



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

**TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**Catálogo de los productos agrícolas de los cantones Loja - Catamayo como
aporte histórico de la provincia de Loja**

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORA: Macas Mogrovejo, Johanna Katherine

DIRECTOR: Artieda Ponce, Mauricio Patricio, Mgs.

CENTRO UNIVERSITARIO LOJA

2017



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2017

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Mauricio Patricio Artieda Ponce

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: ***“Catálogo de los productos agrícolas de los cantones Loja - Catamayo como aporte histórico de la provincia de Loja”***, realizado por el profesional en formación: Johanna Katherine Macas Mogrovejo; ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se apruebe la presentación del mismo.

Loja, abril de 2017

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Johanna Katherine Macas Mogrovejo, declaro ser autora del presente trabajo de titulación: ***"Catálogo de los productos agrícolas de los cantones Loja - Catamayo como aporte histórico de la provincia de Loja"*** de la titulación Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, siendo el Mgs Mauricio Patricio Artieda Ponce director del presente trabajo; y eximo expresarme a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice. "Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de Investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad"

f.....

Johanna Katherine Macas Mogrovejo

1104124191

DEDICATORIA

El presente trabajo le dedico especialmente a Dios por haberme dado la vida, salud, fortaleza para seguir adelante y cumplir una de mis metas.

Les dedico a mis padres por su apoyo incondicional, sus palabras de aliento; y haberme enseñado que hay que luchar a pesar de las adversidades. A mi madre María que ha sido un ejemplo constante de superación y me ha dado consejos de vida, a mi padre Darwin que gracias a él he podido llegar a ser lo que soy, una hija de bien.

A mis hermanos, Kevin y José Luis por estar siempre a mi lado y animarme a seguir adelante.

A mi esposo por su preocupación y dedicación hacia mí.

Por último a todos mis familiares y demás amigos por su cariño y comprensión.

Johanna

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios y la Virgen Santísima ya que sin ellos nada es posible en la vida.

A la Universidad Técnica Particular de Loja, a través de la Titulación de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras modalidad abierta, por impartir sus conocimientos y permitir cumplir una de mis metas profesionales.

Al Mgs Mauricio Patricio Artieda Ponce director de la presente investigación, por sus esfuerzos, conocimientos y dedicación orientada fundamentalmente a la dirección de este trabajo de fin de titulación.

A los habitantes de los cantones Loja y Catamayo quienes espontáneamente y libre de prejuicios me han colaborado, orientado con sus conocimientos para poder cumplir esta meta.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPITULO I.....	5
1. MARCO TEÓRICO	5
1.1. Alimento	6
1.1.1. Productos Alimenticios.....	6
1.1.2. Productos Alimenticios Ancestrales.	6
1.2. Gastronomía Regional.....	7
1.2.1. Región Costa.....	7
1.2.2. Región Sierra.....	7
1.2.3. Región Oriental.....	8
1.2.4. Región Insular.....	8
1.3. Platos ecuatorianos de mayor preferencia.....	9
1.3.1. Platos preferidos.....	9
1.4. Oferta.....	11
1.4.1. Oferta Turística.....	11
CAPITULO II.....	12
2. ANALIZAR LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS CANTONES LOJA – CATAMAYO DE LA PROVINCIA DE LOJA.	12
2.1. Ámbito físico espacial.....	13
2.1.1. Ubicación y límites.....	13

2.1.2. Superficie y extensión.....	14
2.1.3. División Política.....	14
2.1.4. Movilidad y conectividad.....	15
2.1.5. Vialidad urbana.....	15
2.1.6. Vialidad rural.....	16
2.1.7. Hidrografía.....	17
2.1.8. Características climáticas.....	18
2.1.9. Geología.....	18
2.2. Ámbito Socio Cultural.....	20
2.2.1. Población.....	20
2.2.2. Grupos étnicos.....	21
2.2.3. Educación.....	22
2.2.3.1. <i>Establecimientos Educativos</i>	22
2.2.3.2. <i>Analfabetismo</i>	23
2.2.4. Salud.....	23
2.2.4.1. <i>Número de hospitales, centros, subcentros y puestos de salud</i>	23
2.2.4.2. <i>Natalidad</i>	23
2.2.4.2. <i>Mortalidad</i>	24
2.2.5. Vivienda.....	24
2.2.6. Migración interna y externa.....	25
2.2.7. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	26
2.3. Ámbito Ecológico Territorial.....	26
2.3.1. Condiciones ambientales.....	26
2.3.2. Geomorfología.....	27
2.3.3. Ecosistemas.....	29
2.3.3.1. <i>Flora</i>	29
2.3.3.2. <i>Fauna</i>	30
2.3.4. Riesgo y seguridad.....	30
2.4. Ámbito Económico Productivo.....	31
2.4.1. Contexto económico local.....	31

2.4.1.1. Estructura productiva.....	32
2.4.1.2. Agricultura.....	33
2.4.1.3. Ganadería.....	33
2.4.1.4. Otros.....	34
2.4.2. Sector productivo secundario.....	34
2.4.2.1. Industria.....	34
2.4.2.2. Artesanía.....	35
2.4.2.3. Otros.....	35
2.4.3. Sector productivo técnico.....	36
2.4.3.1. Comercio.....	36
2.5. Sector Político Administrativo.....	37
CAPITULO III.....	41
3. IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES DE LOS CANTONES LOJA – CATAMAYO DE LA PROVINCIA DE LOJA.....	41
3.1. Determinación de la metodología.....	42
3.2. Determinación de la muestra.....	45
3.3. Análisis de la muestra.....	46
CAPITULO IV.....	80
4. ESTABLECER Y DISEÑAR UN INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES DE LA ZONA DELIMITADA.....	80
4.1. Formulación de programas y proyectos a partir del análisis de los productos.....	81
4.1.1. Identificación de programas y proyectos a partir del análisis de los productos....	81
4.1.2. Elaboración de las fichas de los productos típicos tradicionales.....	102
4.1.3. Elaboración de las fichas de los platos típicos tradicionales.....	171
4.1.4. Elaboración de una matriz de los productos primarios y secundarios.....	191
CONCLUSIONES.....	194
RECOMENDACIONES.....	195
BIBLIOGRAFÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
ANEXOS.....	199

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 LÍMITES DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO	13
TABLA 2 EXTENSIÓN TERRITORIAL DEL CANTÓN LOJA Y CATAMAYO (KM2)	14
TABLA 3 DIVISIÓN POLÍTICA DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO	14
TABLA 4 VÍAS ARTERIALES ESTATALES DEL CANTÓN LOJA	16
TABLA 5 VÍAS COLECTORAS ESTATALES DEL CANTÓN LOJA	16
TABLA 6 DISTANCIA Y TIEMPO APROXIMADO.....	17
TABLA 7 FORMACIONES GEOLÓGICAS DEL CANTÓN LOJA.....	19
TABLA 8 POBLACIÓN DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO	20
TABLA 9 GRUPOS ÉTNICOS DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO	22
TABLA 10 INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA DEL CANTÓN LOJA.....	22
TABLA 11 ANALFABETISMO.....	23
TABLA 12 VIVIENDAS PARTICULARES CON PERSONAS POR TIPO DE VIVIENDA....	24
TABLA 13 FENÓMENO MIGRATORIO EN LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO.....	26
TABLA 14 POBLACIÓN SEGÚN NIVEL DE POBREZA	26
TABLA 15 UNIDADES GEOMORFOLÓGICAS DEL CANTÓN LOJA.....	28
TABLA 16 PEA TOTAL DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO	32
TABLA 17 NÚMERO DE UNIDADES PRODUCTIVAS AGRÍCOLAS (UPAS),.....	32
TABLA 18 CULTIVOS SOLO DEL CANTÓN LOJA	33
TABLA 19 ADMINISTRACIÓN 2014-2019 DE LOJA.....	37
TABLA 20 INTEGRANTES DE LA ASAMBLEA CANTONAL;.....	40
TABLA 21 OTROS NOMBRES DE LOS PRODUCTOS QUE SE CONSUMEN.....	52
TABLA 22 OTROS NOMBRES DE LOS PRODUCTOS QUE SE CONSUMEN.....	70
TABLA 23 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS PRIMARIOS.....	83
TABLA 24 DESCRIPCIÓN DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA.....	83
TABLA 25 LISTA DE PRODUCTOS PRIMARIOS DE LA ZONA	84
TABLA 26 LISTA DE OTROS PRODUCTOS PRIMARIOS DE LA ZONA.....	89
TABLA 27 LISTA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA.....	91
TABLA 28 GASTOS DE OPERACIÓN	102
TABLA 29 GASTOS DE PROMOCIÓN.....	102
TABLA 30 MAÍZ SERRANO	103
TABLA 31 MANÍ	103
TABLA 32 CAFÉ.....	104
TABLA 33 CACAO.....	105
TABLA 34 FRÉJOL SEDA	105

TABLA 35 FRÉJOL CHINDO.....	106
TABLA 36 FRÉJOL BOLA.....	107
TABLA 37 FRÉJOL FIRIGUELO.....	107
TABLA 38 FRÉJOL PALO.....	108
TABLA 39 FRÉJOL NEGRO.....	108
TABLA 40 FRÉJOL CHABELO ROJO.....	109
TABLA 41 FRÉJOL SERRANO.....	109
TABLA 42 ARVEJA.....	110
TABLA 43 HABA.....	110
TABLA 44 LENTEJA.....	111
TABLA 45 VAINITA.....	112
TABLA 46 ZARANDAJA.....	112
TABLA 47 TRIGO.....	113
TABLA 48 CEBADA.....	113
TABLA 49 ZANAHORIA BLANCA.....	114
TABLA 50 ZANAHORIA AMARILLA.....	114
TABLA 51 REMOLACHA.....	115
TABLA 52 MELLOCO.....	115
TABLA 53 YUCA.....	116
TABLA 54 PAPA.....	117
TABLA 55 PAPA CHINA.....	117
TABLA 56 CAMOTE.....	118
TABLA 57 GUINEO COMÚN.....	118
TABLA 58 GUINEO.....	119
TABLA 59 PLÁTANO.....	119
TABLA 60 MAGUEY.....	120
TABLA 61 COL DE REPOLLO.....	121
TABLA 62 COLIFLOR.....	121
TABLA 63 NABO.....	122
TABLA 64 ACELGA.....	122
TABLA 65 LECHUGA.....	123
TABLA 66 RÁBANO.....	123
TABLA 67 BRÓCOLI.....	124
TABLA 68 CEBOLLA PAITEÑA.....	124
TABLA 69 CEBOLLA BLANCA.....	125
TABLA 70 CULANTRO.....	126

TABLA 71 PEREJIL.....	126
TABLA 72 ORÉGANO.....	127
TABLA 73 APIO.....	128
TABLA 74 AJO.....	128
TABLA 75 AJÍ.....	129
TABLA 76 VERDOLAGA.....	129
TABLA 77 ESPINACA.....	130
TABLA 78 CONDURANGO.....	130
TABLA 79 TABACO.....	131
TABLA 80 JAZMÍN.....	131
TABLA 81 FLOR DE TILO.....	132
TABLA 82 SAUCO.....	132
TABLA 83 BREVAS.....	133
TABLA 84 COLA DE CABALLO.....	134
TABLA 85 TOMATE DE RIÑÓN.....	134
TABLA 86 TOMATE DE ÁRBOL.....	135
TABLA 87 PAPAYA.....	135
TABLA 88 BABACO.....	136
TABLA 89 TUMBO.....	137
TABLA 90 LUMA.....	137
TABLA 91 JÍCAMA.....	138
TABLA 92 NÍSPERO.....	138
TABLA 93 CAÑA.....	139
TABLA 94 GUABA.....	139
TABLA 95 MANGO.....	140
TABLA 96 MANZANA.....	141
TABLA 97 CIDRA.....	141
TABLA 98 PERA.....	142
TABLA 99 MANDARINA.....	142
TABLA 100 NARANJA DULCE.....	143
TABLA 101 NARANJA AGRIA.....	144
TABLA 102 TORONJA.....	144
TABLA 103 NARANJILLA.....	145
TABLA 104 MARACUYÁ.....	145
TABLA 105 GUAYABA.....	146
TABLA 106 SANDÍA.....	146

TABLA 107 AGUACATE.....	147
TABLA 108 CHIRIMOYA.....	147
TABLA 109 GRANADILLA.....	148
TABLA 110 PIÑA.....	149
TABLA 111 UVA.....	149
TABLA 112 LIMÓN DULCE.....	150
TABLA 113 LIMÓN AGRIO.....	150
TABLA 114 LIMA.....	151
TABLA 115 DURAZNO.....	151
TABLA 116 REINA CLAUDIA.....	152
TABLA 117 CIRUELA.....	153
TABLA 118 CAPULÍ.....	153
TABLA 119 FRESA.....	154
TABLA 120 MORA.....	154
TABLA 121 TUNA.....	155
TABLA 122 ZAPALLO.....	155
TABLA 123 ZAMBO.....	156
TABLA 124 ZUQUINI.....	157
TABLA 125 ZAPOTE.....	157
TABLA 126 ACHOCCHA.....	158
TABLA 127 PEPINO.....	158
TABLA 128 PIMIENTO.....	159
TABLA 129 TORONJIL.....	159
TABLA 130 MENTA.....	160
TABLA 131 LLANTÉN.....	161
TABLA 132 MALVA OLOSOSA.....	161
TABLA 133 CEDRÓN.....	162
TABLA 134 HIERBA LUISA.....	162
TABLA 135 MANZANILLA.....	163
TABLA 136 BORRAJA.....	163
TABLA 137 MIEL DE ABEJA.....	164
TABLA 138 GALLINA CRIOLLA.....	164
TABLA 139 CHANCHO.....	165
TABLA 140 VACA.....	166
TABLA 141 CUY.....	166
TABLA 142 CONEJO.....	167

TABLA 143 PATO.....	167
TABLA 144 CHIVO	168
TABLA 145 BORREGO	169
TABLA 146 PESCADO	169
TABLA 147 TRUCHA.....	170
TABLA 148 TILAPIA	170
TABLA 149 CHIVO ASADO.....	171
TABLA 150 CUAJADILLA.....	172
TABLA 151 MATAMBRE	172
TABLA 152 MOLO DE ZANAHORIA BLANCA	173
TABLA 153 CALDO DE GALLINA CRIOLLA	173
TABLA 154 REPE BLANCO	174
TABLA 155 ARVEJA CON GUINEO.....	174
TABLA 156 FANESCA.....	175
TABLA 157 CHANFAINA.....	175
TABLA 158 SOPA DE ARROZ DE CEBADA	176
TABLA 159 CREMA DE VERDURAS	176
TABLA 160 HORCHATA CON LECHUGA.....	177
TABLA 161 SANCOCHO DE POLLO	177
TABLA 162 LIMONADA CON BICARBONATO	178
TABLA 163 CREMA DE ZUQUINI	178
TABLA 164 AREPA DE CHOCLO	179
TABLA 165 AREPA DE MAÍZ	179
TABLA 166 MOLIDO DE PLÁTANO	180
TABLA 167 SOPA DE CHUSPAS.....	180
TABLA 168 AUCHA DE COL.....	181
TABLA 169 AUCHA DE NABO	181
TABLA 170 GUISADO DE ZAMBO.....	182
TABLA 171 GELATINA.....	182
TABLA 172 AJÍ DE CUY	183
TABLA 173 ARROZ CON LONGANIZA.....	183
TABLA 174 MIEL DE MISHQUI	184
TABLA 175 MOLLOCO.....	184
TABLA 176 CUEROS CON YUCA.....	185
TABLA 177 TRIPAS ASADAS	185
TABLA 178 CECINA.....	186

TABLA 179 MIEL CON QUESILLO.....	186
TABLA 180 TAMAL	187
TABLA 181 HUMITA.....	187
TABLA 182 AJÍ DE PEPA DE ZAMBO.....	188
TABLA 183 DULCE DE LECHE.....	188
TABLA 184 LOCRO DE ZAPALLO.....	189
TABLA 185 ESPUMILLA	189
TABLA 186 HIGOS PASADOS CON MIEL.....	190
TABLA 187 ZAPALLO CON LECHE.....	190
TABLA 188 PRODUCTOS PRIMARIOS.....	192
TABLA 189 PRODUCTOS ELABORADOS	193

ÍNDICE DE ESQUEMAS

ESQUEMA 1 ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL CANTÓN LOJA	40
---	----

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 GÉNERO DE ENCUESTADOS	47
GRÁFICO 2 EDAD	48
GRÁFICO 3 OCUPACIÓN.....	48
GRÁFICO 4 PRINCIPALES PRODUCTOS ALIMENTICIOS. FRUTAS GRÁFICO	5
CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 4. LEGUMBRES, CEREALES, OTROS.....	50
GRÁFICO 6 CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 4. HORTALIZAS, PLANTAS MEDICINALES ..	
GRÁFICO 7 CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 4. CARNES	51
GRÁFICO 8 FORMAS COMO SE OBTIENEN LOS PRODUCTOS	53
GRÁFICO 9 CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS QUE SE CONSUMEN.....	53
GRÁFICO 10 ÉPOCA DEL AÑO QUE CULTIVAN	54
GRÁFICO 11 FIESTA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.	54
GRÁFICO 12 PRODUCTOS QUE CONSUMEN.....	57
GRÁFICO 13 PLATOS QUE SE PREPARAN EN LA ACTUALIDAD	58
GRÁFICO 14 PLATOS QUE CONSUMÍAN ANTES.....	59
GRÁFICO 15 FRECUENCIA CON QUE SE PREPARAN LOS PLATOS	60
GRÁFICO 16 EN QUÉ FECHA SE PREPARAN LOS PLATOS.....	64
GRÁFICO 17 PARA QUE SE PREPARAN ESTOS PRODUCTOS.....	65
GRÁFICO 18 GÉNERO DE ENCUESTADOS	65
GRÁFICO 19 EDAD.....	66
GRÁFICO 20 OCUPACIÓN.....	66
GRÁFICO 21 PRINCIPALES PRODUCTOS ALIMENTICIOS. FRUTAS	
GRÁFICO 22 CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 21. LEGUMBRES, CEREALES, OTROS.....	68
GRÁFICO 23 CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 21. HORTALIZAS	
GRÁFICO 24 CONTINUACIÓN DEL GRÁFICO 21. CARNES.....	69
GRÁFICO 25 FORMAS COMO SE OBTIENEN LOS PRODUCTOS	70
GRÁFICO 26 CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS QUE SE CONSUMEN.....	71
GRÁFICO 27 ÉPOCA DEL AÑO QUE CULTIVAN	71
GRÁFICO 28 FIESTA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.	72
GRÁFICO 29 PRODUCTOS QUE CONSUMEN.....	74
GRÁFICO 30 PLATOS QUE SE PREPARAN AHORA	75
GRÁFICO 31 PLATOS QUE CONSUMÍAN ANTES.....	76
GRÁFICO 32 FRECUENCIA CON QUE SE PREPARAN LOS PLATOS	77
GRÁFICO 33 EN QUÉ FECHA SE PREPARAN LOS PLATOS.....	78

GRÁFICO 34 PARA QUE SE PREPARAN ESTOS PRODUCTOS.....	79
--	----

ÍNDICE DE MAPAS

MAPA 1 UBICACIÓN DE LOS CANTONES LOJA Y CATAMAYO EN EL MAPA DE LA PROVINCIA DE LOJA.	13
MAPA 2 MAPA POLÍTICO DEL CANTÓN LOJA Y CATAMAYO.	15

ÍNDICE DE IMÁGENES

ILUSTRACIÓN 1 PLATOS TÍPICOS DE LOJA.....	95
ILUSTRACIÓN 2 PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LOJA	95
ILUSTRACIÓN 3 CATÁLOGO DE PRODUCTOS.....	95
ILUSTRACIÓN 4 LOGO DEL CATÁLOGO	96
ILUSTRACIÓN 5 FERIA DE DULCES LOJANOS EN LA CIUDAD DE LOJA	97
ILUSTRACIÓN 6 MODELO DE GIGANTOGRAFÍAS PUBLICITARIA.....	98
ILUSTRACIÓN 7 FERIAS LIBRES DE LOJA.....	99
ILUSTRACIÓN 8 FERIAS LIBRES DE LOJA.....	100

RESUMEN

El presente “Catálogo de productos agrícolas de los cantones Loja-Catamayo”, se desarrolló primeramente con un diagnóstico situacional de las parroquias de ambos cantones, donde se detalla información general del ámbito físico-espacial, socio-cultural, ecológico-territorial, económico-productivo y político-administrativo, lo que permitió obtener una clara visión de la realidad.

Posteriormente se realizó un estudio de los productos agrícolas de los cantones Loja y Catamayo, empezando con un análisis de la metodología utilizada, recabando información de la determinación de la metodología, determinación de la muestra y análisis de la muestra, a través encuestas aplicadas a la población en estudio.

Lo antes mencionado ayudó al desarrollo de fichas; en donde se recoge información de cada producto que se produce en cada parroquia de los cantones; se realizó dos tipos de fichas: de productos primarios y productos elaborados.

De éste modo, se logró diseñar un catálogo de productos agrícolas y gastronomía típica tradicional de la zona delimitada; realizando la respectiva priorización y por consiguiente obtener un plan de marketing mix enfocado a corto, mediano y largo plazo; con una perspectiva de ejecución e implementación de cinco años.

PALABRAS CLAVES: Alimento, productos alimenticios, gastronomía, platos típicos tradicionales, productos agrícolas, catálogo.

ABSTRACT

This study shows a “Catalog of agricultural products from the cantons of Loja and Catamayo”, which was developed by making a situational diagnose of the parishes from both cantons where it is detailed general information from the physical-spatial, social-cultural, ecologic-territorial, economic-productive and politic-administrative ambits which allowed to have a clear view of the current reality.

In the current investigation a diagnose was developed from the agricultural products from the cantons of Loja and Catamayo, starting with an analysis of the methodology by gathering information of the determination of the methodology, determination and analysis of the sample through techniques and interviews applied to the population in the study as well as the graphics developed in tabulation.

The abovementioned helped for the development of some cards where information of every product from every parish is converged into the catalog. There are also two types of cards: the first is from the primary products and the second is from typical dishes that allows to elaborate and design a catalog from agricultural products and typical cuisine from the defined area, making a prioritization and obtaining a mixed marketing plan focused to short, medium and long-term; objectives with a five-year execution and implementation perspective.

KEYWORDS: Food, agricultural products, cuisine, typical dishes, catalog.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país con una inmensa riqueza natural y cultural. Cuenta con cuatro regiones y es considerado como uno de los 17 países donde está la mayor concentración de biodiversidad del planeta, siendo el mayor país con biodiversidad por km² a nivel mundial. Además posee una abundante, rica y variada cultura gastronómica. Cuenta con una legítima y mestiza cocina por igual, en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos, es una cocina con tradición de siglos ya que se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

La provincia de Loja está ubicada al sur de la sierra ecuatoriana, es llamada “Centinela del Sur” por sus tradiciones culturales, está llena de valles, montañas, ríos, lagunas y gente hospitalaria. El cantón Catamayo está ubicado hacia la parte nor-este de la provincia de Loja, el valle de Garrochamba (La Toma); se caracteriza por maravillosos paisajes naturales en los que se destaca una flora y fauna exuberantes, cuenta con los valles más fértiles de la región y esta bañado por dos ríos como el Boqueron y el Guayabal, cuenta con varios atractivos que muestran al turismo como una alternativa de desarrollo económico sustentable para el cantón.

La finalidad de realizar este proyecto de investigación en los cantones Loja y Catamayo es para la elaboración de un catálogo de productos agrícolas y gastronomía típica tradicional para lograr finalmente un Atlas Nacional.

Por estos motivos se propone varias etapas, entre ellas, está analizar la situación de los cantones Loja y Catamayo, en las cuales se analizará las condiciones físicas, sociales y culturales, ecológico-territorial, económico, productivo y político-administrativo; en la segunda etapa se identificará los productos agrícolas tradicionales de las regiones como determinación de la metodología, determinación de la muestra y análisis de la muestra; y finalmente se busca establecer y diseñar un inventario de los productos ancestrales de la zona delimitada.

Con la ejecución de este plan se pretende comprometer a las autoridades locales conjunto con la población, incentivando a los agricultores a que sigan sembrando los productos agrícolas para de esta manera poder incrementar la actividad turística por medio de la gastronomía típica tradicional, elevando la calidad de vida de sus habitantes a través del mejoramiento del servicio.

Para el cumplimiento de los objetivos de la investigación se realizó un diagnóstico de la situación de los cantones Loja y Catamayo recolectando información de las siguientes fuentes: GADM Catamayo, PDOT Loja, SENPLANDES, Ilustre Municipio de Loja, información estadística del INEC y fuentes del internet; para dar cumplimiento del primer objetivo. Para el segundo objetivo, identificar los productos agrícolas tradicionales se recopiló información de visitas In situ a las parroquias de los cantones Loja y Catamayo y se realizó una encuesta a la muestra tomada; finalmente, para el cumplimiento del tercer objetivo se planteó un plan de marketing mix dirigido a impulsar el catálogo de productos agrícolas y gastronomía típica tradicional de los cantones Loja y Catamayo.

En el desarrollo de la investigación se obtuvo el apoyo y colaboración de los habitantes de ambos cantones, quienes brindaron información acerca del tema en estudio.

Asimismo se aplicó los siguientes métodos: *Histórico*: método que estudia hechos del pasado en forma imparcial y crítica, con este método se pudo redactar antecedentes y generalidades de la investigación, a través de datos históricos y geográficos de los cantones. *Método Cuantitativo*: es un método que se basa en números para analizar y comprobar información y datos, se utilizó en las encuestas para conocer la opinión de los habitantes. *Método Cualitativo*: es una técnica que describe de manera minuciosa eventos, hechos, personas, etc., que sirvió para realizar un sondeo del lugar de estudio y el *Método Bibliográfico*: ayuda en la recopilación de la información a través de libros, guías, internet.

CAPITULO I
1. MARCO TEÓRICO

1.1. Alimento

Se denomina alimento a cualquier sustancia sólida o líquida que ingieren los seres vivos con el objetivo de regular su metabolismo y mantener sus funciones fisiológicas como ser la de la temperatura corporal, es decir, los seres humanos necesitamos sí o sí alimentos para reponer la materia viva que gastamos como consecuencia de la actividad del organismo y porque necesitamos producir nuevas sustancias que contribuyan al desarrollo de nuevos tejidos que ayuden directamente a nuestro crecimiento (Definición abc, 2017).

Por lo tanto alimento es toda sustancia que incorporada al organismo cumple una función de alimentación; además es toda sustancia natural, de origen animal, vegetal o mineral, que brinda aportes energéticos y nutritivos para el cuerpo.

1.1.1. Productos Alimenticios.

La palabra alimenticio según el Santos (2010) afirma “carácter de un producto por el cual sus componentes pueden incorporarse al organismo que lo ingiere y asimila, total o parcialmente, pasando a formar parte del mismo o de su metabolismo energético, sin alterar el fisiologismo de éste” (pág. 13).

Cuando se habla de productos alimenticios, se refiere que hay cambios en el campo de la tecnología alimenticia, por ende en los supermercados se encuentra el alimento en su forma natural y con modificaciones, a este cambio se le llama “Productos Alimenticios”, es decir, es todo alimento que ha cambiado sus características físicas o composición química como consecuencia de la manipulación industrial. Un ejemplo de este cambio es la leche entera que se obtiene directamente del animal que es un alimento natural y gracias a los procesos tecnológicos se producen cambios en sus caracteres físicos o químicos para transformarla en leche en polvo, pasteurizada, descremada, etc (MADRID, 2016)

1.1.2. Productos Alimenticios Ancestrales.

El Ecuador cuenta con una diversidad de productos alimenticios, lo malo es que en la actualidad hay una crisis alimentaria debido a la mala alimentación y a la comida chatarra. Dentro de los productos autóctonos se encuentra el maíz, el chocho, la quinua, la papa, la yuca, el maní, la zanahoria, el melloco, el zapallo, entre otros (Carrera, García, & Unigarro, 2014).

1.2. Gastronomía Regional

Al llegar los españoles a estas tierras trajeron consigo sus tradiciones y por ende fue un encuentro de mundos diferentes con costumbres diversas. Debido a esto los conquistadores al ver un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún parecido: a la palta llamaron pera, a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Con los españoles vinieron también algunos animales como el chanco, el borrego, los pavos, las gallinas, que los adoptamos como nuestros y los domesticamos sirviendo así para mejorar la dieta y reforzar el arte culinario (Donoso, L. E. & Péres Molina, P, 2012)

Gracias a la diversidad de climas, alturas y condiciones ambientales se caracteriza la cultura culinaria de nuestro país Ecuador; en casi todo el territorio se puede decir que existe una cosecha perpetua. Una de las maneras de clasificar a la cultura gastronómica, es dividirla en regiones geográficas, ya que cada región al tener climas similares sus platos también poseen cualidades comunes.

1.2.1. Región Costa.

La región costa o litoral está localizada al oeste de la Cordillera de los Andes y está atravesada de norte a sur por una cadena montañosa de poca altura (800 m) y constituida por extensas planicies aluviales (Saltos G., N., & Vázquez S., L., 2009-2010). En la costa se cultivan importantes productos de exportación como el banano, además se produce café, cacao, arroz, soya, caña de azúcar, algodón, frutas y otros.

Al hablar de gastronomía costeña se refiere a los pescados, especialmente a la corvina, la trucha y la tilapia, y algunos mariscos de la región. Los plátanos también forman parte importante en la cocina típica como los verdes, maduros o guineos. Entre los platos más importantes se encuentra el encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, ceviche, bandera, encocado, sancocho de bagre, entre otros.

1.2.2. Región Sierra.

La región sierra o región interandina comprende el sector montañoso, se configura por la prolongación de la Cordillera de los Andes meridionales que viene desde Colombia. Se encuentra ubicada entre el nudo de Pasto al norte hasta el de Loja al sur, ocupando una franja de 600 km de largo por 100 a 120 km de ancho, la altura media es de 4.000 metros

(Saltos G., N., & Vázquez S., L., 2009-2010). Es la región de mayor asentamiento indígena, por lo tanto, tiene mayor diversidad étnica, cultural y gastronómica del país.

En la sierra ecuatoriana el maíz es uno de los granos más utilizados, ya que los alimentos que se preparan con él son varios entre comidas y bebidas, otro producto indispensable es la papa para la elaboración de distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locro, tamales, etc. Otros platos muy ricos que se preparan en la sierra se basan en la carne de chanco para la fritada, hornado, etc.

