicionales contribuyen al rescate cultural del cantón y por qué?

SI NO





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y**  
**TECNOLOGÍAS CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“Guía de los lugares gastronómicos del Cantón Santo Domingo de los Colorados  
Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas”.**

**AUTOR:**

Francisco Javier Chauca Ushina

**TUTORA:**

Mgs. Amanda Méndez

**RIOBAMBA - ECUADOR**

**2019**

## INTRODUCCIÓN

Ecuador es un destino ideal para disfrutar de patrimonios culturales de la humanidad, volcanes y la más amplia fauna de toda América. Solo en los mejores lugares turísticos del Ecuador encontrarás las más diversas atracciones y una gran cantidad de diversos platos típicos en todo su territorio.

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en la forma en la que nos alimentamos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando, no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales. (Meléndez y Cañez De la Fuente, 2018)

**Mapa del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas**



**Fuente:** <https://www.google.com/maps/vt/Santo-domingo-d-los-tsáchila/>

Durante décadas, el turismo ha experimentado un continuo crecimiento y una profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores económicos que crecen con mayor rapidez en el mundo. El turismo guarda una estrecha relación con el desarrollo y se inscriben en él, un número creciente de nuevos destinos. Esto ha convertido al turismo en un motor clave

del progreso socioeconómico de los diversos sectores. El Ecuador en general y dentro del contexto mundial pertenece a los países en vías de desarrollo, tiene un elevado índice de crecimiento poblacional, así como, limitados recursos destinados a salud y educación en todos los niveles. Debido a esto se debe incentivar a cuidar la cultura, tradiciones del sector para poder así preservar esta riqueza inmaterial que tiene esta cultura. (OMT, 2015)

### **Características del cantón Santo Domingo de los Tsáchilas**

El cantón Santo Domingo de los Colorados tiene una población de 270 875 habitantes, la cuarta ciudad más poblada del país. Santo Domingo, donde la Patria se encuentra, es una ciudad dinámica y acogedora. En esta tierra habitan ciudadanos de todos los rincones del Ecuador, lo que la hace diversa y emprendedora. Esa es precisamente su identidad. Todos los caminos conducen a este rincón mágico, único en el país (GAD provincial Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019)



Fuente: [https://img.goraymi.com/2019/08/22/e9f500c71f5a4af61187d4a1522f41f9\\_lg.jpg](https://img.goraymi.com/2019/08/22/e9f500c71f5a4af61187d4a1522f41f9_lg.jpg)



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**PICADITAS CARPA DE LA SUERTE**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

11 AM - 8 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**CHOCLO MIX**

**Ingredientes**

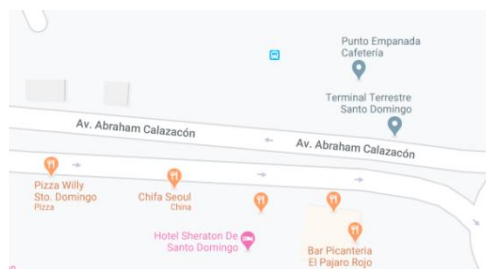
- Choclos
- Carne de res molida
- Cebollas cortadas en cuadritos
- Pimiento verde
- Mayonesa
- Aceite

**Preparación**

Se realiza este plato se desgrana choclos luego se los cocina en agua, hasta que el grano este suave luego se los pone a freír para que no quede crudo luego se coloca una cebolla y un pimiento cortando en cuadritos pequeños luego de esto se coloca la carne en cuadritos se le coloca sal, comino, pimienta y aceite este plato puede acompañarse con salsa de queso, o mayonesa.

**Teléfono:**  
0997993414

**Dirección:**  
Abraham Calazacón diagonal al terminal terrestre





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**LAS DELICIAS**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

08:00 AM – 15:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**LA TONGA**

**Ingredientes**

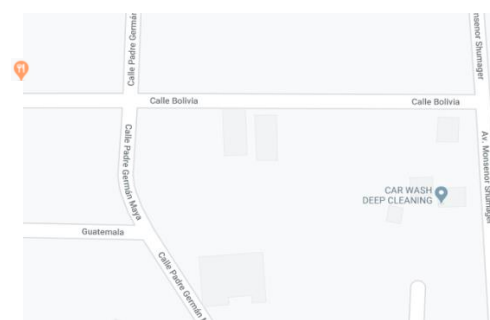
- Hojas de bijao limpias
- Tazas de arroz amarillo cocinado
- Presas de gallina
- Salsa de maní
- Trozos de maduro frito
- Culantro fresco picado

**Preparación**

Se limpia las hojas de bijao, encima de cada hoja de bijao ponemos una taza de arroz cocinada la aplanamos un poquito, luego ponemos una presa de gallina con su jugo, después le ponemos una cucharada de salsa de maní, luego freímos los trozos de maduros y los ponemos en cada tonga con un poquito de culantro fresco picado, después procedemos a cerrar la hoja y la ponemos a fuego de carbón.

