



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

“REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
CULINARIO TRADICIONAL DEL CANTÓN CHAMBO PARA EL
FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO Y
GASTRONÓMICO 2013”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

GALO FRANCISCO MUYULEMA ALTAMIRANO

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autorizada su presentación.

**DRA. MARTHA AVALOS P.
DIRECTORA DE TESIS**

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que: el trabajo de investigación titulado “REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL CULINARIO TRADICIONAL DEL CANTÓN CHAMBO PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO 2013”; de responsabilidad del señor Galo Francisco Muyulema Altamirano ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Dra. Martha Avalos P.
DIRECTORA DE TESIS

.....

Ing. Belén Bastidas A.
MIEMBRO DE TESIS

.....

Riobamba, 29 de Julio del 2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía por abrirme las puertas de su establecimiento para poder educarme, a las respectivas autoridades de la misma.

A la Dra. Martha Avalos P. Directora de Tesis, a la Ingeniera Belén Bastidas Miembro de Tesis un agradecimiento especial por su paciencia, amabilidad, y por ser una verdadera guía en el proceso de la investigación.

Galo Francisco Muyulema Altamirano.

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por iluminarme y proporcionarme salud y vida para continuar trabajando y luchando por salir adelante.

Dedicado con mucho cariño y amor a mi Madre, quien me ha brindado su apoyo incondicional, y ha sido mi fuente de inspiración para la culminación de mis estudios.

A todos mis maestros quienes compartieron sus conocimientos, los cuales he aprovechado para aplicar en mi vida profesional.

Galo Francisco Muyulema Altamirano.

ÍNDICE DE CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	2
A.	GENERAL.....	3
B.	ESPECÍFICOS	3
III.	MARCO TEÒRICO CONCEPTUAL	3
3.1	PATRIMONIO.....	4
3.2	CLASIFICACIÓN.....	4
3.3	PATRIMONIO CULTURAL.....	5
3.3.1	CONCEPTO.....	6
3.3.2	PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	7
3.3.3	CLASIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	8
3.4	PATRIMONIO GASTRONÓMICO	9
3.5	GASTRONOMÍA TRADICIONAL	10
3.6	CULTURA GASTRONÒMICA ECUATORIANA.....	11
3.7	TURISMO.....	13
3.7.1	DEFINICIÓN DE TURISMO	13
3.7.2	CARACTERÍSTICAS	14
3.7.3	TURISMO CULTURAL.....	14
3.7.4	TURISMO GASTRONÓMICO	15
3.7.5	TURISMO EN ECUADOR	15
4.	PROVINCIA DE CHIMBORAZO	16
5	CANTÓN CHAMBO	17
5.1	Datos generales	17
5.2	Límites.....	18
5.3	Hidrografía	18
5.4	Población.....	19
5.5	ATRATIVOS TURÍSTICOS.....	20
5.6	COMIDA TÍPICA.....	23
5.7	FIESTAS POPULARES	24

IV.	HIPOTESIS	25
V.	METODOLOGÍA	26
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	26
B.	VARIABLES	26
2.	DEFINICIÓN	26
3.	Operacionalización	28
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	29
D.	POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO	29
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
A.	REGISTRO PATRIMONIAL INMATERIAL CULINARIO DEL CANTÓN CHAMBO	33
B.	NIVEL DE CONOCIMIENTO DEL PATRIMONIO CULINARIO TRADICIONAL ENTRE LOS POBLADORES DEL CANTÓN CHAMBO	57
VII.	CONCLUSIONES	78
VIII.	RECOMENDACIONES	79
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	80
X.	ANEXOS	82

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°1 OPERACIONALIZACION DE VARIABLES	28
CUADRO N° 2 PREGUNTA 1	58
CUADRO N° 3 PREGUNTA 2.....	60
CUADRO N° 4 PREGUNTA 3.....	62
CUADRO N° 5 PREGUNTA 4.....	63
CUADRO N° 6 PREGUNTA 5.....	65
CUADRO N° 7 PREGUNTA 6.....	67
CUADRO N° 8 PREGUNTA 7	69
CUADRO N° 9 PREGUNTA 8	71
CUADRO N° 10 PREGUNTA 9	74
CUADRO N° 11 PREGUNTA 10	76
CUADRO N° 12 FICHA DE REGISTRO CEVICHE DE CHOCLO	33
CUADRO N° 13 FICHA DE REGISTRO PAPAS CON CUY	36

CUADRO N° 14 FICHA DE REGISTRO CHICHA DE JORA	39
CUADRO N° 15 FICHA DE REGISTRO FRITADA.....	41
CUADRO N° 16 FICHA DE REGISTRO CALDO DE TREINTA Y UNO.....	44
CUADRO N° 17 FICHA DE REGISTRO CALDO DE GALLINA CRIOLLA.....	48
CUADRO N° 18 FICHA DE REGISTRO TRUCHA FRITA.....	51
CUADRO N° 19 FICHA DE REGISTRO JUGO DE MORAS SILVESTRES	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO N° 1 PREGUNTA 1	58
GRAFICO N° 2 PREGUNTA 2	60
GRAFICO N° 3 PREGUNTA 3	62
GRAFICO N° 4 PREGUNTA 4	64
GRAFICO N° 5 PREGUNTA 5	66
GRAFICO N° 6 PREGUNTA 6	68
GRAFICO N° 7 PREGUNTA 7	70
GRAFICO N° 8 PREGUNTA 8	72
GRAFICO N° 9 PREGUNTA 9	74
GRAFICO N° 10 PREGUNTA 10	76
GRAFICO N°11 UBICACION GEOGRÀFICA DEL CANTÓN CHAMBO.....	82

RESUMEN

Los Registros del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario del Cantón Chambo de la Provincia de Chimborazo, como propuesta de difusión cultural proporcionan información que permite rescatar la gastronomía tradicional.

Se aplicó una encuesta a una muestra de 387 personas donde se midieron las variables tradiciones alimentarias, costumbres, platos típicos, festividades, de los resultados obtenidos se pudo determinar que el 40% de la población encuestada desconoce el significado de Patrimonio cultural Inmaterial gastronómico tradicional, principalmente se debe a que no se cuenta con registros verídicos de la gastronomía que posee el Cantón Chambo; con el 45% se estableció como regular la información que ofrecen las autoridades sobre los beneficios que trae la gastronomía típica tradicional; un 71% de la población manifiesta que esta investigación es muy necesaria para el desarrollo y fortalecimiento del sector turístico del Cantón.

Es importante que organismos gubernamentales como el INPC mediante campañas y capacitaciones consigan que la población logre identificar y diferenciar correctamente los términos “típico” de lo “tradicional” lo que permita conseguir entre los habitantes del Cantón Chambo una noción básica de que preparaciones gastronómicas son consideradas como Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico con la única finalidad de conservar y preservar culturas gastronómicas propias de su sector.

ABSTRACT

Records of the Intangible Cultural Heritage Culinary of Chambo town Province of Chimborazo, as proposed cultural diffusion provides information that allows rescue the traditional cuisine.

A survey was applied to a sample of 387 people where the variables food traditions, customs, dishes, festivities, the results obtained were measured it was determined that 40% of those surveyed know the meaning of traditional Intangible Cultural Heritage Dining mainly because it has not truthful records of gastronomy that has Chambo town; 45% was established to regulate the information offered by the authorities on the benefits that brings the cuisine Traditional; 71% of the population said that this research is very necessary for the development and strengthening of the tourism sector in the town.

It is important that government agencies like the NCPI through campaigns and training get the population able to identify and correctly distinguish the "typical" terms of the "traditional" was is likely to deliver the inhabitants of Chambo town a basic notion of gastronomic preparations are considered Gastronomic Intangible Cultural Heritage as the sole purpose of conserving and preserving culinary cultures specific to their fields.

I. INTRODUCCIÓN

El Ecuador posee una gastronomía muy variada. Esto se debe a que el país cuenta con cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Oriente y Región Insular) las que tienen diferentes costumbres y tradiciones, que no son explotadas de manera adecuada por la falta de apoyo para su correcta promoción. Esto ha generado desconocimiento de las bondades turísticas y gastronómicas, debido a que no existe información necesaria sobre que es la gastronomía típica tradicional y los beneficios que se pueden obtener.

En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país, región o cantón, sin embargo; la sustentabilidad culinaria permite que un sector sea conocido por su tradición cultural incentivando a un mayor interés por parte de los promotores del sector Turístico.

Lamentablemente, por la falta de noción cultural y gastronómica, desconocimiento por parte de las autoridades, no se asignan recursos necesarios para buscar alternativas de difusión que posicionen al cantón Chambo dentro de uno de los principales destinos turísticos, actualmente no se consta con un registro de patrimonio cultural inmaterial gastronómico por lo que la gastronomía típica se está perdiendo, adoptando nuevas tendencias culinarias y no se pueda rescatar las tradiciones gastronómicas, generando pérdidas económicas.

El cantón Chambo situado a 8 km de la ciudad de Riobamba, ubicado en la parte central del callejón interandino haciéndose acreedor de una gran biodiversidad agroalimentaria, al igual que los sitios que conforman la Provincia de Chimborazo posee una gran diversidad Gastronómica que caracteriza a la Provincia.

La fundación del cantón Chambo fue en el año de 1560, los trámites para su cantonización se realizan desde 1.940 hasta lograr el pleno reconocimiento oficial el 18 de marzo de 1988. Chambo es uno de los primeros asentamientos de la nacionalidad Puruhà y, según datos históricos los Chambas, formaron sus asentamientos en las faldas del monte Leonán y Cubillín y en los márgenes del caudaloso río Chambo. Su nombre descende de su Cacique Chamba o Achamba de raigambre guerrera, y que proviene del jíbaro ashánd= viejo, antiguo; y de (am) bu= entrañas; es decir entrañas antiguas. Su nombre también significa "El lugar de la piedra sagrada del sol".

Una buena difusión cultural da paso al desarrollo comunitario, sin embargo; la sustentabilidad gastronómica permite que un sector sea conocido por su tradición cultural incentivando a un mayor interés por parte de los promotores del sector Turístico.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Desarrollar un registro del patrimonio cultural inmaterial culinario tradicional del Cantón Chambo, para el fortalecimiento del sector turístico y gastronómico en el año 2013.

B. ESPECÍFICOS

- Elaborar un registro de la gastronomía típica del cantón Chambo provincia de Chimborazo.
- Identificar el nivel de conocimiento del patrimonio culinario tradicional entre la población del cantón Chambo.
- Realizar una propuesta de difusión del patrimonio culinario tradicional del Cantón Chambo, mediante una revista informativa promocional.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1 PATRIMONIO

El Patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia, y permiten valorar los que somos y tenemos.

La diversidad geográfica, humana y cultural ecuatoriana se expresa en sus patrimonio tangible o material (bienes muebles, inmuebles, documentales, arqueológicos) e intangible o inmaterial (patrimonio inmaterial); y cobra sentido gracias a la apropiación asumida por las colectividades. Esta riqueza patrimonial que acuna el país es incalculable y requiere de un proceso sistémico para su registro, inventario y catalogación.

3.2 CLASIFICACIÓN

La UNESCO define tres grandes categorías: el patrimonio cultural, el patrimonio natural y el patrimonio en situaciones de conflicto armado.

El patrimonio cultural incluye el patrimonio cultural material y el patrimonio cultural inmaterial.

El patrimonio cultural material se subdivide a su vez en:

Patrimonio cultural mueble (pinturas, esculturas, monedas, manuscritos, etc.)

Patrimonio cultural inmueble (monumentos, sitios arqueológicos, etc.)

Patrimonio cultural subacuático (restos de naufragios, ruinas y ciudades sumergidas, comprende todos aquellos rastros de existencia humana que estén o hayan estado bajo el agua, parcial o totalmente, y que tengan un carácter cultural o histórico).

El patrimonio cultural inmaterial abarca las tradiciones orales, artes del espectáculo, rituales, etc.

El patrimonio natural comprende los sitios naturales que revisten aspectos culturales como los paisajes culturales, las formaciones físicas, biológicas o geológicas, etc.

3.3 PATRIMONIO CULTURAL

El concepto de patrimonio cultural según el INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) es subjetivo y dinámico, no depende de los objetos o bienes sino de los valores que la sociedad en general les atribuyen en cada momento de la historia y que determinan qué bienes son los que hay que proteger y conservar para la posteridad.

"El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas" (UNESCO).

Hoy son varios los documentos internacionales que consolidan una visión amplia y plural del patrimonio cultural, que valoran todas aquellas entidades materiales e inmateriales significativas y testimoniales de las distintas culturas, sin establecer límites temporales ni artísticos, considerando así las entidades de carácter tradicional, industrial, inmaterial, contemporáneo, subacuático o los paisajes culturales como garantes de un importante valor patrimonial.

3.3.1 CONCEPTO

El patrimonio cultural de un país o región está constituido por todos aquellos elementos y manifestaciones tangibles o intangibles producidas por las sociedades, resultado de un proceso histórico en donde la reproducción de las ideas y del material se constituyen en factores que identifican y diferencian a ese país o región.

El concepto de patrimonio cultural incluye no sólo los monumentos y manifestaciones del pasado, sino también las diversas manifestaciones de la cultura popular, las poblaciones o comunidades tradicionales, las artesanías y artes populares, la indumentaria, los conocimientos, valores, costumbres y tradiciones características de un grupo o cultura.

Los elementos que constituyen el patrimonio cultural son testigos de la forma en que una sociedad o cultura se relaciona con su ambiente. Las manifestaciones y elementos que conforman el patrimonio cultural del hombre son un reflejo de la respuesta del hombre a los problemas concretos de su existencia sobre la tierra.