Por otro lado están las cecinas de res que son muy apetitosas, el cuy es un plato típico que se consume principalmente en las fiestas, además se prepara una variedad de dulces a base de zambo, membrillo, babaco, arrope de mora; los higos cocidos con panela y servidos con queso (Donoso, L. E. & Péres Molina, P, 2012).

1.2.3. Región Oriental.

La región oriental o amazónica se extiende sobre un área de 131.000 km² de vegetación propia de los bosques húmedos tropicales. La Cordillera de los Andes forma el límite occidental de ésta región, mientras que Perú y Colombia forman el límite oriental y meridional (Saltos G., N., & Vázquez S., L., 2009-2010).

La amazonia ofrece una gastronomía poco conocida por el extranjero pero muy popular para los nativos. Entre las frutas exóticas se encuentra el arazá, cocona, borjón, chonta, etc.; y los animales que consumen son los monos, tortuga, guanta, chontacuro, hormiga culona, serpientes que se combinan con yuca y plátano.

1.2.4. Región Insular.

La región insular o galápagos es una provincia más del Ecuador; se halla a una distancia de entre los 900 y 1.200 km del continente. Está constituido por 17 islas grandes, 23 islotes y más de cien pequeñas; todo el archipiélago tiene una extensión total de 8.010 km². (Saltos G., N., & Vázquez S., L., 2009-2010).

Galápagos cuenta con una riqueza gastronómica ya que el mar pone sobre la mesa los mejores pescados y mariscos que forman parte de la comida típica de esta región. Ya que la gastronomía es variada se puede encontrar chupe de pescado, encebollado, ceviche de langosta, viche de pescado, camarones apanados, langostas, pepino de mar, ceviche de conchas, sopa de mariscos, camarones al ajillo, entre otros.

1.3. Platos ecuatorianos de mayor preferencia

Cuando se habla de preferencias gastronómicas, el comensal ecuatoriano se inclina más por platos que contienen carne y mariscos, ya que se lo considera como “carnívoro” y prefiere la fusión de sabores como hiervas, especias, salsas, entre otros; además dependen mucho de sus ingresos (LECTORES, C. D., 2001).

1.3.1. Platos preferidos.

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después del siglo XIX y XX (Gastronomía del Ecuador, 2010). Por lo tanto la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la herencia indígena y europea, a ésta combinación se la ha definido como Comida criolla.

Gracias a la variedad de culturas: los sabores, texturas y aromas tradicionales marcan cada plato y producto ecuatoriano. La oferta va desde la clásica fritada, los alimentos envueltos entre los que se encuentran tamales, humitas y quimbolitos, hasta los ceviches y una gran selección de postres que enarbolan la identidad culinaria de cada provincia (Ministerio de Turismo).

La mayoría de locales como hoteles, restaurantes, incluyen en su menú seco de chivo, fritada, caldo de gallina, humitas, caldo de patas, etc.

1.4. Comida Típica Ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas. Los nativos propios de Ecuador se refieren a su comida típica como *comida criolla*.

1.5. Comida ancestral

La cocina ancestral es transmitida por los mayores, ya que es aquella que viene de siglos pasados. Concentrarse con la gastronomía ancestral es la mejor forma de conocer nuestra herencia y descubrir y reescribir un futuro de soberanía alimentaria.

Uno de los atractivos de Ecuador es su identidad cultural y esto se refleja en su gastronomía. Los ingredientes como el maíz, cerdo, cuy, granos y papas se fusionan en platos que evocan las costumbres indígenas (www. ECUADOR.travel, 2014)

1.6. Patrimonios Alimenticios

Todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas eficientes y sencillas de producción y crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la Tierra posee un conjunto de alimentos que le resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto denominamos Patrimonio Alimentario.

Se debe preservar el Patrimonio Alimentario ya que es un alimento fundamental para lograr una verdadera Soberanía Alimentaria, es uno de nuestros objetivos como nación, de acuerdo a la Constitución vigente, como señala en su Artículo 281: “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”. Además debemos reconocer los valores intrínsecos de las distintas culturas del Ecuador, y hacerlo a través de sus tradiciones alimenticias de forma esencial. El Plan Nacional del Buen Vivir, en su versión actual, indica en su objetivo 5 que debemos “Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.” (J. Carrera, C. García, & C. Unigarro, 2014)

Por lo tanto, el Patrimonio más humano, el que nos hace ser más felices, el que se puede disfrutar con los cinco sentidos, el que debemos mantener para que esté entre nosotros, el que nos conforma una cultura propia es el Patrimonio Alimentario.

1.7. Salvaguardias Alimentarias

Las salvaguardias son medidas de emergencia para proteger la industria nacional que se ve amenazada ante el creciente aumento absoluto o relativo de las importaciones. Estas medidas consisten en la restricción temporal de las importaciones que amenazan con dañar o causar daño grave al sector nacional los cuales no están preparados para competir con los productos importados. Es decir son medidas que impone un país cuando no maneja circulante. Las medidas de salvaguardias a diferencia de las medidas antidumping y las

medidas compensatorias no requieren una determinación de práctica desleal (Michael F. , 2005).

En Ecuador la medida impacta en 461 partidas relacionadas con alimentos, que pagarán la máxima tasa del 45%. Las importaciones de cebolla paiteña, carnes congeladas, arroz, lácteos, embutidos, confites, caramelos, frutas secas y frescas y otros alimentos que hoy pagan mayores aranceles suman \$732,8 millones hace dos años (EL COMERCIO, 2015).

1.8. Oferta

La oferta es la cantidad de bienes y servicios que los productores están dispuestos a vender a diferentes precios en el mercado (OMT, 2008).

1.8.1. Oferta Turística.

Ésta se define como: “conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario turístico en un destino determinado, para su disfrute y consumo” (OMT, 2008).

A este conjunto se le añade el desarrollo de un adecuado programa de promoción orientado a los posibles consumidores, un programa de distribución del producto turístico manejado por los operadores turísticos y el establecimiento de un precio adecuado a las características del mercado (OMT, 2008).

CAPITULO II
2. ANALIZAR LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS CANTONES LOJA – CATAMAYO DE LA
PROVINCIA DE LOJA.

2.1. Ámbito físico espacial

2.1.1. Ubicación y límites.



Mapa 1 Ubicación de los cantones Loja y Catamayo en el mapa de la provincia de Loja.

Fuente: (mapasecuador.net)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

Los cantones Loja y Catamayo pertenecen a la provincia de Loja y sus límites son:

Tabla 1 Límites de los cantones Loja y Catamayo

LOJA	CATAMAYO
Norte: Cantón Saraguro	Norte: Provincia del Oro y el Cantón Loja
Sur: Provincia de Zamora Chinchipe	Sur: Cantones de Gonzanamá y Loja
Este: Provincia de Zamora Chinchipe	Este: Cantón Loja
Oeste: Parte de la provincia del Oro y los cantones Catamayo, Gonzanamá y Quilanga.	Oeste: Cantones de Chaguarpamba y Olmedo.

Fuente: (GADM CATAMAYO, 2014)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El cantón Loja se encuentra al sur del territorio nacional, posee una altitud de 2.100 m.s.n.m y su posición geográfica es 03°39'55" y 04°30'38" de latitud Sur (9501249 N – 9594638 N) y 79°05'58" y 79°05'58" de longitud Oeste (661421 E – 711075 E).

El término Catamayo viene del dialecto paltense formado por dos voces: *Catay*=aquí y *mayu*=río, que significa *aquí el gran río*. El cantón Catamayo está a una altitud media de

1.238 m.s.n.m; geográficamente está al norte con 79°34', al sur con 70°19', al este con 4°17' y al oeste con 4°32'.

2.1.2. Superficie y extensión.

La Provincia de Loja tiene una superficie aproximada de 11.730 km², extensión que representa el 4% de la superficie del país. El cantón Loja es el mayor de los 16 cantones de la provincia de Loja, seguido de Zapotillo, Paltas y Saraguro.

La extensión del cantón Loja y Catamayo se encuentra en la siguiente tabla:

Tabla 2 Extensión territorial del cantón Loja y Catamayo (km2)

CANTONES	EXTENSIÓN KM ²	INCIDENCIA EN LA PROVINCIA DE LOJA %
Loja	1.883	17
Catamayo	649	5.56

Fuente y Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.1.3. División Política.

La estructura política de la provincia de Loja, según los datos investigados data desde antes de la colonia, de acuerdo a los señalado por historiadores lojanos. El cantón Loja se clasifica en 4 parroquias urbanas y 13 parroquias rurales; y el cantón Catamayo en 2 parroquias urbanas y 4 parroquias rurales, a continuación se detalla:

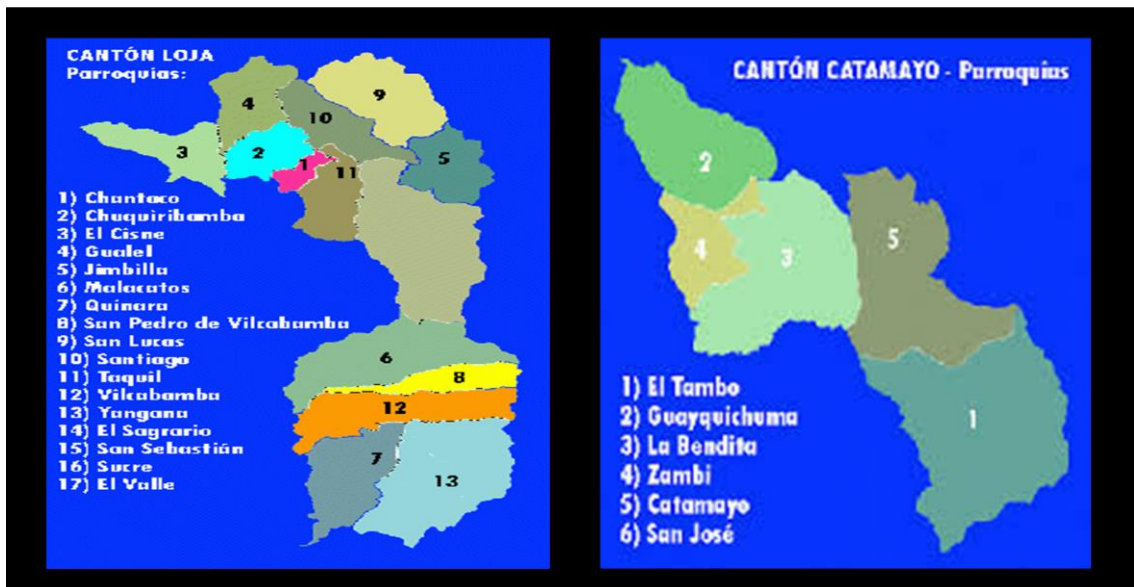
Tabla 3 División política de los cantones Loja y Catamayo

	CANTONES	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
L O J A	Loja	El Sagrario	Chuquiribamba
		El Valle	Chantaco
		San Sebastián	Gualel
		Sucre	El Cisne
			Jimbilla
			Malacatos
			Quinara
			San Lucas
			San Pedro de Vilcabamba
			Santiago

		Taquil	
		Vilcabamba	
		Yangana	
	Catamayo	Catamayo	El Tambo
		San José	Guayquichuma
			San Pedro de la Bendita
		Zambi	

Fuente: (PDOT, 2015)

Elaboración: Johanna Macas, 2015



Mapa 2 Mapa político del cantón Loja y Catamayo.

Fuente: datuopinion.com

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.1.4. Movilidad y conectividad.

Existe acceso a la ciudad de Loja por vía terrestre mediante cooperativas de transporte, las cuales se las puede tomar desde distintos terminales que existen en las diferentes provincias del Ecuador, entre ellas están: Cooperativa de Transporte Loja, Cooperativa de Transporte S.A.N.T.A, Panamericana Internacional, Ejecutivo San Luis de Transportes S.A., Cooperativa de Transportes Viajeros; además, se puede llegar por vía aérea desde los aeropuertos de Quito y Guayaquil, hasta el Aeropuerto de Catamayo que se localiza a 35 Km. de la ciudad de Loja.

2.1.5. Vialidad urbana.

La conformación urbana de la ciudad de Loja es de tipo lineal, con una superficie aproximada de 12 Km. de largo por 4 Km. de ancho. En el sistema de transporte de la

ciudad se han conformado dos corredores principales: central (paralelo al río Malacatos-Zamora) con una longitud de 12,2 Km. y oriental de 11,7 Km. Por otro lado la población demandante de transporte urbano en la ciudad de Loja representa un 45% del total (**UMMTT - Loja, 2005**). Además el cantón Loja cuenta con un total aproximado de 124.64 Km de Red Vial Estatal, que representa el 10,92% de la Red Vial Estatal de la Zona 7 (1141.33 Km); cuenta con 3 vías arteriales y una vía colectora, estos tres ejes viales constituyen los principales ejes de conexión e intercambio entre la Costa, Sierra y Amazonía. Estas vías al ser consideradas como redes estatales se encuentran a cargo del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, por lo cual su construcción, mantenimiento, señalización y control están a cargo de esta entidad (**Municipio de Loja, 2011**)

Tabla 4 Vías arteriales estatales del cantón Loja

NOMBRE	LONGITUD (km)	CLASE
Loja-Oña	40.53	Troncal de la Sierra
Loja-Catamayo	11.74	Troncal de la Costa
Loja-Zamora	11.82	Transversal Sur

Fuente: (SENPLADES , 2011)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

Tabla 5 Vías colectoras estatales del cantón Loja

NOMBRE	LONGITUD (km)	CLASE
Loja-Vilcabamba	60.55	Eje vial 4

Fuente: (SENPLADES , 2011)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

Respecto a la parte céntrica del cantón Catamayo, las vías son asfaltadas pero existen aceras y bordillos construidos. Saliendo del mismo se encuentra un deterioro del sistema vial ya que las vías son lastradas pero en condiciones aceptables, y en las áreas periféricas hay vías de tierra que en invierno son intransitables.

2.1.6. Vialidad rural.

Las parroquias rurales del cantón Loja que están beneficiadas por un acceso vial regular, ya que están en la ruta de vías con importancia nacional son: Santiago, San Lucas, El Cisne, Vilcabamba, San Pedro de Vilcabamba y Malacatos. En cambio parroquias como Chantaco, Taquil, Chuquiribamba y Gualel, viven un constante abandono y desatención en el tema vial. En el cantón, solo el 7,59% de la red vial provincial y vecinal está en buen estado con 421,3 Km. de longitud, el 21,95% está en estado regular, el 57,22% en mal estado y el 13,23% en

muy mal estado. La vialidad interurbana del cantón es deficiente, no existe una completa red de vías asfaltadas que cubran el 100% de parroquias.

En el cantón Catamayo las vías con capa asfáltica se ubican en la parroquia San Pedro de la Bendita con 30,00 Km, seguido de Catamayo con 26,00 Km, Zambí con 6,6 Km y la parroquia el Tambo con 4,5 Km; mientras que la parroquia Guayquichuma no tiene vías de este tipo. La capa de lastrado se encuentra en mayor longitud en la parroquia el Tambo con 30,40 Km, seguida por Guayquichuma con 27 Km, Zambí con 23,00 Km, Catamayo y San José con 26,10 Km; en la parroquia San Pedro de la Bendita no existen caminos lastrados (**Plan Operativo Anual del Gobierno Municipal Autónomo de Catamayo, 2011, págs. 30-63**). El Tambo tiene 121,50 Km, seguida por San Pedro de la Bendita con 50,50 Km, Catamayo y San José con 48,80 Km, Zambí con 14,30 Km, y finalmente Guayquichuma con 12,70 Km. A continuación las distancias y tiempo aproximado de recorrido a las diferentes cabeceras parroquiales se muestran en el siguiente cuadro:

Tabla 6 Distancia y tiempo aproximado

DISTANCIA A	KM	TIEMPO
Loja	36	45 minutos
Guayquichuma	70	1 hora 45 minutos
El Tambo	35	1 hora
Zambí	50	1 hora 30 minutos
San Pedro de la Bendita	18	15 minutos

Fuente: (GADMC , Administracion, 2009-2014)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.1.7. Hidrografía.

El cantón Loja está conformado por dos cuencas hidrográficas que son la del río Zamora que fluye hacia el Atlántico y la del Catamayo que desemboca en el Océano Pacífico. La cuenca del río Zamora ocupa la porción norte del cantón Loja (622 Km²), entre los nudos de Cajanuma y Guagrahuma-Acacana. Dos ríos pequeños, el Malacatos y el Zamora se unen al norte de la ciudad de Loja, originan y dan nombre al gran sistema hidrográfico del río Santiago, afluente del Marañón, sistema del cual la cuenca superior del Zamora constituye uno de los nacimientos más occidentales de la gran cuenca del Amazonas. El río Zamora luego de su unión con el Malacatos, recorre un tramo de aproximadamente 24 Km. de sur a norte hasta la influencia con el río de Las Juntas. En éste recorrido recibe los aportes hídricos de las quebradas La Banda, Cumbe o Las Lágrimas, Masaca y Solamar por la margen izquierda; y del río Jipiro y la quebrada Del Valle, Chinguilanchi, Zañy, Shucos, Paccha, Ciudadela, Florencia y Mamanuma por la margen derecha (**UMMTT - Loja, 2005,**

pág. 11).

En el cantón Catamayo se encuentra al río con su mismo nombre Catamayo que aporta con el 76% del caudal del sistema binacional Catamayo-Chira. Tiene una red hídrica compuesta generalmente por quebradas y ríos; las corrientes hídricas principales son: el río Catamayo, Guayabal que nace de la parte alta del cantón, el río Trapichillo que sus aguas aportan al río Catamayo. En las parroquias Zambí y Guayquichuma y parte alta de la parroquia San Pedro de la Bendita nacen los ríos Yaguachi, Ambocas, Chiguango que conforman la cuenca Puyango-Tumbes, estas dos cuencas desembocan el Océano Pacífico **(Cuencas Hidrográficas, 2015)**.

2.1.8. Características climáticas.

El cantón Loja lo atraviesa las isoterms en el rango de 10 a 22°C que son las que originan cuatro climas térmicos: temperado, frío y subtropical, y en menor extensión el clima tropical. Los climas temperados (58%) y fríos (27%) predominan en el territorio del cantón, y se encuentran ubicados por encima de la cota 1900. El primero cubre la mayor parte del territorio parroquial, con excepción de los pisos más bajos que ocupan las parroquias de Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Quinara, Yangana, Taquil y El Cisne con clima subtropical (15%). El clima frío se extiende sobre los relieves más altos e irregulares y cubre los picachos y cúspides de cordillera más empinados. Hacia la vertiente del río Puyango, en la parroquia El Cisne aproximadamente sobre la cota 1200, se localiza una pequeña faja de clima tropical que cubre 3,2 Km² (0,2%).

En la cabecera cantonal del cantón Catamayo el clima pertenece al ecuatorial Mesotérmico Seco, a una altura de 1.160 a 1.400 m.s.n.m. Este clima es característico de los valles interandinos de menor altitud sobre el nivel del mar y protegidos de las influencias oceánicas y amazónicas. Las precipitaciones anuales son menores a 500 mm, con dos estaciones secas y lluviosas, las temperaturas varían entre 18 y 22°C y a humedad atmosférica relativa varía entre 50 y 80%. Por otro lado, las parroquias del cantón Catamayo, el Tambo, San Pedro de la Bendita, Zambí y Guayquichuma, presentan un clima ecuatorial Semi- Húmedo comprendida en alturas de 1.400 a 2.800 m.s.n.m.

2.1.9. Geología.

El área de estudio se localiza en las estribaciones occidentales de la Cordillera Real que comprende un cinturón metamórfico de edad variada entre Paleozoico y Jurásico, formada por divisiones litotectónicas separadas por fallas o suturas con rumbos NNE. Las formaciones geológicas que regionalmente se identificaron en el cantón Loja son las que se

detallan a continuación:

Tabla 7 Formaciones geológicas del cantón Loja

FORMACIÓN GEOLÓGICA	LITOTECTÓNICA	EDAD GEOLÓGICA
Formación Salapa	Tobas, andesitas basaltos	Plioceno
Formación Tarqui	Tobas, andesitas basaltos	Plioceno
Formación Quillollaco	Conglomerados, areniscas	Mioceno Superior
Formación San Cayetano	Lutitas, Limolitas, conglomerados	Mioceno Medio
Formación Belén	Areniscas, conglomerados, arcillas	Mioceno Medio
Formación La Banda	Calizas, Areniscas	Mioceno Medio
Formación Trigal	Areniscas, conglomerados, arcillas	Mioceno Medio
Formación Loma Blanca	Aglomerados, Tobas	Oligoceno
Formación Chinchillo	Tobas, aglomerados	Oligoceno
Formación Gonzanamá	Arcilla, arenisa, caliza	Paleoceno
Formación Scapalca	Tobas, andesitas basaltos	Paleoceno
Formación Piñón	Andesitas	Cretácico
Formación Pórfido Purunuma		Cretácico
Granito-Granodiorita	Granitos, granodioritas	Cretácico
Unidad-Chigüinda	Esquistos, pizarras	Paleozoico

Fuente: (SENPLADES , 2011)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

La geología se describe a nivel regional a través de algunas formaciones de diferentes edades y épocas. En este aspecto se detalla cada una de las siguientes formaciones:

- **Unidad Chigüinda (Paleozoico Inferior al Superior):** las rocas metamórficas que atraviesan Ecuador en la provincia de Loja reciben el nombre de serie Zamora. El mejor corte estratigráfico de las rocas metamórficas se encuentran a lo largo de las carreteras desde Loja a Catamayo al oeste, y de Loja a Zamora al este (**Litherland, 1994, pág. 147**).
- **Unidad Agoyán (Paleozoico):** la unidad Agoyán es más pelítica; por tanto, en sentido estricto no es el equivalente de mayor grado de las semipelitas Chingüinda (**Litherland, 1994, pág. 147**).
- **Rocas sedimentarias continentales:** esta cuenca intramontañosa de edad Neógeno, presenta facies arenosas, lacustres y fluviales, un basamento metamórfico-volcánico mixto, rocas de origen continental, una tectónica sin-sedimentaria, y un volcanismo Neógeno contemporáneo (**Hungerbuhler D. , Agosto de 1997, pág. 182**).
- **Formación Trigal (Mioceno):** es la base de la secuencia sedimentaria, aflora a lado

oeste de la cuenca, desde Salapa en el Norte, hasta la carretera (antigua) Catamayo-Loja al Sur.

- **Formación La Banda (Mioceno Medio a Tardío):** yace en la parte noroccidental de la cuenca de Loja, a lo largo de la carretera principal desde Loja a Cuenca cerca de la Quebrada La Banda.
- **Formación Belén (Mioceno inferior):** yace cerca del pueblo de Belén en la cuenca de Loja, inmediatamente al oeste del río Zamora en la parte noroccidental de la misma.
- **Formación San Cayetano (Mioceno Tardío o Último):** la formación consiste de capas delgadas de areniscas, limonitas, arcillas silíceas, arcillas calcáreas con intercalaciones de carbón, estratos masivos de conglomerados y capas guijarrosas.
- **Formación Quillollaco (Mioceno Tardío):** está compuesto por clastos metamórficos redondeados: filitas, cuarcitas, vetas de cuarzo y esquistos de hasta 50 cm. de diámetro.
- **Depósitos Aluviales:** tienen una matriz areno-arcillosa con líticos de tipo metamórfico como cuarcitas y filitas, y sedimentarios como conglomerados y lutitas.
- **Depósitos Coluviales:** son depósitos consolidados con matriz arenosa y una mezcla de clastos de aporte volcánico y metamórfico.

2.2. Ámbito Socio Cultural

2.2.1. Población.

La población del cantón Loja es de un total de 214.855 habitantes, y de Catamayo es de 30.638 habitantes, según datos del Censo Nacional 2010 y están distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 8 Población de los cantones Loja y Catamayo por parroquias y sexo

POBLACIÓN DE LOS CANTONES LOJA-CATAMAYO POR PARROQUIAS Y POR SEXO				
L O J A	Parroquia	Hombre	Mujer	Total
	Chantaco	560	617	1177
	Chuquiribamba	1.140	1.326	2.466
	El Cisne	783	845	1.628
	Gualel	950	1.110	2.060
	Jimbillá	563	551	1.114
	Loja	86.631	93.986	180.617
	Malacatos (Valladolid)	3.577	3.537	7.114
	Quinara	720	664	1.384
	San Lucas	2.210	2.463	4.673

	San Pedro de Vilcabamba	650	639	1.289
	Santiago	666	707	1.373
	Taquil (Miguel Riofrio)	1.819	1.844	3.663
	Vilcabamba (Victoria)	2.365	2.413	4.778
	Yangana (Arsenio Castillo)	836	683	1.519
	Total	103.470	111.385	214.855
CATA MAYO	Catamayo (La Toma)	11.577	11.878	23.455
	El Tambo	2.375	2.255	4.630
	Guayquichuma	198	185	383
	San Pedro de la Bendita	780	810	1.590
	Zambi	296	284	580
	Total	15.226	15.412	30.638

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

La tabla N° 8 muestra como está conformada la población de Loja y Catamayo, y se puede afirmar que la población femenina es mayoritaria en los dos cantones con: 111.385 y 15.412 habitantes respectivamente.

2.2.2. Grupos étnicos.

La distribución étnica de los cantones Loja y Catamayo es muy variada; la mayor concentración en ambos cantones está en la población mestiza, Loja cuenta con un 90,21% y Catamayo con un 88%, seguido de la blanca en Loja con 3,51% y Catamayo con la afroecuatoriana con 7,47%.

Tabla 9 Grupos étnicos de los cantones Loja y Catamayo

Identificación étnica	Casos Loja	% Loja	Casos Catamayo	% Catamayo
Indígena	5.513	2,57%	103	0,34%
Afroecuatoriano	5.297	2,47%	2.290	7,47%
Montubio	2.389	1,11%	87	0,28%
Mestizo	193.818	90,21%	26.962	88,00%
Blanco	7.552	3,51%	1.172	3,83%
Otro	286	0,13%	24	0,08%
Total	214.855	100,00%	30.638	100,00%

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.2.3. Educación.

2.2.3.1. Establecimientos Educativos.

La infraestructura educativa del cantón Loja se clasifica en locales pre primario, primario, secundario y superior; por la ubicación geográfica en: urbanos y rurales que se indica a continuación:

Tabla 10 Infraestructura educativa del cantón Loja

NIVEL	CANTÓN	ZONA	TOTAL
Pre-primario	LOJA	Rural	57
		Urbana	97
Primaria		Rural	173
		Urbana	82
Secundaria		Rural	19
		Urbana	36
Superior			5

Fuente: (Plan de Desarrollo Provincial de Loja, 2012)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El cantón Catamayo según el GADM cuenta con establecimientos educativos de educación

básica que ofrecen servicios educativos únicamente hasta el séptimo año; y establecimientos de bachillerato que mantienen servicios educativos de octavo año hasta completar la educación básica. Según el tipo de institución hay 50 fiscales, 5 fiscomisionales, 1 municipal y 6 particulares (**GADM CATAMAYO, pág. 65**).

2.2.3.2. Analfabetismo.

El analfabetismo hace referencia a personas que no saben ni leer ni escribir; es una muestra de las deficiencias históricas y actuales del sistema educativo, en cuanto a garantizar una mínima educación a la población.

De acuerdo al censo poblacional del año 2010, el cantón Loja tiene un índice de alfabetismo del 96,08% y Catamayo del 94,87%.

Tabla 11 Analfabetismo

Analfabetismo	Casos Loja	% Loja	Casos Catamayo	% Catamayo
Alfabeto	145.971	96,08%	19.507	94,87%
Analfabeto	4.761	3,26%	1.054	5,13%
Total	150.732	100,00%	20.561	100,00%

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.2.4. Salud.

2.2.4.1. Número de hospitales, centros, subcentros y puestos de salud.

Según el directorio de establecimientos de salud del MSP del año 2012, el cantón Loja cuenta con: 1 Hospital General, 1 Hospital Militar, 1 Hospital del IESS y 1 Hospital Básico en la parroquia Vilcabamba, 1 Unidad Móvil, 3 centros de salud, 21 subcentros de salud, 4 puestos de salud, 9 dispensarios, 1 policlínico en el área pública; y en la parte privada cuenta: con 2 Hospitales (Solca y Utpl), 19 clínicas, 1 hospital-clínica, y 13 dispensarios.

El cantón Catamayo cuenta con 1 centro de salud, 3 subcentros de salud, 2 puestos de salud, 2 dispensarios en el área pública; y en la parte privada 1 dispensario. (DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD POR TIPO, DOTACION NORMAL DE CAMAS, POR AREAS Y UBIC, 2012)

2.2.4.2. Natalidad.

Natalidad son los nacimientos que se producen en un lugar y van relacionados con la

población fértil y un determinado número de tiempo. Según la información de los cuadros estadísticos de nacimiento del ministerio de salud pública del 2013 el cantón Loja cuenta con un total de 3.732 nacidos vivos, entre 1.883 hombres y 1.849 mujeres. El cantón Catamayo tiene un total de 383 nacidos vivos, entre 197 hombres y 186 mujeres.

2.2.4.2. Mortalidad.

Mortalidad es un índice creado para reflejar la cantidad de muertes por cada mil ciudadanos de un lugar determinado. En el cantón Loja según los cuadros estadísticos de defunciones del año 2013 el número total de mortalidad es de 1.138 y en Catamayo es 102 defunciones. Las principales causas de muerte en el cantón Catamayo según directivos de la Unidad Médica Municipal con los datos registrados en el PDYOT 2012-2014 son: enfermedades renales con el 18,19%, gastro-intestinales con el 17,07%, enfermedades de la mujer con 16,08% y respiratorias el 13%.

2.2.5. Vivienda.

Vivienda significa más que protección contra el clima y elementos externos, es fundamental para el desarrollo de las capacidades individuales y los vínculos familiares. En el censo realizado por el INEC 2010 se considera vivienda a las siguientes: casa o villa, departamento en casa o edificio, cuarto en casa de inquilinato, mediagua, rancho, covacha, choza y otros.

Tabla 12 Viviendas particulares con personas por tipo de vivienda

TIPO DE VIVIENDA	LOJA	CATAMAYO
Casa/Villa	38.752	6.331
Departamento en Casa o edificio	9.226	303
Cuarto(s) en casa de inquilinato	4.150	466
Mediagua	2.219	439
Rancho	203	16
Covacha	90	12
Choza	52	15
Otra vivienda Particular	37	7
Total	54.729	7.589

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El mayor porcentaje de viviendas en el cantón Loja es de casa/villa con un 70,81% y en el cantón Catamayo es de 83,42% de casa/villa.

