



VIAJE DE LA SEMANA

Zaruma

Ciudad patrimonial del oro y del café





HISTORIA

Zaruma ciudad ubicada a 1 200 msnm, se encuentra localizada al sur de la provincia del Oro. Su nombre procede de la conjugación de dos voces quichuas SARA = cabeza y UMA = maíz (CABEZA DE MAÍZ), se le atribuye al maíz existente y al oro de las minas, cuyo color se asemeja al de una mazorca de maíz.

Siglos atrás esta parte del país adquirió la fama de poseedora de oro, y fue esta la razón que motivó a los conquistadores españoles a llegar a este sitio en busca de este preciado metal, que fue buscado bajo las tierras de la cultura Inca.

Zaruma adquirió tal relevancia por su riqueza aurífera, y fue el Rey de España Felipe II, quien ordenó se colocará a este sitio “Villa Real de San Antonio del Cerro de Oro de Zaruma”, nombre que fue acuñado el 8 de diciembre de 1559. Es una de las ciudades más antiguas de Ecuador. Actualmente es un centro turístico muy importante, Por su arquitectura colonial fue declarada “Patrimonio Cultural del Ecuador”.

La pluriculturalidad existente en la región permitió que la zona sea considerada estratégica en el intercambio comercial entre sierra y costa.

PARQUE CENTRAL

FIESTAS TRADICIONALES

- **Fundación**, 8 de diciembre.
- **Cantonización**, 25 de junio.
- **Independencia**, 26 de noviembre.
- **Fiestas patronales Virgen del Carmen**, 12 al 20 de julio



ATRATIVOS

FACHADA CENTRO HISTÓRICO

■ Centro Histórico

Muestra casas y edificaciones antiguas que datan del siglo XIX y principios del XX. Es un conjunto urbano-arquitectónico. Sus construcciones fueron elaboradas con: guayacán, cedro, amarillo, bella maría y otras maderas nobles. En sus fachadas se destacan: balcones, grecas, tímpanos, cornisas, balaustres y ventanas elaboradas de diferentes formas. Su arquitectura es un legado de la época dorada de fines del siglo XIX e inicios del siglo XX.

■ Museo Municipal

Un lugar para conocer la historia de la época de la colonia y principios de la República. Fue creado en julio de 1974, y recoge gran parte de la cultura del cantón y la ciudad. Se conservan muestras de: arqueología, arte religioso, paleontología, minería,



SALA PRINCIPAL - MUSEO MUNICIPAL



HOMENAJE AL MINERO

etnografía, objetos de interés histórico, artístico y científico. Horarios de 08:00 a 17:00 y los fines de semana y feriados de 09:00 a 16:00.

■ Minas de Sexmo

Es tan antigua como la historia misma de la ciudad. Al ingresar el visitante encontrará un salón audiovisual, que proyecta un documental sobre la minería antigua. Un sitio para visitar con guías de la zona, quienes realizan recorridos de 500 metros por el interior de la mina. Este sitio minero ha sido explotado en búsqueda de oro desde la conquista española.

■ Cascada y Asentamiento de Guayquichuma

Sitio de procedencia Cañari con una antigüedad que bordea los 1 000 años. Está compuesto por una serie de terrazas agrícolas, y varios complejos arquitectónicos. Cerca al complejo arqueológico se encuentra una cascada con el mismo nombre, que tiene una altura de 100 m y 5 de ancho, ubicada entre los 1800msnm. Para llegar a este sitio los visitantes deben contactar con un guía de la zona.



CASCADA GUAYQUICHUMA



GASTRONOMÍA

Los platos típicos que posee el cantón Zaruma es parte la identidad del patrimonio intangible. Sus costumbres y tradiciones han sido transmitidas de generación en generación, desde tiempos ancestrales.

▪ El “Tigrillo”

Este delicioso plato de la gastronomía de Zaruma es degustado como desayuno o entre día (lunch de la tarde), y es acompañado con delicioso café arábigo de altura. Quienes realizan esta delicia ecuatoriana mencionan que se prepara con plátano de verde, huevos, queso de la zona y sal al gusto.

