



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE TURISMO

Ensayo académico previo a la obtención del título de
Ingeniero/a en Turismo

“ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL
MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD
TURÍSTICA EN SU CANTÓN”

Autores:

Nelson Wilfrido Gordillo Pérez

Sara Rodríguez Vite

Directora:

Lcda. Marcela Alexandra Galarza Torres

Cuenca, Julio de 2013



RESUMEN

El turismo es un gran negocio, es uno de los sectores económicos más importantes del mundo y en muchas zonas, la única fuente principal de inversión y empleo.

La ciudad de Gualaceo posee innumerables zonas de gran interés turístico que se destacan por su variada cultura y gran biodiversidad. Esta ciudad concentra en su interior todos los encantos turísticos imaginables: arquitectura colonial, riqueza histórica, tradiciones culturales, deportes extremos, reservas naturales, actividades artesanales y la gastronomía típica

Gualaceo es uno de los atractivos turísticos más importantes de la provincia del Azuay, por su ubicación cuenta con un clima y paisajes especiales, únicos en la región. La población se dedica principalmente a la agricultura y la ganadería; que en un principio era considerada como la principal fuente de ingresos, pero por la habilidad de su gente en la elaboración de artesanías y manufacturas típicas y la afluencia de turistas cobraron importancia por su calidad y precio, hoy es un rubro que genera ingresos a la economía del cantón.

La gastronomía se inicia con la aparición del hombre sobre la faz de la tierra y con ello también surge el cultivo de diversos productos, que en ese entonces se consumían solos y crudos, luego gracias al invento del fuego se ha logrado ir evolucionando y creando nuevas técnicas y combinaciones para satisfacer las necesidades alimentarias y hoy en día es un importante lugar para el desarrollo del comercio y el turismo

Palabras claves: gastronomía, destino, comida típica, tradición, cultura, mercado



ABSTRACT

Tourism is a big business, is one of the most important economic areas of the world and in lot of zones, the only principal source of inversion and employment. Ecuador has innumerable zones with a big touristic attractive that stand out because of the varied culture and big biodiversity. The city of Gualaceo concentrate inside all the unimaginable touristic beauty: colonial architecture, historic richness, cultural traditions, extreme sports, natural reserves, craft activities, and traditional gastronomy.

Gualaceo city is one of the most important touristic attractive of the Azuay province, because of the location has special climate and landscapes, unique in the region. The population work as farmers and livestock, that at the beginning it was considered as the most important income source, but because of the skills of the people to make handicrafts and typical manufactures and the permanent affluence of tourists make it an important income nowadays because of the quality.

The Gastronomy initiate with the appearance of the man in the Earth, and with this a attractive to visit a particular destiny. the cultivation of several products as well, which in this moment the people eat it alone or raw, but the invention of the fire initiate the evolution and creation to satisfy the food needs, and nowadays it becomes an important commercial and touristic development

Keywords: cuisine, destination, typical food, tradition, culture, market.



ÍNDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE	4
DEDICATORIA.....	10
AGRADECIMIENTOS	11
INTRODUCCION	12
JUSTIFICACION	13
BIBLIOGRAFÍA	14
OBJETIVO GENERAL	16
OBJETIVOS EPECIFICOS.....	16
TRASFERENCIA Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS	17
IMPACTOS DEL ENSAYO.....	17
TÉCNICAS DE TRABAJO DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN PARA EL ENSAYO	18
PUNTO DE VISTA, ANÁLISIS CRÍTICO, ARGUMENTOS DEL CONTEXTO Y REFLEXIONES DENTRO DEL ENSAYO.	19
SECCION I: Datos generales de la Gastronomía de la provincia del Azuay.....	19
SECCION II: Generalidades del cantón Gualaceo	23
SECCION III Reseña histórica de la gastronomía Andina Ecuatoriana Gualaceña	29



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION IV Enfoque a su punto de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.....	36
CONCLUSIONES.....	37
RECOMEDACIONES.....	38
BIBLIOGRAFIA	39
GLOSARIO.....	40
ANEXOS	41



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

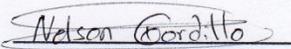


UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Nelson Wilfrido Gordillo Pérez, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN SU CANTÓN", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Miércoles 11 de Septiembre del 2013


Nelson Wilfrido Gordillo Pérez
0103648945

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Nelson Wilfrido Gordillo Pérez, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN SU CANTÓN", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Miércoles 11 de Septiembre del 2013

Nelson Wilfrido Gordillo Pérez
0103648945

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Sara Rodríguez Vite, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN SU CANTÓN", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Miércoles 11 de Septiembre del 2013

Sara Rodríguez Vite
0104562061

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Sara Rodríguez Vite, autor de la tesis "ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN SU CANTÓN", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Miércoles 11 de Septiembre del 2013

Sara Rodríguez Vite
0104562061

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a Dios, a mi papa Víctor Manuel, A mi hermano Iván Gordillo, a mi querida esposa Sandra Heredia y a toda mi familia en especial a mi distinguida madre Rosa Pérez que ha sido mi apoyo incondicional en los buenos y malos momentos de mi vida.

Estoy eternamente agradecido con todos y todas las personas que de una u otra manera me ayudaron a realizar uno de mis grandes sueños.

Nelson Wilfrido Gordillo Pérez

En primer lugar quiero darle todo mi agradecimiento a Dios por darme la oportunidad de completar una etapa más de la vida, a mis padres José Rodríguez y Silveria Vite por darme el apoyo incondicional, a mi hermano Martín Rodríguez y a mis amigos que de alguna forma influenciaron en mi para seguir adelante durante todo este camino aunque arduo y difícil pero a la vez gratificante.