2.2.6. Migración interna y externa.

Las difíciles condiciones naturales y socioeconómicas en las que se desenvuelven los campesinos de Loja, son la causa del fenómeno migratorio. Desde hace muchos años la emigración de lojanos, alimentado buena parte de las áreas marginales de Guayaquil y Quito, o de importantes zonas de colonización de Santo Domingo y del Oriente. En general la migración es un fenómeno que ha estado presente desde hace décadas debido a la sequía y las pocas perspectivas que ofrecen las condiciones ambientales.

La población lojana tiene una tradición migratoria que data de hace varias décadas, a raíz de las sequías registradas en esa zona durante los años sesenta. Según el INEC la migración interna de lojanos ha sido de un aproximado de 287.970, este flujo se dio primero en áreas rurales y ciudades secundarias hacia la capital; mientras que la migración externa se da en España con un 86% (Cartillas Sobre Migración, Plan Migración, Comunicación y Desarrollo, 2014).

Los catamayenses han cambiado su tierra natal por ciudades como Quito, Guayaquil y varios cantones de la provincia del Oro. Catamayo es un cantón que recibe un número de migrantes que vienen de la costa ecuatoriana a trabajar en el Ingenio Azucarero Monterrey-MALCA.

En la tabla siguiente se detalla el número de migrantes de los cantones Loja y Catamayo:

Tabla 13 Fenómeno migratorio en los cantones Loja y Catamayo

CANTÓN	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Loja	3.044	2.255	5.299
Catamayo	462	300	762

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El fenómeno migratorio indica que el cantón Loja es el que posee el porcentaje más elevado con 48,84% conforme al censo realizado por el INEC en el año 2010.

2.2.7. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

En el censo realizado por el INEC en el año 2010 se utilizó el método del “NBI” (Necesidades Básicas Insatisfechas), el cual se basa en clasificar a los hogares como pobres y no pobres de acuerdo a la satisfacción de sus necesidades básicas como acceso a la educación, salud, vivienda, etc., de forma que para considerar a un hogar como pobre debe carecer de una de éstas necesidades básicas.

Tabla 14 Población según nivel de pobreza

POBLACIÓN	LOJA	% LOJA	CATAMAYO	% CATAMAYO
No Pobres	119.238	56,4%	11.070	36,5%
Pobres	92.135	43,6%	19.239	63,5%
Total	211.373	100,00%	30.309	100,00%

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.3. Ámbito Ecológico Territorial

2.3.1. Condiciones ambientales.

La oscilación anual de la temperatura media a nivel del cantón Loja es de 14 °C, y el más alto es 22 °C que se localiza en las parroquias de: El Cisne, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba y Vilcabamba; mientras que los valores más bajos como son de 6 °C están en las parroquias rurales de Gualiel, y de 8 °C en las parroquias de Yangana, Quinara y San Pedro de Vilcabamba; esto se da por la topografía que existe en el territorio y las altas montañas donde se encuentran cada una de las parroquias, interactuando de manera

directa con la Cordillera de los Andes que atraviesa el cantón **(Municipio de Loja, 2011)**.

El ambiente es un sistema formado por elementos naturales y artificiales que están interrelacionados y son modificados por la acción humana. La relación del ser humano con su medio ha pasado por varias etapas en las que ha explotado los recursos a su antojo. Dentro de esto se encuentra efectos positivos como el reciclaje de basura en el cantón Loja, en donde la ciudadanía debe seleccionar la basura biodegradable y no biodegradable en recipientes distintos, para ello existen dos colores: el verde para la basura que se pudre y el negro para la que no se pudre.

Dentro de los efectos negativos del cantón Catamayo se encuentran fábricas de ladrillo que son comunes para las artesanías, ya que utilizan combustibles fósiles o leña que liberan contaminantes atmosféricos como CO₂.

Por otro lado según Koppen en la cabecera cantonal de Catamayo el clima pertenece al Ecuatorial Mesotérmico Seco, a una altura de 1.160 a 1.400 m.s.n.m. (22% del territorio). Mientras que las parroquias rurales presentan un clima Ecuatorial Mesotérmico Semi-Húmedo, comprendido en las alturas de 1.400 a 2.800 m.s.n.m. (78% del territorio).

2.3.2. Geomorfología.

En la parte norte de la cuenca Catamayo-Chira del cantón Loja se encuentran dos cordilleras paralelas que son: la cordillera Central o Real de los Andes; y la parte norte central está constituida de rocas volcánicas e intrusivas. Aquí se encuentran las cotas más altas de toda la cuenca como es el cerro Fierro Urco con 3.788 m.s.n.m sector limitante de los cantones Saraguro y Loja, la topografía comienza a disminuir de este a oeste, interrumpiéndose a la altura de la cordillera de Celica **(Municipio de Loja, 2011)**. Las características principales de la zona y las unidades geomorfológicas consideradas en el cantón Loja son las siguientes:

Tabla 15 Unidades geomorfológicas del cantón Loja

UNIDADES GEOMORFOLOGICA	ÁREA (HECTÁREAS)	ÁREA (%)
Colinas altas	5955,76	3,16
Colinas Medias	22104,53	11,74
Cuerpos de Agua	36,73	0,02
Laderas coluviales	1032,4	0,55
Relieve escarpado	52636,34	27,96
Relieve montañoso	69582,9	36,96
Talud de derrubios	259,29	0,14
Terraza aluvial	204,08	1,11
Terraza Baja	6683,26	3,55
Vertientes convexas	4688,05	2,49
Vertientes cóncavas	3900,74	2,07
Vertientes irregulares	20113,85	10,68
Zonas urbanas	1085,36	0,58
TOTALES	188283,29	100,00

Fuente: (Gobierno Provincial de Loja , 2009)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El sector de estudio se constituye como “Montañoso” con colinas cuya elevación máxima fluctúa entre los 2.490 a 2.555 m. La pendiente en algunos sectores se presenta abrupta (70°) siendo en su mayoría pronunciada (50 a 60°). Lo que coadyuva en el periodo invernal es el agua de escorrentía, ya que “lava” la capa de suelo, el mismo que es arrastrado y depositado en las zonas bajas.

En el cantón Catamayo en el margen de los ríos Guayabal y Catamayo se encuentran terrazas aluviales bajas, seguidas por colinas medianas; en las parroquias Guayquichuma y Zambí se presenta un relieve montañoso. El 20% del área total del cantón es de relieve escarpado y el 30% se denomina vertientes irregulares.

2.3.2.1. El suelo, el aire, el agua.

El Suelo

La ciudad de Loja por estar ubicada en la parte baja y plana del valle ha ocupado los mejores suelos como la tendencia de crecimiento Nacional Podocarpus y las cuencas hídricas tributarias del Zamora Huayco. En el cantón Catamayo la influencia de la topografía predominante irregular da origen a una serie de pisos altitudinales y a la presencia de una gran diversidad de suelos. El suelo que predomina es el Entisol que es de poco desarrollo

con el 51,9% con una superficie de 33780,80 ha. del área total del cantón.

El Aire

De acuerdo a la perspectiva del Medio Ambiente Urbano GEO Loja, la contaminación atmosférica constituye uno de los principales problemas ambientales de la ciudad, por el incremento del parque automotor en el centro de la ciudad, se ha originado un incremento del tráfico que genera una gran cantidad de gases contaminantes que deterioran la calidad del aire. Estos gases nocivos se clasifican en contaminantes primarios que representan aproximadamente el 85% que son emitidos por las actividades humanas y los contaminantes secundarios que son ayudados por factores atmosféricos como lluvia, temperatura, humedad, etc. La calidad del aire en el cantón Catamayo es relativamente buena, excepto en la temporada de cosecha de caña de azúcar ya que se observa un alto grado de contaminación por la cantidad de ceniza y humo que se desprende de los cañaverales.

El Agua

Por otro lado el tema del agua es prioritario para la vida del hombre ya que se vincula con el desarrollo social, económico y ambiental. La ciudad de Loja cuenta con 5 plantas de tratamiento de agua potable; la primera se construyó en el sector Pucará en el año 1970, otra planta de tratamiento está en el sector suroccidental de la ciudad y es la de Curitroje-Chontacruz, además en el sector norte existen dos pequeñas plantas de tratamiento localizadas en Motupe y Pucacoha, y finalmente cuando se concluya el Plan Maestro de Agua Potable de la ciudad entrará en funcionamiento la planta de tratamiento de Carigan. El cantón Catamayo se abastece el 70% de aguas superficiales captadas en el sitio la Zota mientras que el 30% provienen de aguas subterráneas, estas aguas son conducidas a la planta de tratamiento la Pilastra que se encuentra en la parroquia San José. Además cuenta con otra planta que se abastece de las quebradas de Duraznillo y Ucarangui (**GADM CATAMAYO, 2014, págs. 38-39**).

2.3.3. Ecosistemas.

2.3.3.1. Flora.

La biodiversidad en el cantón Loja se encuentra influenciada directamente por el Parque Nacional Podocarpus; en el área se calcula entre 3.000 y 4.000 especies de plantas vasculares, entre las que se destacan romerillos, cascarilla, pero además se encuentra la chilca, laurel, aguacolla, uvilla, sauco negro, pumamaqui, sapan, arrayán, cashoco, aliso, acacia, salvia, guato blanco, cedro, higuera, nogal, yumbingue y canelón. En la ciudad de Loja se encuentra cuatro familias distribuidas en las áreas verdes de las parroquias Sucre (ROSACEAE, ACTINIDACEAE, ARACEAE, CACTACEAE) y una familia en la parroquia San

Sebastián (AMARANTHACEAE). Es necesario indicar que para las parroquias rurales como San Lucas, Chuquiribamba, Gualiel, Chantaco, Santiago, Jimbilla, Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba no existen datos oficiales de especies vegetales **(Municipio de Loja, 2011)**.

En el cantón Catamayo debido a la fertilidad de los suelos la producción agrícola es muy variada, en las dos parroquias urbanas se cultiva caña de azúcar, maíz, maní, tomate, camote, fréjol, yuca y frutas de clima tropical como limones, naranjas, etc.

2.3.3.2. Fauna.

En el cantón Loja el Parque Nacional Podocarpus alberga una gran cantidad de especies de animales como el oso de anteojos, el puma, tigrillo, la danta, el venado, trigreamericano, zorro, pudú, cervicabra, raposa, ardilla, etc. Además cuenta con una avifauna diversa con más de 600 especies como el águila, pájaro carpintero, pava barbada, lorito, gaviota andina, etc.

En las parroquias rurales del cantón Catamayo se crían ganado vacuno, caballar, porcino, caprino, bobino, asnal y mular, además existen animales silvestres como pericos, tordos, torcazas, urracas, gorriones, gavilanes, ardillas, crucerillos, conejos.

2.3.4. Riesgo y seguridad.

La Policial Nacional ha implementado un plan con la finalidad de fortalecer y modernizar los mecanismos necesarios para garantizar los derechos humanos, en especial el derecho a una vida libre de violencia y criminalidad, la disminución de los niveles de delincuencia y el incremento de la calidad de vida de todos los habitantes del Ecuador. Es así, que en la ciudad de Loja se crea mediante ordenanza del Consejo Cantonal de Seguridad Ciudadana, como una propuesta de construcción participativa de programas para la prevención y seguridad ciudadana, que contribuyen con la labor de la Policía, en la búsqueda de reducir el delito y la sensación de inseguridad, teniendo como objetivo formular y ejecutar las políticas locales, planes y evaluación de resultados sobre prevención, protección, seguridad y convivencia ciudadana **(PP.NN, 2011)**.

La Secretaría de Gestión de Riesgos conformada por los cantones: Loja, El Oro y Zamora forman parte de la zona 7 y tratan temas de prevención de eventos adversos, en especial para reducir los índices de incendios forestales en la provincia.

En el cantón Catamayo se identifican algunos tipos de amenazas de origen geológico, hidrometeorológico y antrópico que causan daños ambientales, sociales, estructurales y

económicos, por lo tanto, se dice que Catamayo está en el rango de moderadamente inestable. Además existen amenazas por fenómenos naturales, hay riesgo de inundaciones, sequías, desbordamientos de ríos por extracción de material pétreo, y en amenazas antrópicas existen incendios forestales y deforestación.

La Unidad de Gestión de Riesgos del “GADM” del cantón Catamayo se implementó en agosto del 2014 y cumple con varias funciones como: controlar el riesgo existente en el cantón sea de origen natural o antrópico, coordinar con las instituciones de socorro planes para resguardar la seguridad de las personas en épocas de feriado, planificar capacitaciones de primeros auxilios, bomberotécnica y rescate; etc. **(Unidad de Gestión de Riesgos, 2015)**.

2.4. Ámbito Económico Productivo

2.4.1. Contexto económico local.

La Población Económicamente Activa (PEA) es aquella que interviene en la producción de bienes y servicios, éstos se agrupan en agropecuarias, industrias y servicios; cada uno de estos sectores genera el Producto Interno Bruto (PIB) o valor agregado. La PEA está conformada por personas de 10 años y más que trabajan al menos 1 hora a la semana de referencia, o que no laboraron, pero tuvieron empleo (ocupados), o bien, aquellas personas que no tenían empleo, pero estaban disponibles para trabajar y buscar empleo (desocupados) **(INEC, 2010)**.

La siguiente tabla muestra la población económicamente activa de los cantones Loja y Catamayo:

Tabla 16 PEA total de los cantones Loja y Catamayo

Indicador	Habitantes Loja	% Loja	Habitantes Catamayo	% Catamayo
Población Económicamente Activa	91.978	53,24%	11.738	48,31%
Población Económicamente Inactiva	80.779	46,76%	12.561	51,69%
Población en edad de trabajar	172.757	100,00%	24.299	100,00%

Fuente: (INEC, 2010)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

Comparando el cantón Loja y Catamayo de la tabla 16, en el análisis se muestra que el porcentaje de la población económicamente inactiva del cantón Catamayo representa al 51,69% lo que nos muestra un porcentaje considerable de desempleo en el cantón. En cambio en el cantón Loja el porcentaje más alto es 53,24% que representa a la población económicamente activa.

2.4.1.1. Estructura productiva.

De acuerdo al Censo Económico 2010, los sectores económicos del cantón Loja son: manufactura, comercio, servicios, otros (Agricultura, Minas, Organizaciones y Órganos Extraterritoriales); el sector que predomina en el cantón es el Comercio con el 53,38%, mientras que el sector menos predominante es la Manufactura con el 9,30% **(INEC, 2010)**.

En lo que respecta a estructura productiva a continuación se presenta una tabla, sobre el uso del suelo tanto en el cantón Loja como Catamayo.

Tabla 17 Número de unidades productivas agrícolas (UPAs), superficie sembrada (Has) en los cantones Loja y Catamayo.

CANTONES	UPAs	HECTÁREAS
Loja	16187	153585
Catamayo	2828	5,603

Fuente: (III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

2.4.1.2. Agricultura.

Debido a la topografía de la provincia de Loja, se sabe que las tierras aptas para la agricultura se sitúan en pequeños valles; de los 1.200.00 has que posee Loja aproximadamente; tan solo 110.000 ha se han destinado para cultivos, 420.000 ha a pastos y el resto son terrenos con forestación. De las 110.000 ha se deduce que el 30% cuentan con riego y técnicas de producción agrícola intensiva, los demás son cultivos con riegos esporádicos como los cafetales, huertos frutales o zonas no aptas para la agricultura que se las sigue cultivando para una agricultura de subsistencia como camote, tabaco, algodón y varios de origen tropical. Los principales productos de Loja son: maíz, café, fréjol seco, cereales, maíz chocho, caña de azúcar, fréjol tierno, maní, arroz, yuca, hortalizas, papa, cebolla. En la siguiente tabla se pueden ver los cultivos solo del cantón Loja.

Tabla 18 Cultivos solo del cantón Loja

CULTIVOS SOLOS	UPAS	Has.
Maíz duro seco	1.260	594
Maíz suave choclo	722	193
Maíz suave seco	1.886	817
Caña azúcar/otros usos	1.401	1.516
Café	688	298
Otros (arveja, frejol, etc)	1.758	679
Total	7.715	4.097

Fuente: (Municipio de Loja, 2011)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El cantón Catamayo tiene una tierra fértil llena de verdes praderas donde se cultiva cualquier tipo de productos agrícolas. El clima es el factor decisivo a la hora de cultivar los campos, existen productos de ciclo corto como yuca, caña de azúcar, tomate, guineo, maíz, limón, naranja, ciruelos, etc. Además en el cantón Catamayo existen: 37,15% de UPAs de maíz, 52,91% UPAs de caña de azúcar, 9,08% de UPAs de fréjol tierno y 5,66% d UPAs de fréjol seco.

2.4.1.3. Ganadería.

La provincia de Loja es una zona ganadera, pero su mayor concentración está en los cantones Loja, Gonzanamá y Saraguro. En la capacidad ganadera influye la existencia de áreas ecológicas determinadas como: el área de clima templado y de pastos pobres en la

cual se desarrolla una ganadería de leche de categoría media, y el área montañosa de clima variado, en donde se desarrolla una ganadería criolla mestiza.

La población del cantón Catamayo se dedica el 70% a la agricultura y el 15% a la ganadería; se producen tres tipos de ganado: vacuno 79%, porcino 17% y ovino 4%. En lo que respecta a la producción existen 14.682 cabezas de ganado vacuno que producen al día 6.557 litros de leche cuyo rendimiento promedio cantonal es de 3,2 litros/vaca/día. **(III Censo Nacional Agropecuario, 2000)**

2.4.1.4. Otros.

En la provincia de Loja existen 889.286 unidades de aves de campo como: gallinas, pollos, patos y pavos con un promedio de 12 aves/UPA; lo que quiere decir que en el cantón Loja hay 150.160 aproximadamente entre gallos, gallinas y pollos que representan el 18%. Entre las principales aves de granja se encuentran: pollitos, pollonas, ponedoras, pollos de engorde, avestruces, codornices y pavos. La producción de huevos en el cantón Loja es de 243.242 por semana de gallinas de campo **(III Censo Nacional Agropecuario, 2000)**.

En el cantón Catamayo las aves criadas en el campo llegan a un aproximado de 32.470 entre gallos, gallinas, pollos, patos, pavos; y un aproximado de 97.107 aves criadas en planteles avícolas como pollitos y pollos de engorde. Por lo tanto la producción total de huevos en Catamayo son 35.352 huevos/semana **(III Censo Nacional Agropecuario, 2000)**.

2.4.2. Sector productivo secundario.

2.4.2.1. Industria.

En la provincia de Loja de acuerdo al Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca; las industrias de Loja en su mayoría están dentro de la pequeña industria, destacándose la industrialización de madera con el 27%, y la de alimentos, bebidas y tabacos con el 22%. La ciudad de Loja cuenta con el Parque Industrial que está situado en la parte norte de la ciudad, barrio Amable María, a 300 metros del Colegio Militar Lauro Guerrero, aquí podrán ser admitidas empresas locales, nacionales o extranjeras, dedicadas a desarrollar actividades fabriles en general.

En el cantón Catamayo las actividades industriales en la actualidad constituyen y generan amplias plazas de trabajo, entre ellas se encuentra Malca o Monterrey, Lojagas, Petrocomercial, Decorteja, etc.

2.4.2.2. Artesanía.

En la provincia de Loja, lo que se refiere al sector artesanal, ha tenido una tradición destacada en ciertas artesanías como la elaboración de queso, mermelada, curtiembres, confección de ropa, tejidos en telares tradicionales, etc., pero no hay indicadores medibles sobre la producción. La parroquia Chuquiribamba y el barrio Cera del cantón Loja se dedican a las artesanías de cerámica y la ciudad de Loja se dedica a las actividades de talabartería. La talabartería es una artesanía tradicional de Loja que en los últimos años se está perdiendo debido a la falta de demanda, por lo que los artesanos están elaborando otro tipo de productos ya que existen muy pocas materias primas locales con potencial de transformación para productos artesanales.

En el cantón Catamayo de acuerdo al Censo 2010, 1.509 personas se dedican a la rama artesanal, de las cuales 88% son hombres y 12% mujeres. Las mayores dificultades que enfrentan este tipo de producción son los inadecuados sistemas de comercialización para las actividades artesanales ya que no les ofrecen estabilidad, precios reales y mayores mercados. Entre las actividades artesanales realizadas en la cuenca de Catamayo la que destaca es la panadería y pastelería, seguido del café tostado y molido, la elaboración de yogurt, helados, bocadillos, miel de abeja y bebidas alcohólicas.

2.4.2.3. Otros.

Industria Metalmeccánica y Minera

En la ciudad de Loja se encuentran dos empresas dedicadas a la industria metalmeccánica como son: Metal industrias Yanza e hijos y Metales y Fundición Jaramillo (MEFUNJAR). La industria que aporta mayores insumos a la industria metalmeccánica es la minería, y los sectores más beneficiados son la industria manufacturera, que consume casi el 50% de sus derivados, incluyendo la construcción y la agricultura que en conjunto consumen entre un 30% de los insumos metalmeccánicos producidos en el país.

El cantón Catamayo debido a su ambiente geológico favorable, se explotan de forma artesanal diferentes tipos de minerales entre los que se encuentran los principales no metálicos como: las arcillas, yeso, además de arenas y materiales pétreos utilizados para la construcción. En Catamayo existen un total de 65 concesiones mineras, donde el 45% se ubican en Catamayo, el 25% en el Tambo, el 23% en San Pedro de la Bendita, el 6% en Guayquichuma y el 2% en Zambi (**ARCOM, 2011**).

Industria Maderera

De acuerdo al Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca las industrias más numerosas son las que se dedican a la industrialización de la madera con el 27%. En la

ciudad de Loja existe un aproximado de 25 aserraderos y depósitos de madera en donde existe una demanda insatisfecha en todos los tipos de materiales de madera para la construcción, de las cuales sobresalen las puntas, viga preparada y tablones. Las especies de árboles preferidas por los consumidores son: Alcanfor, Azuceno, Cedro, Seique, Eucalipto, Forastero, Juan Colorado, Pino, Romerillo y Yumbingue.

2.4.3. Sector productivo técnico.

2.4.3.1. Comercio.

Comercio es la actividad socio-económica que consiste en la compra y venta de bienes, ya sea para su uso, venta o transformación; es decir, se trata de la transacción de algo a cambio de otra cosa de igual valor.

El comercio es una actividad independiente que permite a los inversionistas emprender en diversas líneas de productos y servicios, a veces con capital propio o con apoyo crediticio. EL comercio se ha desarrollado de manera marginal, con alta dependencia de los grandes centros de producción de textiles, calzado, electrodomésticos, material de lectura, vehículos, utensilios de hogar, etc., los cuales han incrementado los precios al consumidor final; por otro lado, los productos agropecuarios se someten al precio que los intermediarios desean pagar al productor, comercio que se da en condiciones de desigualdad para el productor y para el consumidor intermedio.

A nivel cantonal el 8% de las personas que se dedican a la agricultura lo hacen con créditos para la producción agropecuaria, entre las principales fuentes de crédito del cantón Catamayo está el Banco Nacional de Fomento y el crédito informal (usura). El 68% de los créditos es destinado para la producción de cultivos, el 14,5% para compra de ganado, 13% para otros destinos, 3% maquinaria agropecuaria y 1,5% para sistema de riego.

2.4.3.2. Transporte.

“Es la disponibilidad de medios alternativos de transporte, ya sea, aéreos, marítimos o terrestres. Los mismos que permiten al turista movilizarse desde su lugar de origen hasta el destino que haya elegido para sus vacaciones, así mismo como su posterior retorno”.

(Acerenza, 1995)

En la ciudad de Loja existen varias líneas de autobús denominado SITU y aproximadamente 2.500 unidades de taxis; la Terminal Terrestre se encuentra ubicada en el centro-norte de la ciudad, con rutas que conectan con el resto del Ecuador y el vecino país Perú. Actualmente cuenta con 13 empresas que prestan servicios de transporte inter-parroquial, inter-cantonal e internacional; entre las cooperativas se encuentran: Loja, Santa, San Luis, Viajeros, Nambija, Unión Yanzatza, Unión Cariamanga, Catamayo, Sur Oriente, Vilcabambaturis,

T.A.C., Ciudad de Piñas. **(TERMINAL TERRESTRE, s.f)**

En el cantón Catamayo se movilizan gran cantidad de vehículos que se comunican con las parroquias del cantón y cantones de la provincia de Loja; éste servicio es dado por cooperativas de transporte terrestre, intracantonal e interprovincial. Dentro del cantón la principal forma de transporte son las camionetas y los buses urbanos.

Además en el cantón Catamayo se encuentra ubicado el Aeropuerto Ciudad de Catamayo, ubicado a 38 km de la ciudad de Loja, es decir, a 35 minutos vía terrestre. Desde éste aeropuerto es posible viajar a Quito o Guayaquil.

2.4.3.3. Desarrollo turístico.

La ciudad de Loja cuenta con grandes atractivos turísticos debido a su arte y cultura, dentro de los lugares turísticos de interés se encuentra: la Puerta de la Ciudad, Catedral, Iglesia de San Francisco, Iglesia de Santo Domingo, Iglesia de San Sebastián, Calle Lourdes, el Valle de Malacatos y Vilcabamba, el Valle de Catamayo, numerosos Monumentos, Centros Comerciales; entre los parques y recreación se observa: Jipiro, Zoológico, Pucará, Jardín Botánico Reinaldo Espinoza, Parque Nacional Podocarpus, entre otros.

En el cantón Catamayo hay varios lugares turísticos entre los que se destacan: la Hostería las Bugambillas, Hostería Aguamanía, Hostería los Almendros, el Guayabal, el Río Boquerón, la Cueva Chiriguana, Mirador la Cruz, la Chorrera de Agua, Piedra Iguana, Túnel de Chichaca, la Bocatoma, etc.

2.5. Sector Político Administrativo

Las autoridades que conforman el Municipio de Loja en la administración 2014-2019 se los detalla a continuación: **(ADMINISTRACIÓN, 2014-2019)**.

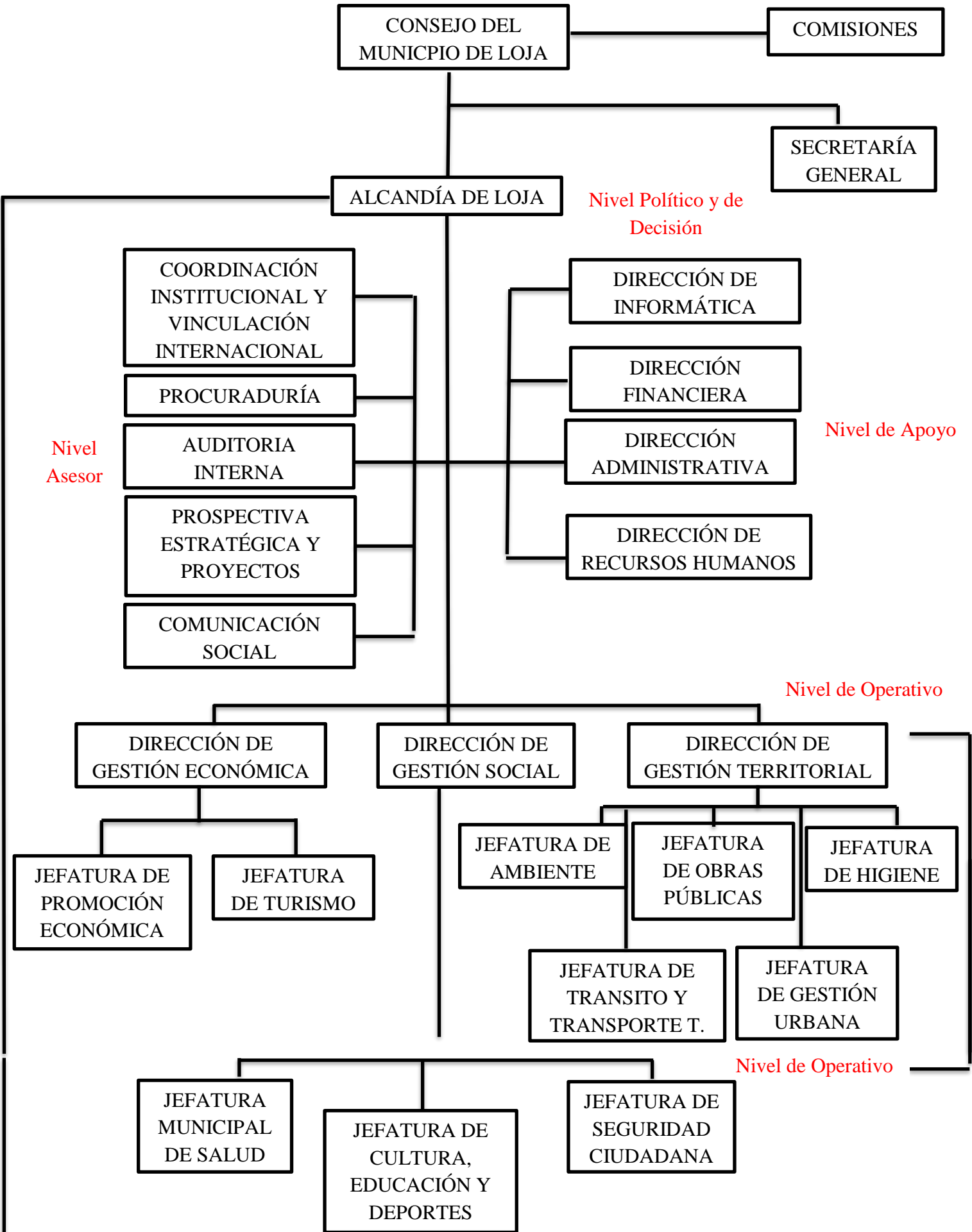
Tabla 19 Administración 2014-2019 de Loja

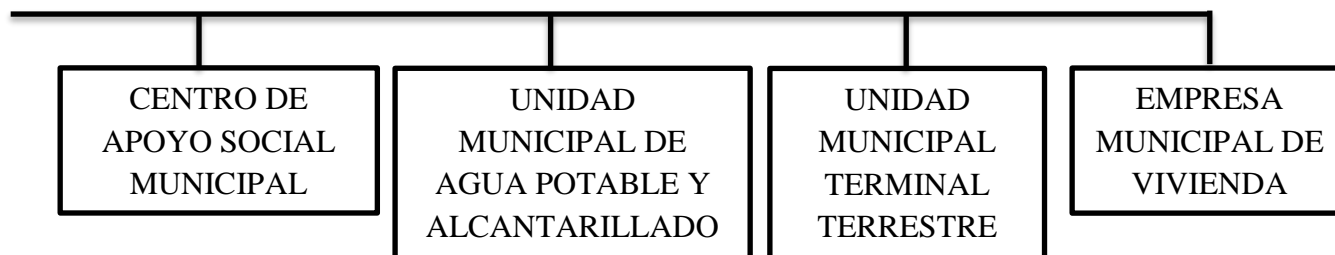
NOMBRES Y APELLIDOS	DIGNIDAD
Dr. José Bolívar Castillo Vivanco	Alcalde
Dr. Darwin Rolando Avendaño Delgado	Concejales
Lic. Pepe Aponte Farfán	Concejales
Lic. Jeanine del Cisne Cruz Vaca	Concejales
Ing. Darío Javier Jaramillo Pacheco	Concejales
Mercy Paola Jaramillo Carrión	Concejales
Abg. Iván Ludeña Astudillo	Concejales
Lic. Piedad Pineda Ludeña	Concejales
Lic. Francisco Quezada Montesinos	Concejales
Lic. Victor Antonio Samaniego Riofrío	Concejales
Abg. Karla Gabriela Suing Rivas	Concejales
Wilmer Villamagua Montesinos	Concejales

Fuente: (Alcaldía de Loja, 2014-2019)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

La Estructura Orgánica del Municipio de Loja está agrupada bajo tres áreas de interés principales, orientadas al desarrollo humano del municipio: social, económico y territorial de la siguiente manera: (Municipio de Loja, 2011).