3.3.2 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Patrimonio Cultural Inmaterial, también llamado patrimonio vivo es la raíz de la diversidad cultural y su mantenimiento es una garantía para la continuación de la creatividad.

La intervención de la UNESCO para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, a través de políticas de preservación y ayuda, ha revitalizado la posición de los pueblos que conservaron a través del tiempo sus conocimientos, tradiciones ancestrales y a su vez, ha legado conocimientos, en beneficio de la humanidad, basados en la diversidad cultural en la era de la globalización que tiende a la homogenización de la cultura.

El consenso sobre la definición del Patrimonio Inmaterial ha sido uno de los principales desafíos a nivel mundial tomando en cuenta que, históricamente, la reflexión sobre el Patrimonio Cultural ha girado en torno a los bienes materiales, concretamente sobre los monumentos y los objetos de valor excepcional. Volcar la mirada tradicional del patrimonio hacia el sujeto ha permitido la construcción de nuevos enfoques donde se considera a los contenidos simbólicos como elementos integradores del Patrimonio Cultural, es decir, que hoy en día no es posible hablar de objetos o monumentos sin hacer referencia a sus significados culturales. Se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

El Patrimonio Inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”.

3.3.3 CLASIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se ha clasificado de acuerdo a los ámbitos en que se manifiesta:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio Cultural inmaterial.

- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales y actos festivos;
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- Técnicas artesanales tradicionales.

3.4 PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Patrimonio Gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.

La gastronomía forma sin duda parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

El patrimonio gastronómico es también lo que nos diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En zonas de buenos pastos abundan las explotaciones ganaderas vacunas; lugares con inviernos muy rigurosos tienen mucho que ver con recetas de cuchara, las salazones, los ahumados, los preparados en escabeche;

elaboraciones simples pero ingeniosas para mantener la despensa siempre llena. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida.

Pensar en marisco, empanada, es pensar en Galicia, la sidra nos transporta rápidamente a Asturias, pero también la pasta es a Italia lo que la cultura del queso a Francia y así un viaje gastronómico nos llevaría a infinidad de lugares cuya identidad local viene marcada por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo, hay que reconocerlo, de madres a hijas y que hoy conforman recursos muy valiosos del patrimonio local que es necesario potenciar.

3.5 GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Gastronomía tradicional es aquel platillo que se prepara en fechas especiales, dependiendo de la región o país, dichas comidas por lo general han pasado de generación en generación sin que varíen sus ingredientes y forma de prepararse.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las

cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

3.6 CULTURA GASTRONÒMICA ECUATORIANA

Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos, en la que se han fundido o -mejor- se han cocido, sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. Por otra parte, Ecuador produce, gracias a su situación geográfica con diversidad de climas y una tierra tan fértil, gran variedad de frutas, vegetales y hortalizas, durante todo el año.

La cocina popular ecuatoriana a desarrollar sus propias tradiciones regionales, crear nuevos platos y preparar tierna y amorosamente, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

La opinión de varios Chefs y del ciudadano común, es que la elaboración y consumo de la cocina criolla se mantiene más arraigada, tanto en la costa como en la sierra, en familias e individuos de clase media, ya que ellos han mantenido esas tradiciones y recetas, transmitidas de generación en generación. De otra parte, la opinión de nuestro pueblo es que la cocina criolla tiene una ventaja: la “abundancia” porque así nos gusta comer a los ecuatorianos. Esto es una herencia de nuestra típica generosidad arraigada en nuestra cultura. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas. La gastronomía del Ecuador se caracteriza por su gran diversidad, la

cual varía de acuerdo a cada región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el corviche, el bollo de pescado, la hayaca, el arroz con pollo, la bandera, el encocado, el sancocho, el viche, guatita, arroz con menestra y carne, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, seco de chivo, sancocho de bagre, bolón de verde, patacón pisao, entre otros deliciosos platos.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, locro de cuy, el hornado, el yahuarlocro, quimbolitos, humitas, tamales, llapingachos, menudos, tripamishqui, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. En esta región se destaca la preparación de peces en hojas, como el caracha con el que tradicionalmente se elabora el ayampaco y carnes como la guanta, la guatusa y otros animales de la selva; además de plantas típicas de la región.

3.7 TURISMO

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

Arthur Bormann (Berlín, 1930) define el turismo como el conjunto de los viajes cuyo objeto es el placer o por motivos comerciales o profesionales y otros análogos, y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal, no son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo.

Walter Hunziker - Kurt Krapf, 1942 dicen que "El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa".

3.7.1 DEFINICIÓN DE TURISMO

El Turismo es interpretado por cada quien dependiendo de su cultura, vivencias, deseos, motivos y gustos. Para hacer posible el TURISMO y las relaciones que surgen de éste, cada nación cuenta con un conjunto de bienes, servicios y organización que determinan el gusto de una persona por visitar un lugar para satisfacer sus necesidades de descanso, esparcimiento, recreación y cultura.

Puede definirse al turismo como el conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año.

3.7.2 CARACTERÍSTICAS

Es para fines de recreación y ocio, aunque también existe el turismo por negocio, industrial, etc.

El desplazamiento es voluntario y menor a un año.

Aumenta las épocas vacacionales.

Ayuda al comercio con otros países.

Actividad social y económica (de las más importantes en el mundo).

Es una fuente generadora de empleos.

(El hospedaje privado no se incluye como turismo).

3.7.3 TURISMO CULTURAL

Es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país. En los últimos años ha cobrado cierta relevancia en aquellas zonas que han visto limitados otros tipos de turismo: sol y playa, deportivo, etc.

3.7.4 TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina, es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

3.7.5 TURISMO EN ECUADOR

Ecuador es un país con una vasta riqueza natural y cultural. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a cientos de miles de especies de flora y fauna. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros. Las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. No en vano el Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del planeta, siendo además el mayor país con biodiversidad por km² del mundo. La mayor parte de su fauna y flora

vive en 26 áreas protegidas por el Estado. Así mismo, ofrece atractivos históricos como Quito, gastronómicos y una variedad de culturas y tradiciones.

Ecuador es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes, con 70 volcanes, siendo el más alto el Chimborazo, con 6310 msnm. Al oeste de los Andes se presentan el Golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al este, la Amazonia. Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo. En el territorio ecuatoriano, que incluye las islas Galápagos 1000 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

El Ministerio de información y Turismo fue creado el 10 de agosto de 1992, al inicio del gobierno de Sixto Durán Ballén, quien visualizó al turismo como una actividad fundamental para el desarrollo económico y social de los pueblos. Frente al crecimiento del sector turístico, en junio de 1994, se tomó la decisión de separar al turismo de la información, para que se dedique exclusivamente a impulsar y fortalecer esta actividad.

4. PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Ubicada en el centro del Callejón Interandino. Se extiende sobre la hoya del Chambo, la región montañosa de Pallatanga y parte de la hoya del Chanchán. Posee una superficie de 6569km². (Ocupa el décimo lugar entre las provincias más pequeñas del Ecuador).

La provincia también es conocida como “la provincia de las altas cumbres”, debido a que en este lugar encontramos el volcán Chimborazo, el monte más

alto del país (6.310m), de majestuosidad y belleza impresionantes. Además el pico Quillimas ubicado en la cordillera oriental (4.919m) y el nevado Altar (5.320m), de particular belleza por sus formas.

La provincia está bañada por dos redes hidrográficas de gran importancia. Por un lado está el río Chanchán, al sur de la provincia, que recibe las aguas de los ríos Chunchi, Guasuntos, Sibambe y Zula, y desemboca en el río Chimbo. Por otro lado, el río Chambo, que recorre la provincia de sur a norte, se alimenta de los ríos Blanco, Chibunga, Guamote, Pulucate, San Juan y Sicalpa, y se une al Patate para formar el Pastaza. La hidrografía de la provincia se complementa con el complejo lacustre de Ozogoché, formado por varias lagunas que dan origen al río Chambo. Otra laguna de importancia es la de Colta, que se caracteriza por tener abundante vegetación de totoras.

5 CANTÓN CHAMBO

5.1 Datos generales

Naturalmente mágico y dueño de una gran riqueza cultural e histórica, Chambo "La Señora Del Agro", se ubica a 8 Km. de la ciudad de Riobamba, capital de la Provincia de Chimborazo, a las faldas de los Montes Quillimás y Cubillínes de la Cordillera Oriental. Su altitud va desde los 2.400 a 4.730 m.s.n.m., abarca tres pisos climáticos: templado sub-andino, frío andino y glacial.

Las características climáticas, geográficas y de tipo de suelo, posibilitan una gran variedad de producción agrícola y es la principal fuente económica de la población, y proveedora de alimentos para el país, podemos encontrar variedad

de cultivos como: cebolla blanca, colorada, remolacha, lechuga, zanahoria, brócoli, col, coliflor, cilantro, fréjol, tomate riñón y de árbol. La producción pecuaria se basa especialmente en la producción de leche y carne.

5.2 Límites

Limita al norte por la quebrada de Puchulcahuán, al sur el río Daldal, que constituye un afluente del río Chambo, las parroquias Pungalá y Licto del Cantón Riobamba, al Este la provincia de Morona Santiago, que se halla al otro lado de la Cordillera central de los Andes y al oeste el Río Cambo, parroquia San Luis y Licto y al noroeste el Cantón Riobamba.

5.3 Hidrografía

El sistema hidrográfico de la subcuenca del río Chambo se divide en diez microcuencas hidrográficas, todas ubicadas en la provincia del Chimborazo. La subcuenca tiene una superficie de 3571 Km² y forma parte del sistema hidrográfico del río Pastaza, que pertenece a la vertiente del Amazonas. El río principal de la subcuenca es el río Chambo, con una longitud de unos 273 Km., considerada desde los nacimientos del río Yasipán que, al unirse con el río Ozogoche, forman el río Cebadas, el que aguas abajo, al confluir con el río Guamote, toma el nombre de Chambo, hasta la confluencia con el río Patate, desde donde toma el nombre de Pastaza.

La subcuenca cuenta con treinta y tres afluentes que corren en todas las direcciones alimentando al río Chambo, entre los principales se encuentra el río Cebadas que alimentado por los ríos Atillo, Yasipan corren desde el límite sur de la subcuenca, mientras que desde el norte las principales redes hídricas que

alimentan al eje principal son las que forman el río Guano. El río Guamote y el Alao son los afluentes de mayor representación al oeste y este de la cuenca, respectivamente. Otros afluentes de importancia constituyen el río Chibunga, Sicalpa, San Juan, Blanco y Guarguallá.

5.4 Población

Según el censo del 2010 el cantón tiene una población de 11.885 habitantes y un área un poco superior a los 160 kilómetros cuadrados; con una densidad poblacional de 73 habitantes por kilómetro cuadrado. Del total de la población (11.885) 4.459 que representa el 37.52% vive en el área urbana, y 7.426 que equivale al 62.48% vive en el área rural. En el último periodo intercensal comprendido entre 2001 y 2010 ha experimentado un crecimiento del 1,13% de promedio anual como consecuencia del crecimiento normal de la población.

Administrativamente, el territorio cantonal comprende una sola parroquia urbana y el sistema de asentamientos está compuesto de la cabecera cantonal representada por la ciudad de Chambo. Los barrios enmarcados dentro del perímetro urbano, empezando desde el norte, son: La Dolorosa, El Carmen, Santo Cristo, El Recreo, El Paraíso, Central, Cuba, San Juan, Jesús del Gran Poder, Catequilla, Titaycún, El Batán, Galtén, Rumicruz, Chugllin, Guilbud, Santa Rosa, San Jorge, El Llío, San Pedro del Quinto, El Rosario, El Vergel.; bordeando la ciudad fuera del perímetro urbano se ubican pequeños asentamientos conocidos como sectores, entre los principales están: Asactus; Rumicruz; San Blas; San José de Urupamba; Haycu alto y Shugal

Las comunidades rurales son: Airón, San Pedro de Lluçud, Titaycún, San Miguel de Guaractús, San Antonio de Guayllabamba, Ainche, Ulpán, San Francisco, Quintús, Tunshi San Miguel, Pantaño, Pantús grande.

5.5 ATRACTIVOS TURÍSTICOS

- **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, en 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.

- **Santuario Nuestra Señora de la Fuente del Carmelo de Catequilla**

Fue construida en honor a la Virgen del 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.

- **Complejo Turístico La Pampa**

Vecino al hermoso Santuario de Catequilla, se levanta el rincón turístico "La Pampa", quien aprovecha las bondades de su geografía y de un ambiente natural, con infraestructura rudimentaria, tiene un hermoso sistema de tobogán natural, laguna artificial con abundantes truchas para realizar pesca deportiva, se puede deslizar en un sistema casero de funicular, cabalgatas, caminatas, natación, tarabita, botes para remar, deslizador en cable, tobogán de tierra, prácticas de tiro al blanco, área de camping, servicio de restaurante, discoteca, entre otros.

- **El Vergel**

Se encuentra ubicado a 5 minutos de Chambo, en medio de un paisaje impresionante. Le acompaña el rumor del río y el viento que se mece en sus árboles. Cuenta con espacios verdes, canchas deportivas, comidas y bebidas típicas, paseos a caballo, caminatas entre árboles de eucalipto y pinos, hurtos frutales, salas de recepciones, espacio para carpas y fogatas, sala de baile, entre otras.

- **Los Quillimas**

Se levantan en el Este del Cantón y está formado por una serie de picachos de roca, con una altitud de 4.670 m.s.n.m, el paisaje es hermoso, su pendiente es bastante irregular y escarpado por lo que alcanzar su cumbre representa un desafío para los andinistas. Su zona de vida es el Páramo pluvial Sub Alpino con una temperatura de 3°C a 6°C y una precipitación anual de 1000 a 2000 mm. En los meses de julio y agosto que son los mese más fríos del año tiene un clima

gélido en la cumbre de la Cordillera Oriental de los Andes y está dentro del Parque Nacional Sangay. Tanto Los Cubillines como los Quilimas forman parte de la línea de cumbre o de la divisoria de aguas de la Cordillera Oriental de los Andes.