Sara Rodríguez vite



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

AGRADECIMIENTOS

El presente trabajo de grado va dirigido con especial atención a Dios por ser el creador de todo lo que existe en la tierra.

A mis profesores que compartieron sus conocimientos diariamente en las aulas de clase durante mi vida estudiantil.

A mis compañeros y compañeras que supieron acogerme como amigo y compañero y haber compartido agradables momentos durante la estadía en la universidad.

A la Universidad de Cuenca por abrirme las puertas y darme la oportunidad de formarme profesionalmente.

Nelson Wilfrido Gordillo Pérez

Agradezco una vez más de infinita manera a Dios por permitirme esta oportunidad en la vida.

A mis padres por estar siempre presentes en todas las etapas para ayudarme en todo y darme siempre palabras de aliento para continuar y luchar para alcanzar mis sueños.

A mis amigos Mónica Patiño, Johanna Tuba, Fabiana Bobadilla, Janneth Escobar, Wilson Lema, y Carlos López por estar ahí siempre durante toda la carrera y mantener la unidad como un equipo en todas las actividades.

Sara Rodríguez Vite



INTRODUCCION

Nuestro país cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos, teniendo como principales factores atrayentes los sitios naturales, las playas, los lugares de diversión, elementos culturales religiosos, y la gastronomía local que es un pilar de apoyo para la actividad turística

Este trabajo de investigación a más de las características generales, nos permite conocer la gastronomía que se prepara en el cantón Gualaceo y con mayor atención en el mercado central 25 de Junio

Una correcta difusión y promoción, haría de la gastronomía un gran atractivo para los visitantes, fortaleciendo en gran medida la actividad turística que tiene la región. Este trabajo a realizar nos permitirá conocer en primer instancia las características generales del cantón Gualaceo, su historia, geografía y como ha ido evolucionando

El segundo punto hablamos de la gastronomía andina ecuatoriana y la identificación de la gastronomía de la provincia del Azuay, a la vez comentaremos sobre los platos tradicionales de esta provincia. Como ultimo punto nos referiremos a los platos tradicionales del cantón Gualaceo, enfocándonos al mercado central que es nuestro objetivo de estudio

La aplicación de encuestas y entrevistas nos ayudara a determinar el nivel de aporte al turismo de la gastronomía típica dentro el mercado central.

Así también la elaboración de recetas gastronómicas tradicionales es muy importante ya que por medio de esta investigación se pretende apoyar la actividad turística del cantón Gualaceo

Finalmente damos conclusiones generales, recomendaciones, la bibliografía utilizada y como anexos formatos de encuestas y entrevistas acompañado de



imágenes de la gastronomía tradicional del mercado central. Con todo esto conoceremos el nivel de aporte que brinda a la actividad turística de la ciudad de Gualaceo

JUSTIFICACION

Gualaceo es un cantón ubicado en la provincia del Azuay, conocido también como “Jardín del Azuay” por su historia y belleza. Es importante mencionar que el complemento de la biodiversidad es la “diversidad cultural” manifestada en la variabilidad de lenguajes y dialectos, religiones, gastronomía y otras manifestaciones que dan identidad a este cantón.

Con el pasar del tiempo la cultura gastronómica, por factores externos e internos ha ido perdiendo autenticidad, creando una mezcla de culturas y que han dado como resultado una gastronomía ecuatoriana falsa.

Como estudiantes de la carrera de turismo que es una actividad en evolución, y que la gastronomía es parte fundamental de esta rama es nuestro deber dejar una base de datos real y verídica para futuras generaciones.

El tema investigativo y la propuesta, está relacionado acorde al modulo de gastronomía y turismo, por tal razón este trabajo va dirigido a promover la gastronomía tradicional del mercado central de Gualaceo con un enfoque turístico mediante el desarrollo de esta actividad

Además consideramos importante la realización de este análisis porque nos ayudara a conocer el nivel de aporte de la gastronomía típica del cantón Gualaceo , ya que se difiere de un lugar a otro en nuestro país.



BIBLIOGRAFÍA

Para llevar a cabo de una mejor manera este trabajo hemos citado fuentes informativas que hablan sobre el turismo gastronómico y las diferentes clases, los mismos que están a continuación.

Fuentes electrónicas:

"GUALACEO, PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR, 189 ANIVERSARIO DE CANTONIZACIÓN". Internet. www.patomiller.wordpress.com/tag/gualaceo/. Acceso: 14 julio 2013.

"GUALACEO JARDIN DEL AZUAY". . www.gualaceojardindelazuay.blogspot.com/. Acceso: 14 Julio 2013.

"GUALACEO". Internet. www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=360. Acceso: 14 de Julio de 2013

"Gualaceo es turismo y desarrollo". Internet. www.revistavance.com/articulos-febrero-2013/gualaceo-es-turismo-y-desarrollo.html. Acceso: 20 julio 2013.

"GUALACEO UNA CIUDAD QUE CAUTIVA". Internet. www.gualaceo.gob.ec/. Acceso: 14 Julio 2013.

Libros:

Jaramillo, Marlene. *TEXTO GUÍA DE COCINA ECUATORIANA*. Cuenca, Talleres Gráficos Universidad de Cuenca, 2012.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Xulio, Pardellas de Blas. Turismo Gastronómico: Recursos e Itinerarios. Universidad de Vigo, 2009.

Olivas Weston, Rosario. *La Cocina de los Incas, Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería Universidad de San Martín de Porres, 2006.

Dayana, Christin. Actividad gastronómica típica del cantón Cuenca. Universidad del Azuay. Cuenca. 2006



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

OBJETIVO GENERAL

Determinar los platos típicos representativos del mercado central que dan más valor a los recursos gastronómicos tradicionales con el fin de fomentar la actividad turística de la ciudad de Gualaceo.