Esquema 1 Estructura Orgánica del Cantón Loja

Fuente: (Municipio de Loja, 2011)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

El GAD municipal de Catamayo está organizado administrativamente en función de sus atribuciones y competencias legales para promover el desarrollo sustentable y garantizar el buen vivir de la población; dentro del territorio que conforma el cantón Catamayo, existen 5 Gobiernos autónomos descentralizados, uno municipal y cuatro parroquiales.

Tabla 20 Integrantes de la Asamblea Cantonal de participación ciudadana del cantón Catamayo

NOMBRES Y APELLIDOS	DIGNIDAD
Sra. Janet del Cisne Guerrero Luzuriaga	Máxima Autoridad
Dr. Livio Oswaldo Celi Rojas	Representante Legislativo
Sra. Nora Beatriz Arias Córdova	Funcionaria Delegada de la alcaldesa
Ing. Diego Armijos	Representante de participación ciudadana de la Parroquia el Tambo
Sr. Francisco Hidalgo	Representante de participación ciudadana de la Parroquia de San Pedro de la Bendita
Sra. Moraima Bustamante	Representante de participación ciudadana de la Parroquia de Guayquichuma
Ab. Fabricio Quiroga	Jefe Político
Dr. Vicente Rodríguez	Director Distrital de Educación N°02
Dr. Vicente Burneo	Director Distrital N°11
Ing. Nelson Gonzaga Piedra	Responsable del área técnica MAGAP Catamayo
Dra. Patricia Cisneros	Responsable del centro de atención al ciudadano SENAGUA Catamayo
Lcdo. Erguin Torres V.	Presidente del barrio Seguro sector Norte
Lcdo. Víctor A. Chunchu	Presidente de Santa Teresita Trapichillo
Sr. Joe Rea Maza	Representante del grupo atención prioritaria
Prof. Grimaneza Reinoso	Representante del grupo atención prioritaria
Sr. Carlos Girón Ramírez	Representante de las organizaciones sociales
Dra. Elvia Salazar	Representante de las organizaciones sociales
Sra. Lady Troya Cuenca	Representante de las organizaciones sociales

Fuente: (GADM CATAMAYO, 2014)

Elaboración: Johanna Macas, 2015

CAPITULO III

3. IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES DE LOS CANTONES LOJA – CATAMAYO DE LA PROVINCIA DE LOJA.

3.1. Determinación de la metodología

Zea, (2001), afirma que “La metodología es la teoría del método, es decir, es el estudio científico que nos enseña a descubrir nuevos conocimientos, utilizando diversos procedimientos o caminos” (pág. 23)

Para la realización de ésta investigación se utilizó el estudio de campo para recolectar información in situ, para esto, se recomendó dirigirse a las oficinas públicas que puedan dotar de información adicional, como Municipios y Consejos Cantonales, Gobernaciones, Casas Parroquiales, así como de informantes locales.

Para la recolección de información fue fundamental sostener una profunda reflexión acerca de los conceptos, técnicas y motivaciones para el desarrollo de este tema. Por lo tanto es necesario conocer el diseño metodológico, es decir, la definición del método de trabajo de saber cómo se llevó a cabo la investigación.

Dentro de los métodos y técnicas que se utilizaron están las siguientes:

1. **Método Histórico:** es un método que comprende el conjunto de técnicas, métodos y procedimientos que estudian los hechos del pasado en forma imparcial y crítica.

Con este método se logró redactar antecedentes y generalidades de la investigación, a través de datos históricos y geográficos de los cantones Loja-Catamayo.

2. **Método Cuantitativo:** es un método que se basa en números para investigar, analizar y comprobar información y datos, por lo tanto los métodos cuantitativos utilizan valores cuantificables como porcentajes, magnitudes, tasas, costos, entre otros (Arango, 2011).

Éste método se utilizó en la investigación para mostrar en números y gráficos lo que se ha observado, es decir, mediante encuestas se realizó preguntas específicas donde los participantes dieron una respuesta y se obtuvieron las muestras numéricas.

- ✓ **Encuestas:** Zea, (2001), afirma “La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador (pág. 59) Es decir, sirve para obtener información a través de indicadores de la demanda identificada y así conseguir resultados de carácter cuantitativo para conocer la opinión y valoración del tema de estudio, además ésta técnica se utilizó para la recopilación de datos, donde se utilizó el formulario como instrumento.

- ✓ **Entrevistas cerradas:** es el formato que se utilizó con la estructura y preguntas establecidas sobre el tema determinado.

3. Método Cualitativo: es una técnica o método que menciona a las cualidades, además se apoya en describir de manera minuciosa eventos, hechos, personas, situaciones, comportamiento, etc. (Arango, 2011).

El método cualitativo se utilizó en la presente investigación para hacer referencia a las cualidades, es decir, se tomaron en cuenta datos descriptivos del comportamiento de los habitantes de los cantones Loja y Catamayo; como creencias, costumbres, para darnos cuenta lo que se está perdiendo y cómo podemos recuperar la gastronomía local.

✓ **Observación:** Zea, (2001), afirma que “La observación es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis” (pág. 45).

Es decir, en ésta investigación la observación ayudó en realizar un sondeo rápido del lugar de estudio para obtener información básica del sistema turístico, así como identificar los actores directamente involucrados en la actividad turística.

✓ **Entrevistas:** la entrevista permitió obtener información mediante un sistema de preguntas a través de la interrelación verbal con los involucrados en la actividad turística. Se utilizó entrevistas individuales con un banco de preguntas precisas.

4. Método Bibliográfico: este método ayudó en la recopilación de la información a través de libros, guías, archivos, elementos multimedia e internet; que dependió del tipo de planificación que se realizó (Arango, 2011).

En el presente trabajo investigativo se tomó en cuenta las pautas que brindó el Ministerio de Cultura y Patrimonio en su documento “Atlas Metodología”.

Por lo tanto las herramientas y técnicas permitieron rellenar un documento diario, usado como referencia para la planificación, y un guía de los objetivos fundamentales de la investigación. Se necesitó también elaborar un programa de visitas, entrevistas y reuniones, a través de las cuales se pudo recoger información en el campo de estudio que tiene por objetivo la elaboración de las fichas que se presentan más adelante. Cada producto tiene una sola ficha, a la cual se le añade toda la información recolectada en los cantones Loja y Catamayo de la provincia de Loja sobre dicho producto. Hay dos tipos de fichas: las de productos primarios, y las de productos elaborados.

Los productos primarios son aquellos producidos por la actividad agrícola, ganadera; los cuales componen los ingredientes básicos o materia prima para la elaboración de los productos laborados. Por otro lado los productos elaborados son el resultado de la

transformación de los productos primarios mediante técnicas desarrolladas por la cultura lojana.

Una vez acabado el proceso de investigación en una zona, se realizó una primera síntesis para después poder compartirla con la población o algunos de sus representantes, y finalmente se pudo añadir algunos comentarios.

3.2. Determinación de la muestra

El muestreo consiste en una serie de operaciones destinadas a tomar una parte del universo o población que va a ser estudiado, a fin de facilitar la investigación, puesto que es obvio que en muchos casos es imposible estudiar a la totalidad de elementos de ese universo o población. **(Zea, 2001, pág. 17)**

Una vez estudiado a fondo, comprendido y sabiendo de memoria la guía de entrevista, se empieza a realizar las entrevistas de campo; para lo cual, las personas entrevistadas son aquellas que tienen conocimiento del tema como: agricultores, campesinos, cocineras, amas de casa, vendedores, personas de la tercera edad, personas nativas de la zona que tienen conocimiento sobre el tema en estudio.

Para el cálculo del diseño muestral se tomaron datos del universo tanto del cantón Loja como del cantón Catamayo de las personas de la tercera edad; por lo tanto el cálculo del tamaño de la muestra se realizó aplicando la fórmula de población infinita debido a que la población es mayor a los 17.546 habitantes, dicha información del número de personas fue obtenida de INEC del censo poblacional del 2010.

A continuación se detalla el número de personas encuestadas en el cantón Loja por parroquia, dando un total de 193 encuestados:

- 3 personas en la parroquia Chantaco,
- 6 en la parroquia Chuquiribamba,
- 4 en la parroquia del Cisne,
- 3 en la parroquia de Gualiel,
- 2 en la parroquia de Jimbilla;
- 140 en la parroquia de Loja, que abarca las parroquias del Valle, el Sagrario, Sucre, San Sebastián;
- 11 en la parroquia de Malacatos,
- 2 en la parroquia de Quinara,
- 4 en la parroquia de San Lucas,
- 3 en la parroquia de San Pedro de Vilcabamba,
- 3 en la parroquia de Santiago,
- 5 en la parroquia de Taquil,
- 6 en la parroquia de Vilcabamba,
- 2 en la parroquia de Yangana,

Por otro lado se encuentran 183 personas encuestadas en el cantón Catamayo, a

continuación se detallan por parroquias:

- 123 personas en la parroquia Catamayo (La Toma),
- 34 en parroquia del Tambo,
- 4 en la parroquia Guayquichuma,
- 15 en la parroquia de San Pedro de la Bendita y,
- 7 en la parroquia Zambí;

3.3. Análisis de la muestra

Para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula de poblaciones infinitas; tanto para el Cantón Loja como para el Cantón Catamayo.

CÁLCULO DE LA MUESTRA:

LOJA

$$n = \frac{Z^2 N p q}{e^2 (N - 1) + Z^2 p q}$$
$$n = \frac{(1,96)^2 (14808) (0,5) (0,5)}{(0,07)^2 (14808 - 1) + (1,96)^2 (0,05) (0,05)}$$
$$n = \frac{14221,6032}{73,5147}$$
$$n = 193,452509$$

CATAMAYO

$$n = \frac{Z^2 N p q}{e^2 (N - 1) + Z^2 p q}$$
$$n = \frac{(1,96)^2 (2738) (0,5) (0,5)}{(0,07)^2 (2738 - 1) + (1,96)^2 (0,05) (0,05)}$$
$$n = \frac{2629,5752}{14,3717}$$
$$n = 182,968974$$

Dónde:

- n = Tamaño de la muestra.
- Z = Nivel de confianza (95%=1,96)

- N = Universo poblacional (Loja = 14.808) y (Catamayo = 2.738)
- p = Población a favor (0,5)
- q = Población en contra (0,5)
- e = Error de estimación (7% = 0,07)

Las encuestas se aplicaron en el mes de Diciembre 2015 y Enero 2016. A continuación se detalla la información que se obtuvo en la aplicación de las encuestas:

Cantón Loja:

1. ¿Género de personas encuestadas?

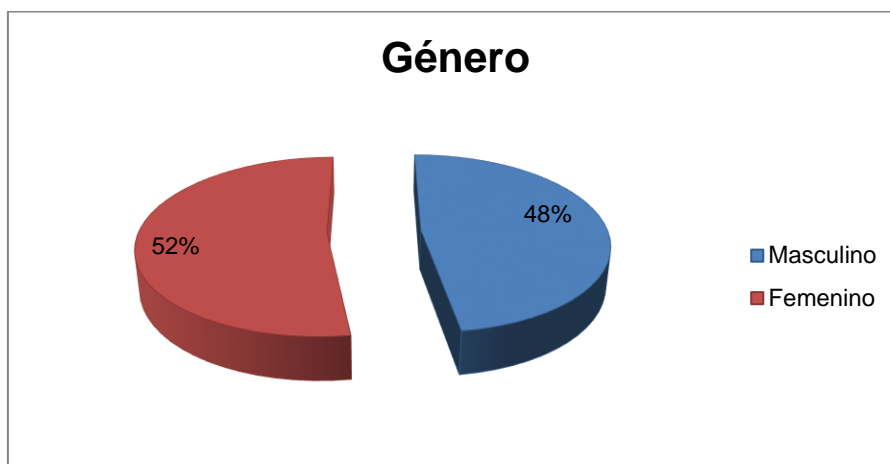


Gráfico 1 Género de encuestados
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se observa en el Gráfico 1, las personas encuestadas fueron de la tercera edad, representando al 48% al género masculino y el 52% al género femenino.

2. ¿Qué edad tiene?

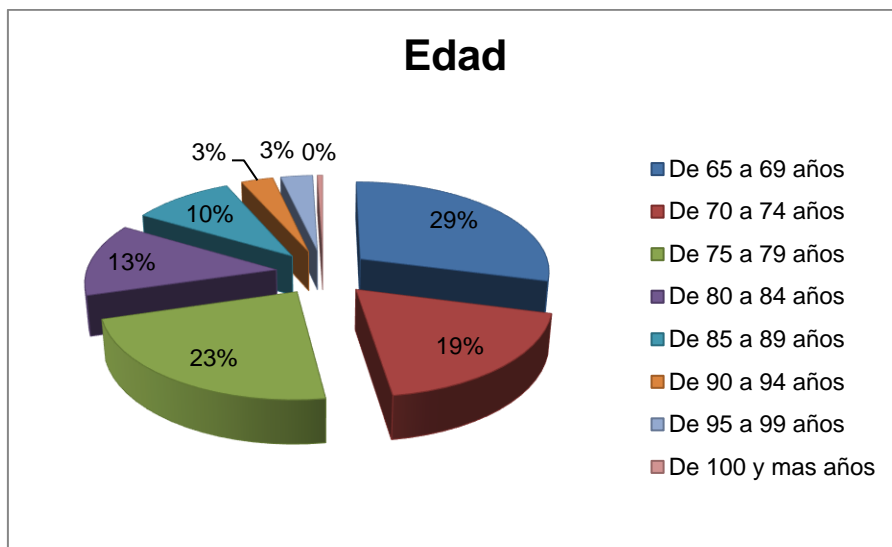


Gráfico 2 Edad

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 2 se presenta el análisis de las edades de las personas que colaboraron para la investigación, éstas edades comprenden entre los 65 a 69 años con el 29%; luego están los que comprenden entre los 75 a 79 años con un 23%; con un 19% están las personas que comprenden entre los 70 a 74 años; y en menor cantidad están las personas de 80 a 84 años con el 13%, las de 85 a 89 años con 10%, las de 90 a 99 años con el 3% y de 100 a más años con el 1%, esto en el cantón Loja.

3. ¿A qué se dedica?

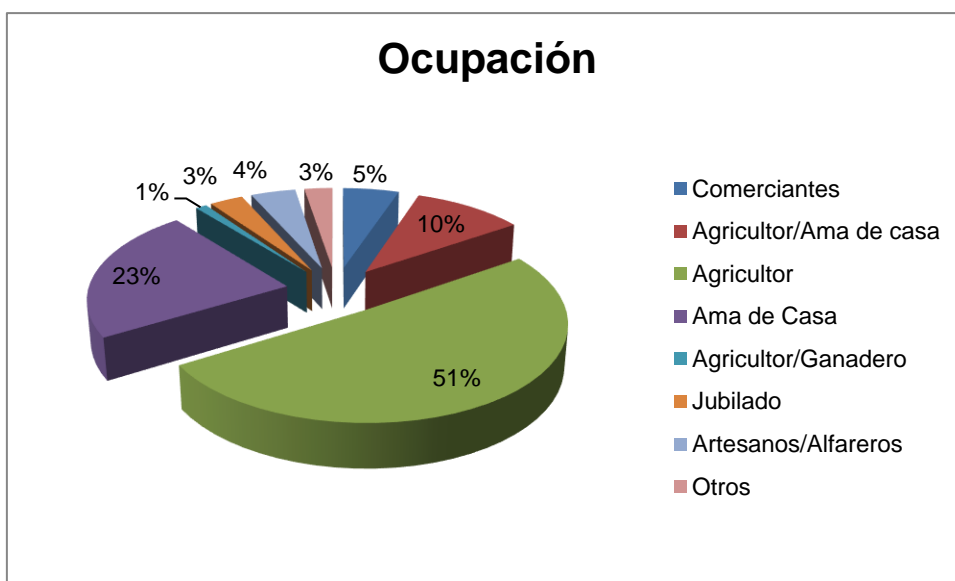


Gráfico 3 Ocupación

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se observa el análisis del Gráfico 3, ésta se refiere a la ocupación de las personas encuestadas, donde la mayoría se dedica a la agricultura con el 51%, y en menor cantidad a ser agricultor/ganadero con el 1%.

4. ¿Cuáles son los principales productos alimenticios que Ud. consume?

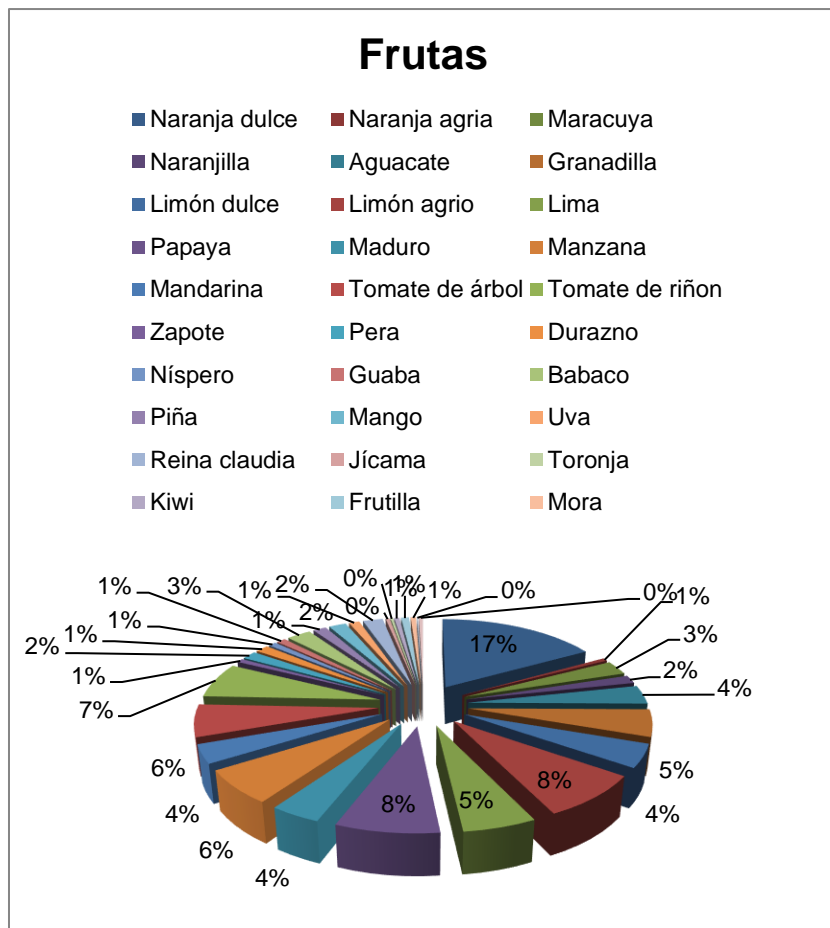


Gráfico 4 Principales productos alimenticios. Frutas
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

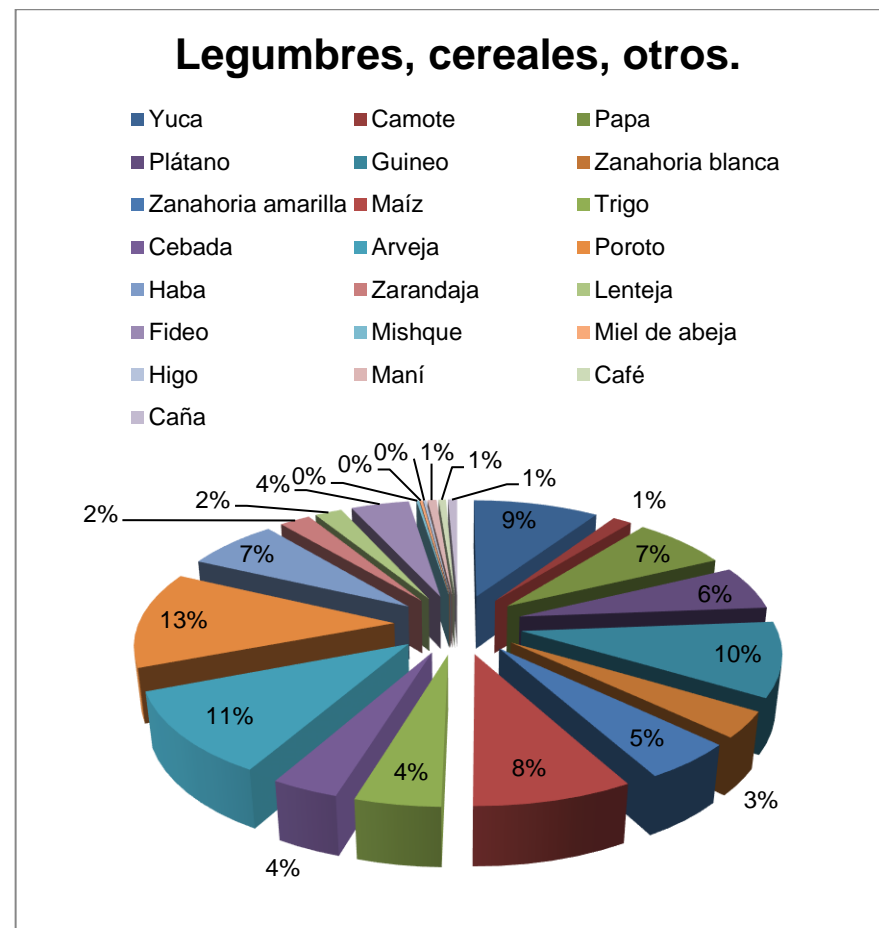


Gráfico 5 Continuación del gráfico 4. Legumbres, cereales, otros.
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Hortalizas, planta medicinales

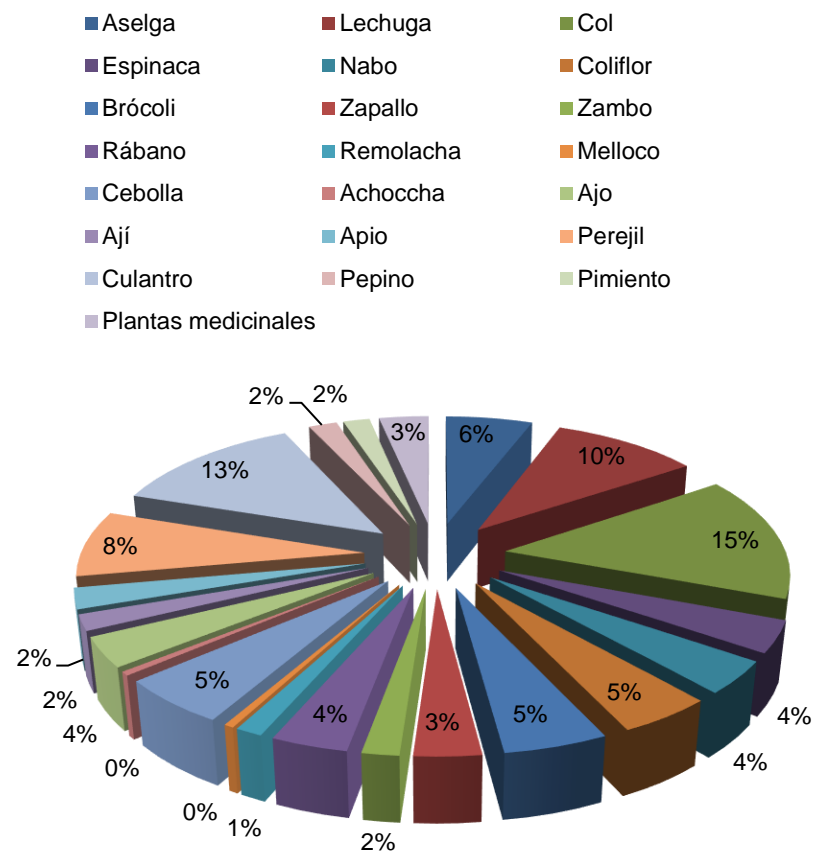


Gráfico 6 Continuación del gráfico 4. Hortalizas, plantas medicinales
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Carnes

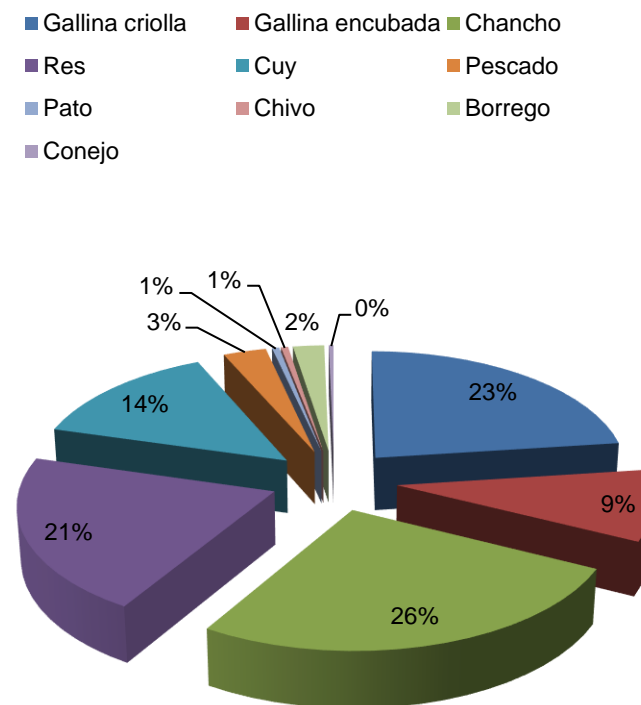


Gráfico 7 Continuación del gráfico 4. Carnes
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 4, 5, 6 y 7 se observa el análisis de los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Loja, entre éstos se encuentran frutas, legumbres, cereales, hortalizas, plantas medicinales, carnes blancas y rojas, entre otras. Entre los porcentajes de los alimentos que más se consumen está con el 97% el poroto, el 83% la arveja, el 75% el guineo, la yuca con el 72%, naranja dulce con el 62%, culantro con el 56%, lechuga con el 43%; entre las carnes que más se consumen en el cantón con el 80% es la carne de chanco y gallina criolla con el 70%.

5. ¿Con qué otros nombres los conocen a los productos antes mencionados? ¿Por qué?

Tabla 21 Otros nombres de los productos que se consumen

Otros nombres	Frecuencia	Porcentaje
Poroto o fréjol	33	18%
Maíz o Morochillo	3	2%
Gallina runa o gallina criolla	26	14%
Humita o zambate	20	11%
Matambre, suco, sango, polla ronca o pollo pepiante	17	9%
Maduro o banana	13	7%
Conserva de leche o dulce de leche	6	3%
Zapallo, gunga o calabaza	10	6%
Tumbo o badea	6	3%
Higo o breva	5	3%
Gusanera o arroz	1	1%
Gallo taco o fideo	2	1%
Adresado o poroto negro	1	1%
Mishque o penco	3	2%
Cilantro o culantro	17	9%
Machica de cebada o chapo con canela	1	1%
Poroto seda, mantequilla, chindo o chico	6	3%
Chuchuca, morocho de sal o maíz blanco	3	2%
Zuquini o zapallin	6	3%
Guiso o aucha de achoccha	2	1%
Total	181	100%

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En la Tabla 21 se presenta el análisis y porcentaje de los otros nombres que los habitantes del cantón Loja conocen y llaman a los diferentes productos alimenticios de la zona.

6. ¿Mediante que formas obtienen estos productos?



Gráfico 8 Formas como se obtienen los productos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

La presente investigación trata acerca de los productos alimenticios que se consumen en la actualidad y que se consumía anteriormente, por lo tanto, en el Gráfico 8 se puede observar las diferentes formas de obtención de los alimentos; la forma más relevante es el 40% de otras formas de obtención de los productos alimenticios de las familias lojanas como comprar en el mercado, el 31% representa al cultivo de legumbres, verduras, frutas, etc., y el 29% a la crianza de animales como pollos, cuyes, etc.

7. ¿Cuáles son las características del producto que Ud. consume?