- **Aguas Termales de Aguallanchi o Guayllabamba**

Se encuentra ubicado al sureste del cantón a 12 km., de distancia del parque central, en la comunidad de San Francisco. Las aguas termales son de origen volcánico, ricas en minerales por lo que atribuye poderes curativos, Se encuentra junto a la quebrada de Timbul la misma que gracias a sus aguas, se utiliza para hacer la transición al frío después de haber disfrutado del calor que ofrecen las termas. Los horarios de atención son de 04:00 a 18:00 ininterrumpidamente los 365 días del año.

- **Río Chambo**

El río Chambo baja de las cumbres de la Cordillera Oriental de los Andes del sistema lacustre de Ozogoché, se dirige de Sur a Noroeste, se une con el río Patate que forma el río Pastaza para dirigirse a la Amazonía. Tiene 140 km. de recorrido, de los cuales 17 km. pertenece al Cantón Chambo desde la afluencia del río Daldal hasta la confluencia de la quebrada Puchulcahuan.

- **Los Cubillines**

Se levantan en el este del Cantón, son un conjunto de cumbres llenas de misterios y leyendas con una altura máxima de 4.730 m.s.n.m. Su zona de vida es de páramo pluvial Sub-alpino con una temperatura de 3°C a 6°C en una precipitación anual de 1.000 a 2.000 mm. El paisaje es hermoso, su pendiente es suave por lo que no representa riesgo alguno para los amantes del deporte de montaña, este atractivo forma parte del Parque Nacional Sangay.

- **Bosque Primario Leonan de Llucud**

Está ubicado al noreste del Cantón, en la comunidad de San Pedro de Llucud a una distancia de 7,5 km de la ciudad, a una altitud de 3.000 m.s.n.m. Comprende una extensión de 67 hec. de bosque primario donde el turista puede disfrutar del aire puro y observar especies nativas de flora y fauna.

- **Lagunas de Rocón**

Están ubicadas al sureste de la ciudad, a 3.120 m.s.n.m y una distancia de 3,5 km. tiene un clima temperado húmedo con una temperatura de 12°C a 18°C, una precipitación anual de 1.000 a 2.000 mm y con vegetación perteneciente a bosque húmedo Montano Bajo. Llegar a las lagunas es como conocer el paraíso, sus aguas hipnotizan a los visitantes y transmite profunda paz, por lo que son consideradas como el centro de poderes de los shamanes. En sus aguas hay peces multicolores y a sus orillas llegan aves migrantes de la Costa como garzas y gaviotas.

5.6 COMIDA TÍPICA

Una costumbre culinaria arraigada del Altiplano andino; la fritada es el plato típico que se degusta en todos los restaurantes del cantón, otros platos son las papas con cuy, sesina (filete de carne seca al sol), el morocho, machica, la chica dulce de jora, tostado, el yanito (se degusta en las comunidades y es una mezcla de granos cocinados como: habas, mellocos, mote, ocas, fréjol).

5.7 FIESTAS POPULARES

- 18 de marzo: Cantonización.
- Carnaval.
- Fiesta de las doce cruces
- 27 de diciembre: Danza de los diablillos.
- Jubileo de las 40 horas.
- Pase del niño.
- Misa del gallo.
- Fiesta de los reyes magos.
- Fiestas de fin de año.

IV. HIPOTESIS

Los registros del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del Cantón Chambo es un recurso socio-económico esencial para generar oportunidades de empleo, para la creación de empresas en torno a la actividad del turismo, que utilizados de manera adecuada pueden generar un desarrollo sostenible que influye en el fortalecimiento del sector turístico y gastronómico.

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se la desarrolló en el Cantón Chambo de la Provincia de Chimborazo. Estudio que fue proyectado para ser ejecutado en un lapso de 6 meses

B. VARIABLES.

1. IDENTIFICACIÓN

Variable independiente: Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico

Variable dependiente: Turismo Gastronómico

2. DEFINICIÓN

Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico

El patrimonio Cultural Inmaterial culinario tradicional, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, Según la clasificación establecida por el INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) en la guía de ámbitos y subámbitos del patrimonio cultural inmaterial el Patrimonio Gastronómico pertenece referentemente ha el valor cultural inherente añadido por el hombre a los alimentos y su cultivo, en la subdivisión de Patrimonio Gastronómico, que forma parte de la identidad cultural.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina, es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.

3. Operacionalización

Cuadro N°1

VARIABLE	INDICADOR	ESCALA
Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico	Tradiciones Alimentarias	Herencia Adquiridas
	Festividades	Carnaval Pases del niño Semana santa Navidad
	Costumbres	Matrimonios Bautizos Velatorios
Turismo Gastronómico	Revista informativa promocional	Actualización Semestral Anual
	Difusión cultural por medio del Municipio del Cantón Chambo	Medios de comunicación. Página Web del Municipio del Cantón. Televisión. Prensa. Ferias Gastronómicas.

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación es de tipo observacional, etnográfica y de corte transversal. Se aplicaron encuestas a los pobladores del Cantón Chambo; y de corte transversal debido a que la investigación se llevó a cabo en un solo momento temporal.

D. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

❖ Plan para la recolección de la información

Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica y análisis de la información recopilada, la tabulación o cuadros según la variable de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados.

Para ello se cumplieron las siguientes actividades:

- Desarrollo de un Registro Gastronómico Cultural Inmaterial.
- Aplicación de encuestas semi estructuradas a los habitantes del Cantón Chambo.
- Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems para lo cual se desarrollaron análisis correspondientes de resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.

- Luego de las conclusiones se elaboró y diseñó una revista informativa turística gastronómica.

❖ **Plan de procesamiento de la información**

Para realizar el procesamiento de la información se procedió al análisis de los resultados estadísticos de las encuestas aplicadas a la población del Cantón Chambo y comparándolos con la información obtenida por parte del GAD CHAMBO y el INPC; destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se Interpretaron los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que sirvieron de base para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

❖ **Desarrollo de la investigación**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad del investigador y de las unidades de observación, es decir con los habitantes comprendidos en el segmento de productores más representativos del Cantón Chambo de la provincia de Chimborazo.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron son:

Aplicación de encuestas semi- estructuradas dirigida a la población del cantón Chambo.

Se receiptó datos de las encuestas aplicadas a los ciudadanos del cantón Chambo.

Visita al Ilustre Municipio del Cantón Chambo para recopilar información.

Se realizó un estudio de campo por el Cantón.

Se Transcribió la información obtenida a través de las encuestas.

Se Clasificó la información obtenida de encuestas según la relevancia.

Los instrumentos que se utilizaron fueron encuestas que son guías de trabajo, que harán presencia en los anexos, y que permitieron recoger la información para el análisis empírico y que serán dimensionados con la parte teórica.

Después del proceso realizado se obtuvo el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico del Cantón Chambo, con las mejores características.

Publicación de la Revista Gastronómica.

UNIVERSO Y MUESTRA

1. UNIVERSO

Estará formado por toda la población que se encuentra dentro del Cantón Chambo y que asciende a los 11.885 habitantes según el censo del año 2010

2. MUESTRA

Se estableció un muestreo probabilístico para determinar el tamaño y se aplicó el siguiente procedimiento

Formula Estadística

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

Donde

n = tamaño de la muestra

m = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 5)

$$n = \frac{11.885}{(0.05)^2(11.885-1)+1}$$

$$n = \frac{11.885}{(0.0025)*(11.884)+1}$$

$$n = \frac{11.885}{30.71}$$




$$n = 387$$

Según la muestra se realizaron 387 encuestas a la población del Cantón Chambo Provincia de Chimborazo.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. REGISTRO PATRIMONIAL INMATERIAL CULINARIO DEL CANTÓN CHAMBO.

CUADRO N° 12

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
CÓDIGO			
IM-06-04-50-000-13-001			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chambo	
Parroquia:		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad : Chambo			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:		X(Este)	Y(Norte)
Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ceviche de Choclo con Fritada, Doña Luisa Quispe			
Código fotográfico : ch001chcf			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Ceviche de Choclo con Fritada			
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizos		Español	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Cotidiana	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>En la avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre (esquina) se encuentra Doña Luisa Quispi que hace 15 años vende Ceviche de Choclo con Fritada conocido también como "COMBO de Doña Lucha", que es una Variación del reconocido ceviche de chochos, Convirtiéndolo en un Plato Tradicional del Cantón Chambo, esta manifestación Gastronómica la heredó de su suegra que empezó vendiendo choclo mote pero como el negocio no iba tan bien decidió realizar esta variación con el ceviche de chochos resultando un platillo muy agradable rico y delicioso, empezó su distribución en la esquina del Parque Central pero que al paso de los años las autoridades Municipales la reubicaron.</p>			



Ceviche de choclo con fritada listo para ser degustado

Ingredientes del delicioso ceviche de choclo con fritada

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 24/04/2013

Revisado por : Elizabeth Solano

Fecha d revisión: 24/04/2013

Aprobado por: Elizabeth Solano

Fecha de aprobación: 23/07/2013

Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

CUADRO N° 13

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO IM-06-04-50-000-13-002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chambo
Parroquia:	x Urbana	Rural
Localidad : Chambo		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte) Z(Altitud)
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Papas con Cuy, Restaurante Asadero de Cuyes el Bruji		
Código fotográfico : ch002pc		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Papas con Cuy		
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizos	Español	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Ocasional	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>El Cuy (<i>Cavia porcellus</i>), es una especie originaria de la zona andina del Ecuador, Sierra Centro es un producto alimenticio nativo, de alto valor nutritivo y bajo costo de producción, que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos. Teniendo en cuenta que el cuy es una especie precoz, de ciclos reproductivos cortos y de fácil manejo, el señor Sergio Escobar por iniciativa propia creó la primera granja de cuyes en el sector de Ulpan a 6 kilómetros de Chambo, actualmente la producción de cuyes está destinada para la producción alimentaria creando así una excelente alternativa de negocio con altos ingresos ya que actualmente tiene un restaurante que se ha posicionado en el mercado como líder con una excelente clientela. En la avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre en los interiores del Paseo comercial "BRUJI SHOPIN" se encuentra el Restaurante Asadero de cuyes el Brují que hace ocho años oferta un plato representativo del cantón Chambo Papas con Cuy. Como se sabe es un plato tradicional que data de hace machismo tiempo es considerado un platillo festivo ya que se servía en fiestas populares matrimonios, bodas, este delicioso plato se lo puede degustar ocasionalmente solo los domingos convirtiéndolo en un plato muy</p>		

solicitado por los turistas. La Sra. María Yasaca cuenta que para la preparación de este exquisito plato el cuy es adobado con sal, pimienta, ajo, comino y se lo deja marinando para luego ser asado en carbón, va acompañado de papas con maní, ensalada, salsa de ají y con una bebida tradicional como es la chicha de jora.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	Este exquisito plato se lo puede degustar ocasionalmente ya que se lo prepara solo los días domingos en el interior del Paseo Comercial Brují Shopping en el Restaurante "Asadero de Cuyes El Brují" que abre de 8:00 a 16:00.
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Asadero de Cuyes El Bruji	8 años	Servicio Alimenticio	Leopoldo Freire y San Juna Bautista Aguirre	Chambo
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACION

Importancia para la comunidad

Identidad cultural del Cantón Chambo.

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes	Representa una Manifestación cultural Gastronómica muy representativa del Cantón Chambo.
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Yasaca	Chambo-Barrio el Paraíso	0998568609	F	38

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG-SC08027.JPG		
	IMG-SC08028.JPG		
	IMG-SC08029.JPG		
	IMG-SC08030.JPG		
	IMG-SC08033.JPG		
	IMG-SC08033.JPG		

10. ANEXOS

Este restaurante fue creado por iniciativa propia convirtiéndose rápidamente en un lugar muy visitado por los turistas.



Criadero de cuyes



Cuy pelado, aliñado con sal, ajo y comino listo para ser asados.



Cuyes asados en carbón



María Yasaca preparando las Papas con Cuy



Montaje final de la Preparación

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Revisado por : Elizabeth Solano

Aprobado por: Elizabeth Solano




Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 28/04/2013

Fecha d revisión: 28/04/2013

Fecha de aprobación: 23/07/2013

CUADRO N° 14

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO IM-06-04-50-000-13-003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chambo
Parroquia:		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad : Chambo		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:		X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de Jora, Restaurante Asadero de Cuyes el Bruji		
Código fotográfico : ch003chj		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Chicha de Jora		
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizos	Español	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Ocasional	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>La Chicha de Jora, como brebaje de maíz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la “Chicha andina”. el Señor Sergio Escobar realiza algunos pasos para la preparación de la chicha utiliza una piedra de moler, grande, junto con una batea donde se recolecta la harina luego de ser molida y se coloca en ollas con agua tibia y luego pone sus ingredientes secretos como él llama (hierbas, entre ellas el cedrón y la hierba luisa) y para obtener un sabor dulce colocan bancos de panela, se la deja fermentar de uno a dos días para la chicha cotidiana (no contiene alcohol) y ocho días para la chicha festiva.</p> <p>Es una bebida ancestral muy representativa del Cantón Chambo que se la prepara para acompañar las comidas, antiguamente se la servía en fiestas, mingas del pueblo, matrimonios, actualmente solo se la prepara en el restaurante de Don Sergio Escobar convirtiéndola en una bebida muy apetecida por los turistas.</p>		

Este restaurante fue creado por iniciativa propia convirtiéndose rápidamente en un lugar muy visitado por los turistas.