OBJETIVOS EPECIFICOS

Identificar los principales recursos gastronómicos existentes en el mercado central de Gualaceo.

Determinar los platos/bebidas/postres/ etc. propios del sector que tienen mayor aceptabilidad por los consumidores tanto propios como visitantes.

Analizar cómo la comida típica que se sirve en el mercado tradicional de Gualaceo influye en la llegada de turistas como elemento generador de interés de visita.

METAS

Determinar si la comida típica que se ofrece en el mercado central de Gualaceo es un factor importante para la actividad turística en su cantón.



TRASFERENCIA Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS

Los resultados que se obtengan del análisis de la gastronomía tradicional del mercado central de Gualaceo serán dados a conocer mediante la página Web de la ciudad, proyectando lo más representativo de este trabajo, con fotografías de toda la gastronomía típica de Gualaceo con el ánimo de dar una identificación mucho más clara acerca de sus actividades diarias y de la cultura gastronómica de este pueblo.

También mediante folletos ubicados en lugares de información turística de la ciudad de Gualaceo que ayuden a fomentar la gastronomía del lugar

Como complemento de este análisis de la gastronomía tradicional del mercado central 25 de Junio de Gualaceo se verá la posibilidad de incluir al cantón Gualaceo como uno de los destinos favoritos dentro de los lugares turísticos que maneja el Ministerio de Turismo con el fin de aportar a la conservación de las tradiciones culturales gastronómicas de este cantón.

IMPACTOS DEL ENSAYO

El trabajo a realizar tendrán ciertos impactos, siendo analizado los principales, el impacto social y el impacto ético. Este análisis generara un impacto social, pues en lo que se plantea en el tema, se pretende aclarar si la gastronomía es un factor importante para impulsar la actividad turística.

De esta manera se podrá aportar a la comunidad para que fortalezca este elemento promocionándolo, o de alguna forma valorándolo, de tal manera que se fortalezca la actividad turística en el cantón Gualaceo.



Junto a lo social está la parte ética, lo que tiene que ver con la cultural tradicional y la de hoy, los cambios que se están dando por situaciones económicas como la migración, estos factores deben ser analizados y dados a conocer de manera que se logre mantener y que contribuya a la conservación de las costumbres y tradiciones del pueblo.

Con esto se tendrá una visión lo que existe en el cantón Gualaceo referente a su cultura gastronomía y que depende del apoyo de la comunidad y sus dirigentes para que sea preservada y dada a conocer al exterior del cantón.

TÉCNICAS DE TRABAJO DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN PARA EL ENSAYO

Para la elaboración de este análisis acerca de la gastronomía tradicional del mercado nuevo de Gualaceo tenemos presente elementos que serán necesarios para realizar la investigación que nos hemos propuesto.

El presente estudio se analizará mediante un enfoque cuantitativo fundamentado en el método hipotético – deductivo. Mediante el método inductivo se realizará observaciones al interior y exterior del mercado que presenten actividades relacionadas con la gastronomía.

Observando la situación actual, se clasificará las actividades que se realizan y dar una conclusión general de todos los lugares dentro y fuera del mercado central que ofertan comida tradicional de manera que permitan realizar este trabajo.

A partir del método deductivo, se realizara observaciones donde se realiza esta actividad, con la intención de conocer las actividades que más se desarrollan en el mercado central de Gualaceo.



También se busca la formulación de encuestas y entrevistas a compradores y vendedores del mercado central con la finalidad de saber su punto de vista sobre la gastronomía que se ofrece en dicho lugar, con esto se conocerá la demanda que tiene la gastronomía tradicional del mercado central 25 de Junio de Gualaceo.

La población para nuestro trabajo investigativo está considerado a las personas que circulan alrededor del mercado central de la ciudad de Gualaceo, dentro del cual se encuentran turistas nacionales y extranjeros. Por lo tanto se trabajara en la investigación con un numero estimado de 50 personas.

PUNTO DE VISTA, ANÁLISIS CRÍTICO, ARGUMENTOS DEL CONTEXTO Y REFLEXIONES DENTRO DEL ENSAYO.

El presente ensayo pretende conocer el nivel de aportación de la gastronomía tradicional del mercado central de la ciudad de Gualaceo al desarrollo de la actividad turística de su cantón

SECCION I: Datos generales de la Gastronomía de la provincia del Azuay

Gastronomía de la provincia del Azuay

La comida resume muchos aspectos del vivir diario, el cual se relaciona con la producción agrícola y ganadera, con las festividades y con la disponibilidad de recursos en el medio.

La dieta básica de la población austral por tal motivo está compuesta por mote, porotos, arroz, machica, fideos, hortalizas, y frutas de las huertas. En las fiestas de



cualquier tipo que estas fueren se elaboran y consumen alimentos con preparación especial que se caracteriza por su abundante exquisitez

Comida típica de Cuenca

En esta maravillosa ciudad predomina Olores, sabores, aromas y sazones caracterizan la cocina cuencana, que es una muestra clara del mestizaje.

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias del lugar, hay mucha variedad de gastronomía que muchos no conocemos, así que es muy importante conocer los manjares que Cuenca posee:

Este es un claro ejemplo de las delicias que Cuenca tiene, es el plato llamado chancho muerto que se puede degustar su cascarita, fritada, sancocho morcillas y esto va acompañado por mote ,tostado y llapingachos

Otro plato que no puede faltar en la gastronomía de Cuenca, es el mote pillo que contiene principalmente el mote, manteca de chancho, huevos y podemos aromatizar con algunas yerbas, este plato lo encontramos también lo encontramos acompañado también de carne asada de cerdo.