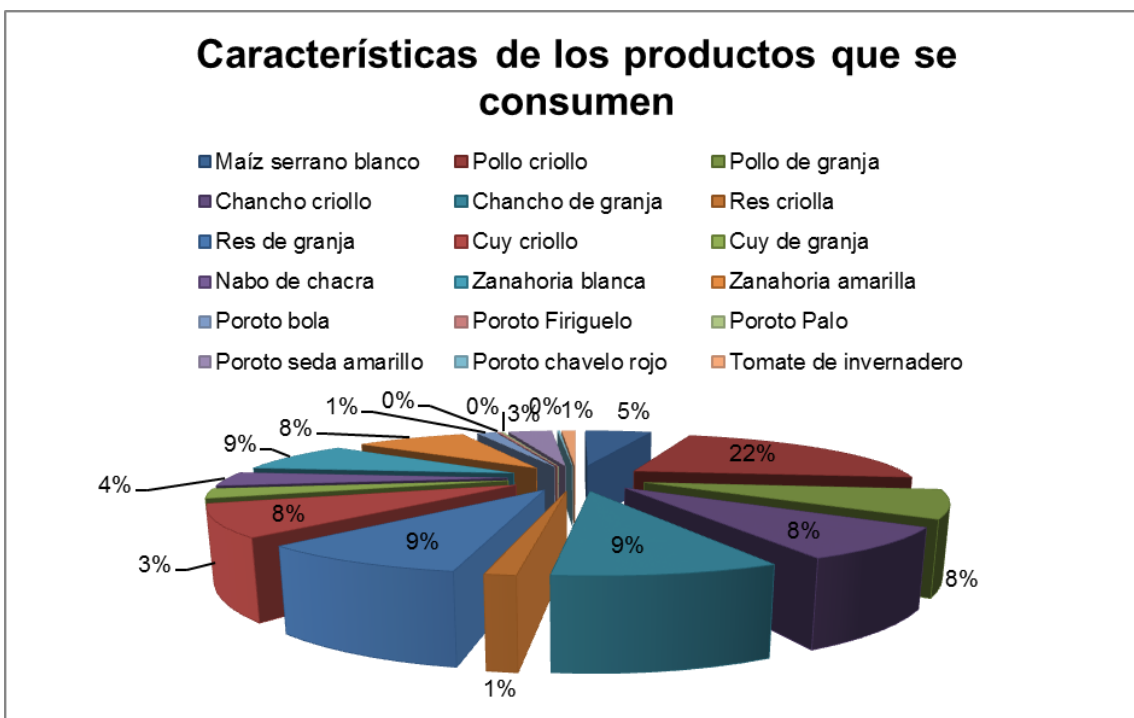


Gráfico 9 Características de los productos que se consumen

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 9 se analiza algunas de las características de los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Loja; como su forma, color, crianza, cultivo.

8. ¿En qué época del año cultivan y cuánto tiempo demoran para cosechar?

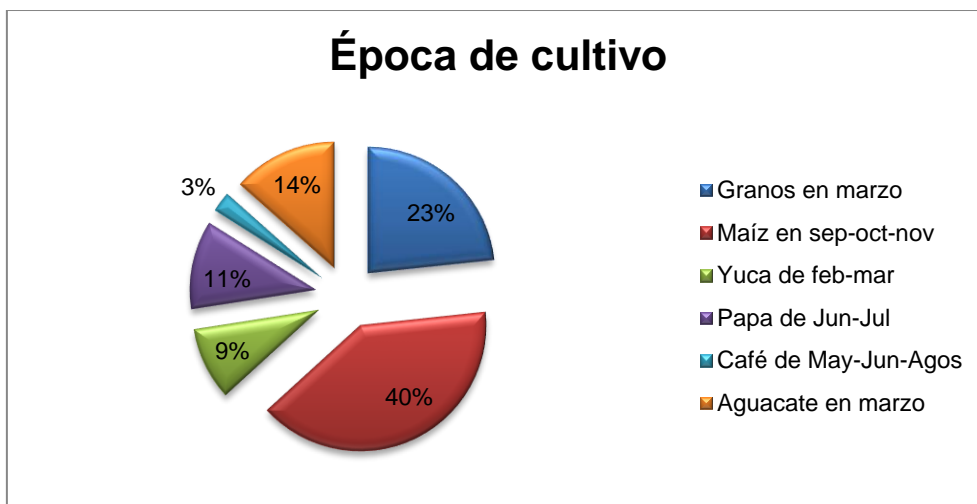


Gráfico 10 Época del año que cultivan

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el análisis del Gráfico 10 se observa la época del año en donde se cultivan los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Loja; entre los alimentos más representativos se encuentra el maíz con el 40% que lo cultivan en los meses de septiembre, octubre y noviembre; con el 23% están los granos como el poroto, arveja, haba, trigo y cebada; el 14% representa al aguacate, el cultivo de papa con el 11%, la yuca con el 9% y en menor cantidad de cultivo el café con el 3%.

9. ¿Existe alguna fiesta relacionada con la producción de este alimento?

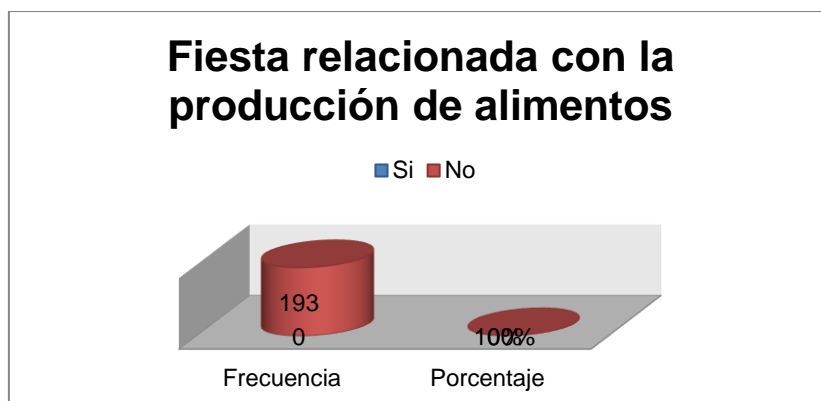


Gráfico 11 Fiesta relacionada con la producción de los alimentos.

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

El Grafico 11 presenta el análisis acerca de si existe alguna fiesta relacionada con la producción de los alimentos, la cual es 100% negativa; ya que en el cantón Loja, se cultivan los productos alimenticios tanto para consumo propio como para la venta en la época del año que corresponde, sin la necesidad de un fiesta específica como ocurre en algunos cantones del Ecuador.

10. ¿Cuáles son las fechas de festividades dentro de la parroquia?

Las fiestas de las parroquias del cantón Loja son:

Chantaco

Principales fiestas religiosas y comerciales.

- ✓ Enero fiesta de los “Reyes Magos”.
- ✓ 16 de marzo fiesta de parroquialización. (primera)
- ✓ Fiesta de Corpus Cristi.
- ✓ En abril fiesta de San Vicente Ferrer.
- ✓ 16 de mayo fiesta de parroquialización. (segunda)
- ✓ En mayo fiesta de la Virgen de la Nube y de San Isidro.
- ✓ 16 de julio fiestas de la Patrona Nuestra Señora del Carmen.
- ✓ En agosto fiesta de la Virgen del Cisne.
- ✓ En octubre fiesta de la Virgen de los Remedios.

Chuquiribamba

Sus habitantes se dedican a actividades agrícolas, y a la producción de ganado vacuno.

- ✓ La parroquialización se celebra el 27 de abril.

El Cisne

Principales festividades religiosas

- ✓ Del 29 al 30 de Abril Fiestas de Parroquialización.
- ✓ 15 de agosto fiesta religiosa y comercial.
- ✓ 8 de septiembre Virgen María.

Gualel

Principales festividades religiosas

- ✓ 7 de octubre Virgen del Rosario.

Jimbillá

Fiestas tradicionales

- ✓ 20 de junio fiestas de parroquialización
- ✓ 7 de octubre fiesta de Nuestra Señora del Rosario

Malacatos

Principales festividades religiosas

- ✓ 24 de febrero Independencia Política.
- ✓ En agosto fiestas en honor al Señor de la Caridad.

Quinara

- ✓ 14 de febrero Fiestas de Parroquialización.
- ✓ Segundo domingo de junio fiesta en honor a Santa Marianita de Jesús.

San Pedro de Vilcabamba

Principales festividades religiosas y comerciales

- ✓ Del 29 de junio al 02 de julio fiestas en honor al Señor de la Caída y Señor de la Agonía.
- ✓ Fiestas del Corpus Cristi.
- ✓ 30 de agosto fiesta de Santa Rosa en el barrio Cararango.
- ✓ Fiesta en honor a la Virgen María en el barrio El Chaupi.
- ✓ Última semana de noviembre y primera de diciembre fiestas de parroquialización.
- ✓ 25 de diciembre fiesta del Divino Niño en el barrio Sacapo.

Santiago

- ✓ 30 de enero en honor al Señor de la Divina Misericordia, La Cruz de Tiura, el Patrón Santiago.

Taquil

Principales festividades religiosas

- ✓ Primer domingo de abril se celebra a los Tres Reyes en honor a San Vicente.
- ✓ El 05 de abril fiesta de San vicente.
- ✓ 15 y 16 de abril son las fiestas de parroquialización.
- ✓ 04 de Octubre San Francisco.

Vilcabamba

Principales festividades

- ✓ En mayo son las fiestas de parroquialización.
- ✓ Última semana de junio fiesta al Sagrado Corazón de Jesús.
- ✓ Última semana de septiembre fiesta del Señor de la Buena Esperanza.
- ✓ 13 de octubre fiesta de la Virgen de Fátima y Señor de la Justicia en Izhcayluma.

Yangana

- ✓ Primer domingo de octubre el Señor de la Buena Muerte.
- ✓ 20 de septiembre Fiestas de Parroquialización.
- ✓ Junio se celebra el Corpus.
- ✓ En mayo son Fiestas de la Virgen María.

11. ¿Se pueden encontrar los productos que consumen o están desapareciendo? ¿Por qué?

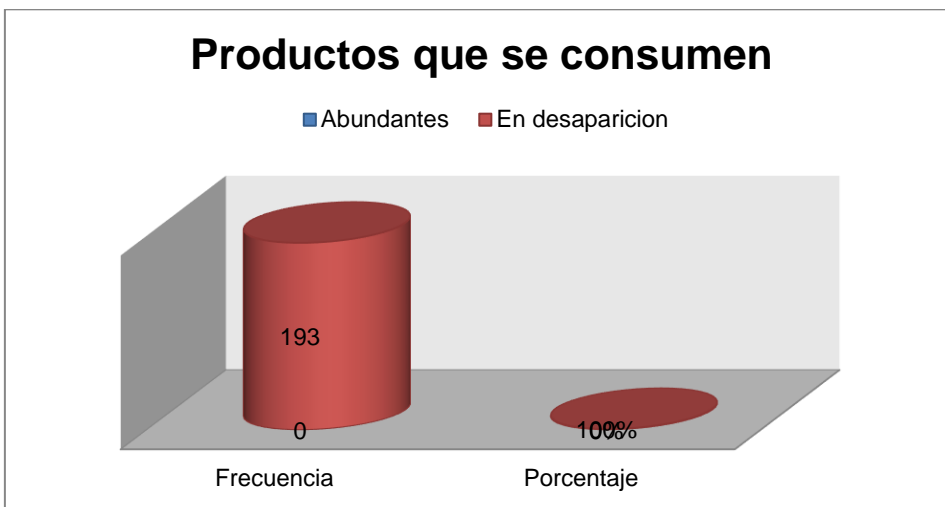


Gráfico 12 Productos que consumen

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 12 del presente trabajo investigativo se analiza si los productos alimenticios que se consumen son abundantes o están en proceso de desaparición en el cantón Loja. Lo que se pudo observar es que la mayoría de productos están en proceso de desaparecer ya que en los campos está asentada más población anciana que joven, por lo tanto, las personas de la tercera edad siembran para consumo diario ya que es caro pagar el jornal, y no tienen la fuerza suficiente para sembrar en grandes cantidades; además la gente joven prefiere migrar a quedarse en el campo sembrando.

12. ¿Qué platos se preparan ahora?



Gráfico 13 Platos que se preparan en la actualidad

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

El Gráfico 13 muestra el análisis de la gastronomía del cantón Loja que prevalece en la actualidad; lo que más preparan en los hogares lojanos es la arveja con guineo con el 88%, el repe blanco con el 46%, el 34% representa el mote con grano o revuelto con huevo, en menor cantidad lo que se está perdiendo y casi no se prepara en la zona con el 1% es la cuajadilla, el chivo asado y la gelatina medicinal.

13. ¿Cuáles eran los platos que consumían antes?

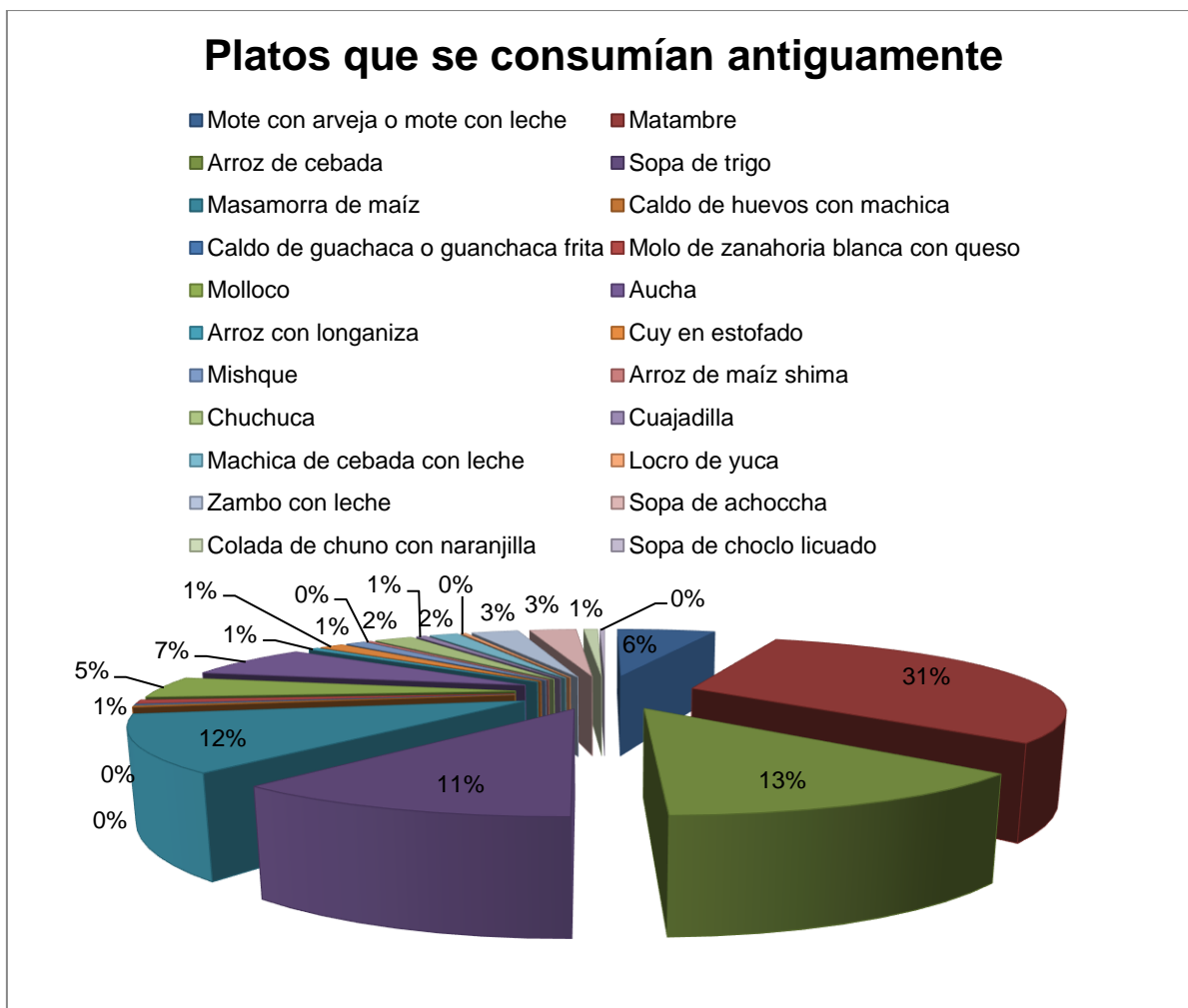


Gráfico 14 Platos que consumían antes

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se muestra en el análisis del Gráfico 14, entre los platos que más se preparaban antiguamente se encuentra el matambre con el 59%, seguido del arroz de cebada con el 24%, la mazamorra de maíz con el 22%; los que se consumían en menor cantidad con el 1% es la sopa de choclo licuado, locro de yuca, cuajadilla, arroz de maíz shima, arroz con longaniza, caldo de guachaca o guanchaca frita, caldo de huevos con machica.

14. ¿Con que frecuencia prepara Ud. los platos típicos del cantón?

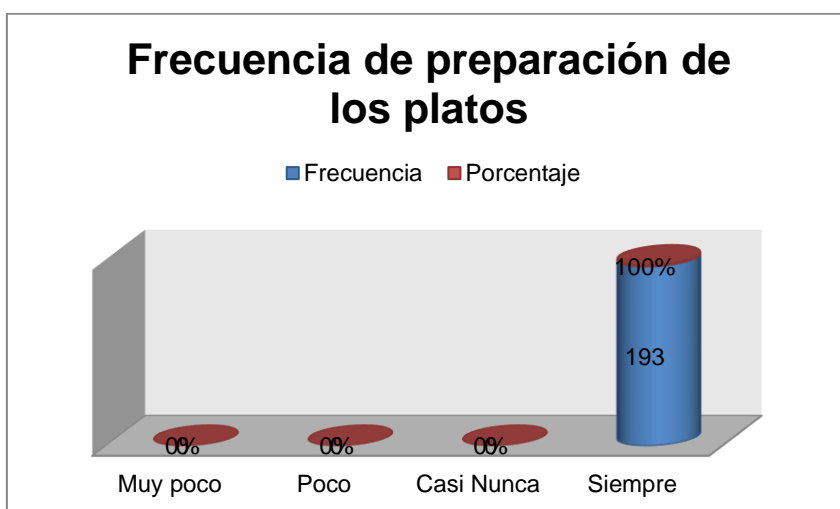


Gráfico 15 Frecuencia con que se preparan los platos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

La gastronomía del cantón Loja es muy variada, y aún se conservan algunos platos que se preparaban en la antigüedad, como se muestra en el Gráfico 15, los platos típicos se preparan siempre con el 100% en los hogares lojanos, tanto para consumo diario como para la venta en fiestas religiosas, cívicas o comerciales.

15. ¿Para elaborar estos platos típicos que ingredientes utilizan?

La gastronomía lojana cuenta con varios platos típicos que mencionaron las personas encuestadas, para lo cual se necesita saber los ingredientes utilizados en la preparación de dichos platos.

- ✓ Arveja con guineo: guineo, arveja, refrito, aliño, agua, sal, culantro.
- ✓ Repe Blanco: guineo común o criollo, culantro, refrito.
- ✓ Matambre o suco: aliño (comino, orégano, perejil, cebolla, ajo), sal, harina de maíz.
- ✓ Molo de zanahoria: zanahoria blanca, quesillo, manteca de chancho, chicharrón, café.
- ✓ Chivo asado: leche, trago (punta), canela, panela.
- ✓ Cuajadilla: leche, pastilla, miel.
- ✓ Caldo de gallina criolla: gallina, ajo, cebolla, leche, orégano, cebolla blanca.
- ✓ Chanfaina: hígado, boje, corazón, lengua, riñón, carne del espinazo del chancho, papa, arroz, aliño.
- ✓ Crema o sopa de verduras: brócoli, acelga, zapallo, pollo, mantequilla, aliño, canguil.
- ✓ Sopa de arroz de cebada: arroz de cebada, papa, pata de chancho perejil.
- ✓ Caldo de huevos: aliño, huevos, quesillo, leche, machica.

- ✓ Sopa de zapallo: poroto serrano, choclo, zapallo, quesillo, culantro, papa.
- ✓ Horchata: lechuga, linaza, raíz de mortiño, cola de caballo, toronjil, manzanilla.
- ✓ Sancocho de pollo: pollo, yuca, guineo, arroz, cebolla, ajo, perejil, orégano.
- ✓ Limonada: limón, azúcar, bicarbonato.
- ✓ Arroz con longaniza: manteca de color, aliño, longaniza, arveja tierna, zanahoria cocinada, pimiento, culantro.
- ✓ Aucha: nabo, col o achoccha, papa, sal.
- ✓ Ají de cuy: carne de res, chanco, gallina, papa, plátano verde, ajo, cebolla, comino, orégano, cuy, lechuga.
- ✓ Gelatina medicinal: perro tierno, polla al poner, nervio de toro, pata de res, costilla de burro.
- ✓ Guisado: zambo, poroto tierno, papa, queso, sal, refrito.
- ✓ Sopa de chuspas: harina de maíz y trigo, papa, frejol, sal, aliño, refrito, quesillo, culantro, huevo.
- ✓ Molido de plátano: plátano, manteca negra de chanco, chicharrón, quesillo, o queso.
- ✓ Arepa: choclo, azúcar, sal, huevo, queso, quesillo, royal, aceite.
- ✓ Crema de zuquini: zuquini, sal, cebolla blanca, zanahoria amarilla, papa, quesillo, culantro, canguil.
- ✓ Locro de yuca: yuca, frejol, culantro, quesillo.

16. ¿Cómo se preparan los platos típicos?

Cada región del Ecuador tiene una manera diferente de preparar los diferentes platos típicos, en el cantón Loja las personas encuestadas indicaron como es la preparación de los alimentos de esta región.

- ✓ Arveja con guineo: hacer un refrito en una olla y agregar agua. Hacer hervir y colocar la arveja cocinada. Después agregar los guineos picados en pequeños cuadros y cocinarlos hasta que se pongan suaves. Agregar el quesillo desmenuzado. Finalmente añadir culantro al gusto y dejarlo hervir por 5 minutos. Se sirve acompañado con aguacate.
- ✓ Repe blanco: Hacer un refrito sin color (sin achiote), agregar agua y hacer hervir. Pele los guineos y córtelos en trozos. Agréguelos poco a poco en la olla y cuando estén suaves aplástelos para que espese. Añada el quesillo desmenuzado, luego un chorrito de leche, culantro y sal al gusto. Sirva con un poco de arroz o tajadas de aguacate.
- ✓ Matambre o suco: Caliente es una olla la manteca y el achiote, haga un refrito con la cebolla, agregue agua y sal al gusto. Cuando el agua empiece a hervir agregue poco

- a poco la harina de maíz. Mezcle contantemente y cocine hasta que la mezcla se desprenda de la olla. Agregue queso o quesillo al gusto. Se lo puede servir acompañado de un huevo o aguacate, arroz y un garro de café.
- ✓ Molo de zanahoria: Pele y cocine las zanahorias con sal y abundante agua. Cuando estén suaves, aplaste las zanahorias hasta que se haga una maza. En un sartén hacer un refrito con cebolla, ajo y manteca de chanco. Agregar al refrito chicharrón, la zanahoria majada y finalmente queso o quesillo. Se incorpora bien los ingredientes y se retira del fuego. Se lo sirve acompañado con una taza de café.
 - ✓ Chivo asado: En un recipiente hacer hervir la leche con las astillas de canela, luego agregar la panela al gusto. Una vez que la leche este hirviendo colocar poco a poco la punta (trago) para que no se corte y listo.
 - ✓ Cuajadilla: En una olla colocar leche tibia. Luego agregar la pastilla para cuajar la leche, se espera aproximadamente media hora y se remueve. Después se procede a batir la mezcla y listo. Se sirve con un poco de suero y miel.
 - ✓ Caldo de gallina criolla: Colocar la gallina despresada en una olla, agregar agua y llevar a hervir por 45 minutos aproximadamente. Después agregar el refrito de ajo y cebolla, dejar cocinar de 5 a 10 minutos más. Luego agregar un chorrito de leche y dejar hervir por 5 minutos más. Se agrega un poco de orégano y cebolla blanca. Se sirve con yuca.
 - ✓ Chanfaina: Picar por separado en trocitos el hígado, los intestinos y la lengua, al igual que las papas. Hacer un refrito con el aliño. Cuando la cebolla este suave, agregar una taza de agua y dejar hervir. Agregar el picadillo y revolver bien. Luego agregar las papas, así como el arroz y la cebolla blanca, revolviendo todo suavemente. Finalmente añadir el perejil. Se lo sirve con ensalada, plátano, huevo o mote.
 - ✓ Crema o sopa de verduras: Hacer un refrito y cocinar el pollo hasta que este suave. A parte licuar todas las verduras como el brócoli, acelga, zapallo. Después agregar a la olla la mezcla y cocinar por 5 minutos más. Servir con canguil.
 - ✓ Sopa de arroz de cebada: Lave y ponga a remojar el arroz de cebada, al día siguiente póngalo a cocinar hasta que esté suave. En una olla a parte ponga la pata de chanco con sal, agregue ajo y comino al gusto, cocine hasta que este suave. Cuando ya esté cocido el arroz de cebada añada la pata de chanco. Después agregue las papas y cocine hasta que estén listas. Realice un refrito con el aliño y agregue a la sopa. Agregue perejil y sirva caliente.

- ✓ Caldo de huevos: Hace un refrito, agregar agua y hacer hervir. Cuando el agua esté hirviendo agregar uno a uno los huevos. Después añadir queso y un chorrito de leche. Servir con un poco de machica.
- ✓ Sopa de zapallo: Hacer un refrito. Después agregar poroto y choclo, y hacer hervir. Una vez que esto hierve agregar zapallo y la papa picada, dejar cocinar hasta que este suave. Finalmente añadir queso y culantro al gusto.
- ✓ Horchata: En un recipiente hacer hervir lechuga con un poco de linaza y la raíz de mortiño. Después agregar toronjil y manzanilla. Deja reposar unos minutos y servir.
- ✓ Sancocho de pollo: Hacer un refrito, agregar el pollo despresado y cocinar. Después agregar arroz, yuca y guineo picado. Finalmente añadir perejil y orégano.
- ✓ Limonada: Exprimir de 4 a 6 limones en una jarra. Después agregar azúcar al gusto y una pisco de bicarbonato. Es una bebida saludable que ayuda a calmar la sed y sanar heridas internas.
- ✓ Arroz con longaniza: En una olla hacer un refrito con la manteca de color, el ajo, la cebolla y sal al gusto. Luego agregar el arroz, la arveja tierna, la zanahoria y la longaniza y cocinar todo. Finalmente se coloca el culantro y el pimiento. Se sirve con ensalada de tomate con cebolla.
- ✓ Aucha: En un recipiente a parte se coloca la acelga, el nabo, la col o achoccha picada y la papa picada en cuadritos. En una olla se agrega la cebolla, el comino y el aliño preparado, se sofríe todo; luego se pone un poco de agua y se agrega la papa. Cuando la papa esté suave se coloca la acelga, el nabo, la col o la achoccha y se deja unos minutos. Finalmente se agrega maní licuado o queso y sal al gusto. Servir como acompañante del arroz.
- ✓ Ají de cuy: Hacer secar la carne de res y chanco de hora a hora y media. Por separado cocinar la carne de chanco, res y gallina. En una olla a parte cocinar plátano verde y papa picada. Luego hacer un refrito y agregar las carnes desmenuzadas y revolver con la mezcla anterior. Finalmente se despresa el cuy asado y se lo cocina con lo anterior. Se sirve con lechuga curtida.
- ✓ Gelatina medicinal: En una olla cocinar un perro tierno, una polla al poner, el nervio de toro, pata de res y la costilla de burro por aproximadamente medio día hasta que se deshagan. Luego cernir la mezcla y refrigerar. Consumir una cucharada en ayunas.
- ✓ Guisado: Hacer un refrito y añadir las papas y sofreír. Después agregar el fréjol y dejar hervir por 15 minutos. Añadir el zambo y cocinar todo hasta que las papa estén suaves. Finalmente agregar queso rallado y sal al gusto.

- ✓ Sopa de chuspas: En una olla ponga el refrito con agua y haga hervir. A parte colocar en un recipiente con agua sal la harina de maíz y trigo. Después agregar los huevos y batir hasta conseguir una masa. Cuando la maza esté lista, hacer pequeñas bolitas y agregar poco a poco en el agua hirviendo; después agregar la papa y el fréjol. Añada el quesillo y culantro al gusto.
- ✓ Molido de plátano: Pele los plátanos y cocine con sal y abundante agua. Cuando estén suaves, aplástelos. En un sartén hacer un refrito con cebolla, ajo y manteca de chanco. Agregar al refrito chicharrón, los plátanos y finalmente queso o quesillo. Se incorpora bien los ingredientes y se retira del fuego. Se lo sirve acompañado con una taza de café.
- ✓ Arepa de choclo: Moler el choclo, luego se agrega una pisca de sal y azúcar. Una vez hecha la maza agregar huevo y un poco de royal. Después desmenuzar queso o quesillo; en un sartén agregar aceite y finalmente se las asa.
- ✓ Crema de zuquini: Hacer refrito con la cebolla blanca y agregar sal al gusto, añadir el zuquini y cocinar lo. Después agregar zanahoria amarilla y papa. Finalmente agrega quesillo y culantro licuado. Servir con canguil.
- ✓ Locro de yuca: Picar la yuca muy finamente, luego agregar frejol. Cuando esté todo suave se agrega quesillo y culantro al gusto.

17. ¿Estos platos típicos se preparan cotidianamente o específicamente en alguna fiesta?

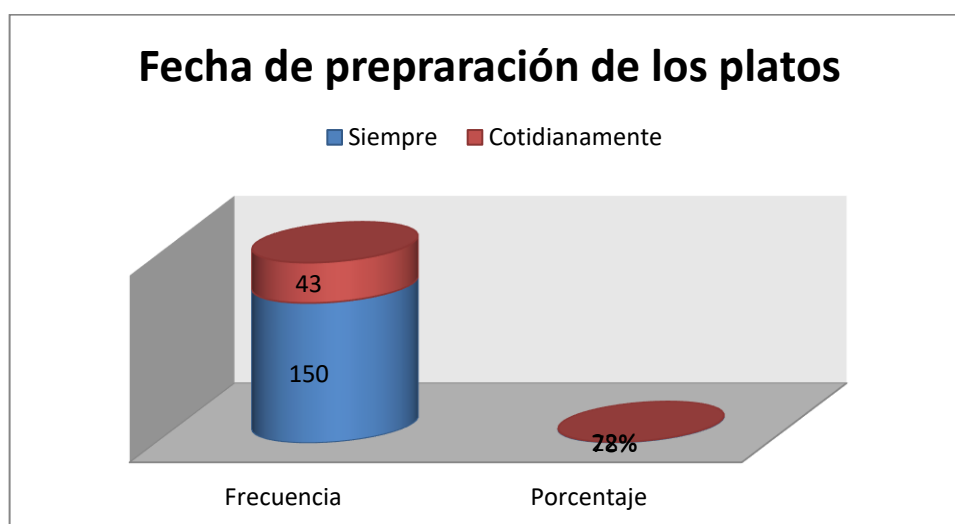


Gráfico 16 En qué fecha se preparan los platos.

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 16 se analiza la frecuencia con que se preparan los platos típicos del cantón Loja, además cabe recalcar que no hay una fecha específica de preparación. De acuerdo a

los resultados de las encuestas el 78% de las personas prepara los alimentos siempre, tanto en los hogares como en las fiestas y el 22% cotidianamente.

18. ¿Estos productos típicos del cantón se preparan para el consumo o también para la venta?