Chicha de Jora Lista para servirse



Señor Sergio Escobar Junto a cliente

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano	
Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano	Fecha de registro: 28/04/2013
Revisado por : Elizabeth Solano	Fecha d revisión: 28/04/2013
Aprobado por: Elizabeth Solano	Fecha de aprobación: 23/07/2013
Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano	



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

CÓDIGO

IM-06-04-50-000-13-004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Chambo		
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad : Chambo			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte)	Z(Altitud)

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Las fritadas de la avenida, Doña Germania Cargua

Código fotográfico : ch004f

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Fritada	
Grupo social	Lengua(s)
Mestizos	Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Cotidiana

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El origen de la fritada se remonta a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800, es un plato de la sierra ecuatoriana.

Esta deliciosa preparación es elaborada con la carne magra de cerdo sazonada previamente con comino, ajo y sal. Se la prepara tradicionalmente en una paila de bronce, pero el secreto de doña Germania Cargua es que realiza la cocción en una paila de aluminio dándole como resultado ese sabor característico de la fritada, convirtiéndolo en un plato muy apetecido por los turistas. Se debe dejar reposar por un par de horas. la cual se cocina en agua con comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza a dorar en su propia grasa. Los acompañantes que no deben faltar con la fritada de chancho son el mote, los plátanos maduros fritos, el curtido y el ají criollo, papas, aguacate y ensaladas variadas.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	



Preparación del cerdo



Corte de la carne de cerdo



Cocción de la fritada



Tostado (acompañante para la fritada)



Doña Germania Cargua Preparando la deliciosa fritada

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 8/05/2013

Revisado por : Elizabeth Solano

Fecha d revisión: 8/05/2013

Aprobado por: Elizabeth Solano

Fecha de aprobación: 23/07/2013

Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

CÓDIGO

IM-06-04-50-000-13-005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Chambo		
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad : Chambo			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte)	Z(Altitud)

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de 31 , "Restaurante las Fritadas la Avenida"

Código fotográfico : ch005ct1

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Caldo de 31	
Grupo social	Lengua(s)
Mestizos	Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Cotidiana

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Una de las más grandes tradiciones sin duda alguna que data de hace muchísimo tiempo es el Caldo de 31 que se lo servía en matrimonios, o en fiestas populares. Generalmente esta preparación es elaborada con las vísceras de res, pero el secreto de Doña Germania Cargua es que utiliza viseras de cerdo condimentando con maní y especias natuales (sal, comino ajo y pimienta), dejándolo cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Al momento de servir se lo acompaña con una porción de mote bien cocinado, una rodaja de aguacate, limón, realizando una variación total del caldo convirtiéndolo en una invención Gastronómica propia de Doña Germania Cargua que ha mantenido la tradición del caldo de 31 en el Cantón Chambo desde hace 16 años, y es una tradición heredada de su abuela Norma Cargua. Este plato muy tradicional ha ido de generación en generación, cuenta que el negocio empezó como una tercena expendiendo carne de cerdo pero debido a su alto valor económico en la crianza y la baja venta estuvo a punto de quebrar es ahí cuando se ingeniaron para elaborar este Caldo tradicional que a la larga se ha convertido en toda una tradición del cantón Chambo que durante 16 años ha servido este delicioso patillo a distintos rostros que llegan al lugar.

Fecha o periodo

Detalle de la periodicidad

	Anual	Este delicioso plato se la puede degustar de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 de la noche en la entrada del cantón Chambo (en la Av. 18 de Marzo)			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Las Fritadas de la Avenida	16 años	Servicio Alimenticio	Av. 18 de Marzo entrada del cantón Chambo	Chambo
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural del Cantón Chambo.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una Manifestación cultural Gastronómica muy representativa del cantón Chambo.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Germania Cargua	Av. 18 de Marzo entrada del Cantón Chambo	-----	F	48	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-DSC08102.JPG				
	IMG-DSC08133.JPG				
	IMG-DSC08123.JPG				
	IMG-DSC08113.JPG				
10. ANEXOS					



Doña Germania Cargua propietaria del restaurante "Las Fritadas de la



Caldo de treinta liso para degustarlo.



Las viseras de cerdo son utilizadas para preparar el Caldo de Treinta y uno

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 8/05/2013

Revisado por : Elizabeth Solano

Fecha d revisión: 8/05/2013

Aprobado por: Elizabeth Solano

Fecha de aprobación: 23/07/2013

Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

CUADRO N° 17

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO	
		CÓDIGO IM-06-04-50-000-13-006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chambo	
Parroquia:	Urbana	x Rural	
Localidad : Chambo			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte)	Z(Altitud)
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina Criolla, Restaurante Carrisal			
Código fotográfico : ch006chcgcr			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Caldo de Gallina Criolla			
Grupo social	Lengua(s)		

Mestizos		Español			
Ámbito					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Cotidiana		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Este delicioso plato típico de la zona rural que es muy solicitado por los turistas ya que según los habitantes del sector posee propiedades curativas. Antiguamente esta preparación se la consumía en los matrimonios, cumpleaños y bautizos se lo puede deleitar todos los días en el Restaurante Carrisal que está ubicado en la comunidad de Guayllabamba a 12 kilómetros del Cantón Chambo, frente de las aguas termales del mismo nombre, Doña Olga Asitimbay tiene su propio criadero de gallinas, cuenta que para realizar este delicioso plato se debe utilizar a la gallina más vieja porque como ella dice GALLINA VIEJA, DA BUEN CALDO. Pone a hervir una gallina entera en agua y se le añade una zanahoria pelada partida en dos, una cebolla entera, una ramita de apio con sus hojas, todo esto se hace hervir hasta que la gallina esté cocida, este caldo lo condimenta con especias propias de la zona como cebolla paiteña, ajo, sal y hojitas de cilantro. Cuando está listo se sirve al cliente con la presa de su elección, se espolvorea perejil y cebolla blanca picada finamente dándole un agradable aroma para el paladar.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El plato típico tradicional de la zona rural del cantón Chambo Caldo de Gallina Criolla se ubica en la comunidad de Guayllabamba, se lo puede encontrar de Lunes a Domingo de 6:00 de la mañana hasta las 16:30 de la tarde en el Restaurante el CARRISAL.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Carlos Chacha	4 años	Servicio Alimenticio	Guayllabamba	Chambo
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Identidad Cultural de la zona rural del Cantón Chambo.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes		Representa una Manifestación cultural Gastronómica muy representativa de la zona rural del Cantón Chambo.		
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Juan Carlos Chacha		Chambo- Guayllabamba	-----	M	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-DSC08195.JPG				
	IMG-DSC08219.JPG				

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano	
Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano	Fecha de registro: 16/05/2013
Revisado por : Elizabeth Solano	Fecha d revisión: 16/05/2013
Aprobado por: Elizabeth Solano	Fecha de aprobación: 23/07/2013
Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano	

CUADRO N° 18

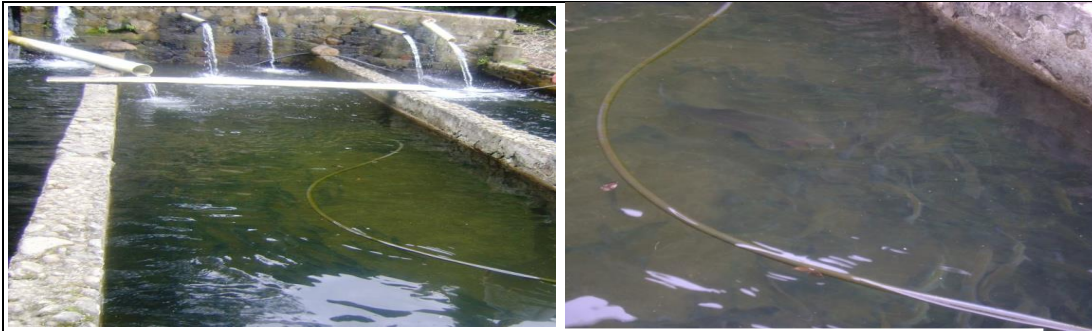
 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		IM-06-04-50-000-13-007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Chambo	
Parroquia:	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad : Chambo		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte) Z(Altitud)
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Trucha Frita, Restaurante Carrisal		
Código fotográfico : ch007chtf		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Trucha Frita		
Grupo social	Lengua(s)	

Mestizos		Español			
Ámbito					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía			Cotidiana		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Uno de los peces más sabrosos de agua dulce es sin duda la trucha, pez que abunda en ríos y lagunas, de cuerpo alargado, plateado y liso y con escamas de distintos colores, el menos graso de los pescados azules (con sólo un 3% de grasa) y contiene ácidos grasos omega 3. Las truchas normalmente son criadas a menudo en piscifactorías como es el caso del Restaurante el Carrisal que gracias a su ubicación en la comunidad de Guayllabamba cuenta con su propia piscina para la crianza de estos peces que en un principio comenzó ofertando truchas al menudeo, pero se le ocurrió al Sr. Juan Carlos Chacha por iniciativa propia ponerse su restaurante que oferta este delicioso plato Trucha Frita, la característica principal de este delicioso platillo es que el cliente puede pescar su trucha y el decide si quiere que se la preparen en ese instante y además puede observar como se la prepara.</p> <p>La señora Olga Asitimbay es la encargada de realizar esta preparación que es sencilla y tradicional la elabora de la siguiente manera; se retira las escamas del pescado y desecha, enjuagándolo con abundante agua sazonándolo con sal y pimienta y unas gotas de limón, luego enharinándolo (mezcla de harina), se lo pone a freír.</p> <p>Para servir al cliente se acompaña la preparación con una porción de arroz, ensalada y patacones, se adorna con rebanadas de limón.</p> <p>Este platillo es muy apetecido por los turistas por su sabor inigualable.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El plato típico tradicional de la zona rural del cantón Chambo Trucha Frita se lo puede degustar todos los días en la comunidad de Guayllabamba en el Restaurante el Carrisal.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Carlos Chacha	4 años	Servicio Alimenticio	Guayllabamba	Chambo
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Identidad Cultural de la zona rural del Cantón Chambo.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una Manifestación cultural Gastronómica muy representativa de la zona rural del Cantón Chambo.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Juan Carlos Chacha	Chambo- Guayllabamba	-----	M	34	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografias	Videos	Audio
	IMG-DSC08199.JPG		
	IMG-DSC08180.JPG		
	IMG-DSC08181.JPG		
	IMG-DSC08182.JPG		
	IMG-DSC08184.JPG		
	IMG-DSC0001.JPG		

10. ANEXOS

--	--	--	--



Piscinas donde se crían a las truchas para luego ser consumidas.



Truchas listas para ser consumidas



Sra. Olga Asitimbay preparando la trucha para ser frita



Preparación Final, Trucha Frita acompañada de una porción de arroz, ensalada y patacones.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 16/05/2013

Revisado por : Elizabeth Solano

Fecha d revisión: 16/05/2013

Aprobado por: Elizabeth Solano

Fecha de aprobación: 23/07/2013

Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

CUADRO N° 19



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

CÓDIGO

IM-06-04-50-000-13-008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Chimborazo	Cantón: Chambo		
Parroquia:	Urbana	x Rural	
Localidad : Chambo			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:	X(Este)	Y(Norte)	Z(Altitud)

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Jugo de Mora Silvestre, Restaurante Carrisal

Código fotográfico : ch008chjms

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Jugo de Mora Silvestre	
Grupo social	Lengua(s)
Mestizos	Español
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Cotidiana

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La planta de las moras silvestres es originaria de la zona rural de Chambo crece en lugares altos y húmedos al rededor de los hogares, el fruto es considerado muy nutritivo ya que tiene varios nutrientes, no necesita de productos químicos para su cultivo es totalmente orgánica tiene agradable aroma y sabor, cuyo fruto resulta delicioso si se consume al natural, esta preparación es muy apetecida por todos los turistas, el cual se ha convertido en una bebida típica representativa de la zona rural del Cantón Chambo de la comunidad de Guayllabamba, actualmente se la prepara en el restaurante el Carrisal de Don Juan Carlos Chacha quien recolecta junto a su familia estas moras que crecen en su propiedad cerca de su restaurante, la encargada de dar vida a esta delicioso jugo tradicional es Doña Olga Asitimbay quien luego de la recolección selecciona a las moras maduras por su sabor más dulce, las lava pone en la licuadora, añade agua y azúcar al gusto para licuarlas realizando este rico y delicioso jugo al instante para deleite de los clientes.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	

<input checked="" type="checkbox"/>	Continua	Este Jugo típico tradicional de la zona rural del cantón Chambo se ubica en la comunidad de Guayllabamba/Restaurante Carrisal, se lo puede disfrutar al instante ya que su preparación es inmediata.			
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Carlos Chacha	4 años	Servicio Alimenticio	Guayllabamba	Chambo
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Identidad Cultural de la zona rural del Cantón Chambo.					
Sensibilidad al cambio					
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes	Representa una Manifestación cultural Gastronómica muy representativa de la zona rural del Cantón Chambo.			
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Juan Carlos Chacha		Chambo- Guayllabamba	-----	M	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-DSC08203.JPG				
	IMG-DSC08204.JPG				
	IMG-DSC08244.JPG				
	IMG-DSC08207.JPG				
	IMG-DSC08195.JPG				
10. ANEXOS					



Planta de la Mora Silvestre en su entorno natural.



Fruto Mora silvestre.



Jugo de moras silvestre luego de ser procesado



Sr. Juan Carlos Chacha deleitándose de un exquisito Caldo de Gallina Criolla, Trucha Frita acompañado de un rico y delicioso Jugo de Moras silvestres.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Registrado por: Galo Francisco Muyulema Altamirano

Fecha de registro: 16/05/2013

Revisado por : Elizabeth Solano

Fecha d revisión: 16/05/2013

Aprobado por: Elizabeth Solano

Fecha de aprobación: 23/07/2013

Registro fotográfico: Galo Francisco Muyulema Altamirano

B. NIVEL DE CONOCIMIENTO DEL PATRIMONIO CULINARIO TRADICIONAL ENTRE LOS POBLADORES DEL CANTÓN CHAMBO.

1. ¿Conoce el significado de gastronomía típica tradicional?