Todos estos platillos típicos son elaborados con las partes del cerdo, con su carne, su piel, sus entrañas y hasta con su sangre. Cada de estos preparados requieren un proceso diferente y se pueden encontrar en los mercados por toda la provincia hasta incluso al borde de la carretera, se ubican en lugares donde existe mayor flujo de personas para así llamar la atención y captar clientes

sin precedentes, uno de los platos que no todos se atreven a probar, un verdadero manjar para el paladar nacional e internacional el típico cuy asado es un plato que caracteriza a los cuencanos por la cría de estos deliciosos animalitos que nos es acompañado con arroz, papas ahogadas, lechuga y huevo.



El locro es otro platillo tradicional este es aquel que tiene quesillo y leche, lo que lo hace espeso. Si se desea hacerlo más sabroso se le pone granitos de choclo o también un toque muy especial acompañarlo con un aguacate.

El plato típico de Girón es el tradicional hornado, este puede ir acompañado con unas ricas morcillas, mote y deliciosos llapingachos, además de esto no puede faltar también la deliciosa fritada con el llamado mote sucio, tostado etc.

Gallina

El caldo de gallina runa es otro de los platos muy apetecibles por tal motivo que en cada fiesta este platillo no puede faltar, este platillo puede ir acompañado de papas doradas o arroz, también este delicioso plato puede ayudar a contrarrestar problemas de resfriados El choclo y mote

El choclo se refiere a la preparación de la mazorca entera que puede ser en diferentes formas; choclo asado o cocinado. Para preparar el mote se requiere desgranar la mazorca y someter al grano a un proceso de cocción en agua hasta que el grano se torne suave y adquiera una especie de apertura en su extremo superior

El mote es ampliamente preparado en hogares salones de comida y se lo combina con todo tipo de platos de la región

Chumales y Tamales

Los chumales y tamales son una especie de tortillas que se envuelven en hojas de plantas para luego poder cocinarlas



El chumal se lo prepara de maíz tierno con ayuda de otros ingredientes y se lo envuelve en una hoja de la misma planta para luego ponerlo a cocinar

El tamal se lo envuelve en una hoja de achira además de maíz este alimento contiene diferentes granos y por lo general va acompañado de un huevo en el centro

Bebidas tradicionales

La chicha

Es una bebida tradicional que ocupa un lugar fundamental en las actividades productivas de la región, esta bebida es especialmente utilizada en acontecimientos religiosos, fiestas comunitarias y celebraciones que vayan relacionadas con esta singular bebida de la provincia del Azuay

En el Valle de Yunguilla se puede disfrutar de la bebida típica llamada “**Mapanagua**”, una mezcla de “guarapo” (jugo dulce de la caña de azúcar), con aguardiente, limón y hielo en varias estaciones junto a la carretera.

El Canelazo

Este se prepara a base de agua hervida, azúcar, canela y naranjilla o limón y se añade una cantidad considerable del aguardiente Zhumir. De esto nace el canelazo que es una bebida tradicional en los pueblos del austro ecuatoriano, el mismo es brindado en las fiestas populares sobre todo, en la noches se lo sirve bien caliente



SECCION II: Generalidades del cantón Gualaceo

Perfil histórico

La ciudad de Gualaceo fue fundada en el año de 1535 por el capitán Rodrigo Nuñez de Balboa, quien fue encomendero en los lavaderos del río Santa Bárbara, por recomendación de Sebastián de Benalcázar

Por su conservada arquitectura colonial presente en el Centro Histórico es conocida como la ciudad patrimonio cultural del Ecuador. Está ubicada a 36km (40 minutos) de la ciudad de Cuenca

Los orígenes de Gualaceo se entremezclan con leyendas y tradiciones que afirman que su población es producto de los descendientes de Gualaco o Gualaca quienes al morir sufren una metamorfosis transformándose su cuerpo en floridos maizales y su alma en el Río Santa Bárbara, río principal de este cantón.

Al cantón se lo ha denominado de varias formas: Gualacio, Gualaxio, Gualasseo, Walaceo y, es en los documentos de la independencia en donde aparece definitivamente como Gualaceo.

Según algunos autores como Max Arízaga en “Documentos para la Historia de la Villa de Gualaceo” y O. Encalada V. en “Toponimias Azuayas”, sostienen que Gualaceo hacia 1757 fue un Asiento Minero dirigido por los españoles, años después se convierte en parroquia Eclesiástica de Cuenca con su primer Vicario Fray Vicente Balderrama.

Hasta 1820, las actuales provincias de Azuay y Cañar eran una sola provincia, no existían cantones sino sólo parroquias, un año más tarde en 1821 el Comandante Tomás Heres divide la provincia en cantones nombrando Comandantes, Jefes Políticos, Regidores y Alcaldes. Gualaceo que era una Parroquia Eclesiástica con su



primer Vicario Fray Vicente Balderrama, es designada cabecera de cantón con su mismo nombre. En la Primera Constituyente del Ecuador de 1830, se ratifica que la Provincia del Azuay con su capital Cuenca, estará conformada por los cantones de: Cuenca, Gualaceo, Cañar y Girón.

Gualaceo Tierra de leyenda, mitología e historia cañari. La palabra Gualaceo(voz chibcha: Guacamayo), está relacionada con la leyenda del origen de los Cañaris. También se cree que Gualaceo significa "Lugar donde duerme el río". Gualaceo es uno de los pueblos más antiguos de la provincia, fue de los primeros asentos españoles, por la extracción de oro en los bancos marginales del río Sta. Bárbara.