Gráfico 17 Para que se preparan estos productos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se muestra en el análisis del Gráfico 17, el 96% de las personas del cantón Loja preparan los alimentos típicos para consumo diario y familiar, mientras que el 8% restante prepara dichos alimentos tanto para consumo diario como para la venta.

Cantón Catamayo:

1. ¿Género de personas encuestadas?

Gráfico 18 Género de encuestados

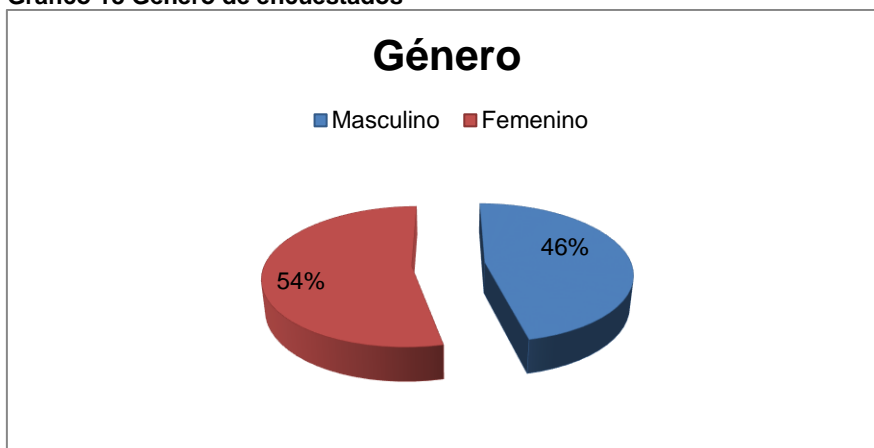


Gráfico 19 Para que se preparan estos productos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 18 se observa el análisis de las personas encuestadas, representando al 46%

al género masculino y el 54% al género femenino.

2. ¿Qué edad tiene?

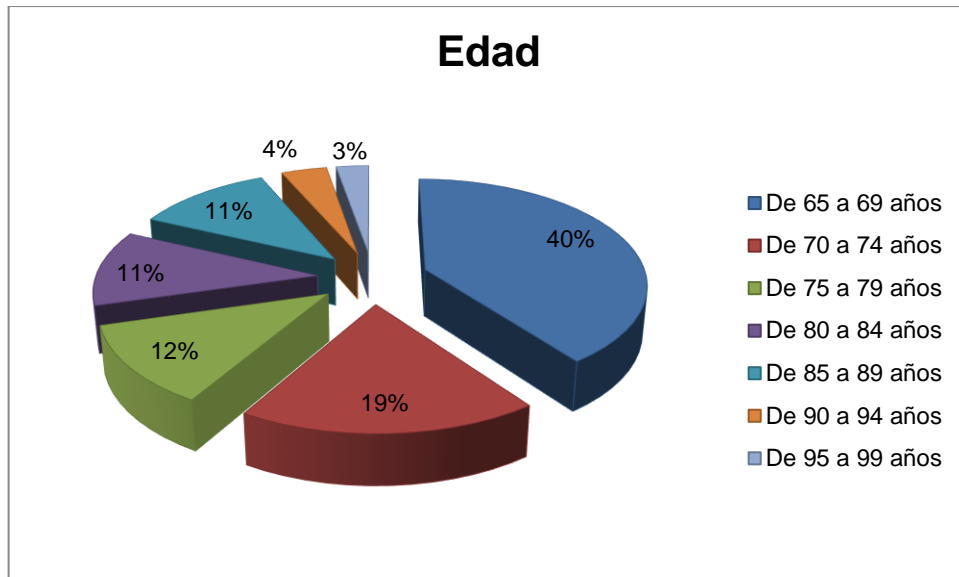


Gráfico 20 Edad

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se observa en el análisis del Gráfico 19, las edades de las personas que colaboraron para la investigación comprenden entre los 65 a 69 años con el 40%; luego están los que comprenden entre los 70 a 74 años con un 19%; el 12% corresponde a las personas entre los 75 a 79 años; y en menor cantidad están las de 80 a 89 años con el 11%, las de 90 a 94 años con el 4% y de 95 a 99 años con el 3%, esto en el cantón Catamayo.

3. ¿A qué se dedica?

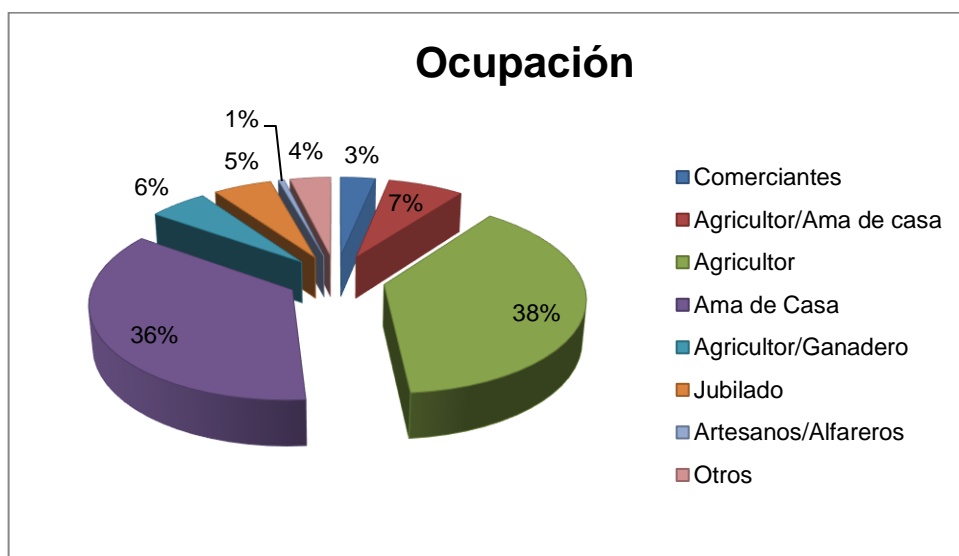


Gráfico 21 Ocupación

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

El Gráfico 20 muestra el análisis de la ocupación de las personas del cantón Catamayo, el 38% se dedican a la agricultura y en menor cantidad a ser artesanos/alfareros con el 1%.

4. ¿Cuáles son los principales productos alimenticios que Ud. consume?

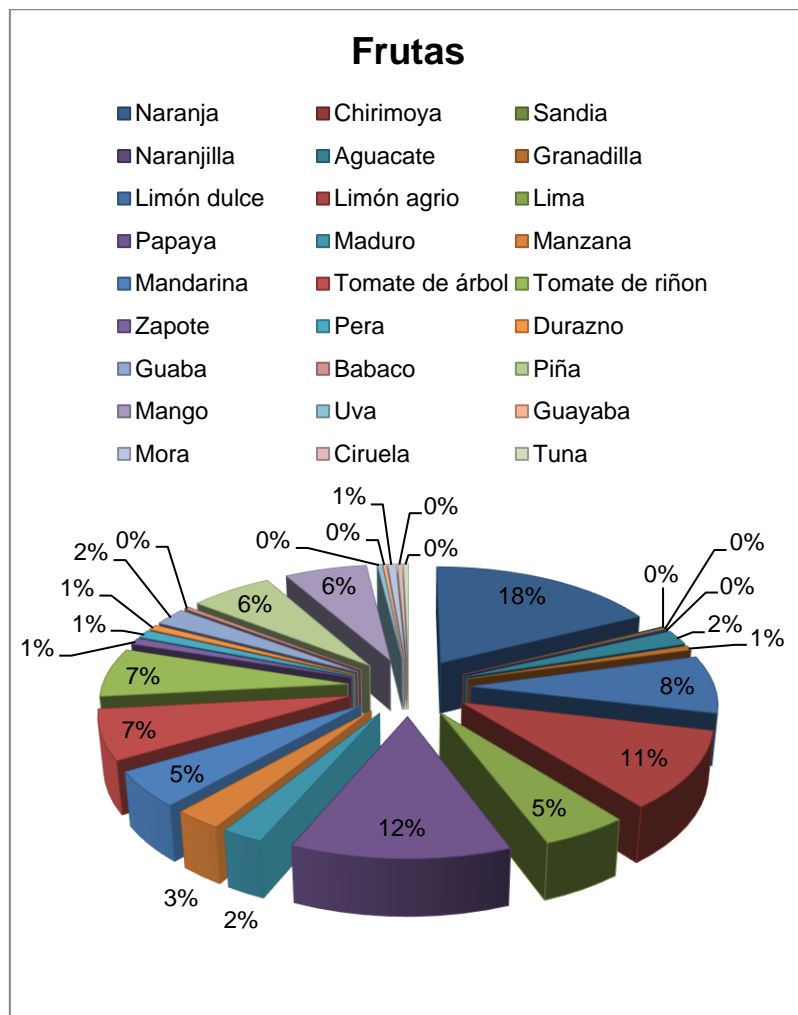


Gráfico 22 Principales Productos Alimenticios. Frutas

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

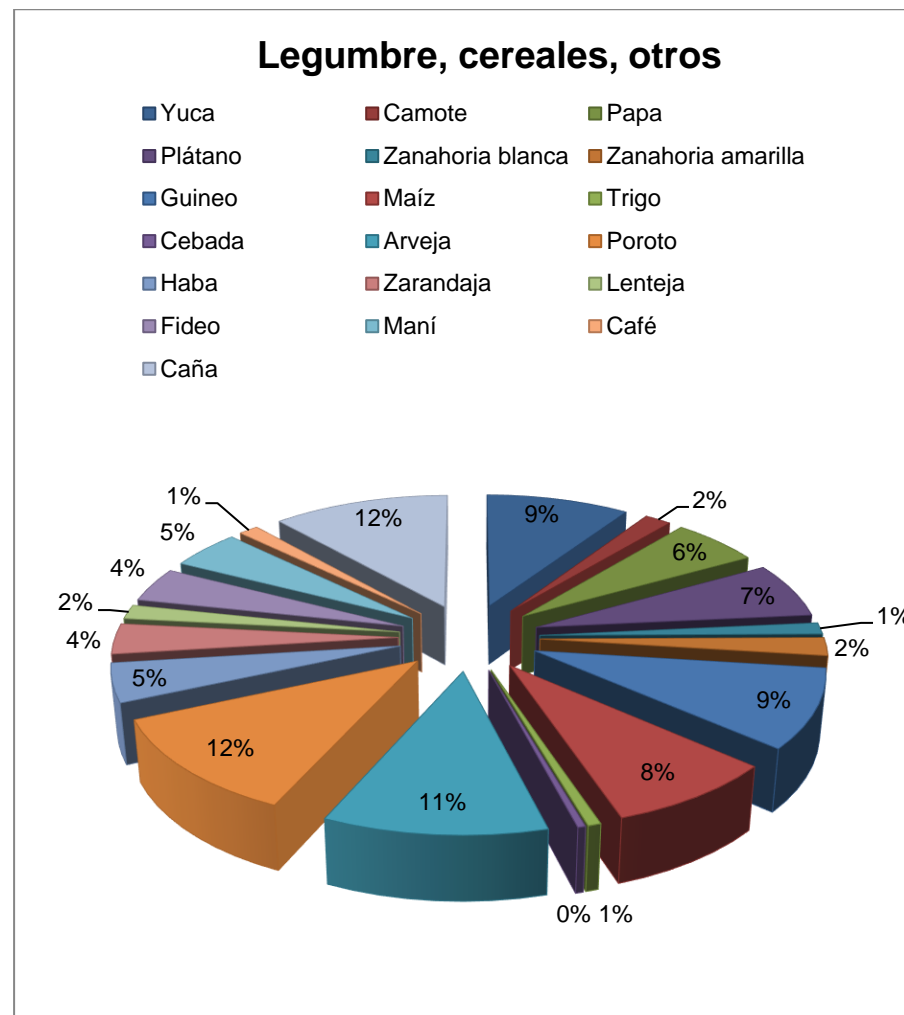


Gráfico 23 Continuation of gráfico 21. Legumbres, cereales, otros.

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Hortalizas

- Aselga ■ Lechuga ■ Col ■ Espinaca ■ Nabo
- Coliflor ■ Brócoli ■ Rábano ■ Remolacha ■ Orégano
- Cebolla ■ Achoccha ■ Ajo ■ Aji ■ Apio
- Perejil ■ Culantro ■ Pepino ■ Pimiento ■ Zapallo
- Zambo

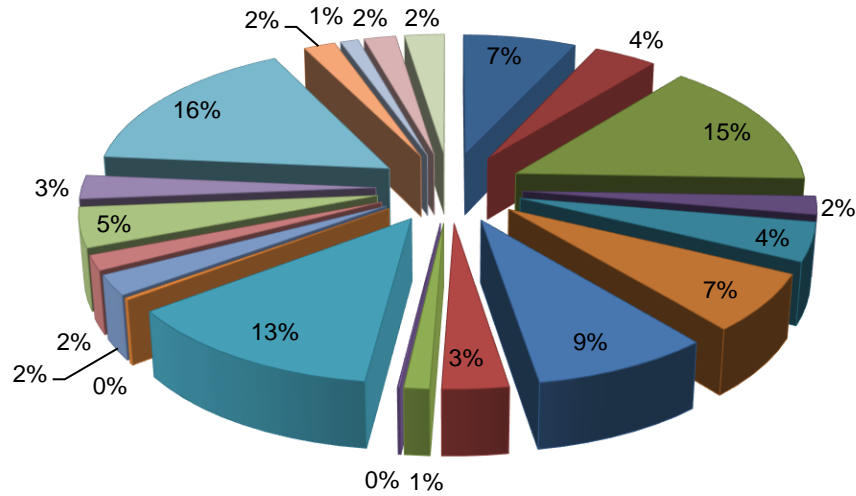


Gráfico 24 Continuación del gráfico 21. Hortalizas
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Carnes

- Pollo criollo ■ Pollo encubado ■ Chancho ■ Res
- Cuy ■ Pescado ■ Pavo ■ Chivo

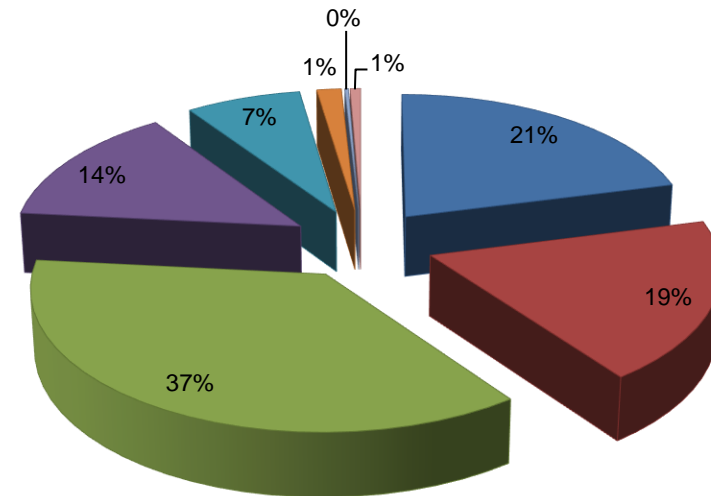


Gráfico 25 Continuación del gráfico 21. Carnes
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Los Gráficos 21, 22, 23 y 24 indican el análisis de los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Catamayo como frutas, legumbres, cereales, hortalizas, carnes blancas y rojas, entre otros. Entre las que más se consumen son: poroto con el 99%, caña con el 98%, arveja con el 92%, yuca y guineo con el 80%, maíz con el 72%, cebolla con el 57%, col con el 65%, naranja con el 78%, papaya con el 55%; entre las carnes que más se consumen está la carne de chancho con el 92% y pollo criollo con el 53%.

**5. ¿Con qué otros nombres los conocen a los productos antes mencionados?
¿Por qué?**

Tabla 22 Otros nombres de los productos que se consumen

Otros nombres	Frecuencia	Porcentaje
Poroto o fréjol	68	46%
Pollo runa o pollo criollo	42	28%
Polla ronca o sango	38	26%
Total	148	100%

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

La Tabla 22 da a conocer nombres nativos que los adultos mayores del cantón Catamayo nombran a los diferentes productos que consumen en la zona.

6. ¿Mediante que formas obtienen estos productos?

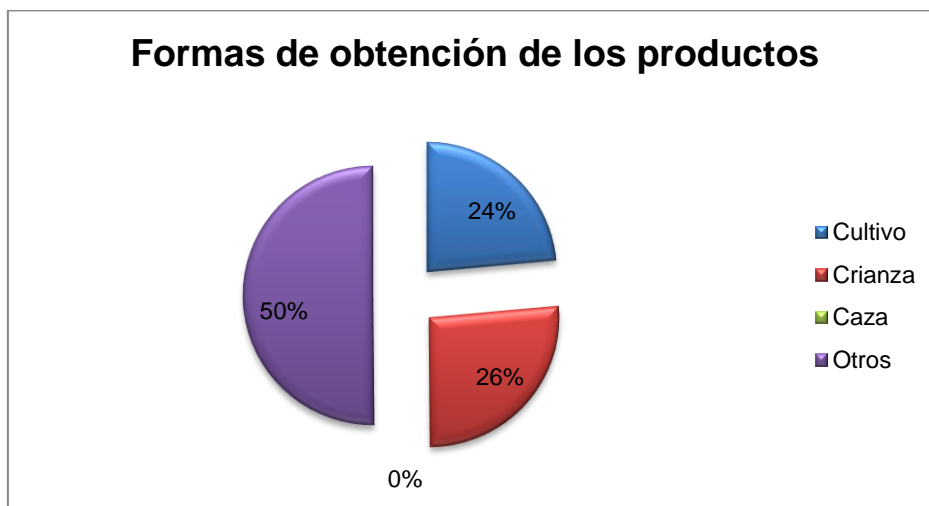


Gráfico 26 Formas como se obtienen los productos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

La presente investigación trata acerca de los productos alimenticios que se consumen en el cantón Catamayo, por lo tanto, el Gráfico 25 indica el análisis de las diferentes formas de obtención de los alimentos; la forma más relevante de obtención de dichos productos es el 50% de otras formas de obtención de los productos alimenticios de las familias

catamayenses, el 26% a la crianza de animales y el 24% representa al cultivo de legumbres, verduras, frutas, etc.

7. ¿Cuáles son las características del producto que Ud. consume?

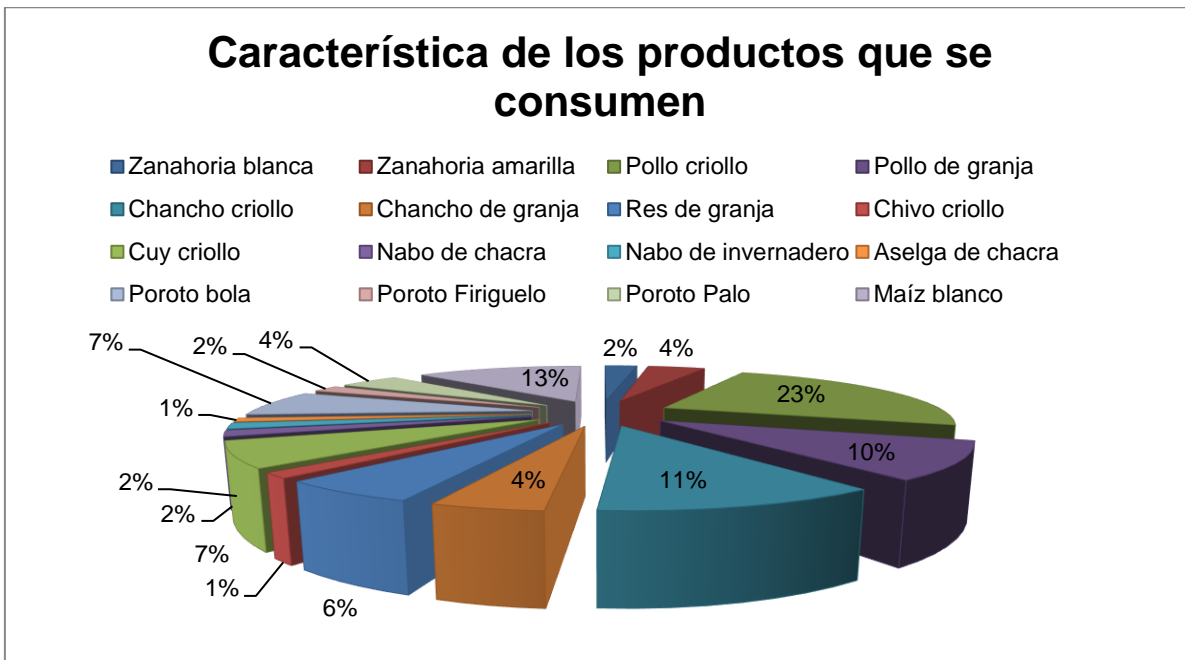


Gráfico 27 Características de los productos que se consumen

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 26 se analiza algunas de las características de los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Catamayo; como su forma, color, crianza, cultivo.

8. ¿En qué época del año cultivan y cuánto tiempo demoran para cosechar?

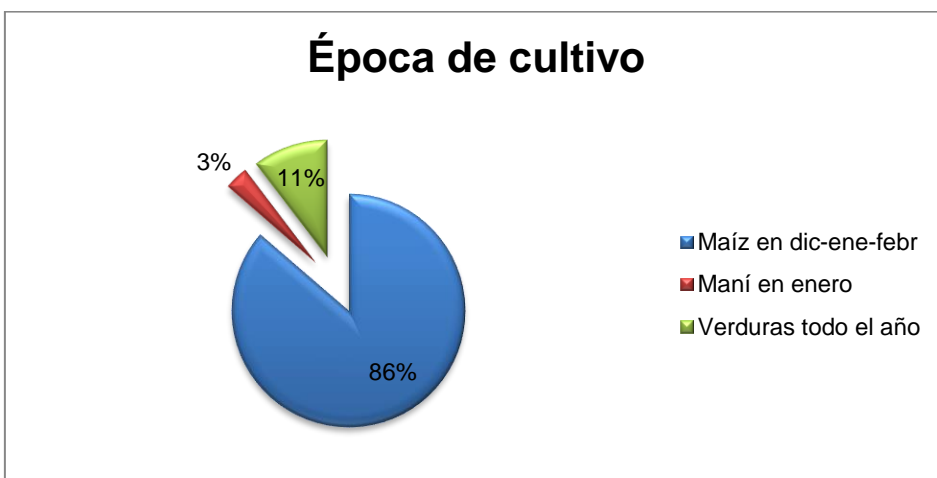


Gráfico 28 Época del año que cultivan

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el análisis del Gráfico 27 se observa la época del año en donde se cultivan los productos alimenticios que más se consumen en el cantón Catamayo; entre los alimentos más

representativos se encuentra el maíz con el 86% que lo cultivan en los meses de diciembre, enero y febrero; con el 11% están las verduras que se cultivan todo el año gracias al proceso de riego y en menor cantidad de cultivo se encuentra el maní con el 3%.

9. ¿Existe alguna fiesta relacionada con la producción de este alimento?

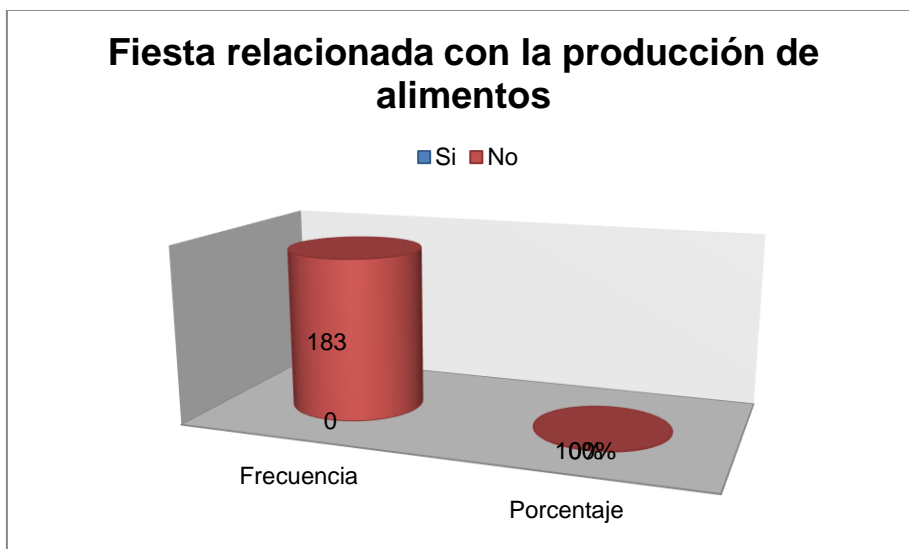


Gráfico 29 Fiesta relacionada con la producción de los alimentos.

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

El Grafico 28 presenta el análisis acerca de si existe alguna fiesta relacionada con la producción de los alimentos, la cual es 100% negativa; ya que en el cantón Catamayo, se cultivan los productos alimenticios en la época del año que corresponde tanto para consumo diario como para la venta, sin la necesidad de un fiesta especifica como ocurre en algunos cantones del país.

10. ¿Cuáles son las fechas de festividades dentro de la parroquia?

Las fiestas de las parroquias del cantón Catamayo son:

El Tambo

Principales festividades religiosas

- ✓ 10 de agosto fiestas de parroquialización
- ✓ Mes de junio Corpus Cristi

Guayquichuma (El Prado)

Fiestas religiosas

- ✓ 15-17 de septiembre, en homenaje al Señor de la Buena Esperanza y Santa Teresita de Niño Jesús.
- ✓ En El Prado y Chiguango son las fiestas barriales el 23 de agosto.
- ✓ En Rumi las fiestas barriales son el 10 de agosto.
- ✓ 3 de Julio fiestas en honor a la Virgen del Carmen. (El Prado)

San Pedro de la Bendita

- ✓ Primer domingo de mayo San Vicente Ferrer.
- ✓ El 29 de junio San Pedro y San Pablo.
- ✓ El 5 de agosto Virgen de las Nieves.
- ✓ 15 de agosto visita de la imagen de la Virgen del Cisne, 6-17 de noviembre el retorno de la imagen.

Zambi

El desarrollo económico de la parroquia son las actividades agropecuarias y la producción de ganado vacuno. Los cultivos son de ciclos cortos y perennes que sirven para el sustento familiar.

Principales festividades religiosas

- ✓ 16 de julio fiesta de Nuestra Señora del Carmen en el barrio Zambi.
- ✓ 19 de julio fiestas de parroquialización en el barrio Zambi.
- ✓ 10 de agosto fiesta de San Vicente en el barrio Zambi.
- ✓ 28 de octubre San Judas Tadeo en el barrio Zambi.
- ✓ 30 de agosto Fiestas Patronales del Colegio en el barrio Zambi.
- ✓ 25 de octubre Festival de la Piña de Oro en el barrio Zambi.
- ✓ 25 de diciembre fiesta al Divino Niño en el barrio Zambi.
- ✓ 16 de junio fiesta a San Vicente en el barrio La Chora.
- ✓ 28 de agosto Virgen de los Remedios en el barrio Libertad.
- ✓ 16 de julio Nuestra Señora del Carmen en el barrio La Arada.
- ✓ 13 de junio San Antonio en el barrio La Arada.
- ✓ 03 de mayo fiesta de las Tres Cruces en el barrio La Arada.
- ✓ 16 de julio Virgen del Carmen en el barrio Carmelo.

**11. ¿Se pueden encontrar los productos que consumen o están desapareciendo?
¿Por qué?**

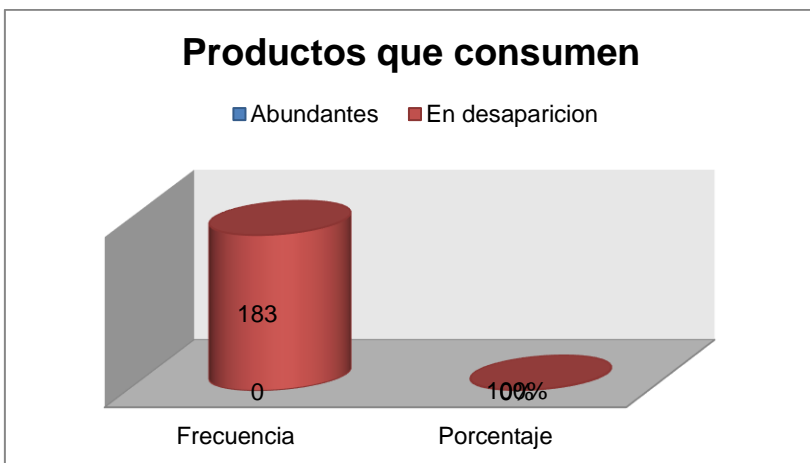


Gráfico 30 Productos que consumen

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 29 del presente trabajo investigativo se analiza si los productos alimenticios que se consumen son abundantes o están en proceso de desaparición en el cantón Catamayo. Lo que se pudo observar es que la mayoría de productos están en proceso de desaparecer ya que en los campos está asentada más población de la tercera edad que joven, por lo tanto, las personas de la tercera edad siembran para consumo propio ya que su salud no les permite y es caro pagar el jornal; además la gente joven prefiere migrar que quedarse en el campo sembrando.

12. ¿Qué platos se preparan ahora?