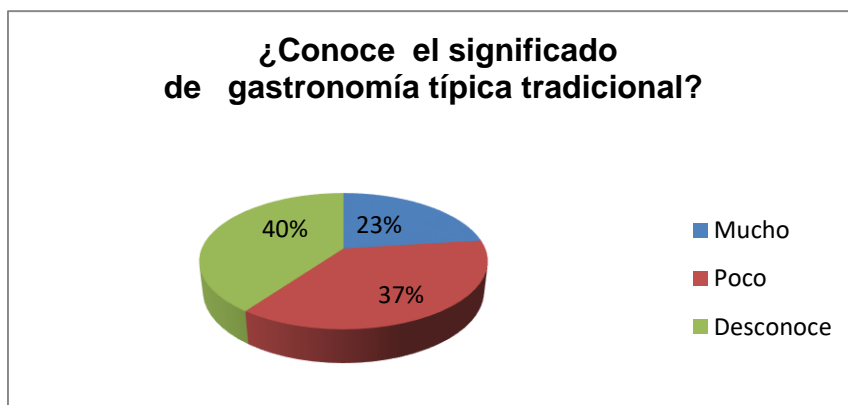
Cuadro N° 2

Indicadores	Fuente	%
Mucho	87	23
Poco	145	37
Desconoce	155	40
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 1



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

El concepto de gastronomía típica tradicional es aquel que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad relacionada con distintos orígenes étnicos y culturales. Si bien el concepto es completamente abarcativo, se lo suele utilizar para hacer referencia a comidas que revigorizan diferentes sabores, texturas,

formas de cocción y de presentación que puedan provenir de lugares muy lejanos y diversos.

La gastronomía tradicional es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas culturas con caracteres locales y ancestrales, lo que la convierte en una riqueza innumerable de preparaciones gastronómicas con productos propios de cada región identificando a un pueblo de otro, a través de su conocimiento y continuidad gastronómica.

Se determina claramente que el 23% de la población encuestada tiene un conocimiento básico sobre lo que es la gastronomía típica tradicional acerca de sus bondades y beneficios, mientras que con el 40% de la población encuestada desconoce totalmente el significado de gastronomía tradicional, lo que representa un déficit por la falta de información adecuada y entendible por parte de los promotores del sector turístico y gastronómico, finalmente con el 37% del total de personas que tienen una noción regular sobre el tema lo que resulta totalmente alarmante ya que la gastronomía típica tradicional del Cantón Chambo está desapareciendo.

2. De las siguientes preparaciones gastronómicas, que se consumen en el Cantón Chambo ¿cuáles según su criterio constituyen platos típicos?

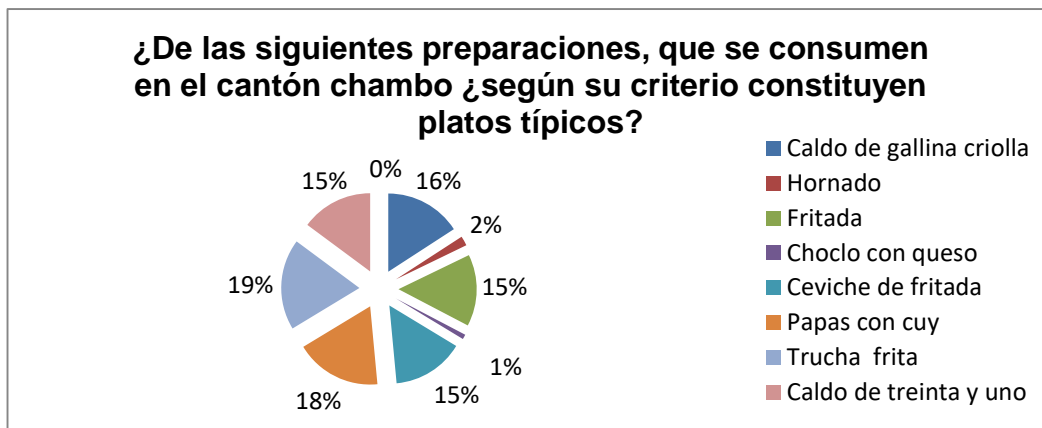
Cuadro N° 3

Indicadores	Fuente	%
Caldo de gallina criolla	63	16
Hornado	6	2
Fritada	57	15
Choclo con queso	5	1
Ceviche de fritada	61	15
Papas con cuy	66	18
Trucha frita	70	19
Caldo de treinta y uno	59	15
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 2



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

El plato típico tradicional es aquel que está elaborado a base de ingredientes propios de la zona que satisface todos los gustos, varían de región a región, siendo esta comida o bebida con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia.

Por lo que se puede identificar claramente mediante encuestas aplicadas a los ciudadanos del Cantón Chambo uno de los Platos Tradicionales más conocidos dentro de la zona rural representando el 19%, es la trucha frita; platillo tradicional considerada como primer alimento por los nativos, así como se obtuvo con el 18% la preparación gastronómica Papas con cuy que a lo largo de los años se ha logrado posicionar como un plato representativo, ubicándose en la tercera posición con un 16% el Caldo de gallina criolla y con el 15% los siguientes platos: fritada, el caldo de treinta y uno y finalmente el rico y delicioso ceviche de choclo con fritada que es una combinación del tradicional ceviche de chochos con productos propios tales como choclo melloco habas y papas según la población investigada.

Los resultados obtenidos demuestran que la gastronomía del lugar es muy apetecida por propios y visitantes, convirtiéndose en un potencial que a futuro puede generar empresas tanto gastronómicas como turísticas.

3. De las preparaciones indicadas cuál es la más consumida dentro del cantón Chambo?

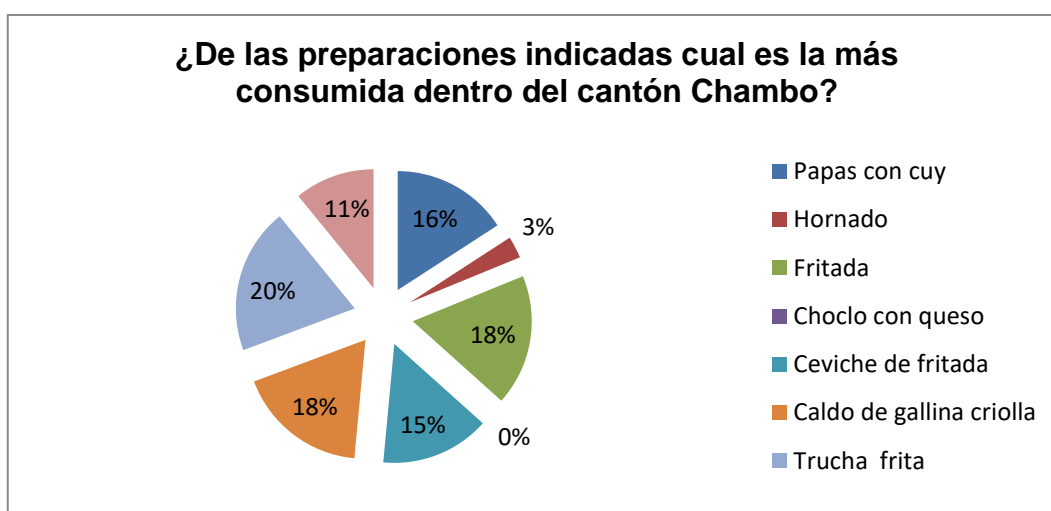
Cuadro N° 4

Indicadores	Fuente	%
Papas con cuy	60	16
Hornado	12	3
Fritada	68	18
Choclo con queso	0	0
Ceviche de fritada	56	15
Caldo de gallina criolla	69	18
Trucha frita	78	20
Caldo de treinta y uno	44	11
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 3



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

Un plato típico tradicional es aquel que se prepara en algún lugar en especial, con ingredientes propios de la zona que se hace en cierta fecha u ocasión, caracterizado por su cotidianidad, sabores y texturas.

Preparación gastronómica de mayor consumo elaborada con productos autóctonos y de temporada; lo que se puede encontrar en su mejor momento dentro del Cantón Chambo.

La mayoría de personas encuestadas determinan que uno de los platos tradicionales más consumidos sin duda con el 20% es la trucha frita que no solo es un platillo tradicional principal sino también representativo de la zona rural seguido de la Fritada, Caldo de gallina criolla con un 18%, también se pudo determinar con el 16% las papas con cuy considerado como un plato ancestral que es utilizado en ceremonias, fiestas de diferente índole, el ceviche de fritada con un 15% y finalmente con un 11% tenemos el Caldo de treinta y uno según información recopilada.

Es importante señalar que de los resultados obtenidos al aplicar las encuestas claramente reflejan el desconocimiento de las delicias del lugar, esto se debe a la falta de información, promoción y conocimiento de dichas preparaciones por parte de los promotores del sector turístico, es necesario entonces que se promueva la generación de espacios en los cuales se pueda difundir los encantos de la gastronomía del lugar.

4. Del siguiente listado de bebidas cuál es la más solicitada por los consumidores.

Cuadro N° 5

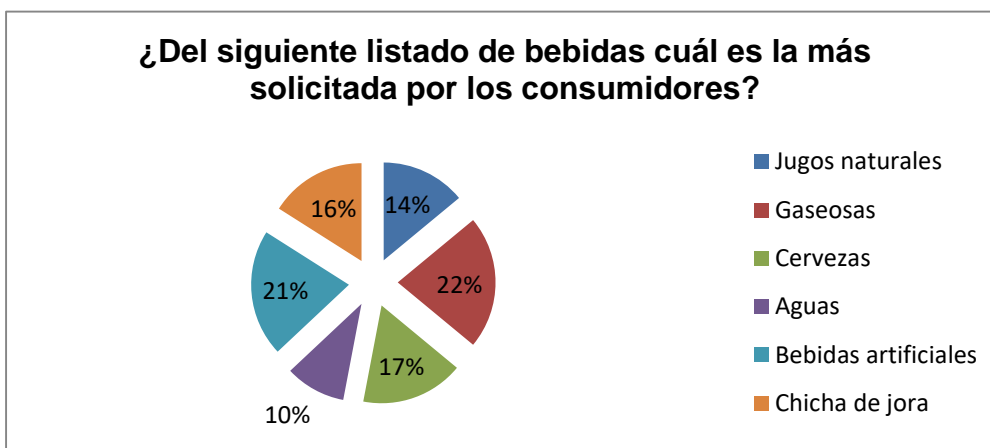
Indicadores	Fuente	%
--------------------	---------------	----------

Jugos naturales	55	14
Gaseosas	87	22
Cervezas	66	17
Aguas	37	10
Bebidas artificiales	79	21
Chicha de jora	63	16
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 4



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

Indiscutiblemente bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

Siendo su principal objetivo calmar la sed, el consumo de ciertas bebidas, especialmente espirituosas, ha estado con frecuencia vinculado a la celebración de rituales de carácter

religioso, siendo su consumo hoy día, quizá a modo de reminiscencia de aquellos encuentros sociales y celebraciones.

Así se establece con un 21% el consumo de bebidas Gaseosas y artificiales siendo la de mayor demanda, las bebidas alcohólicas representa el 17%, sin embargo se encuentra una bebida que pese al incremento de la industria todavía persiste siendo esta la chicha de jora con el 16% considerada como preparación tradicional que desde hace muchos años atrás ha estado vinculada a celebraciones sociales y de carácter religioso posicionándola dentro de una de las principales dentro del Cantón Chambo, y finalmente con el 14% tenemos a los jugos naturales.

5. Considera que las bebidas son elaboradas.

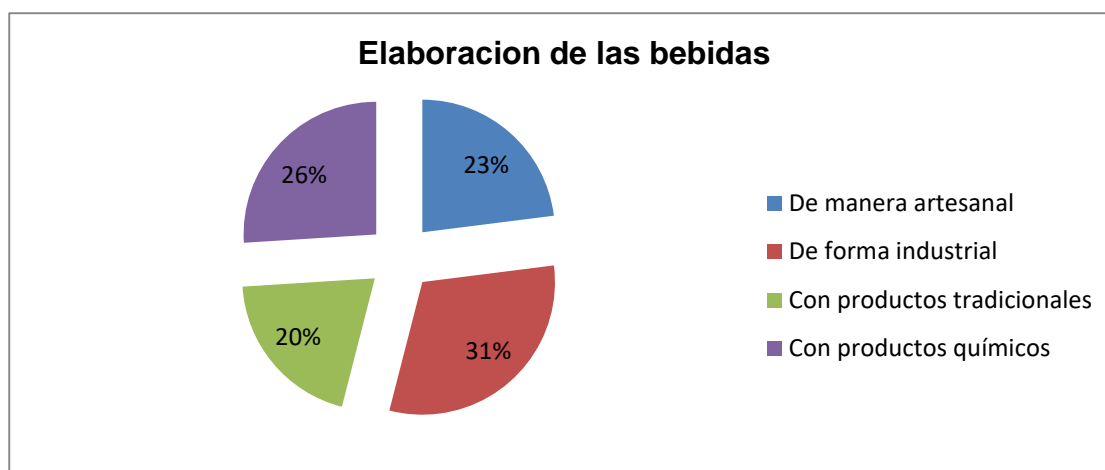
Cuadro N° 6

Indicadores	Fuente	%
--------------------	---------------	----------

De manera artesanal	90	23
Con productos químicos	102	26
Con productos tradicionales	76	20
De forma industrial	119	31
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 5



Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

Antiguamente para obtener una bebida se la hacía de manera artesanal la cual permitía conservar todas sus características organolépticas pero hoy en día existe un sinnúmero de procedimientos industrializados para la obtención de la misma, y de los cuales depende su calidad, aroma y sabor, sin embargo ciertas bebidas conservan su procedimiento tradicional, que las caracterizan convirtiéndolas en bebidas tradicionales.