El 25 de junio de 1824 es declarado cantón y según el último censo, la ciudad de Gualaceo tiene una población aproximada de 42709 habitantes

Geografía

El cantón Gualaceo está ubicado en la parte nor-oriental de la provincia del Azuay. Limita al norte, el cantón Paute; al este, los cantones El Pan y Gral. Leonidas Plaza Gutiérrez de Morona Santiago; al sur, los cantones Chordeleg y Sígsig; y al oeste, el cantón Cuenca.

El cantón Gualaceo tiene una extensión de 346,5 km², ocupa el 4,3 %% del territorio provincial; la parroquia más extensa es Luís Cordero Vega, representa el 23,4 %, y la más

pequeña es Daniel Córdova Toral con el 5.9 % de la superficie total del territorio cantonal. Comprende la parroquia urbana de Gualaceo cabecera cantonal y las parroquias rurales de Daniel Córdoba Toral, Jadan, Mariano Moreno, Remigio Crespo Toral, San Juan, Zhidmad y Luis Cordero Vega.



Hidrografía

El Cantón Gualaceo está ubicado en la Cuenca del río Paute y sus principales afluentes son: los ríos Santa Bárbara, San Francisco y Shío. El San Francisco que antes de desembocar en el río Gualaceo genera energía eléctrica al cantón; para finalmente unirse con el Cuenca y formar el río Paute.

Se encuentra también la laguna de Maylas, que se localiza al este de la cabecera cantonal, a una altura de 3500 m.s.n.m., tiene un clima de páramo con temperaturas que oscilan entre los 10 °c, siendo un lugar apto para la pesca de trucha

Perfil económico social

Tradicionalmente la agricultura y la ganadería son las principales ocupaciones de sus habitantes. Por la gran habilidad y creatividad de sus artesanos, se ha constituido en un importante centro artesanal y turístico reconocido en el ámbito nacional e internacional.

La elaboración de los sombreros de paja toquilla cumplía un papel importante en el desarrollo económico y social de los habitantes de este cantón, a partir de la crisis de exportación de esta artesanía, sus habitantes buscaron nuevas alternativas, que luego se constituyeron en fuentes importantes de trabajo, como la elaboración del calzado, sus modelos y diseños tuvieron preferencia en el mercado nacional; otra artesanía que mantiene un buen ritmo de producción es la ebanistería, así como también el tejido de chompas de lana, los bordados, macanas, orfebrería, etc., tienen características especiales.

La zapatería se vino a menos por el encarecimiento desmedido de los materiales, por la falta de mano de obra calificada (muchos de los obreros se encuentran en el exterior) y sobre todo, por la introducción en el mercado, de calzado no manufacturado a menor precio.



El fenómeno migratorio afecta a una gran parte de los habitantes, las corrientes migratorias se han dado entre los años 1930 y 1940 hacia la zona oriental; entre 1950 y 1960 hacia la costa; y, desde 1970 hasta los tiempos actuales han emigrado al exterior, sobre todo, a los Estados Unidos.

La migración de campesinos, obreros, trabajadores, jóvenes y mujeres se deben al descenso de la producción agrícola, la disminución de terrenos agrícolas, el acelerado proceso de erosión del suelo, el desempleo son las principales causas que han afectado las condiciones de vida de la población y causado la migración

Transporte:

El servicio de transporte terrestre que opera hasta este Cantón es la Unidad Santiago de Gualaceo y en la actualidad también transitan los Buses Urbanos.

División Política:

Parroquia urbana: Gualaceo. Parroquias rurales: Daniel Córdova, Jadán ,Callasay (Mariano Moreno), Gulag (Remigio Crespo), San Juan, Zhidmad y Luis Cordero.

Clima:

El cantón Gualaceo posee algunos tipos de clima, que dependen de la altura y temperatura, pero el predominante es el clima templado húmedo con una temperatura media anual que fluctúa entre los 12.5 y los 16.5°C y en algunas ocasiones llega a 15°C, presentando como temperaturas mínimas valores inferiores a 3°C. y máximas de 25°C.



Población y Artesanías

Como ya se menciono sus habitantes cultivan verduras, legumbres, maíz, caña de azúcar, frutas, etc. Pero también se dedican a crear preciosas artesanías, como las tejedoras de Bullcay y Bulzhún (km 33 antes de llegar a la cabecera cantonal) las cuales utilizan el telar de cintura y otros instrumentos totalmente manuales; con gran creatividad y pericia tejen los paños de Gualaceo o como ellas comúnmente llaman “macanas” Las cholitas lucen sus paños, muy galanas, los domingos y días de fiesta.

Fiestas Cívicas

El 25 de Junio se celebran las fiestas de cantonización. Los organismos administrativos desarrollan varios actos culturales, religiosos, deportivos y un desfile cívico militar, con la participación de los estudiantes de los colegios y seccion solemne. También se realizan ferias gastronómicas y artesanales . Por la noche, se realiza la quema de castillos y la elección de la Reina de Gualaceo.

Fiestas tradicionales

Fiesta en honor al Patrón Santiago que se realiza el 25 de Julio de cada año.

Fiestas del Señor de los Milagros que se celebra cada 24 de septiembre.

Día de los Inocentes: celebrado el 29 de cada año, se realizan desfiles, danzas y bailes de disfraces por las calles céntricas.

Carnaval del Río Gualaceo: Participan los lugareños en diferentes actos culturales y folklóricos como desfiles con bandas de pueblos, danzas y bailes típicos y modernos, interactúan los espectadores y visitantes con el juego típico de carnaval con agua, talco y carioca.