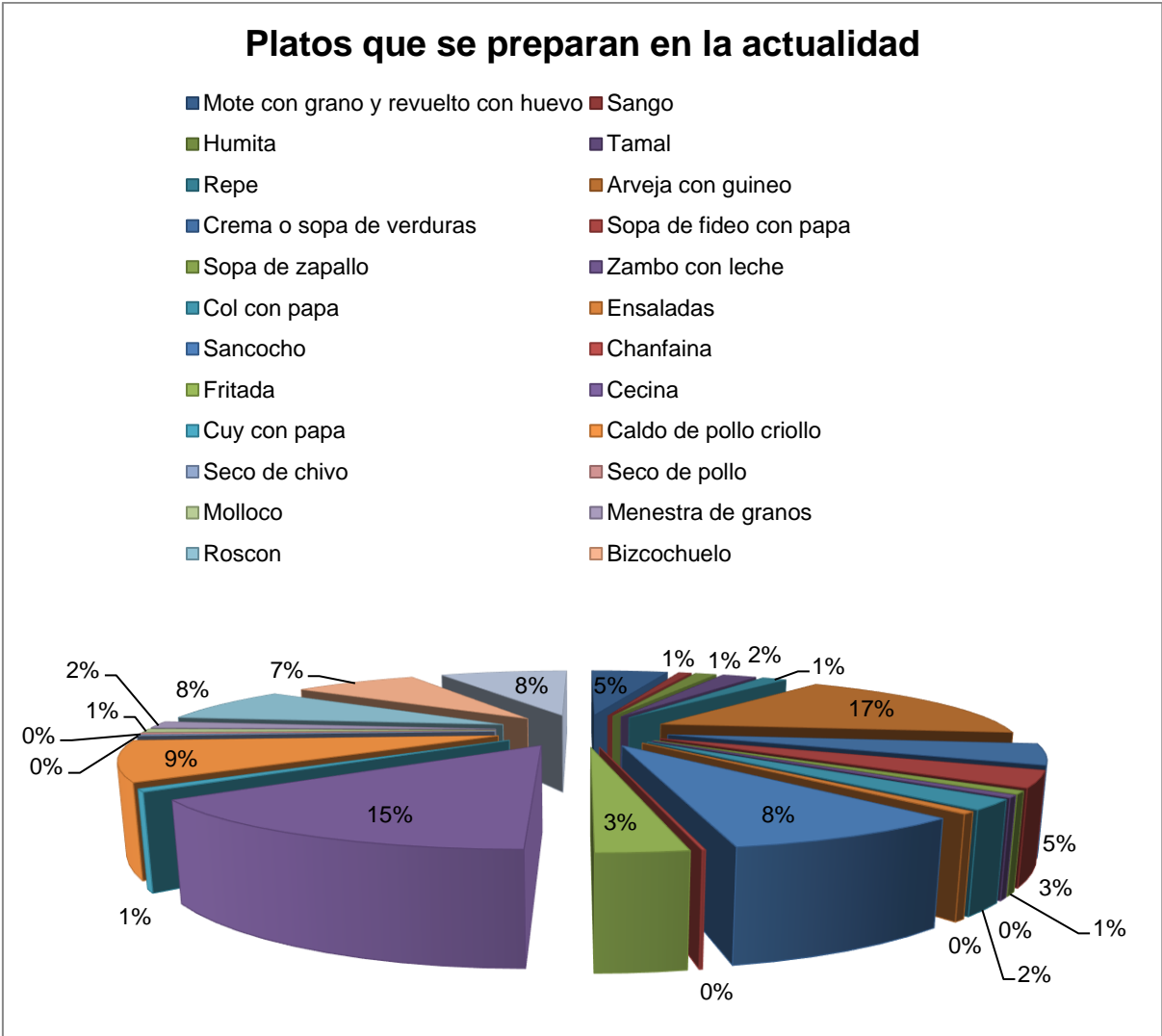


Gráfico 31 Platos que se preparan ahora
Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

El Gráfico 30 muestra el análisis de la gastronomía del cantón Catamayo que prevalece en la actualidad; lo que más preparan en los hogares catamayenses es la arveja con guineo con el 92%, seguido de la cecina con el 80% y el caldo de pollo criollo con el 48%; en menor cantidad con el 1% se encuentra la chanfaina.

13. ¿Cuáles eran los platos que consumían antes?

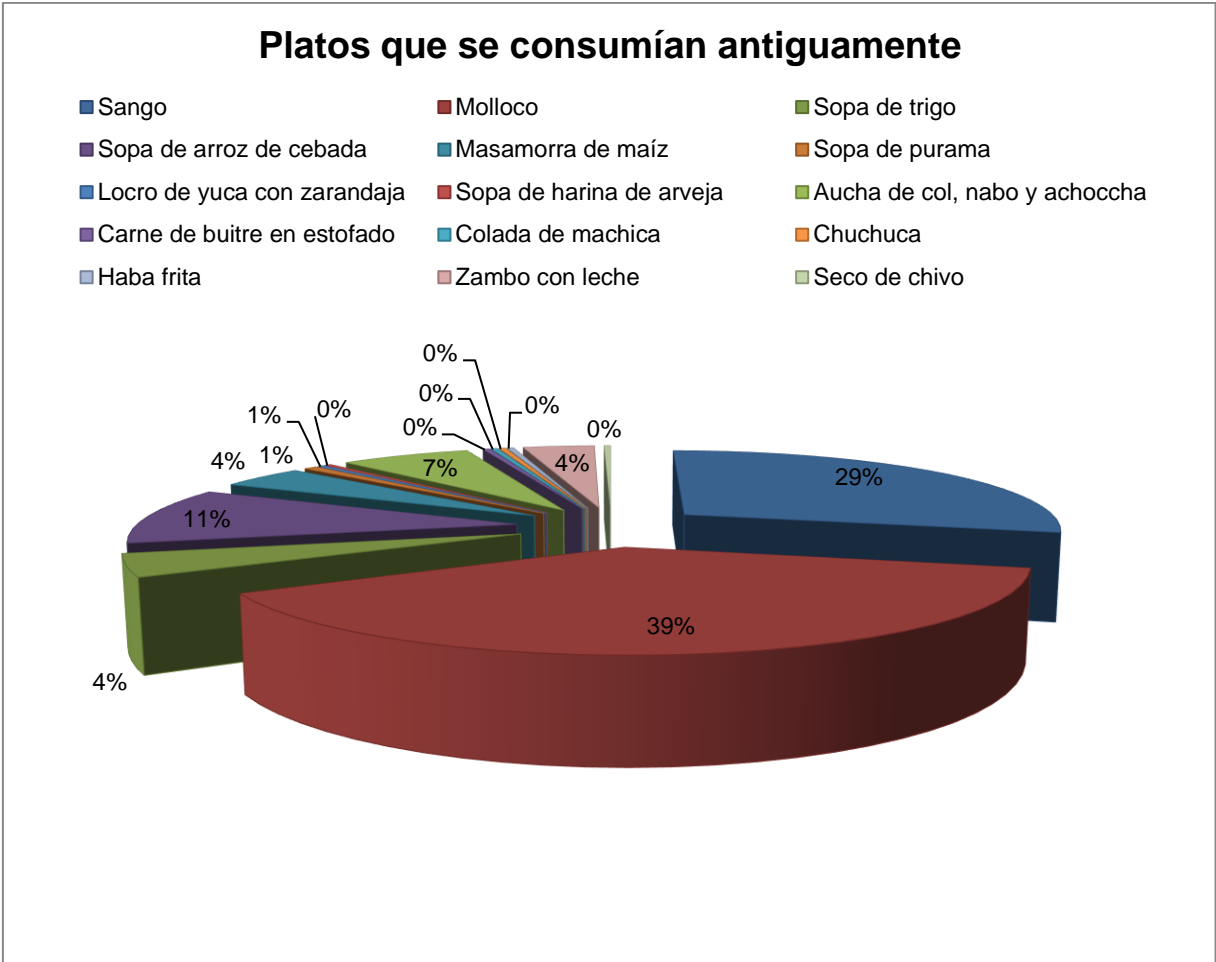


Gráfico 32 Platos que consumían antes

Fuente: Investigación de campo, 2016
Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se muestra en el análisis del Gráfico 31, entre los platos que más se preparaban antiguamente en el cantón Catamayo se encuentra el molloco con el 63%, seguido del sango con el 47%, la sopa de arroz de cebada con el 18%; los que se consumían en menor cantidad con el 1% son el seco de chivo, haba frita, chuchuca, colada de machica, carne de buitre en estofado, sopa de harina de arveja, locro de yuca con zarandaja, sopa de purama.

14. ¿Con que frecuencia prepara Ud. los platos típicos del cantón?

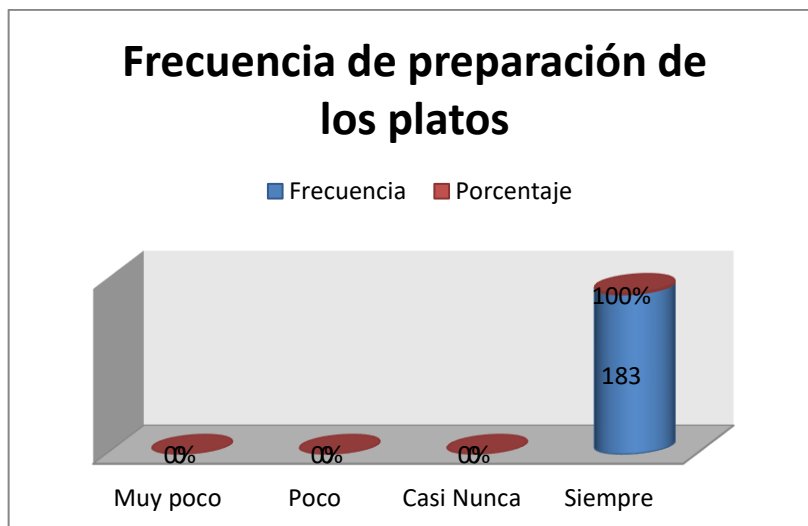


Gráfico 33 Frecuencia con que se preparan los platos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

La gastronomía del cantón Catamayo es muy variada, y aún se conservan algunos platos que se preparaban en la antigüedad, como se muestra en el Gráfico 32, los platos típicos se preparan siempre con el 100% en los hogares catamayenses, tanto para consumo diario como para la venta en fiestas religiosas, cívicas o comerciales.

15. ¿Para elaborar estos platos típicos que ingredientes utilizan?

La gastronomía de Catamayo cuenta con varios platos típicos que mencionaron las personas encuestadas, para lo cual se necesita saber los ingredientes utilizados en la preparación de dichos platos.

- ✓ Molloco: plátano maduro o verde, sal, maní, queso, mantequilla.
- ✓ Aucha de col: col, manteca de chanco, aliño.
- ✓ Arepa de maíz: 3 libras de harina de maíz blanco, 3 libras de chuno de achira, 1 libra de manteca de chanco, leche, azúcar, huevos.
- ✓ Sopa de purama: poroto tierno, quesillo, culantro.
- ✓ Aucha de zambo: zambo tierno, papa, choclo.

16. ¿Cómo se preparan los platos típicos?

Cada región del Ecuador tiene una manera diferente de preparar los diferentes platos típicos, en el cantón Catamayo las personas encuestadas indicaron como es la preparación de los alimentos de esta región.

- ✓ Molloco: En un recipiente se cocinan los guineos sin cáscara hasta que estén suaves. Luego escurrirlos y triturarlos hasta que se pierdan los granos gruesos. Después agregar mantequilla, sal, maní o queso al gusto.
- ✓ Aucha de col: En un recipiente a parte colocar la col y papa picada. En una olla agregar refrito y sofreír todo; luego poner un poco de agua y agregar la papa. Cuando la papa esté suave colocar la col y dejar unos minutos. Finalmente agregar maní licuado o queso y sal al gusto. Servir con arroz.
- ✓ Arepa de maíz: En un recipiente colocar y revolver la harina de maíz blanco, el chuno de achira, la manteca de chanco, la leche, el azúcar y los huevos. Cuando esté hecha una maza, hacer una guagua pequeña y poner al horno por 45 minutos. Cuando están doradas retirarlas y listo para el consumo.
- ✓ Sopa de purama: Hacer un refrito, luego agregar porto tierno. Cuando ya está suave agregar quesillo y culantro al gusto.
- ✓ Aucha de zambo: En un recipiente a parte se coloca el zambo y la papa picada en cuadritos. En una olla se agrega la cebolla, el comino y el aliño preparado, se sofríe todo; luego se pone un poco de agua y se agrega la papa. Cuando la papa esté suave se coloca el zambo y se deja unos minutos. Finalmente se agrega maní licuado o queso y sal al gusto. Servir como acompañante del arroz o yuca.

17. ¿Estos platos típicos se prepara cotidianamente o específicamente en alguna fiesta?

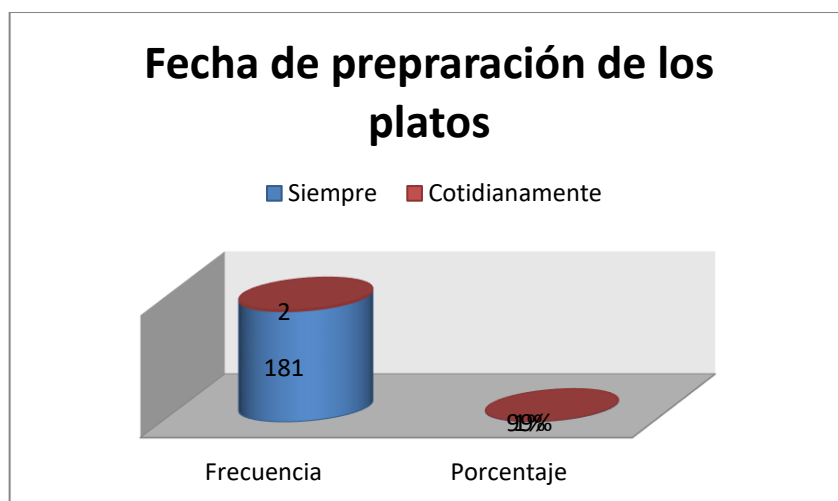


Gráfico 34 En qué fecha se preparan los platos.

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

En el Gráfico 33 se analiza la frecuencia con que se preparan los platos típicos del cantón Catamayo, además cabe recalcar que no hay una fecha específica de preparación. De acuerdo a los resultados de las encuestas el 99% de las personas prepara los alimentos

siempre, tanto en los hogares como en las fiestas y el 1% cotidianamente.

18. ¿Estos productos se preparan para el consumo o también para la venta?

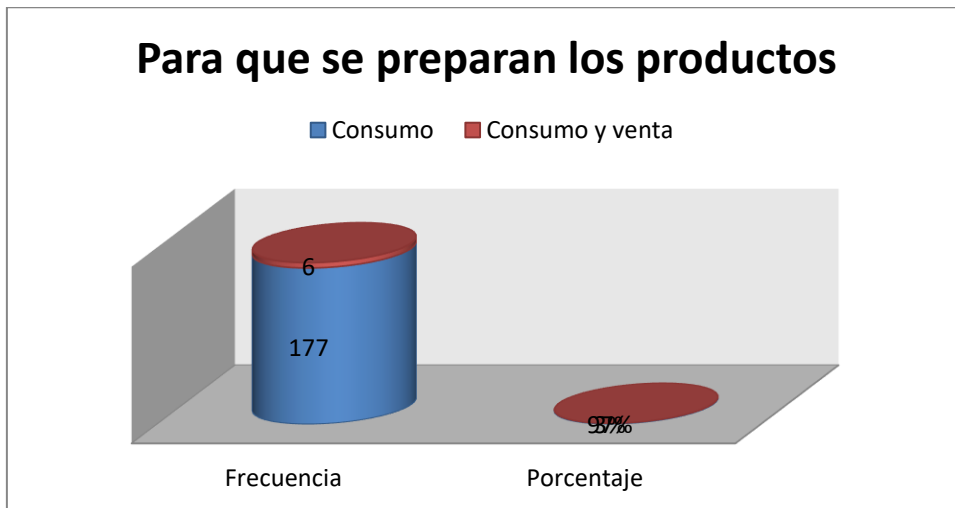


Gráfico 35 Para que se preparan estos productos

Fuente: Investigación de campo, 2016

Elaboración: Johanna Macas, 2016

Como se muestra en el análisis del Gráfico 34, el 97% de las personas del cantón Catamayo preparan los alimentos típicos para consumo diario y familiar, mientras que el 3% restante prepara dichos alimentos tanto para consumo diario como para la venta, entre los productos que venden están la arepa de maíz, bizcochuelos, roscones, y comida.

CAPITULO IV

- 4. ESTABLECER Y DISEÑAR UN INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES DE LA ZONA DELIMITADA.**

4.1. Formulación de programas y proyectos a partir del análisis de los productos

4.1.1. Identificación de programas y proyectos a partir del análisis de los productos.

INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRADICIONALES DE LOS CANTONES DE LOJA Y CATAMAYO

4.1.2. Plan de Negocio

4.1.2.1. Definición y generalidades del Plan de Negocio

El plan de Marketing según P. Kotler (2009) "es un documento escrito en el que se recogen los objetivos, las estrategias, los planes de acción relativos a los elementos de Marketing-Mix, que facilitarán y posibilitarán el cumplimiento de la estrategia dictada en el ambiente corporativo, año tras año, paso a paso".

Para el presente Plan de Marketing se analizará lo siguiente:

- ✓ Descripción del catálogo,
- ✓ Formulación del Plan de Marketing,
- ✓ Plan de Marketing,
- ✓ Plan de Operaciones,
- ✓ Plan Económico – Financiero.

4.1.3. Descripción del catálogo

La concepción del "negocio" según Fernández Lorenzo & Alfredo, (2012), tiene que ver con las ideas generales de lo que se quiere hacer, y esto es, para nuevos productos, mejorar productos o servicios, para apertura de nuevos segmentos de mercado y para dar nuevos usos a productos y servicios ya existentes.

En el caso actual, es la introducción de un nuevo producto que consiste en un catálogo de productos agrícolas y ganaderos primarios y platos típicos tradicionales de la zona del cantón de Loja y Catamayo, pertenecientes a la provincia de Loja, dicho catálogo estará disponible principalmente de forma online, y se imprimirán cierto número de ejemplares que serán distribuidos como "edición limitada".

Es imprescindible analizar de forma rápida ciertos aspectos que son importantes dentro de la descripción de la idea de concepción del "negocio", siendo estos:

- a) **Viabilidad técnica.-** que tiene que ver con la existencia de tecnologías que servirán para la elaboración del producto o servicio, en este caso del catálogo. En este caso, por ser una página web que tendrá vinculación principal con la página web de la alcaldía de Loja y Catamayo, será desarrollada en la plataforma “Jimdo”, donde se incluirán los contenidos correspondientes al catálogo.
- b) **Viabilidad económica.-** esta tiene que ver con la capacidad económica para financiar la producción del producto o servicio, el mismo que deberá considerar precios accesibles para los clientes a los cuales está dirigido. Para el catálogo, se pretende realizar muchos de los desembolsos para su elaboración y difusión mediante auspicios por parte de la alcaldía de Loja y Catamayo, así como con financiamiento por parte de la autora del estudio. No se consideran precios al público, debido a que este será una contribución a la cultura de la provincia de Loja y del Ecuador, por lo que no se considera lucro del proyecto.
- c) **Viabilidad comercial.-** este concepto tiene por objeto la satisfacción de la demanda existente pero de mejor manera que la competencia; la viabilidad comercial dependerá de qué es lo que el cliente desea adquirir, como de la competencia actual y el grado de innovación de la idea en cuestión que será el negocio. Para este caso, se analizó anteriormente en el estudio de mercado, donde se estableció la necesidad de los pobladores de la zona en que exista este tipo de compendios de acceso público, mismos que ayudarán a rescatar alimentos tradicionales que una zona tan rica como es la de Loja y Catamayo, pueden ofrecer a sus pobladores.

4.1.3.1. Descripción de productos agrícolas y platos típicos tradicionales de la zona que estarán en el catálogo

Como se mencionó en capítulos anteriores, la provincia de Loja es rica en productos agrícolas, debido a su clima tan diverso y propicio para la agricultura de diversos productos tanto verduras, como frutas, además de favorecer al turismo que viene atraído por la comida que incluye platos típicos elaborados con productos mismos de la zona.

Este catálogo online incluirá una sección donde se describirán todos los productos primarios, es decir, frutas, verduras y animales que se crían en la zona, en orden alfabético, juntamente con una descripción de cada uno de éstos, dicha descripción estará resumida en la siguiente tabla:

Tabla 23 Descripción de productos primarios

Nombre común		(imagen)
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	(imagen, mapa)
Loja-Catamayo		
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos		
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

De igual forma se incluirá los platos típicos de la zona, donde se describirá cada uno de la siguiente forma:

Tabla 24 Descripción de platos típicos de la zona

Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

Este catálogo podrá ser visto de forma online y permitirá al usuario imprimir los contenidos visitados, además éste catálogo permitirá la inclusión de otros platos típicos que posiblemente no se hayan incluido dentro del mismo.

Los productos que serán incluidos dentro del catálogo constarán de dos tipos: productos primarios, como son verduras, frutas, y animales de granja; productos elaborados, que son los platos típicos de la zona.

A continuación se enlistan los productos “primarios” que se cultivan en la zona:

Tabla 25 Lista de productos primarios de la zona

Nombre común	Nombre científico	Otros nombres locales	Usos gastronómicos
Maíz Serrano	Zea Mays	Morochillo, chuchuca	Se prepara mote, matambre, Humitas, tamales; se consume en choclo tierno, harina de maíz tostada, tortilla de maíz, canguil.
Maní	Arachis hypogaea		Se lo usa en algunos platos como la guatita, el molloco, el aucha, chicha de maní, etc. Además sirve para preparar el bocadillo.
Café	Cafetos (Coffea)		Se lo consume como bebida, o para la elaboración de postres y salsas.
Cacao	Theobroma cacao		El grano tiene una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugos y el grano transformado en chocolate tiene agradable sabor.
Fréjol Seda	Phaseolus lunatus	Poroto mantequilla, o chico	Se lo utiliza para preparar menestras y sopas.
Fréjol Chindo	Vigna radiata	Poroto	Se la consume en menestras y sopas.
Fréjol bola	Phaseolus	Poroto	Se lo prepara en menestras, sopas y ensaladas.
Fréjol firiguelo	Vigna unguiculata	Poroto	Se lo consume en menestras y sopas.
Fréjol palo	Cajanus cajan	Poroto	Se lo utiliza para consumirlo en menestras y sopas.
Fréjol negro	Phaseolus vulgaris “Black turtle”	Poroto adresado.	Se lo consume en menestras, en ensaladas con cebolla, sopas.
Fréjol chabelo	Phaseolus vulgaris	Poroto	Se lo consume en menestras, sopas y ensaladas
Fréjol serrano	Vigna sinensis	Poroto de chacra, poroto cholo	Se lo consume por lo general en menestras y sopas.
Arveja	Pisum sativum	Alverja	Se lo consume como harina de arveja en sopa, sopa de arveja con guineo y menestras.
Haba	Vicia faba		Se la consume en menestras, sopas, caldos de hueso.
Lenteja	Lens culinaris		Se la prepara en menestras, sopas, harina de lenteja.
Vainita	Etoje		Se lo consume en ensaladas, caldo de pollo, sopas.

Zarandaja	Lablab Purpureus		Se lo prepara en menestras y sopas.
Trigo	Triticum		Se lo consume en sopa, se preparan 3 tipos de harina, además sirve para elaborar pan.
Cebada	Hordeum vulgare		Se lo consume en machica de cebada con leche, sopa de arroz de cebada, coladas.
Zanahoria Blanca	Arracacia xanthorrhiza	Zanahoria	Se la consume en molo de zanahoria blanca con queso, sopas, frita, etc.
Zanahoria amarilla	Daucus carota	Zanahoria	Se la utiliza para realizar ensaladas, bebidas, jugos, caldo de pollo, sopas.
Remolacha	Beta vulgaris		Se la consume en ensaladas y jugos.
Meloco	Ullucus tuberosus		Se lo consume en ensaladas y sopas
Yuca	Manihot esculenta		Sirve para preparar locro de yuca con fréjol, sancocho, empanadas, además se la sirve como acompañante en la cecina, etc.
Papa	Solaunum tuberosum		Sirve para la preparación de sopas, ensaladas, puré, papas fritas, etc.
Papa china	Colocasia esculenta		Sirve en la preparación de caldo de pollo, sopas, se la come como yuca en acompañados.
Camote	Ipomoea batatas		Se lo prepara frito o cocinado; además se lo sirve para acompañar con las comidas como la fritada.
Guineo común	Musa Acuminata		Se lo utiliza en la preparación del Repe blanco.
Guineo	Musa x paradisiaca	Banano, orito.	Se lo consume en batidos con leche, acompañando a la sopa, ensaladas de frutas, cuando es verde se lo prepara en chifles.
Plátano	Musa cavendishii Lamb.		Cuando está verde se lo utiliza para preparar sopas, patacones, chifles, bolones; cuando ya madura se lo puede hacer frito o cocinado como acompañante.
Magüey	Agave L.	Penco, México	Se lo utiliza para extraer la sábila de su interior y producir la Miel de Mishque, que es medicinal.

Col de repollo	Brassica oleracea	Col	Se la prepara en sopa de col con papa, aucha, ensaladas.
Coliflor	Brassica oleracea botrytis		Se la utiliza para preparar ensaladas, caldos, etc.
Nabo	Brassica rapa		Se lo utiliza para preparar sopas.
Acelga	Beta vulgaris		Se la consume en sopa de acelga con papa.
Lechuga	Lactuca sativa		Se la consume en ensaladas.
Rábano	Raphanus sativus		Se la consume en ensaladas, y algunas personas hacen sopa con sus hojas.
Brócoli	Brassica oleracea italica		Se lo consume en ensalada, en caldo de pollo, se lo prepara en crema.
Cebolla paitaña	Allium cepa		Sirve para preparar refrito, ensaladas, y en los platos típicos.
Cebolla blanca	Allium fistulosum		Se utiliza para hacer refrito, en ensaladas, salsas, sopas, carnes.
Culantro	Coriandrum sativum	Cilantro	Se lo esparce en las sopas y ensaladas como condimento.
Perejil	Petroselinum crispum		Se lo consume para preparar caldos y ensaladas.
Orégano	Origanum vulgare		Se lo utiliza en la preparación de caldos, y cuando está seco se lo consume en carnes, (principalmente como condimento).
Apio	Apium graveolens		Es un ingrediente que se lo utiliza en ensaladas y sopas.
Ajo	Allium sativum		Se lo utiliza en las comidas para dar sabor.
Ají	Capsicum		Se lo prepara en salsas de ají.
Verdolaga	Portulaca oleracea		Antiguamente se la consumía en sopa, en aguas curativas.
Espinaca	Spinaca oleracea		Se la consume en sopas y ensaladas.
Conduran go	Marsdenia condurango		Se la utiliza para preparar en aguas medicinales.
Tabaco	Nicotiana tabacum		Se desconoce usos gastronómicos.
Jazmín	Jasminum		No posee propiedades gastronómicas, se hace en infusión.
Flor de tilo	Tilia		Sirve para la preparación de aguas aromáticas.
Sauco	Sambucus.		Sirve para prepararlo en infusiones.

Brevas	Ficus carica	Higo	Al fruto se lo prepara con miel y se lo sirve con una rodaja de queso, como postre. Con las hojas se prepara agua para los cólicos menstruales.
Cola de caballo	Equisetaceae	Caballero	Se preparan infusiones para uso medicinal.
Tomate de riñón	Lycopersicum Esculetum		Se lo consume en ensaladas, salsas, cremas; sirve para preparar algunos platos como la carne, pollo, pescado etc.
Tomate de árbol	Solanum betacea		Se lo prepara en jugos, batidos, se lo consume caliente para curar las amígdalas.
Papaya	Carica papaya		Se la utiliza para preparar jugos, ensalada de frutas, postres.
Babaco	Carica pentagona		Se lo consume en jugos, conservas, colada moradas, etc.
Tumbo	Passiflora tripartita	Badea	Se lo utiliza en aperitivos, se prepara frescos.
Luma	Pouteria lúcumá		Es una fruta que se la puede utilizar para elaborar postres, helados, cocteles, etc.
Jícama	Pachyrhizus erosus		Se la puede consumir como fruta o en jugo.
Níspero	Mespilus germanica		Se la consume como fruta y tiene un agradable sabor ácido.
Caña	Saccharum officinarum	Caña de azúcar.	Sirve para elaborar panela, azúcar, se hace guarapo y cuando se fermenta se convierte en licor, se la toma en jugo, se la consume como fruta para la sed.
Guaba	Inga feuilleei		Se consume como fruta, así como para preparar dulces.
Mango	Mangifera Indira		Es una fruta que se la consume en jugos, postres, ensalada de frutas, etc.
Manzana	Molus domestica		Es una fruta que se la puede consumir en postres, jugos, pulpa, ensalada de frutas, vinagre, etc.
Cidra	Citrus medica		Es una fruta que se la puede consumir en jugos, pasados en panela, dulces.
Pera	Pyrus Communis		Sirve para la elaboración de postres, mermeladas, ensalada de frutas, jugos.

Mandarina	Citrus reticulada		Es una fruta que se la consume en jugo, postres, pulpa, etc.
Naranja dulce	Citrus sinensis		Se la consume en jugos, ensaladas de frutas, come y bebe, además su hoja se la usa en aguas aromáticas.
Naranja agria	Citrus aurantium		Se la utiliza para realizar jugos, incluso como ingrediente en algunos caldos como de pollo, sancocho, etc.
Toronja	Citrus paradisi		Se la consume en jugos, mermeladas, etc.
Naranjilla	Solanum quitoense		Se la utiliza para preparar jugos, pulpas, postres como mousse, coladas, etc.
Maracuyá	Passiflora edulis		Esta fruta se consume en jugos y otras bebidas, helados, jaleas y una variedad de postres, además de coladas.
Guayaba	Psidium guajava		Esta fruta se consume en jugos, espumilla, dulces.
Sandía	Citrullus lanatus// Cucurbitaceae		Es una fruta que se consume como postre en ensalada de frutas, jugos, etc.
Aguacate	Persea americana		Se lo utiliza para la elaboración de ensaladas o acompañamiento en sopas.
Chirimoya	Annona cherimola		Es usada por su sabor dulce en la elaboración de postres, helado y bebida.
Granadilla	Pasiflora Ligularis		Se la utiliza para la elaboración de mermeladas, jaleas, pulpa, además se la consume como fruta.
Piña	Anana comosus L.		Se la utiliza en la elaboración de conversas, mermeladas, jugos, postres.
Uva	Vitis vinífera		Se lo consume en ensalada de frutas, se elabora vinos,
Limón dulce	Citrus limetta		Se lo consume como la naranja en fruta.
Limón agrio	Citrus		Se utiliza para hacer limonadas, aderezar alimentos, se lo consume en ensaladas, etc.
Lima	Citrus aurantifolia		Además de fruta se consume su flor para curar la toz.
Durazno	Prunus pérsica		Se la consume en jugos, pasados con miel, en almíbar, en ensalada de frutas.