▪ El repe con un toque zarumeño

Este plato ha cautivado a los paladares más exigentes de la gastronomía zarumeña, es así que se distingue como un plato representativo de la ciudad. Es preparado con plátano verde, papa, maní y queso; una fiesta de sabores que engalana a la comida nacional.

▪ Dulces típicos

Los dulces típicos zarumeños son: bocadillos, jaleas, bizcochuelos, rosquillas, manjares, etc. Para elaborar estos dulces se utiliza miel de caña, el azúcar, la leche, y una diversidad de frutas; estos dulces tienen un sabor

y color natural. Los dulces típicos están elaborados con materia prima propia de la zona.

■ Arroz mote con carne asada

Este platillo lleno de tradición y muy degustado en la ciudad; es una mezcla de carne de cerdo, arroz y queso; que deleitará sus paladares.

Al igual que sus atractivos turísticos, la gastronomía Zarumeña es variada, ofreciendo una amplia diversidad de platillos. Si busca calidad, excelente sabor y un servicio amigable, visite Zaruma.



DULCES TRADICIONALES



INFORMACIÓN ÚTIL

■ Cómo llegar

Desde las principales ciudades del país el turista puede tomar las siguientes cooperativas que van directo a la Ciudad de Zaruma: Cooperativa TAC, Transporte Piñas, Cooperativa Azuay.

Desde Guayaquil: Es posible realizar el viaje vía terrestre, con un tiempo aproximado de 5 horas y media.

Desde Quito: El viaje vía terrestre toma alrededor de 12 horas. Vía aérea: Conexión directa desde Quito, el arribo se efectúa al Aeropuerto Regional - Santa Rosa, localizado en el Cantón Santa Rosa, a 78 Km de la ciudad de Zaruma.

■ Clima

Zaruma tiene una temperatura agradable y cálida durante todo el año. Se puede disfrutar de días soleados en gran parte del año. Las temperaturas fluctúan entre los 14° y 28°. En la temporada invernal (enero a mayo) se presentan lluvias, mientras que en invierno (junio a diciembre) su clima es templado y cálido.

■ Qué llevar

Los visitantes deben llevar ropa cómoda, bloqueador solar, repelente, agua, gorra, zapatos de caminata con buena tracción, botas y una cámara fotográfica. En la época de lluvia es necesario tener a disposición zapatos impermeables.



PRESUPUESTO

■ Alojamiento

Los precios de hospedaje varían entre USD 12,00 a USD 35,00 dólares en temporada baja, por noche.

■ Alimentación

La gastronomía zarumeña posee costos accesibles para los visitantes. Los precios de los desayunos, almuerzos y cenas van desde USD 3,00 a USD 10,00, dependiendo del plato.

■ Ingreso atractivos

La entrada al museo Municipal y a las minas de Sexmo es gratuita, pero para este último atractivo se deberá contratar un guía de turismo.

■ Traslados

El costo de movilización interna como tarifa mínima de taxis es de USD 1,50. El costo del transporte interprovincial desde: Machala-Zaruma (USD 3,75), Guayaquil-Zaruma (USD 8,50), Quito-Zaruma (USD 15,20), Cuenca-Zaruma (USD 8,75), y Loja-Zaruma (USD 7,00).

■ PRESUPUESTO GENERAL DEL VIAJE

Viajando desde Quito, Guayaquil, por la estancia de una noche y un día, costos de ingreso, alimentación, y hospedaje el turista gastaría un promedio de USD 30.00 a USD 50.00 por persona.



5 IMPERDIBLES

Para tener un viaje completo al visitar Zaruma, estas son las cinco experiencias imperdibles:



MUSEO MUNICIPAL

▪ Imperdible #1

Visitar el museo Municipal de la Ciudad Zaruma en que guarda gran parte de la riqueza histórica de la ciudad, son alrededor de 2000 piezas aproximadamente que se mantienen en exposición.



SANTUARIO VIRGEN DEL CARMEN

▪ Imperdible #2

Recorrer el Santuario de la Virgen del Carmen una joya arquitectónica del centro histórico.