De tal manera se determinó con el 31% corresponde a la preparación de estas de forma industrial, 26% en la implementación de productos químicos ya sea para la

conservación, aumentar su dulzura o realzar su sabor, mientras tanto con el 23% del total de los encuestados afirman que en la actualidad todavía existen bebidas preparadas de manera artesanal y para finalizar un 20 % asumen que para la preparación de las mismas se utilizan productos tradicionales.

Dando como resultado que pese al gran crecimiento de la industria aún se conserva el aspecto típico y tradicional.

6. Qué tipo de turistas acuden con mayor frecuencia.

Cuadro N° 7

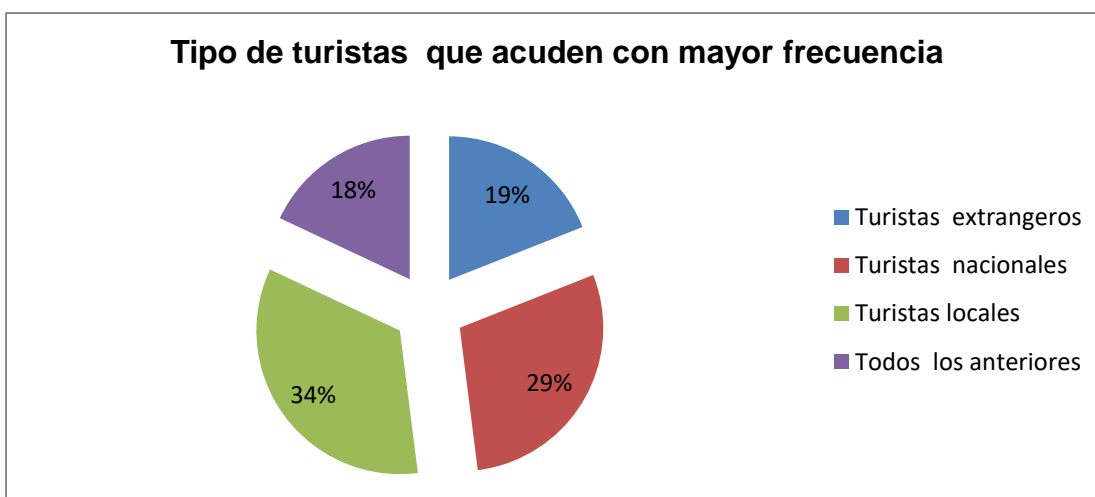
Indicadores	Fuente	%
Turistas extranjeros	75	19

Turistas nacionales	110	29
Turistas locales	105	34
Todos los anteriores	97	18
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 6



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

El turista realiza viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

Es por tanto el actor final de diversas transacciones productivas considerado como el principal ente económico, con una serie de necesidades y deseos del cual depende directamente el futuro de un negocio.

Hay que destacar que la gran mayoría de pobladores del cantón mencionaron que su fuente de ingresos económicos básicamente se basa en los turistas nacionales que representa el 29%, con el 25% de turistas locales que básicamente sería considerado como ingresos internos, con el 19% de turistas extranjeros de un total de un 100% lo que da como resultado que existe una carencia de información sobre los lugares turísticos y patrimonio cultural gastronómico hacia los turistas nacionales como extranjeros

7. Ocasiones en las que hay mayor consumo de platos típicos.

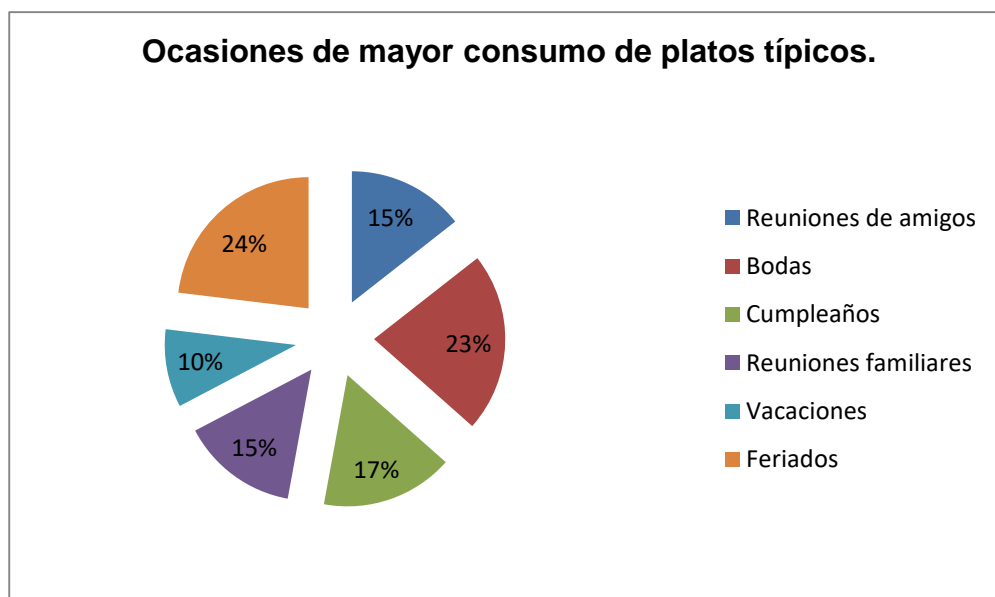
Cuadro N° 8

Indicadores	Fuente	%
--------------------	---------------	----------

Reuniones de amigos	57	11
Bodas	87	23
Cumpleaños	44	17
Reuniones familiares	65	15
Vacaciones	39	10
Feridos	95	24
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 7



Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

La demanda de platos típicos se mide según su consumo es decir para establecer la cantidad total de estos se debe determinar en qué ocasiones se preparan en mayor

cantidad. Gracias a los resultados obtenidos mediante la aplicación de encuestas a los ciudadanos del Cantón Chambo se determinó con el 24% y 23% que los platos típicos tradicionales son preparados en época de feriados y en ocasiones especiales como bodas, además en fiestas populares como la Cantonización de del Cantón Chambo, Carnaval, Navidad y por lo general en celebraciones privadas bautizos, el 15% de los encuestados comentó que los platos tradicionales son preparados en reuniones familiares para preservar sus costumbres y pasarlas de generación en generación, con el 11% en reuniones de amigos, con el 10% en época de vacaciones y finalmente con el 17% se encuentran las celebraciones más íntimas como los cumpleaños, lo que dio como resultado que el mayor consumo de platos típicos tradicionales se realizan básicamente en fiestas familiares en las cuales expresan toda su cultura y tradición.

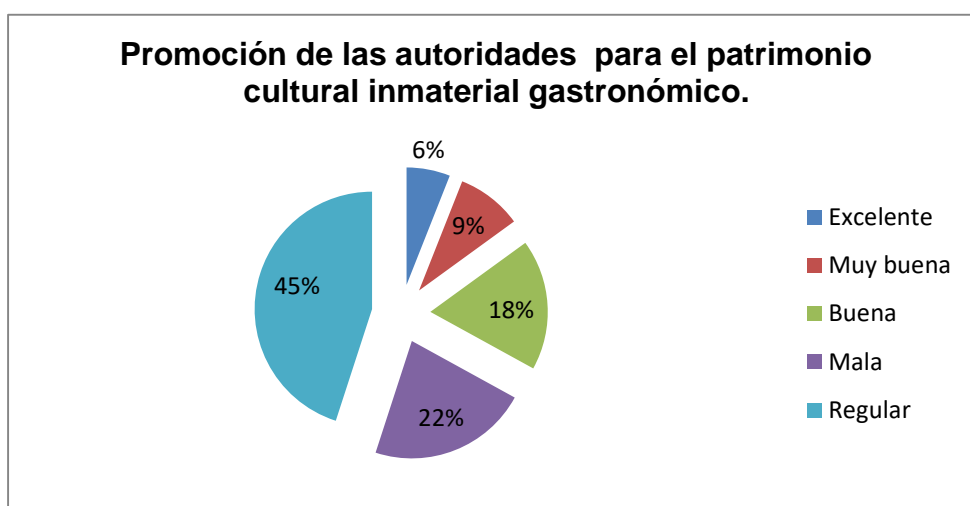
8. Como define la promoción de patrimonio cultural inmaterial gastronómico por parte de los promotores.

Cuadro N° 9

Indicadores	Fuente	%
Excelente	25	6
Muy buena	34	9
Buena	68	18
Mala	87	22
Regular	173	45
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 8



Fuente: Población del Cantón Chambo
Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

El

Patrimonio Cultural Inmaterial gastronómico está ligado a la memoria y herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. Es importante la promoción del patrimonio cultural Inmaterial gastronómico que posee actualmente el Cantón Chambo ya que de este depende directamente la actividad económica por parte de los pobladores del sector,

la población encuestada afirma con el 18% buena dicha acción por parte de las autoridades, mientras tanto el 22% de la población encuestada afirma que es mala la difusión por parte de los promotores turísticos.

Finalmente se puede establecer con el 45% como regular la transmisión del patrimonio cultural inmaterial gastronómico por parte de los promotores del sector turístico ya que no cuentan con información adecuada sobre los beneficios que trae una buena difusión, ya que hasta el momento no se han realizado ningún proyecto tales como ferias gastronómicas ni mucho menos se han preocupado por darles una buena comunicación sobre el tema.

9. Considera que es necesaria la promoción turística del patrimonio cultural e inmaterial gastronómico del cantón Chambo.

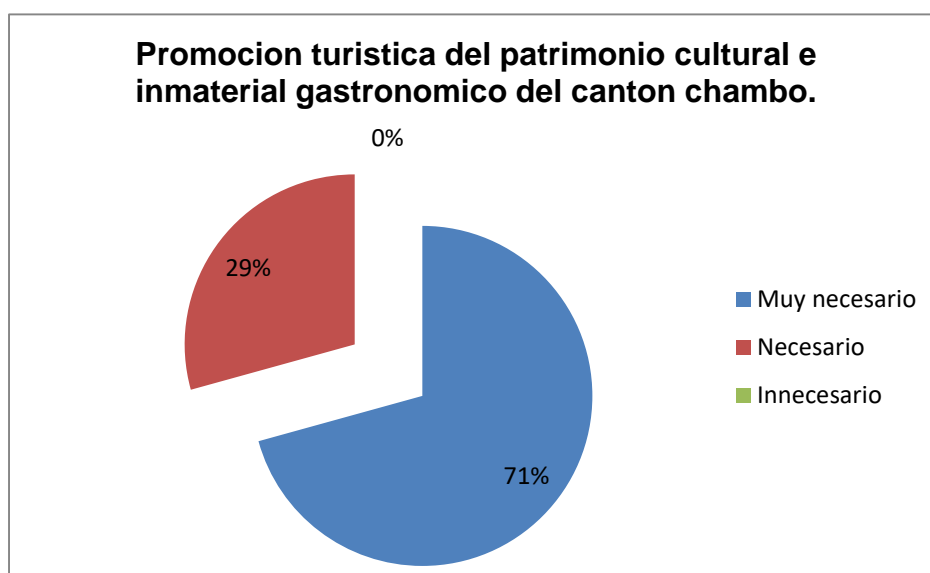
Cuadro N° 10

Indicadores	Fuente	%
Muy necesario	276	71
Necesario	111	29
Innecesario	0	0
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 9



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

El turismo es la vitrina al mundo, una de las actividades de mayores ingresos económicos, por lo que una buena difusión de los sitios y lugares con los que cuenta el Cantón Chambo considerados como atractivos turísticos mediante una buena y adecuada promoción turística atraería a más turistas, incrementando la economía Cantonal

Se obtuvo así los siguientes resultados, el 71% de la población encuestada considera muy necesario la promoción turística del patrimonio cultural inmaterial gastronómico por parte de las autoridades encargadas ya que una buena difusión posicionaría al Cantón dentro de uno de los principales destinos turísticos, respaldado con el 23% que considera definitivamente necesario para poder alcanzar un desarrollo socio económico del Cantón y así conseguir que estas tradiciones agroalimentarias no se lleguen a perder definitivamente y se puedan conservar y transmitir de generación a generación.

10. ¿Cuál sería el medio más adecuado para la difusión de esta información?

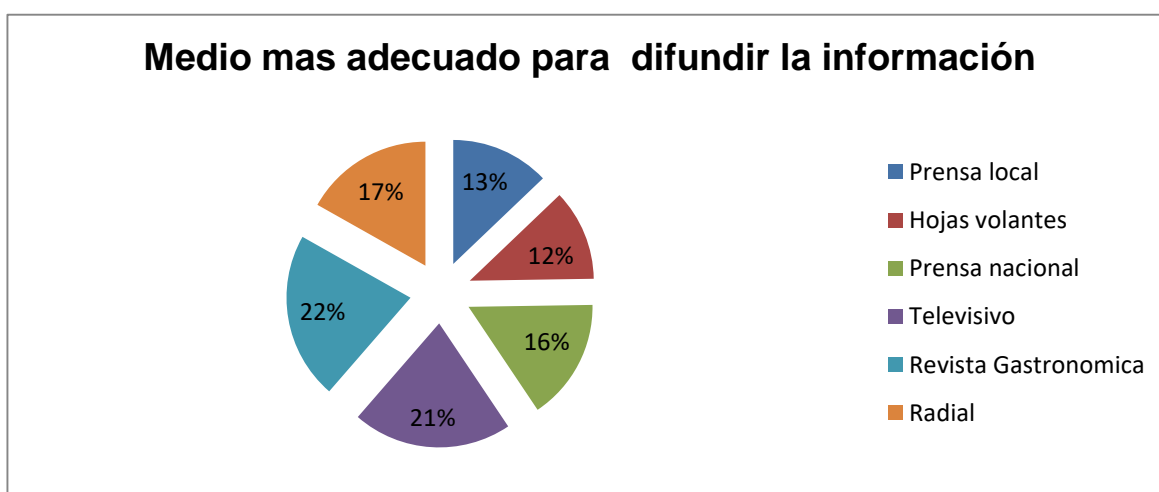
Cuadro N° 11

Indicadores	Fuente	%
Radial	65	17
Hojas volantes	48	12
Prensa nacional	62	16
Televisivo	81	21
Prensa local	49	13
Revista Gastronómica	82	22
TOTAL	387	100

Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

Gráfico N° 10



Fuente: Población del Cantón Chambo

Autor: Galo Muyulema

INTERPRETACIÓN:

Los medios de comunicación son instrumentos en constante evolución, su propósito principal es comunicar al público en general, con el tiempo han ido desarrollándose en diferentes medios de comunicación.