Lugares para el turismo

Proyecto de Turismo Comunitario de San Juan de Gualaceo: Descubra San Juan de Gualaceo, una típica aldea andina de pobladores campesino-artesano; donde la paja toquilla sirve para los famosos y finos sombreros y para crear otros objetos, como cajas, utensilios de mesa, muñecas; donde se realizan bordados, chompas tejidas a mano y tapetes a crochet. actividades que se pueden realizar son cabalgatas o caminatas a las comunidades indígenas vecinas, además se organizan visitas al pueblo de San Bartolomé y lugares arqueológicos, como Shabalula y la Cueva Negra de Chobshi. Bosque Protector de Aguarongo: Ubicado entre los 2.900 y 3.200 m.s.n.m con 2.082 has. Existe un programa interinstitucional de conservación y manejo del bosque nativo, por el que están beneficiadas muchas comunidades. Hay varias vías de acceso: desde San Juan y desde Jadán; las comunidades aledañas han abierto senderos y ha trabajado en proyectos de explotación lógica del bosque, como cultivo de orquídeas y reproducción de especies forestales.

Parque Nacional de Patacocha: Situado en la vía a macas, a 20Km. de Gualaceo; es uno de los más hermosos bosques primarios y excelente sitio para observación de pájaros; zona de transición de especies de bosque nublado y lluvioso.



SECCION III Reseña histórica de la gastronomía Andina Ecuatoriana

Gualaceña

Historia de la comida tradicional

La provincia del Azuay, así como toda la zona andina, estuvo influenciada por costumbres y tradiciones incas, así como por atribuciones españolas para las preparaciones de alimentos típicos que podemos presenciar ahora en todas sus presentaciones. He aquí una visión general de cómo era la alimentación inca, su preparación y ejemplos de los orígenes de algunos de los platos de hoy en día.

La comida Inca

La gastronomía de una región se caracteriza por los ingredientes que se producen en una región. En este caso, en Gualaceo se producen maíz, granos, frutas, caña de azúcar, papas, cereales y hortalizas.

La forma de comer de esta cultura era bastante peculiar. Ellos se sentaban con las rodillas levantadas casi hasta el mentón, y las piernas metidas en la camisa que usaban en ese entonces. Se comía solo dos veces al día, y su dieta consistía de muchas yerbas crudas o cocidas como algas cocidas en ají, cereales, legumbres, y tubérculos. No comían mucha carne, solo cuando era motivo de fiestas o banquetes. Se comía la sal sola para provocarse sed, no siempre la empleaban en sus guisos y potajes.

Antes de que llegaran los españoles la dieta de los habitantes de la región andina tenía a su disposición una gran variedad de alimentos, pues se acostumbraba a cultivar la tierra aprovechando la geografía andina con la técnica de terrazas, lo cual permitía aprovechar productos de diversos pisos climáticos.



Los festines se los hacían cada mes o por motivos especiales como el "primer corte de pelo de los niños, la primera menstruación de las jóvenes, el paso de la niñez a la juventud, el matrimonio y la muerte" (Olivas Weston, 17).

La comida cotidiana de los señores incas consistía también en dos comidas diarias, era una comida sana que la mayoría era solamente lo que producía la tierra, pero cuando tenían que hacer festines, que era lo más común, se proveía de cuyes y pescado, grandes banquetes que ofrecía a todos los parientes que querían comer con el señor inca. Se servían en recipientes de oro, plata y cerámica, aunque a diario comía en recipientes de madera porque se aseguraba que este material era medicina para el veneno. Nunca comían en el mismo recipiente dos veces.

Algo interesante de las costumbres incas es que ellos utilizaban el beber y el comer para establecer alianzas con los curacas, por ejemplo, cuando Pachacútec decidió edificar la ciudad de Cusco, se reunió con los curacas del lugar para obtener su ayuda, al aceptarlo celebraron con comida y bebida.

Por otro lado los viajeros cuando llevaban sus provisiones se alimentaban en el camino con maíz tostado o también el *pitu* - harina hecho así mismo de maíz tostado que servía las veces de comida y bebida al agregar agua fría. Este alimento servía para aguantar los caminos (ingañan) que por lo general los chasquis tenían que atravesar.

Más tarde el inca Pachacútec implantó que los mercados (*qhatu*) se lleven a cabo más a menudo y las ferias en días festivos.

El mercado más importante y variado del Tahuantinsuyo era el del Cusco, pues hasta ahí llegaba toda la riqueza de los confines del imperio inca. Las transacciones se realizaban por medio del trueque, ya que en ese entonces no existía ningún tipo de moneda. Las mujeres eran las que se encargaban de realizar los intercambios de alimentos y además de otros productos como la concha *Spondylus* que se la usaba como ofrenda.

Desde aquí se escucha hablar de la *yapa* que consiste en una muestra de generosidad hacia el cliente para que se sienta a gusto y vuelva pronto.



Las Collcas

Las Collcas eran almacenes para guardar los alimentos de las cosechas de las distintas partes que se componían cada uno de los pueblos del Tahuantinsuyo: el del inca, sus parientes, servidores y el ejército; el de los sacerdotes y guardianes; y el de la comunidad. Todas estas partes debían estar suficientemente abastecidas para mantener a la población hasta en las épocas mayor necesidad. Las collcas eran administradas por contadores con suma experiencia para mantener el orden de recepción y gasto. Además de alimento se guardaba armas y ropa. Estaban separadas de tal forma que si alguna se prendía fuego el resto no podía ser afectada.

Conservación de los alimentos

Para almacenar los alimentos se requería de varias técnicas para conservarlas. Estas se mantenían, según cronistas e historiadores de entre tres y siete años si no era más. Entre las principales técnicas tenemos:

Asoleo

Cocción - asoleado

Tostado - molido

Fermentación - asoleado

Asado - asoleo

Congelado - asoleo

Congelado - descongelado - exprimido - asoleo

Congelado - descongelado - fermentación - exprimido - asoleo

Platos de procedencia inca (relacionados con los que se dan en la provincia del Azuay, especialmente en Gualaceo).