**Teléfono:**  
0989685951

**Dirección:**  
Av. Monseñor Shumaguer y Bolivia Los Rosales





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**LA CHOZA**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

16:00 PM – 22:30 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**HAMBURGUESA DE CAMARÓN**

**Ingredientes**

- Camarón
- Pan
- Ajo
- Tomate
- Cebolla
- Lechuga
- Mayonesa
- Mostaza

**Preparación**

Primero pelamos el camarón luego lo trituramos por unos segundos al camarón acompañado con ajo, sal, comino, mostaza y cebolla un bol agregamos la masa y añadimos huevo y pan rallado, amasándolo de 2 a 5 minutos, luego de eso ponemos a sofreír en una plancha a fuego lento la carne junto con el pan y sus salsas lavamos la lechuga y previamente, se deshoja mientras que el tomate así mismo lavado se corta en rodajas junto con la cebolla, y al último lo acompañamos con las salsas

**Teléfono:**  
0997528607

**Dirección:**  
Pio Jaramillo y Av. Quinches





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**EL TOGUILLAL**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

10:00 AM – 17:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**EL PANDADO**

**Ingredientes**

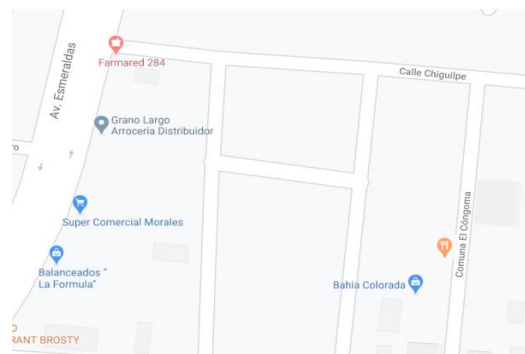
- Tilapia
- Sal
- Hojas de bijao
- Tiras de fibras de paja toquilla.

**Preparación**

Se limpia la tilapia luego procedemos a sazonar con sal por fuera y por dentro, limpiamos las hojas de bijao continuamente calentamos las hojas en el fuego para que se hagan más flexible después extendemos unas 3 hojas de bijao y colocamos el pescado, después envolvemos el pescado en las hojas y se amarran con tiras de la paja toquilla y posteriormente colocamos directamente al fuego entre 25 a 30 minutos, y se lo vira cada 10 minutos hasta que esté listo.

**Teléfono:**  
0997540785

**Dirección:**  
Calle Chiguilpe y comuna el Congoma





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**EL POPEYE**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

05:00 AM – 16:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**BOLLO DE PESCADO**

**Ingredientes**

- Verde
- Maní
- Pescado (albacora)
- Cebolla
- Ajo
- Hierbitas
- Hojas de plátano

**Preparación**

Verde cocinado y luego se lo raya se le pone maní, se hace un refrito de pescado (albacora) con cebolla, ajo, hierbita y pimienta, y se lo envuelve en hojas de plátano. El bollo puede ir acompañado de ají y se lo consume preferiblemente como desayuno.

**Teléfono:**  
023704808

**Dirección:**  
Centro de la ciudad Av. Quito y calle Ambato







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**DOÑA TERESA**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

05:00 AM – 14:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**BICHE DE PESCADO**

**Ingredientes**

- Filetes de pescado blanco corvina
- bacalao cortados en pedazos medianos
- Mantequilla o aceite
- Cebolla colorada picadita
- ajo machacados
- Pimiento picado en cuadritos
- 1 cucharada de orégano seco
- Comino molido
- Yuca fresca pelada y cortada en pedazos pequeños

**Preparación**

Se hace un refrito con la cebolla colorada, pimiento y demás condimentos cuando este dorada la cebolla, añadir agua en la olla los choclos, el arveja, yuca, zanahoria hasta que estén bien cocinados luego añadir un verde rayado sal y pimienta y elaborar unas bolas pequeñas que se añaden al caldo hirviendo luego incluir el pescado, los maduros y el maní posteriormente licuado en leche luego dejar hervir unos quince minutos hasta observar que se ha cocinado bien el pescado

**Teléfono:**  
023704527

**Dirección:**  
Centro de la ciudad a Chone diagonal a la virgen





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**DON JUAN RAMON**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

10:00 AM – 21:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**COSTILLAS AHUMADAS**

**Ingredientes**

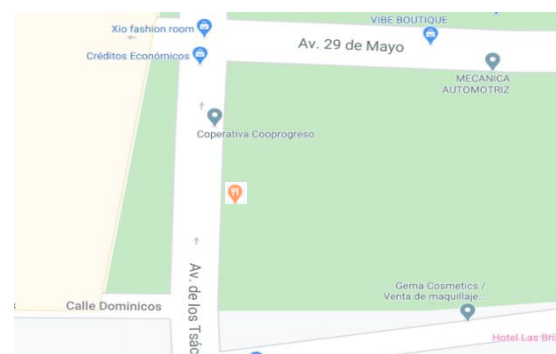
- yuca picada
- Costilla de res
- Aliño
- Aceite de oliva
- Mayonesa al gusto
- Yuca fresca pelada y cortada en pedazos pequeños
- Plátanos maduros pelados

**Preparación**

Se las prepara en leña primero se pone la costilla aliñada en un tenedor y se le prende el fuego y se le da vueltas hasta que esté totalmente dorada mientras tanto se pone a cocinar la yuca para el acompañamiento de las costillas.