El propósito principal de esta investigación es plasmar a Chambo y su gastronomía mediante una Revista gastronómica que será entregada a las autoridades para su difusión impresa y en medios digitales como su página web, que sirva para comunicar, dar a conocer, transmitir, de una manera diferente e innovadora toda la riqueza gastronómica que posee la cocina Chambeña.

Por lo tanto se establece con el 22%, de la población encuestada que ratifica que el mejor medio de comunicación para difundir dicha información será mediante una Revista Gastronómica informativa promocional del Cantón Chambo que conste de toda la información turística como gastronomía tradicional del mismo ya que los ciudadanos consideran que es un medio de comunicación novedoso en el cual se podrá visualizar de forma detallada procedimientos e ingredientes de todas las preparaciones gastronómicas, por otro lado el total de la población encuestada contemplan medios de comunicación como: televisión, radio, hojas volantes, etc.

VII. CONCLUSIONES.

- Se concluye que en el Cantón Chambo existe la necesidad de contar con un registro de la gastronomía típica del sector para promover el turismo.
- La presente investigación evidencia que se está perdiendo la identidad gastronómica del cantón Chambo por nuevas tendencias alimenticias.
- Se determina que existe una variedad y riqueza gastronómica que no es valorada, debido a la falta de programas que rescaten y fomenten el interés por la gastronomía del Cantón, que puede aprovecharse mejor para recibir mayores visitas y beneficios.
- Se establece que hay una limitada preferencia de la comida típica del Cantón Chambo ya que no hay apoyo suficiente por parte de las autoridades del Cantón para realizar ferias gastronómicas.

VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda contar con un registro de patrimonio cultural inmaterial de la gastronomía del cantón Chambo, para promover el turismo del sector.
- Es necesario ejecutar ferias gastronómicas demostrando la importancia de los productos del Cantón, logrando de esta manera un fortalecimiento de identidad y el mantenimiento de sus costumbres.
- Es prioritario que los promotores del sector turístico cuenten con registros gastronómicos para poder rescatar la gastronomía Chambeña y no se adopte nuevas tendencias culinarias.
- Es importante capacitar a los propietarios de los principales establecimientos gastronómicos sobre la importancia de la gastronomía tradicional, implementación de productos propios de la zona y técnicas de manipulación adecuadas, para garantizar la salud de los clientes, para de esta forma consolidar al Cantón Chambo como uno de los mejores destinos turísticos de la provincia de Chimborazo.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.** Procesos e Instrumentos para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Quito: INPC. 2011.
2. **Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural;** Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito.2011.
3. **Alban, V.** Chimborazo y sus Cantones. Revista Ideas Punto. Riobamba: CNE. 2005 1(1) 1(1).
4. **Romero Palacio, M. E.** Manual de Información Cultural, Educativa, Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera de La República Del Ecuador. 2ª. ed. Cuenca: Científica Latina.1980.
5. **Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca MAGAP.** Estadísticas de producción del cantón Chambo. Quito: MAGAP. 2013.
6. **UNESCO.** Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Roma: UNESCO. 2003.
7. **Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Chambo.** PDOT Chambo Consolidado Final
8. **PATRIMONIO CULTURAL (CONCEPTO)**
<http://www.ecured.cu>
[Tesis Patrimonio Cultural Inmaterial](#)
2014-01-24
9. **PARIMONIOCULTURAL(Clasificación)**
<http://embolicart.blogspot.com>
2013-9-29

10. PARIMONIOCULTURAL INMATERIAL(Concepto)

<http://www.mav.cl>

2013-8-15

11. GASTRONOMIA ECUATORIANA

<http://www.revistaencontexto.com>

2013-7-22

12. TURISMO GASTRONOMICO(CONCEPTO)

<http://www.pasosonline.org>

2014-04-22

13. PROVINCIA DE CHIMBORAZO

<http://www.chimborazo.gob.ec>

2014-02-16

14. CHAMBO(CANTÓN)

http://canton_chambo1996.blogspot.com

2013-08-04



15. CHAMBO(MAPA GEOGRÁFICO)

<http://www.ame.gob.ec/ame/>

2013-10-16

10.2 ANEXO 2

FICHA DE REGISTRO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cantón:			
Parroquia: Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>			
Localidad :			
Coordenadas:			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico :			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Grupo social		Lengua(s)	
Ámbito			

Subámbito		Detalle del subámbito			
4. DESCRIPCION DE LA MANIFESTACIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Manifestaciones Vigentes					
Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por :			Fecha d revisión:		
Aprobado por:			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

10.2 ANEXO 3

ENCUESTA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

OBJETIVO: La presente encuesta tiene como objetivo establecer el patrimonio cultural Inmaterial Culinario del Cantón Chambo de la Provincia de Chimborazo, para desarrollar un Registro patrimonial Inmaterial.

CUESTIONARIO

1. ¿Conoce el significado de gastronomía típica tradicional?

Mucho

Poco

Desconoce

2. De las siguientes preparaciones gastronómicas, que se consumen en el cantón Chambo ¿cuáles según su criterio constituyen platos típicos?

Papas con cuy

Hornado

Fritada

Choclo con queso

Ceviche de fritada

Caldo de gallina criolla

Trucha frita

Caldo de treinta y uno

3. De las preparaciones indicadas cuál es la más consumida dentro del Cantón Chambo?

Papas con cuy Hornado Fritada
Choclo con queso Ceviche de fritada
Caldo de gallina criolla Trucha frita
Caldo de treinta y uno

4. Del siguiente listado de bebidas cuál es la más solicitada por los consumidores.

Jugos naturales Aguas
Gaseosas Bebidas artificiales
Cervezas Chicha de jora

5. ¿Cómo son elaboradas las bebidas?

De manera artesanal De forma industrial
Con productos tradicionales Con productos químicos

6. Qué tipo de turistas acuden con mayor frecuencia al sector.

Consumidores locales turistas nacionales
Turistas extranjeros todos los anteriores

7. Cuáles son las ocasiones que usted ha determinado mayor consumo de platos típicos.

Reuniones familiares Bodas Cumpleaños

Reuniones de amigos Por diversión Por costumbre

8. Como define la promoción de patrimonio cultural inmaterial gastronómico por parte de los promotores.

Excelente Muy buena Buena

Mala Regular

9. Considera que es necesaria la promoción turística del patrimonio cultural e inmaterial gastronómico el cantón Chambo de la provincia de Chimborazo.

Muy necesario Necesario Innecesario

10. Cuál sería el medio que usted considera el más adecuado para la difusión de esta información.

Televisivo Radial

Hojas volantes Presa local

Prensa nacional Página web turística gastronómica

GRACIAS POR SU COLABORACION

10.3 ANEXO 4 DISEÑO DE LA REVISTA GASTRONÓMICA



2 |



Contenido

PRESENTACIÓN	3	ANTECEDENTES HISTÓRICOS	8
CHAMBO INFORMACIÓN GENERAL	4	FIESTAS POPULARES	9
GEOGRAFÍA	4	ATRATIVOS TURÍSTICOS	9
DIVISIÓN POLÍTICA	4	GASTRONOMÍA	14
LÍMITES	5		
POBLACIÓN	6		
CLIMA	6		
ACTIVIDAD ECONÓMICA	6		
PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE CHAMBO	7		



Chambo
La señora del Agro



Catálogo Informativo
GTE La Chambeñita
Gastronomía Tradicional Ecuatoriana

Galo Muyulema

Riobamba / Octubre 2014 - Edición 01

Créditos: Galo Muyulema / Compilación de datos.

Docente TUTOR: Dra. Martha Avalos.

Miembro: Ing. Belén Bastidas Arauz.



Esta guía es un compendio de información escrita y fotográfica denominada "LA CHAMBEÑITA", dentro de la cual consta las preparaciones gastronómicas tradicionales que posee el Cantón Chambo, comidas que con el tiempo se van olvidando o simplemente se pierden por la ausencia, de los productos para su elaboración.

Por tal motivo el diseño de esta Revista permite rescatar la gastronomía y fortalecer el sector turístico y gastronómico.

Presentación

CHAMBO INFORMACIÓN GENERAL

Ubicado a 8 km. De Riobamba, a orillas del río de su mismo nombre, este Cantón se caracteriza por el bello paisaje de su entorno natural y por la laboriosidad de sus habitantes.

Desde época ancestral, Chambo estuvo dedicada a la agricultura y la ganadería; sin embargo con el tiempo, los chambeños han ampliado sus actividades económicas dedicándose también a la elaboración de ladrillos y tejidos, como también al turismo receptivo.

Chambo cuenta con varios centros turísticos: el Vergel, La pampa, el Rancho Willis y las Aguas termo medicinales de Guayllabamba, entre otros.

Geografía

Naturalmente mágico y dueño de una gran riqueza cultural e histórica, Chambo "La Señora Del Agro", se ubica a 8 Km. de la ciudad de Riobamba, capital de la Provincia de Chimborazo, a las faldas de los Montes Quillimás y Cubillines de la Cordillera Oriental. Su altitud va desde los 2.400 a 4.730 m.s.n.m., abarca tres pisos climáticos: templado sub-andino, frío andino y glacial.

División Política

No tiene parroquias rurales, pero está compuesto de dos sectores importantes: Chambo



Urbano y sus Comunidades.

Comunidades: Airón, Ainche, Julpies, Ulpaán, San Pedro de Lluçud, San Francisco de Chambo, San Antonio de Guayllabamba, Tunshi, San Miguel, Pantus, Pantaño, San Gerardo El Monte, Titaicun, San Miguel de Guaraructús.

Límites

Limita al norte por la quebrada de Puchulcahuán, al sur el río Daldal, que constituye un afluente del río Chambo, las parroquias Pungalá y Licto del Cantón Riobamba, al Este la provincia de Morona Santiago, que se halla al otro lado de la Cordillera central de los Andes y al oeste el Río Cambo, parroquia San Luis y Licto y al noroeste el Cantón Riobamba.



FUENTE: GAD Parroquial - Chambo

Población

Según el censo del 2010 el cantón tiene una población de 11.885 habitantes y un área un poco superior a los 160 kilómetros cuadrados; con una densidad poblacional de 73 habitantes por kilómetro cuadrado. Del total de la población (11.885) 4.459 que representa el 37.52% vive en el área urbana, y 7.426 que equivale al 62.48% vive en el área rural.

Clima

Las características climáticas, geográficas y de tipo de suelo, posibilitan una gran variedad de producción agrícola y es la principal fuente económica de la población, y proveedora de alimentos para el país.

Actividad Económica

Las actividades económicas claramente predominantes son: La producción agrícola, principalmente de hortalizas, frutales, leguminosas en menor proporción tubérculos y cereales; destinada al mercado local de Riobamba y a los mercados de Quito y Guayaquil; la producción manual de ladrillos y tejas destinadas a abastecer mercados de Riobamba y Ambato y la producción ganadera lechera, destinada al mercado local y también a los grandes centros de consumo especialmente Guayaquil.





PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE CHAMBO

Podemos encontrar variedad de cultivos como: cebolla blanca, colorada, remolacha, lechuga, zanahoria, brócoli, col, coliflor, cilantro, fréjol, tomate riñón y de árbol. La producción pecuaria se basa especialmente en la producción de leche y carne.



FUENTE: GAD Parroquial - Chambo

Chambo es uno de los primeros asentamientos de la nacionalidad Puruhá, pese a esto, los trámites para su cantonización se realizan desde 1.940 hasta lograr el pleno reconocimiento oficial el 18 de marzo de 1988.

Su nombre descende de su Cacique Chamba o Achamba de raigambre guerrera, y que proviene del jibaro ashánd= viejo, antiguo; y de (am) bu= entrañas; entrañas antiguas. Su nombre también significa "El lugar de la piedra sagrada del sol".



La fundación de Chambo fue en el año de 1560, siendo la primera Doctrina que el Gobernador de Quito aceptó diciendo que Chambo era el pueblo más importante de los Puruhaes, redactándose así el Acta de Fundación y declarándose como Patrono de este pueblo de Achambo a San Juan Evangelista.

Siendo el fundador el gobernador de Quito Gil Ramírez Dávalos y Don Rodrigo de la Paz dio los primeros pasos para la fundación de este pueblo de Chambo.

FIESTAS POPULARES

- 18 de marzo: Cantonización.
- Carnaval.
- Fiesta de las doce cruces.
- 27 de diciembre: Danza de los diablillos.
- Jubileo de las 40 horas.
- Pase del niño.
- Misa del gallo.
- Fiesta de los reyes magos.

construida desde 1890 hasta 1920, posee ventanales, pilares y torres que corresponden al estilo neoclásico, en el interior su estilo arquitectónico comprende el gótico.