CENTRO HISTÓRICO



TIGRILLO



MINAS DE SEXMÓ

▪ Imperdible #3

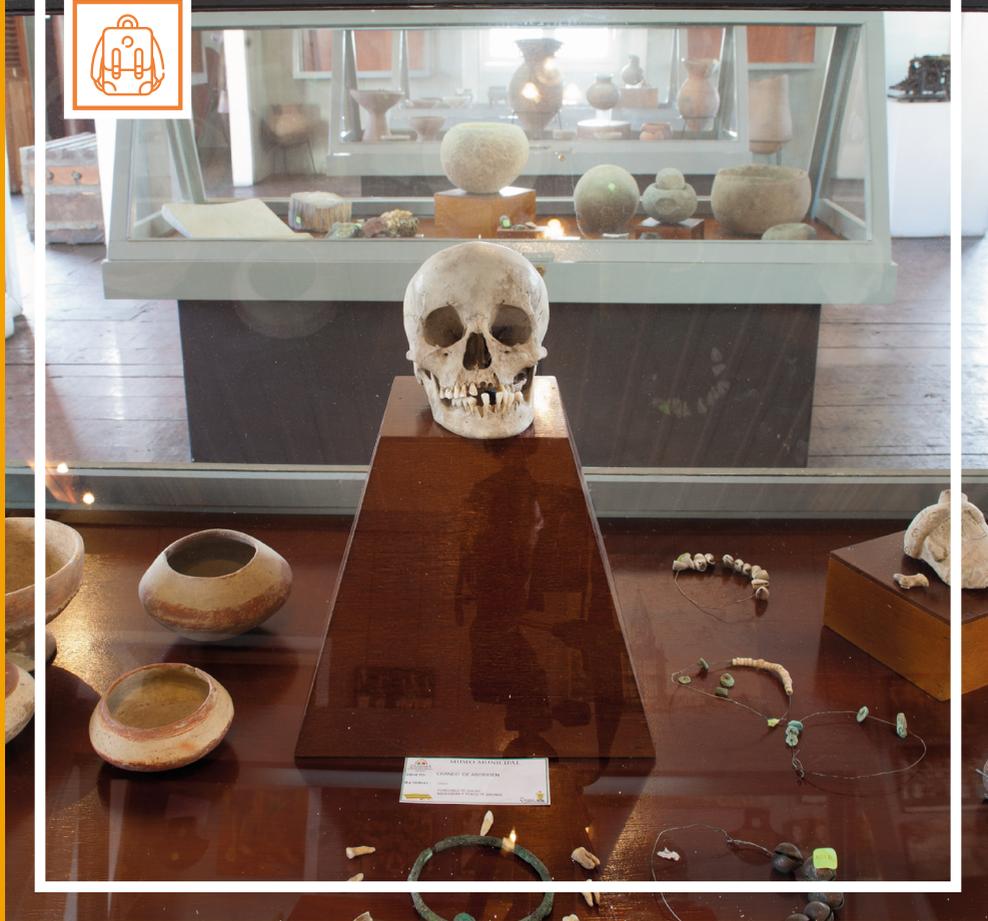
Conocer su el Centro Histórico de Zaruma que posee alrededor de 201 casas patrimoniales, que cuentan con una arquitectura deslumbrante compuesta por balcones, ventanales y calles zigzagueantes y retorcidas.

▪ Imperdible #4

Saborear “El Tigrillo”, plato de la gastronomía de Zaruma, que es acompañado con delicioso café arábigo de altura.

▪ Imperdible #5

Visitar las Minas de Sexmo y recorrer 500 metros por el interior de la mina. Fue explotado en búsqueda de oro desde la conquista española.



▪ Diseño y diagramación: D.G. Solange Rosero

www.viajaprimeroecuador.com.ec

Este documento ha sido desarrollado por la Dirección de Información y Medios Digitales del Ministerio de Turismo del Ecuador, en caso de utilizarse información de la misma se deberá citar como fuente a la Dirección en mención incluyendo el nombre de la publicación.