**Teléfono:**  
0989685951

**Dirección:**  
Av. Tsáchila y 29 de mayo





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**DON DE COCO**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

07:00 AM – 18:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**EL TIGRILLO**

**Ingredientes**

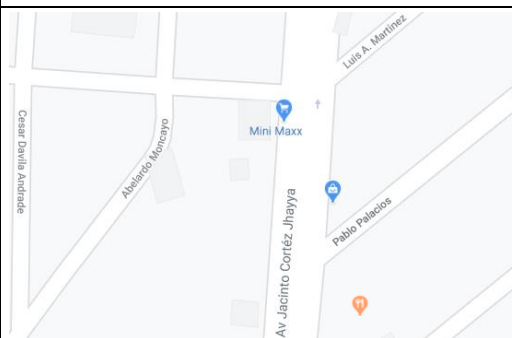
- Plátanos verdes medianos
- Queso
- Sal
- Cebolla blanca
- Tomate
- Achote
- Sal y pimienta al gusto
- Huevos

**Preparación**

Se pela el verde y se lo pone a hervir en agua con sal cuando ya esté cocinado se le bota el agua y se lo aplasta luego se hace un refrito de cebolla y tomate con una pisca de achote cuando ya esté el refrito lo agregamos junto al verde y lo mezclamos bien luego se le pone el queso y un huevo frito y revolver.

**Teléfono:**  
0997993414

**Dirección:**  
Av. Cortés y Pablo Palacios, sector Santa Marta





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**MILENIO**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

07:00 AM – 18:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**CEVICHE DE POLLO**

**Ingredientes**

- Pollo
- Tomate
- Cebolla
- Yerbita
- Limón
- Sal
- Aceite
- Mostaza

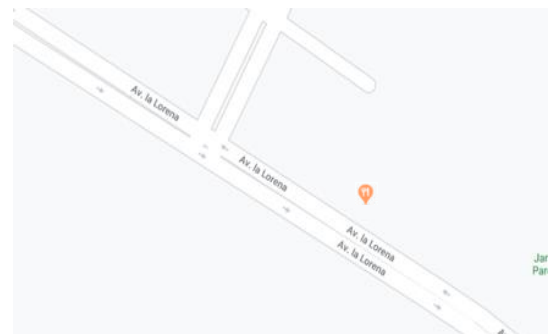
**Preparación**

Se cocina el pollo y un tomate pequeño luego picamos la cebolla y el tomate ya que estese cocinado el pollo lo mezclamos con la salsa de tomate, la mostaza, la cebolla el tomate, sal limón y pimienta al gusto, y poquito de aceite, y yerbita.

Se lo puede acompañar con chifle o con una porción de arroz.

**Teléfono:**  
0959775363

**Dirección:**  
Lorena diagonal al arbolito





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**LA AMBATO**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

08:00 AM – 17:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR**

**Ingredientes**

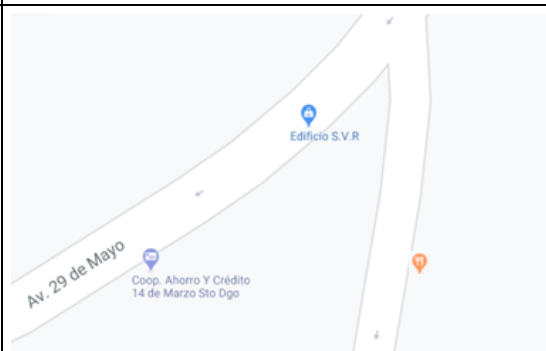
- Caña de azúcar
- Jengibre picado
- Jugo de limón al gusto
- Hielo

**Preparación**

Pelamos la piel de la caña de azúcar y la cortamos en trozos pequeños transferimos todos los ingredientes a una licuadora muy potente y lo mezclamos hasta que esté suave luego presionamos para sacar jugo del puré, lo colamos en un vaso y lo servimos bien frío con hielos.

**Teléfono:**  
0987023546

**Dirección:**  
San Miguel y 29 de mayo





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**

**CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES**

**GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL**

**D´MARY**

**FOTOGRAFÍA**



**Horario de atención**

08:00 AM – 19:00 PM  
De lunes a domingo

**Plato tradicional del local**  
**SANCOCHO DE BOLAS DE VERDE**

**Ingredientes**

- Costilla de res
- Yuca picada
- Verde
- Choclo
- Arveja
- Zanahoria
- Achiote

**Preparación**

Primero agregamos la carne de res, el perejil, el orégano, el pimiento y la cebolla para aromatizar las sustancias, es decir, el caldo. Previamente hacer un sofrito, con la paiteña y el achiote. Cuando se esté hirviendo hacer de hervir los plátanos verdes luego rayar sale una masa esa masa mesclar la arveja zanahoria y hacer una bolita introducir en la olla luego introducir el choclo, último la yuca coloque la sal y la pimienta al gusto así es como se hace el sancocho de bolas de verde.

**Teléfono:**  
0988032990

**Dirección:**  
Av. 29 de mayo y Loja