Mote



Es el maíz cocido en agua. Después de la llegada de los españoles se lo consideró así al trigo y las habas cocidas de la misma manera.

Como variaciones de la preparación del mote tenemos al "*mutti ccapcca*" que es el maíz sancochado a un solo hervor. En el Ecuador es conocido como el "mote - cauca".

La preparación del arroz de mote pelado, también ecuatoriano, consiste en colocar mote sin piel en agua hervida con cal o ceniza. Se lo seca para quebrarlo en el batán y se lo cocina finalmente en agua.

Patasca - mote pata

Se lo obtiene hirviendo el maíz en agua con cal para que se reviente y se deshaga para luego pelarlo. Después se lo cocina en otra agua hasta que se deshaga. Desde tiempos incarios se lo sirve como guisado agregando algunas hierbas. Al llegar los españoles, estos han influenciado en agregarle carne y otros productos propios de Europa.

En Ecuador se lo conoce como mote pata que es un plato típico de la provincia del Azuay y en especial de la ciudad de Cuenca.

El chuquipata es un caldo propio de las fiestas del Carnaval de Guaranda, también conocido como caldo de patas y chaquianco, que es un caldo de patas de manos y de res.

Api

Se trata de una "harina disuelta en agua que se cuece en una olla hasta que se adquiera una consistencia espesa". (Olivas Weston, 151).

En Azuay se encontraron preparaciones que han conservado su nombre quechua, que es el "zamboapi", preparado con zambo en trozos mezclado con harina de maíz.



También se ha encontrado el en la provincia del Cañar el "palopiche" o "palapichi", hecho con maíz, leche, panela y hojas de naranja para especiar.

Se trata de maíz cocido o bollos, conocido también por cronistas como "pan de sacrificio de los incas". (Olivas Weston, 153).

En el Ecuador tenemos el sango de sal que es una harina hecho con maíz tostado mezclado con manteca queso, y sal, y el sango dulce que se lo prepara a la harina con algún elemento dulce y en ocasiones con leche. El sango de máchica que es una preparación propia de los campesinos de Cuenca, que por cierto es muy antigua y casi desconocida por las generaciones presentes. También tenemos al sango de ocas que es "un cocido de ocas dulces con un poco de harina de maíz, en agua y leche que se endulza con azúcar y panela y se aromatiza con especias". (Olivas Weston, 156).

En la costa en cambio tenemos en sango de verde que consiste en plátanos verdes majados mezclados con maní, y se le agrega a su vez con camarones, pescado o carne.

Pito o máchica

Se trata de harina de maíz tostado que en la antigüedad los chasquis los llevaban en talegos para agregar agua fría lo cual les servía como comida o bebida. Los españoles fueron los encargados de agregarle a la preparación azúcar para hacerlo más sabroso.

En el Ecuador es conocido como pinol que es la harina de cebada mezclada con panela para endulzarla, canela, clavo de olor "pimienta de chapa y cáscara de naranja rallada"(Olivas Weston, 157).



Alimentos envueltos en hoja

Se asegura que en Azuay, Cañar y Paute se conocen como chumales, los sambates en Loja y los mestizos en Manabí y Guayas. Los Timbulos en Cuenca son preparados en hojas blancas secas que envuelven el maíz maduro. También están los chingüiles y los "llamachaquis" preparados en los días festivos, el segundo es una comida muy poco conocida.

Los quimbolitos se preparan en hoja de achira como otros alimentos como las ayacas. En este tipo de hojas se envuelven también otro tipo de alimentos frescos como "el queso, la manteca, la panela (chancaca) y en ciertos casos también sirven para embalar objetos...". (Olivas Weston,162).

.

Gastronomía del cantón Gualaceo

.

La ciudad en sí es un destino muy preferido por cuencanos que saben apreciar de los paisajes autóctonos de su provincia natal, y de su comida tradicional que siempre es degustado como un ritual de fin de semana en familia para activar de cuando en cuando ese sentido de pertenencia de un lugar encantado.

La ciudad tiene varios puntos para probar estos platos típicos, cada uno con su toque único que lo hace especial en cada una de las variaciones que ofrecen. or propios Cértag es uno de esos lugares que ofrecen, según las personas que lo han probado, como los mejores platos típicos si se quieren conocer en su mejor expresión

Finalmente llegamos al mercado 25 de junio en el cual se sirven los platos típicos más representativos del lugar, donde se ofrecen tortillas de maíz con morocho en la primera planta, puestos que en ocasiones están llenos de gente en espera a que les sirvan su tortilla y su morocho caliente. También se puede ver puestos de fritada y sancocho ofrecidos con llapingacho o porciones de papa. A la entrada se puede ver



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

canastos llenos de granos como mote, choclo, habas y alverja cocinada., que bien pueden acompañar cualquier plato.

No pueden faltar los cuyes asados que se exhiben a la entrada del mercado. Se pueden ver entre 15 vendedoras con los cuyes atravesados asándose a las brasas del carbón también acompañados de pollos asándose en las mismas brasas, listos para ser consumidos por algún cliente con mucho apetito. Los cuyes se venden a 10 dólares acompañados de llapingachos y mote.



SECCION IV Enfoque a su punto de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.

Análisis de Mercado 25 de junio

Según una encuesta realizada en una agencia de viajes, se asegura que la mayoría de los turistas que hacen visitas hacia la ciudad de Gualaceo están interesados al menos en saber cómo se presentan los platos.

Tomando como muestra de una semana en particular en cifras aproximadas se sacaron las siguientes conclusiones: Un 60% de los visitantes quisieron probar el hornado y el cuy asado.