ATRATIVOS TURÍSTICOS

Iglesia Matriz

Declarada recientemente como Patrimonio Cultural por los Ministerios pertinentes, fue



Santuario Nuestra Señora de la Fuente del Carmelo de Catequilla

Fue construida en honor a la Virgen del 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.



Complejo Turístico La Pampa

Vecino al hermoso Santuario de Catequilla, se levanta el rincón turístico "La Pampa", quien aprovecha las bondades de su geografía y de un ambiente natural, con infraestructura rudimentaria, tiene un hermoso sistema de tobogán natural, laguna artificial con abundantes truchas para realizar pesca deportiva.

El Vergel

Se encuentra ubicado a 5 minutos de Chambo, en medio de un paisaje impresionante. Le acompaña el rumor del río y el viento que se mece en sus árboles. Cuenta con espacios verdes, canchas deportivas, comidas y bebidas típicas.



Los Quillimas

Se levantan en el Este del Cantón y está formado por una serie de picachos de roca, con una altitud de 4.670 m.s.n.m, el paisaje es hermoso, su pendiente es bastante irregular y escarpado por lo que alcanzar su cumbre r epresenta un desafío para los andinistas.



Aguas Termales de Aguallanchi o Guayllabamba

Se encuentra ubicado al sureste del cantón a 12 km., de distancia del parque central, en la comunidad de San Francisco. Las aguas termales son de origen volcánico, ricas en minerales por lo que atribuye poderes curativos



El río Chambo

Baja de las cumbres de la Cordillera Oriental de los Andes del sistema lacustre de Ozogoché, se dirige de Sur a Noroeste, se une con el río Patate que forma el río Pastaza para dirigirse a la Amazonia.



Los Cubillines

Se levantan en el este del Cantón, forma parte de un conjunto de cumbres llenas de misterios y leyendas con una altura máxima de 4.730 m.s.n.m. Su zona de vida es de páramo pluvial Sub-alpino con una temperatura de 3°C a 6°C en una precipitación anual de 1.000 a 2.000 mm. del Parque Nacional Sangay.

Bosque Primario Leonan de Lluçud

Está ubicado al noreste del Cantón, en la comunidad de San Pedro de Lluçud a una distancia de 7,5 km de la ciudad, a una altitud de 3.000 m.s.n.m., donde el turista puede disfrutar del aire puro y observar especies nativas de flora y fauna.



Lagunas de Rocón

Están ubicadas al sureste de la ciudad, a 3.120 m.s.n.m y una distancia de 3,5 km. tiene un clima temperado húmedo con una temperatura de 12°C a 18°C, una precipitación anual de 1.000 a 2.000 mm y con vegetación perteneciente a bosque húmedo Montano Bajo.



GASTRONOMÍA

Zona Urbana

Ceviche de Choclo con Fritada. Doña Luisa Quispe

En la avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre (esquina) se encuentra Doña Luisa Quispe que hace 15 años vende Ceviche de Choclo con Fritada conocido también como "COMBO



de Doña Lucha", que es una variación del reconocido ceviche de chochos, convirtiéndolo en un plato tradicional del cantón Chambo, esta manifestación gastronómica la heredó se su suegra Laura Herrera quién a su vez la heredó de su madre que empezó vendiendo choclo mote en las calles del cantón Chambo haciendo un recorrido diario por las escuelas, colegios etc., pero como el negocio no generaba ganancias decidió realizar esta variación con el ceviche de chochos resultando un platillo



muy agradable rico y delicioso.

Empezó su distribución en la esquina del Parque Central, pero con el paso de los años las autoridades Municipales la reubicaron.

Este plato es muy nutritivo que surgió mediante la combinación de chochos, cebollas, tomates, cilantro, limón, fritada, jugo de tomate, habas, mellocos y su ingrediente principal que es el choco tierno. Se sirve con maíz tostado, chifles y ají.

Papas con Cuy. **Restaurante Asadero de Cuyes el Bruji**

El Cuy (*Cavia porcellus*), es una especie originaria de la zona andina del Ecuador, Sierra Centro es un producto alimenticio nativo, de alto valor nutritivo y bajo costo de producción, que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos.

Teniendo en cuenta que el cuy es una especie precoz, de ciclos reproductivos cortos y de fácil manejo, el señor Sergio Escobar



por iniciativa propia creó la primera granja de cuyes en el sector de Ulpan a 6 kilómetros de Chambo, actualmente la producción de cuyes está destinada para la producción alimentaria logrando así una excelente alternativa de negocio con altos ingresos ya que actualmente tiene un restaurante que se a posicionado en el mercado como líder con una excelente clientela.

En la avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre en los interiores del Paseo comercial "BRUJI SHOPIN" se encuentra el Restaurante Asadero de cuyes el Bruji que hace ocho años oferta un plato representativo del cantón Chambo Papas con Cuy.

Como se sabe es un plato tradicional que data de hace machismo tiempo es considerado un platillo festivo ya que se servía en fiestas

populares matrimonios, bodas, este delicioso plato se lo puede degustar ocasionalmente solo los domingos convirtiéndolo en un plato muy solicitado por los turistas.

La Sra. María Yasaca cuenta que para la preparación de este exquisito plato el cuy es adobado con sal, pimienta, ajo, comino y se lo deja marinando para luego ser asado en carbón, va acompañado de papas con maní, ensalada, salsa de ají y con una bebida tradicional como es la chicha de jora.

Chicha de Jora. **Restaurante Asadero de Cuyes el Bruji**

La Chicha de Jora, como brebaje de maíz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un re-

fresco hasta una especie de vino embriagante. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la "Chicha andina".

El Señor Sergio Escobar realiza algunos pasos para la preparación de la misma, utiliza una piedra de moler grande, junto con una batea donde se recolecta la harina luego de ser molida y se coloca en ollas con agua tibia y luego pone sus ingredientes secretos como él llama (hierbas, entre ellas el cedrón y la hierba luisa) y para obtener un sabor dulce colocan bancos de panela, se la deja fermentar de uno a dos días para la chicha cotidiana (no contiene alcohol) y ocho días para la chicha festiva.

Es una bebida ancestral muy representativa del Cantón Chambo que se la prepara para acompañar las comidas, antiguamente se la servía en fiestas, mingas del pueblo. Matrimonios, actualmente solo se la sirve en el restaurante de Don Sergio Escobar convirtiéndola en una bebida muy apetecida por los turistas.



Las fritadas de la avenida. Doña Germania Cargua

El origen de la fritada se remonta a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800, es un plato de la sierra ecuatoriana.

Este delicioso plato es elaborado con la carne magra de cerdo sazonada previamente con comino, ajo y sal. Se la prepara tradicionalmente en una paila de bronce, pero el secreto de doña Germania Cargua es que realiza la cocción en una paila de aluminio dándole como resultado ese sabor característico de la fritada, convirtiéndolo en un plato muy apetecido por los turistas. Se debe dejar reposar por un par de horas. La cual se cocina en agua con comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza a dorar en su propia grasa. Los acompañantes que no deben faltar con la fritada de chancho son el mote, los plátanos maduros fritos, el curtido y el ají criollo, papas, aguacate y ensaladas variadas.



Caldo de 31 "Restaurante las Fritadas la Avenida"

Una de las más grandes tradiciones sin duda alguna que data de hace muchísimo tiempo es el Caldo de 31 que se lo servía en matrimonios, o en fiestas populares. Generalmente se prepara con las vísceras de res, pero el secreto de Doña Germania Cargua es que utiliza las viseras del cerdo condimentando con maní y especias natuales (sal, comino ajo y pimienta.) dejándolo cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves.

Al momento de servir se lo acompaña con una porción de mote bien cocinado, una rodaja de aguacate, limón, realizando una variación total del caldo convirtiéndolo en una invención Gastronómica propia que engaña la vista y complace al gusto, Doña Germania Cargua mantiene la tradición del caldo de 31 en el Cantón Chambo desde hace 16 años, y es una tradición heredada de su abuela Norma Cargua. Este plato muy tradicional ha ido de generación en generación, cuenta que el negocio empezó como



una tercerna expendiendo carne de cerdo pero debido a su alto valor económico en la crianza y la baja venta estuvo a punto de quebrar se ingeniaron para elaborar este Caldo tradicional que a la larga se ha convertido en toda una tradición del cantón Chambo que durante 16 años ha servido este delicioso patillo a distintos rostros que llegan al lugar.

ZONA RURAL

Caldo de Gallina Criolla, Restaurante Carrisal

Este delicioso plato típico de la zona rural que es muy solicitado por los turistas ya que según posee propiedades curativas, antiguamente se lo consumía en los matrimonios, cumpleaños y bautizos se lo puede deleitar todos los días en el Restaurante Carrisal que está ubicado en la comunidad de Guayllabamba a 12 kilómetros del Cantón Chambo, frente de las aguas termales del mismo nombre, Doña Olga Asitimbay tiene su propio criadero de gallinas, cuenta que para realizar este delicioso plato se debe utilizar a la gallina más vieja porque como ella dice GALLINA VIEJA, DA BUEN CALDO, pone a hervir una gallina entera en agua y se le añade una zanahoria pelada par-



tida en dos, una cebolla entera, una ramita de apio con sus hojas, todo esto se hace hervir hasta que la gallina esté cocida, este caldo lo condimenta con especias propias de la zona como cebolla paitaña, ajo, sal y hojitas de cilantro. Cuando está listo se sirve al cliente con la presa de su elección, se espolvorea perejil y cebolla blanca picada finamente dándole un agradable aroma para el paladar.

El plato típico tradicional de la zona rural del cantón Chambo Caldo de Gallina Criolla se ubica en la comunidad de Guayllabamba, se lo puede encontrar de lunes a domingo de 6:00 de la mañana hasta las 16:30 de la tarde en el Restaurante el CARRISAL.

Trucha Frita Restaurante Carrisal

Uno de los peces más sabrosos de agua dulce es sin duda la trucha, pez que abunda en ríos y lagunas, de cuerpo alargado, plateado y liso y con escamas de distintos colores, el menos grasoso de los pescados azules (con sólo un 3% de grasa) y contiene ácidos grasos omega 3. Las truchas normalmente son criadas a menudo en piscifactorías como es el caso de el Restaurante el Carrisal que



gracias a su ubicación en la comunidad de Guayllabamba cuenta con su propia piscina para la crianza de estos peces que en un principio comenzó ofertando truchas al menudeo, pero se le ocurrió al Sr. Juan Carlos Chacha por iniciativa propia ponerse su restaurante que oferta este delicioso plato Trucha Frita, la característica principal de este delicioso platillo es que el cliente puede pescar su trucha y él decide si quiere que se la preparen en ese instante y además puede observar como se la prepara.



La señora Olga Asitimbay es la encargada de realizar esta preparación que es sencilla y tradicional la elabora de la siguiente manera; se retira las escamas del pescado y desecha, enjuagándolo con abundante agua sazonándolo con sal y pimienta y unas gotas de limón, luego enharinándolo (mezcla de harina), se lo pone a freír.

Para servir al cliente se acompaña de una porción de arroz, ensalada y patacones, se adorna con rebanadas de limón. Este platillo es muy apetecido por los turistas por su sabor inigualable.

Jugo de Mora Silvestre Restaurante Carrisal

La planta de las moras silvestres es originaria de la zona rural de Chambo crece en lugares altos y húmedos al rededor de los hogares cuyo fruto es considerado muy rico y nutritivo ya que tiene varios nutrientes gracias a que no necesita de productos químicos para su maduración es totalmente orgánica tiene agradable aroma y sabor, cuyo fruto resulta delicioso si se consume al natural, mejor recién recolectado da una delicioso jugo que la hacen muy apetecida por todos los turistas, el cual se ha convertido en una bebida típica representativa de la zona rural del Cantón Chambo de la comunidad de Guayllabamba.

Actualmente solo se la prepara en el restaurante el Carrisal de Don Juan Carlos Chacha quien recolecta junto a su familia estas moras que crecen en su propiedad cerca de su restaurante, la encargada de dar vida a esta delicioso jugo tradicional es Doña Olga Asitimbay quien luego de la recolección selecciona a las moras maduras por su sabor más dulce, las lava pone en la licuadora, añade agua y azúcar al gusto para licuarlas realizando este rico y nutritivo jugo al instante para deleite de los clientes.

FUENTE: GAD Parroquial - Chambo



Riobamba / Octubre 2014 - Edición 01
 Galo Muyulema



COMO LLEGAR

- **Ceviche de Choclo con Fritada, Doña Luisa Quispe:** Avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre (esquina Parque Central) Chambo.
- **Papas con Cuy, Asadero de Cuyes el Bruji:** Avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre en los interiores del Paseo comercial "BRUJI SHOPIN" Chambo.
- **Chicha de Jora, Asadero de Cuyes el Bruji:** Avenida Leopoldo Freire y San Juan Bautista Aguirre en los interiores del Paseo comercial "BRUJI SHOPIN" Chambo.
- **Fritada, Las fritadas de la avenida:** Av. 18 de Marzo entrada del Cantón Chambo.
- **Caldo de 31, Las fritadas de la avenida:** Av. 18 de Marzo entrada del Cantón Chambo.
- **Caldo de Gallina Criolla, Restaurante Carrisal:** A 12 kilómetros del Cantón Chambo, en la comunidad de Guayllabamba frente de las aguas termales del mismo nombre.
- **Trucha Frita, Restaurante Carrisal:** A 12 kilómetros del Cantón Chambo, en la comunidad de Guayllabamba frente de las aguas termales del mismo nombre.
- **Jugo de Moras Silvestre, Restaurante Carrisal:** A 12 kilómetros del Cantón Chambo, en la comunidad de Guayllabamba frente de las aguas termales del mismo nombre.