Mayoritariamente procedentes de Latinoamérica (Argentina). Un 30% de los turistas solo prefirieron pasar por el mercado y tomar fotos. Mayormente ecuatorianos.

Un 50% de los visitantes eligieron otros sitios donde se ofrecen otras recetas típicas del lugar como por ejemplo el rosero, las quesadillas. Ecuatorianos y norteamericanos.

Solo un 10% de personas no desean probar ni conocer los platos tradicionales. Pudo ser por que aseguraban que les podría hacer daño en su organismo o porque simplemente sus intereses estaban inclinados hacia otros atractivos del lugar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

CONCLUSIONES

Con esto afirmamos que las comidas típicas son un elemento importante que sostiene a un atractivo, puesto que como elemento cultural es un factor imprescindible de identidad de una nación, ciudad o incluso una familia. Estos mantienen viva una larga historia de vivencias que se han transmitido de generación en generación, así como las artesanías que van repitiendo un proceso de elaboración casi rudimentario en algunos casos para obtener el resultado final que siempre despertará la atención de los sentidos del que lo prueba por primera vez. Tal vez sea porque siempre detrás de una receta hay una historia que contar, vivencias ancestrales que tal vez las mismas personas que las preparan sienten el deseo de conocer. Es por eso que cada plato lleva ese toque mágico que es percibido al probarlos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

RECOMEDACIONES

La actividad turística del cantón Gualaceo se ha visto beneficiada en gran medida por su gastronomía, que ha sido presentada a los visitantes como opción para experimentar de otra manera la ciudad.

Por esta razón es imprescindible incluir en un tour o paquete turístico con la ciudad de Cuenca como punto de partida el cantón Gualaceo, pues este lugar precisamente la complementa a la perfección con su gastronomía y así mostrar todo lo que respecta a un destino con todas sus características que la forman como tal.



BIBLIOGRAFIA

"GUALACEO, PATRIMONIO CULTURAL DEL ECUADOR, 189 ANIVERSARIO DE CANTONIZACIÓN". Internet. www.patomiller.wordpress.com/tag/gualaceo/. Acceso: 14 julio 2013.

"GUALACEO JARDIN DEL AZUAY". . www.gualaceojardindelazuay.blogspot.com/. Acceso: 14 Julio 2013.

"GUALACEO".Internet.www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=360. Acceso: 14 de Julio de 2013

"Gualaceo es turismo y desarrollo". Internet. www.revistavance.com/articulos-febrero-2013/gualaceo-es-turismo-y-desarrollo.html. Acceso: 20 julio 2013.

"GUALACEO UNA CIUDAD QUE CAUTIVA". Internet. www.gualaceo.gob.ec/. Acceso: 14 Julio 2013

Jaramillo, Marlene. *TEXTO GUÍA DE COCINA ECUATORIANA*. Cuenca, Talleres Gráficos Universidad de Cuenca, 2012.

Xulio, Pardellas de Blas. *Turismo Gastronómico: Recursos e Itinerarios*. Universidad de Vigo, 2009.

Olivas Weston, Rosario. *La Cocina de los Incas, Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería Universidad de San Martín de Porres, 2006.

Dayana, Christin. *Actividad gastronómica típica del cantón Cuenca*. Universidad del Azuay. Cuenca. 2006



GLOSARIO

A punto; Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento, se dice que está “a punto” para utilizarlo.

Abrillantar; Dar brillo con mermeladas, gelatinas, jalea, grasa o huevo a diferentes elaboraciones tanto en el caso de piezas para hornear como elaboraciones ya hechas para darles brillo.

Aflojar; Se dice generalmente de una masa que se ablanda, antes o después del amasado, por exceso de trabajo.

Aplastar; Reducir el grosor de un género mediante rodillo, mazo, etc.

Asar; Cocinar al horno o la parrilla un género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso su interior.

Brasear; Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).

Condimentar; Añadir condimentos a un género para darle sabor.

Decorar; Embellecer un género con adornos, para su presentación.

Engrasar; Untar con grasa o mantequilla el interior de un molde.



ANEXOS

Formato de preguntas realizadas a vendedoras (os) en el mercado central de Gualaceo referente a la Gastronomía

1. ¿Qué platos ofrece usted?

2 ¿Cuál es el precio de los platos que usted. ofrece?

3 ¿Qué platos considera usted que son típicos de Gualaceo?

4 ¿Qué tipos de visitantes cree usted que consumen más sus productos: turistas nacionales, turistas extranjeros, o lugareños?

5 ¿Cree usted. que al mantener viva la tradición de preparar comida típica en lugares como este ayudará a que lleguen más visitantes a la ciudad?

6 ¿Cree usted que el mercado es el mejor lugar para encontrar la gastronomía tradicional?



Formato de preguntas realizadas a consumidores y visitantes del mercado central de Gualaceo referente a la Gastronomía

1 ¿Ha degustado la gastronomía tradicional de Gualaceo?

2 ¿Donde ha probado esta comida típica?

3 ¿Qué platillo le llamo más la atención?

4 ¿Le gusta la forma de preparar este tipo de comida?

5 ¿Usted cree que la gastronomía tradicional ayuda del mercado central ayuda a que las personas visiten la ciudad?

6 ¿Usted piensa que la gastronomía tradicional del mercado central es la mejor?

7 ¿Usted recomendaría visitar Gualaceo y probar la gastronomía del mercado central mercado?



MERCADO 25 DE JUNIO



HORNADO



CASCARITAS CON MOTE Y CARNE



TORTILLAS DE CHOCLO Y MAIZ



LLAPINGACHOS



CUY ASADO



ROSERO