Reina claudia	Prunus domestica subsp. italica		Se puede elaborar conservas, mermeladas, compotas.
Ciruela	Prunus domestica		Se la consume en ensalada de frutas, mermelada, etc.
Capulí	Prunus salicifolia		Es una fruta que se puede preparar mermeladas.
Fresa	Fragaria	Frutilla	Se la prepara en batidos con leche, frescos, jugos, mermeladas, etc.
Mora	Morus		Se la utiliza para preparar frescos, jugos, mermeladas.
Tuna	Opuntia ficus-indica		Se la consume como cualquier fruta.
Zapallo	Cucurbita maxima	Gunga, calabaza	Se lo utiliza para preparar locro de zapallo con choclo, coladas con leche, sopas, fanesca, dulce con panela.
Zambo	Curcubita ficifolia		Se lo prepara en sopas, fanesca, mermelada, coladas, con la pepa se prepara ají.
Zuquini	Cucurbita pepo (Zucchini)	Calabaza, Zapallín	Con él se prepara crema de zuquini y se hace ensaladas.
Zapote	Matisia cordata	Calabaza	Es una fruta dulce y sabrosa.
Achoccha	Cyclanthera pedata	Gunga, purama	Se la utiliza para preparar la fanesca, y en la antigüedad se preparaba aucha.
Pepino	Cucumis Sativus		Es utilizada para la preparación de ensaladas.
Pimiento	Cpsicum Annum		Se lo utiliza como condimento y para decoración de algunos platos, además se lo consume en ensaladas.
Toronjil	Melissa officinalis	Toronjil	Tiene propiedades medicinales y se la prepara en infusiones.
Menta	Mentha		Por lo general se la consume en aguas aromáticas.
Llantén	Plantago major		Se la prepara en aguas aromáticas.
Cedrón	Aloysia citriodora		Se lo utiliza para preparar aguas aromáticas.
Hierba Luisa	Cimbopongon citratus		Se utilizan sus hojas para preparar aguas aromáticas.
Manzanilla	Chamaemelum nobile		Se la utiliza para preparar aguas aromáticas.
Borraja	Borago officinalis		Se la consume en aguas aromáticas, es medicinal.

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Johanna Macas Mogrovejo

A continuación, se enlistan otros productos primarios que constarán en la página:

Tabla 26 Lista de otros productos primarios de la zona

Nombre común	Nombre científico	Otros nombres locales	Usos gastronómicos
Miel de abeja	Apis mellifera	Miel	Se la utiliza para endulzar aguas.
Gallina criolla	Gallus gallus	Gallina runa, pollo criollo	Se prepara caldo o aguado de gallina, seco de pollo, pollo hornado, pollo desmenuzado en ensaladas, arroz relleno, etc.
Chancho	Sus scrofa domesticus	Coche, porcino	Su carne sirve para preparar la cecina, sancocho, fritada, chanfaina, hornado, etc.
Vaca	Bos Taurus	Vaca	Su carne sirve para prepararla frita, en estofado. La leche se la sirve para el desayuno o preparar algunos postres.
Cuy	Cavia porcellus		Se lo prepara en estofado y asado.
Conejo	Oryctolagus cuniculus		Se lo prepara en estofado.
Pato	Anas platyrhynchos domesticus		Su carne se prepara en estofado.
Chivo	Capra aegagrus hircus		Se fabrica queso de chiva, chivo al huevo, seco de chivo.
Borrego	Ovis aries		Se lo prepara en seco, costillas asadas, etc.
Pescado	Pisces		Se lo prepara en seco o frito y se lo sirve con ensalada, yuca y arroz.
Trucha	Salmo trutta		Se la prepara frita y se la sirve con ensalada.
Tilapia	Oreochromis niloticus		Se lo prepara frito y se lo sirve con ensalada, patacones, arroz.

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Johanna Macas, 2016

A continuación se detallan los platos típicos levantados en el estudio que formarán parte del catálogo:

Tabla 27 Lista de platos típicos de la zona

Nombre del producto	Descripción
Chivo asado	Es una bebida típica del lugar.
Cuajadilla	Es una bebida, lo consumen como postre y se sirve con un poco de suero y miel.
Matambre, sango, suco, pollo pepiante, polla ronca.	Se lo prepara para el desayuno y se sirve con arroz y café.
Molo de zanahoria blanca	Se lo prepara para el desayuno con quesillo, queso o chicharrón y se lo sirve con una taza de café.
Caldo de gallina criolla	Es un plato típico que se lo come acompañado con yuca.
Repe blanco	Es una sopa típica de la provincia de Loja que se la puede servir con un poco de arroz.
Arveja con guineo	Es una sopa típica de la provincia de Loja que se la sirve acompañada de aguacate.
Fanesca	Es una sopa que se la prepara con algunos granos y pescado.
Chanfaina	Plato fuerte, consiste en entreverar la menudencia del chancho con el arroz. Y servirlo con ensalada, plátano, huevo o mote.
Sopa de arroz de cebada	Sopa de arroz de cebada con pata de chancho.
Crema de verduras	Crema de verduras que se sirve con canguil.
Horchata con lechuga	Es una bebida saludable del lugar.
Sancocho de pollo	Es como el sancocho de chancho que se lo prepara con guineo, yuca y en vez del chancho va el pollo.
Limonada con bicarbonato	Es una bebida que calma a sed.
Crema de zuquini	Es como sopa que se sirve con canguil.
Arepa de choclo	Es como una tortilla de choclo con queso.
Arepa de maíz	Son como panes pequeños y duros de un sabor agradable.
Molido de plátano	Se lo consume en los platos fuertes y se lo puede servir con carne al jugo, arroz, ensalada.
Sopa de Chuspas	Es una sopa antigua de fideo casero que se hace con harina de maíz y trigo, papa y frejol. Se sirve con bastante culantro.
Aucha de col	Plato fuerte antiguo, consiste en cocinar la col y la papa, se agrega maní licuado o queso y sal al gusto.
Aucha de nabo	Plato fuerte de antaño, consiste en cocinar el nabo y la papa y pueden ir acompañados con arroz o yuca.
Guisado de zambo	Sopa que se prepara con zambo, poroto tierno, papa, queso y sal al gusto.
Gelatina	Medicinal ya que se lo prepara con animales como: perro tierno, polla al poner, nervio de toro, pata de res y costilla de burro.
AjÍ de cuy	Plato típico del lugar, consiste en cuy asado y cocinado junto con la carne de res, chancho y pollo, que va acompañado con lechuga.

Arroz con longaniza	Plato fuerte, consiste en un arroz relleno con longaniza, arveja y zanahoria, puede ir acompañado de una ensalada.
Miel de mishqui	Es parecido a la miel de panela pero su sabor es más concentrado.
Molloco	Se lo consume en el desayuno; es de plátano con maní o queso y puede ir acompañado de huevo frito y una taza de café.
Cueros con yuca	Es un aperitivo entre comidas, consta de cuero de chanco con yuca.
Tripas asadas	Es un aperitivo que consta de tripas asadas, acompañadas de guineo y ensalada de tomate con cebolla.
Cecina	Plato fuerte que consta de carne de chanco, acompañada con yuca o mote, cebolla curtida y una porción de arroz.
Miel con quesillo	Postre que consta de miel y quesillo en cuadros.
Tamal	Plato típico que consta de maíz molido cocinado, relleno ya sea de carne de chanco, pollo o quesillo, zanahoria amarilla, arveja. Se lo sirve con ají de pepa.
Humita	Plato típico que consta de choclo molido relleno con queso.
Ají de pepa de zambo	Es un ají de color verde con un sabor único.
Dulce de leche	Mangar típico de las familias lojanas.
Locro de zapallo	Es una sopa que se prepara con zapallo, choclo, papa, poroto, quesillo y culantro.
Espumilla	Es un postre que se lo puede servir con una fresa, coco rallado.
Higos pasados con miel	Es un postre que se lo sirve con queso.

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

4.1.4. Formulación del Plan de Acción

En los últimos años se ha incrementado exponencialmente la apertura de medios electrónicos para la difusión de información, llegando a ser el medio de comunicación e información con más impacto y de mayor acogida a nivel mundial.

Dentro del capítulo anterior, se detalló el mercado objetivo al cual va dirigido este catálogo, y es en sí toda la población de la zona, así como cibernautas no solamente ecuatorianos sino de diferentes países que decidan navegar y obtener información referente a productos tradicionales y platos típicos del cantón Loja y Catamayo, no existiendo límite de edad, ni profesión, ni sexo, ni lugar geográfico.

Actualmente no existen páginas web donde se pueda obtener en compendio toda la información que contendrá este catálogo, la información está dispersa y en algunos casos para lo referente a platos típicos, está descrita con otro tipo de forma de preparación que ya no es la tradicional de la provincia de Loja.

Mucha información puede ser facilitada por el Municipio de Loja, pero como se explicó antes, ésta, no es completa ni está contenida dentro de un mismo documento.

Por la observación de campo, se pudo notar mucho interés por parte de los pobladores de la zona en cuanto a que estos productos fuesen rescatados y puestos a disposición como una manera de impulsar no solo el turismo en estos cantones, sino que las mismas familias lojanas vuelvan a deleitarse con platos típicos y productos tradicionales que tienen un gran contenido nutricional, como cultural.

Para la formulación del Plan de acción, se analizará:

- Plan de Marketing
- Plan de Operaciones
- Plan de Organización y RR.HH.
- Plan Económico – Financiero

4.1.4.1. Plan de marketing

Según Rafaél Muñiz, el Plan de marketing es “la herramienta básica de gestión que debe utilizar toda empresa orientada al mercado que quiera ser competitiva. En su puesta en marcha quedarán fijadas las diferentes actuaciones que deben realizarse en el área del marketing, para alcanzar los objetivos marcados. Este no se puede considerar de forma aislada dentro de la compañía, sino totalmente coordinado y congruente con el plan estratégico, siendo necesario realizar las correspondientes adaptaciones con respecto al plan general de la empresa, ya que es la única manera de dar respuesta válida a las necesidades y temas planteados.”

Para el diseño del plan de marketing se describirán los siguientes aspectos así como las estrategias dentro de cada uno de ellos:

- Producto,
- Precio,
- Promoción, y
- Plaza y distribución.

4.1.4.2. Producto

Según Bravo H. (2009) conoce como “producto” o “servicio” a “un conjunto de atributos tangibles e intangibles que satisfacen al consumidor y se recibe a cambio dinero o alguna otra unidad de valor.

Los atributos tangibles abarcan las características físicas, como el color o dulzura, y los intangibles, como estar más saludable u obtener mayores ingresos.”

Sobre lo anterior, el catálogo de productos agrícolas y ganaderos primarios tradicionales y platos típicos del cantón de Loja y Catamayo, será un documento vista online, el que estará desarrollado en una página web con vinculación a la página web del Concejo Provincial de Loja, así como de la Municipalidad de Loja.

Estará diseñado en varias pestañas, donde el usuario podrá escoger si desea visualizar los productos primarios, a manera de “lista”, distinguidos entre frutas, verduras, hierbas aromáticas y animales de granja destinados para el consumo; cada uno de estos, el visitante podrá desplegar las características de cada uno de ellos, así como sus usos, entre otros aspectos que ya fueron descritos en la Imagen 1. En otra pestaña, el usuario podrá visualizar de igual forma a manera de “lista”, la lista de platos típicos de los cantones Loja y Catamayo, así como su preparación, ingredientes, etc.

Este catálogo incluirá fotografías de cada producto ayudando a dar una mayor captación al usuario, haciéndola muy visual, atractiva y de fácil navegación.



Ilustración 1 Platos típicos de Loja
Fuente y elaboración: Johanna Macas, 2016



Ilustración 2 Productos agrícolas y ganaderos de Loja
Fuente y elaboración: Johanna Macas, 2016

El documento impreso será el que se presenta a continuación, describiéndoselo brevemente de la siguiente manera:



Ilustración 3 Catálogo de productos
Fuente: Johanna Macas, 2016

4.1.4.2.1. Estrategias del producto

Como estrategias para el producto, se establecieron las siguientes:

- ✓ Se definirá la marca y slogan del producto de la siguiente manera: “LOJA Y CATAMAYO, GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN” y su logo será el siguiente:

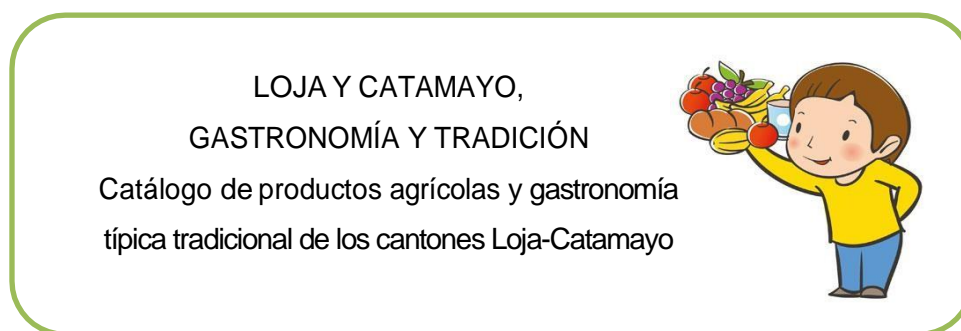


Ilustración 4 Logo del catálogo

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

- ✓ El diseño de la página web, así como del contenido del catálogo llevará colores en tonalidades verde, para resaltar los productos y hacerlos vistosos y saludables.
- ✓ El acceso a cada producto se lo realizará a partir de la lista de productos primarios y procesados, haciéndolo más fácil para el usuario.
- ✓ Se ubicará un acceso para impresión del catálogo, tanto para todo el contenido, como para productos seleccionados por el usuario.
- ✓ Se complementará la página web del catálogo con un buscador para agilizar la exploración del usuario.
- ✓ El catálogo se actualizará constantemente ya sea con contenidos como con fotografías.

4.1.4.2.2. Precio

Según la revista online “Comunicando va”, el precio es “el valor monetario por el que se estima una cosa”.

De igual forma, en la misma revista, indica que las características principales del precio es el elemento para comparar y posicionar cierto producto o servicio.

No se pretende que este catálogo sea comercializado, más bien se considera al mismo como un aporte cultural para la población lojana, así como de los ecuatorianos por ser parte de un todo.

4.1.4.2.3. Promoción

La promoción es una mezcla de comunicación comercial, que consiste en dar incentivos a corto plazo, a consumidores, miembros del canal de distribución o a equipos de ventas que buscan incrementar la compra o venta de un producto o servicio.

Los objetivos de promoción están asociados generalmente con resultados sobre aumentar las ventas en el corto plazo, ayudar a aumentar la participación del mercado en el largo plazo, romper la lealtad de clientes de la competencia, entre otros.

En el caso netamente del catálogo, lo que se espera es que más personas consuman productos primarios que se cultivan o se crían en la zona, así como platos típicos de los cantones en cuestión, rescatando tradiciones y haciendo más sana la alimentación, es así, que para la promoción del catálogo, se pretende iniciar con las siguientes estrategias:

- ✓ Impresión de 200 ejemplares de catálogos para ser sorteados en diferentes ferias promovidas por la municipalidad.



Ilustración: 5 Feria de dulces lojanos en la ciudad de Loja

Fuente: (Lila Arias, 2014)

- ✓ Los ejemplares del catálogo contendrán:
 - Portada

- Índice de productos primarios
 - Índice de platos típicos
 - Presentación del catálogo
 - Introducción del catálogo
 - Generalidades de la zona de Loja y Catamayo
 - Descripción de productos primarios
 - Descripción de platos típicos
- ✓ Ubicar en ciertos lugares populares como parques y plazas gigantografías con información del catálogo.



Ilustración 6 Modelo de gigantografías publicitaria
 Elaborado por: Johanna Macas, 2016

4.1.4.2.4. Plaza y distribución

Dentro del concepto de plaza y distribución, se establece lo que es el lugar donde se ubicará el negocio, así como los canales de distribución.

Para que este elemento del marketing tenga resultados exitosos, es necesario enfocarse en asuntos como conveniencia, número de puntos de venta, distribución directa en comparación con la indirecta, ubicación y programación.

El Catálogo, por ser un producto intangible, y por estar ubicado en el ciberespacio no se puede hablar de distribución, pero si de una plaza o ubicación, la misma que tendrá una dirección web fácil de acceso, con vínculos interactivos que faciliten la consulta.

Se pretenden implementar las siguientes estrategias para la plaza y distribución del catálogo:

- ✓ Negociación con la Alcaldía de los cantones de Loja y Catamayo para la inclusión en la página web de la alcaldía un acceso al catálogo.
- ✓ Inclusión de un stand en los eventos culturales promovidos por las alcaldías, principalmente en los que se llevan a cabo los fines de semana, para la difusión del catálogo, principalmente en la “Feria Agroecológica y Orgánica” que se lleva a cabo el último domingo de cada mes.
- ✓ Se iniciará con talleres auspiciados por la alcaldía de Loja y Catamayo la capacitación a productores sobre la calidad y la atención al cliente, dichas capacitaciones tendrán lugar en el auditorio de la alcaldía.



Ilustración 7 Ferias libres de Loja

Fuente: (La Hora Nacional, 2016)



Ilustración 8 Ferias libres de Loja

Fuente: (Municipalidad de Loja, 2015)

4.1.5. Plan de Operaciones

Lo relacionado con las operaciones, tiene que ver con todo el proceso que conlleva la elaboración del producto o servicio.

Para el caso del catálogo, éste será diseñado dentro de una página web el mismo que será financiado por parte de la investigadora y será entregado como aporte cultural a la municipalidad de Loja y Catamayo para uso abierto al público, donde se ingresará la descripción de cada producto primario con su respectiva definición, etimología, entre otros aspectos, así como la fotografía de éste, de igual forma, para lo que son platos típicos, se incluirá el uso de dicho plato, la receta y su respectiva fotografía.

Este catálogo será actualizado una vez al año, procurando que éste contenga la información propia de la zona, así como los diseños y gráficos de productos y platos típicos.

a) Capacitación a productores y dueños de restaurantes

Una de las estrategias para difusión del catálogo es la capacitación a productores y dueños de restaurantes de la zona, a fin de rescatar la riqueza culinaria que desde hace muchos años atrás se venía realizando.

Para la realización de las capacitaciones, se pretende negociar con la Alcaldía del cantón a fin de contar con los espacios para recibir a los productores y dueños de restaurantes, como es el auditorio.

Este lugar cuenta con las herramientas precisas para proyectar tanto imágenes del catálogo como presentaciones que serán acopladas para dar realce y hacer llamativo al tema cultural que se quiere rescatar.

Serán convocados los asistentes a través de radio local a las capacitaciones, y serán invitados personalmente, los miembros de las Juntas Parroquiales, quienes serán los encargados de convocar a más ciudadanos a que asistan a estos eventos.

Luego de la presentación se entregarán a representantes de las parroquias así como de la Alcaldía un Catálogo impreso para consulta del mismo.

Estas capacitaciones se pretende se las realicen bajo el auspicio de la Alcaldía de los cantones de Loja y Catamayo, para así lograr integrar y contar con el respaldo de ésta.

b) Promoción en radio

La promoción del Catálogo online así como de las capacitaciones que se realizarán y de la participación en ferias, se las realizará a través del alquiler de espacios en radio local.

Para esto, se acudirá a las radios más escuchadas en el cantón de Loja y Catamayo y serán transmitidos en horarios de mayor audiencia. Los horarios propuestos son: de las 7:00, 10:00, 13:00, 16:00 y 19:00, igualmente los días que serán publicados serán los lunes, miércoles, sábados y domingos.

c) Ferias locales

La participación en ferias para promoción del Catálogo, será auspiciado por la Alcaldía, donde luego de negociar con ellos se incluirá en cada feria un stand apropiado para la difusión. Este stand contará con afiches, gigantografía y los catálogos impresos que serán sorteados a asistentes en las ferias.

El stand será equipado con una carpa que será adquirida para este fin, así como de una mesa y dos sillas para los expositores.

4.1.6. Plan de organización y RRHH.

El catálogo será elaborado por la autora del presente proyecto, quien a su vez será la encargada de la contratación de un técnico que elabore la página web y contratará el sitio web para la página correspondiente al catálogo.

Las capacitaciones serán dadas por la autora del proyecto conjuntamente con personal de la Dirección de Turismo de la Alcaldía de Loja y Catamayo.

4.1.7. Plan económico – financiero

Por ser un producto netamente sin fines de lucro, únicamente se desglosarán los gastos y costos del catálogo, debido a que es hasta cierto punto difícil de calcular el aporte cultural que éste entregará para uso de la ciudadanía.

Tabla 28 Gastos de operación

GASTOS DE OPERACIÓN	
Elaboración de la página web (por concepto de contratación de Diseñador de páginas Web)	200,00
Inscripción y pago de página web en un servidor por 5 años	100,00
Mano de obra directa	3.000,000
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	3.300,00

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

Tabla 29 Gatos de promoción

GASTOS DE PROMOCIÓN	
Elaboración de 200 ejemplares del catálogo primer lanzamiento	1.200,00
Compra de una carpa para stand	300,00
Compra de muebles para stand	150,00
Elaboración de 1000 folletos para capacitación de agricultores, productores y restaurantes de la zona	1.500,00
Alquiler de un espacio de radio para difusión del catálogo e invitación a capacitaciones	900,00
TOTAL GASTOS DE PROMOCIÓN	4.050,00

Elaborado por: Johanna Macas, 2016

4.1.8. Elaboración de las fichas de los productos típicos tradicionales.



Ficha de Productos Primarios

A continuación se presentan las fichas de los productos primarios que serán parte del catálogo de productos, esta a su vez, constará de la siguiente información:

- ✓ Nombre común del producto,
- ✓ Nombre científico del producto,
- ✓ Otros nombres locales, si es el caso,
- ✓ Ancestralidad
- ✓ Forma de obtención
- ✓ Descripción del producto
- ✓ Zona de producción: parroquia y época de cosecha
- ✓ Calendario agrofestivo, si fuere el caso

- ✓ Usos gastronómicos
- ✓ Propiedades, y
- ✓ Variedades y estado de conservación.

Tabla 30 Maíz Serrano

Nombre común	Maíz Serrano	
Nombre científico	Zea Mays	
Otros nombres locales	Morochillo, chuchuca	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que puede alcanzar casi los 2m de altura, es de grano grande, puede ser de color blanco y amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, Santiago, Chantaco, Gualiel, Jimbilla, San Lucas, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, El Cisne, Guayquichuma, Catamayo.	En periodo de lluvias se lo siembra de septiembre a noviembre y se lo cosecha después de 4 meses; y donde hay valles cálidos se lo siembra de enero a marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se prepara mote, matambre, humas, tamales; se consume en choclo tierno, harina de maíz tostada, tortilla de maíz, canguil.	
Propiedades	Es un cereal que tiene varias propiedades nutricionales.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz Serrano	El momento de la siembra depende del clima.	Común ya que se lo cultiva con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 31 Maní

Nombre común	Maní	
Nombre científico	Arachis hypogaea	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Su fruto se desarrolla bajo la tierra y está cubierto por una cascara de color pardo que tiene varias constricciones que separan las semillas; la semilla se encuentra envuelta por una piel de color rojizo oscuro.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Catamayo, El Tambo, Guayquichuma.	Se puede sembrar cada 3 veces al año.	

Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo usa en algunos platos como la guatita, el molloco, el aucha, chicha de maní, etc. Además sirve para preparar el bocadillo.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que tiene varias propiedades benéficas para la salud como el funcionamiento del cerebro, cardiovascular, mejora la digestión, reduce el colesterol, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Maní	Crece en pequeñas vainas bajo la tierra. Proporciona un gran aporte calórico.	Común ya que se lo encuentra con facilidad.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 32 Café

Nombre común	Café	
Nombre científico	Cafetos (Coffea)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El café es un árbol pequeño, los frutos son carnosos, rojos o púrpuras. El grano del café es la semilla de la planta.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Malacatos, Vilcabamba, Catamayo, Guayquichuma.	Se lo siembra en toda la época del año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume como bebida.	
Propiedades	El café bien cargado suele tener efectos de reducir el sueño.	
Variedades y estado de conservación		
Café	Tiene varios beneficios por su alto contenido en antioxidantes.	Común ya que se lo encuentra con facilidad para el consumo.


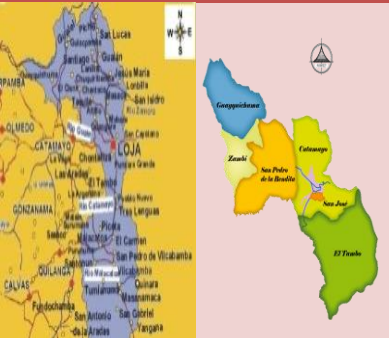
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 33 Cacao

Nombre común	Cacao	
Nombre científico	Theobroma cacao	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol de origen tropical, tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso de forma alargada, aparece en la copa de sus árboles y debajo de sus ramas; puede ser de color amarillo, blanco, verde o rojo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Guayquichuma	Las cosechas se realizan dos veces al año en los periodos de marzo-junio y octubre-febrero.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	El grano tiene una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugos y el grano transformado en chocolate tiene agradable sabor.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales y aporta propiedades energéticas.	
Varietades y estado de conservación		
Cacao	Tiene un agradable aroma.	Rara ya que solo en la parroquia Guayquichuma del cantón Catamayo se lo siembra.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 34 Fréjol Seda

Nombre común	Fréjol Seda	
Nombre científico	Phaseolus lunatus	
Otros nombres locales	Poroto mantequilla, o chico	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es de color amarillo y alargado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Catamayo, El Cisne, Gualiel, Jimbilla.	En el clima frío se lo siembra en los meses de noviembre a diciembre y se lo cosecha para los meses de junio a julio. En climas cálidos se siembra en octubre-noviembre y se demora en cosechar 2 meses aproximadamente.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se lo utiliza para preparar menestras y sopas.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana gracias a su alto contenido en proteínas y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Seda	Tiene un agradable sabor.	Común ya que se lo encuentra con facilidad en los mercados.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 35 Fréjol Chindo

Nombre común	Fréjol Chindo	
Nombre científico	Vigna radiata	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una planta con flores amarillas, sus frutos son pequeños y de forma redonda.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara	Se lo siembra en el mes de marzo y se lo cosecha de 3 a 4 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en menestras y sopas.	
Propiedades	Tiene algo contenido en nutrientes y su sabor es muy delicioso.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Chindo	Se los consume en pocas cantidades.	Rara ya que no se lo encuentra con facilidad ya que se lo produce en la parroquia Yangana del cantón Loja.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 36 Fréjol Bola

Nombre común	Fréjol bola	
Nombre científico	Phaseolus	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene forma de bola, es de color blanco o amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de la Bendita, Catamayo, El Cisne, Jimbilla.	En el clima frío se lo siembra en el mes de octubre y se lo cosecha después de 4 meses, que sería el mes de febrero.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en menestras, sopas y ensaladas.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que tiene un alto contenido en proteínas y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Bola	Se lo incluye en la cocina mexicana.	Común ya que se lo encuentra con facilidad para el consumo.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 37 Fréjol Firiguelo

Nombre común	Fréjol firiguelo	
Nombre científico	Vigna unguiculata	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es de color terracota y forma romboide.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Trapichillo, Malacatos.	Se lo siembra en el mes de marzo y demora su cosecha de 3 a 4 meses. Se lo siembra dos veces al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en menestras y sopas.	
Propiedades	Tiene un agradable sabor y posee proteínas buenas para la dieta diaria.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Firiguelo	Aporta al organismo con carbohidratos, vitaminas y minerales.	Común ya que se lo encuentra en el mercado con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 38 Fréjol Palo

Nombre común	Fréjol palo	
Nombre científico	Cajanus cajan	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es como un arbolito y mide aproximadamente de 1-3 m de altura. El fruto tiene lanas alrededor, es redondo, de color amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Catamayo, Trapichillo, Loja.	Se lo siembra el año corrido cuando hay sistema de riego.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para consumirlo en menestras y sopas.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana gracias a su alto contenido en proteínas y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Palo	Contiene entre 10 y 17% de proteína, es un grano muy utilizado en la cocina.	Raro ya que se está perdiendo la costumbre de sembrarlo y no se lo encuentra con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 39 Fréjol Negro

Nombre común	Fréjol negro	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris "Black turtle"	
Otros nombres locales	Poroto adresado.	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	El fréjol es mediano, de color negro y ovalado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Vilcabamba.	Se siembra en los meses de marzo-abril y para cosecharlo demora de 3 a 4 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en menestras, en ensaladas con cebolla, sopas.	
Propiedades	Tiene un contenido alto en proteínas y tiene un agradable sabor	
Variedades y estado de conservación		
Fréjol Negro	Tiene un alto contenido en	Raro ya que no se siembra

	vitaminas, minerales, proteínas, fibra.	con frecuencia y es difícil encontrarlo en el mercado.
--	---	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 40 Fréjol chabelo rojo

Nombre común	Fréjol chabelo rojo	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Crece como arbolito y con poca guía. Es alargado y de color rojo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
El Cisne, Loja, Chuquiribamba, Taquil, Jimbilla.	Se lo siembra en marzo y se lo cosecha en 3 meses. Se lo siembra de 2 a 3 veces al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en menestras, sopas y ensaladas.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana gracias a su alto contenido en proteínas y fibra.	
Varietades y estado de conservación		
Fréjol chavelo rojo	Es delicado para sembrar.	Común ya que es fácil encontrarlo en el mercado.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 41 Fréjol serrano

Nombre común	Fréjol serrano	
Nombre científico	Vigna sinensis	
Otros nombres locales	Poroto de chacra, poroto cholo	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	Tiene corteza gruesa, es grande, rayado. La planta es grande y se va guiando hasta la punta del maíz.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja, Chuquiribamba, Taquil, Jimbilla, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba.	Se lo siembra junto con el maíz, en octubre y se lo cosecha en 6 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume por lo general en menestras y sopas.	
Propiedades	Tiene un agradable sabor.	
Varietades y estado de conservación		

Fréjol Serrano	Es bajo en grasas y tiene un alto contenido en fibras.	Común ya que se lo siembra en algunas parroquias del cantón Loja.
-----------------------	--	---

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 42 Arveja

Nombre común	Arveja	
Nombre científico	Pisum sativum	
Otros nombres locales	Alverja	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta de arveja es trepadora, son legumbres oblongas o cilíndricas de color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, Jimbilla, Vilcabamba, San Lucas, Loja.	En el clima cálido se lo siembra en los meses de enero a marzo, y se cosecha de 3 a 4 meses. En los climas fríos se siembra en mayo y demora 4 meses para cosecharlos.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume como harina de arveja en sopa, sopa de arveja con guineo y menestras.	
Propiedades	Es rica en fibra, contiene proteínas, es baja en grasa.	
Varietades y estado de conservación		
Arveja	Gracias a la fibra evita el estreñimiento, tiene poder antioxidante.	Común ya que a este grano se lo cultiva con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 43 Haba

Nombre común	Haba	
Nombre científico	Vicia faba	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta trepadora; su fruto es una legumbre que posee una vaina alargada, de color verde y está cubierta por una corteza gruesa.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, Gualiel, Jimbilla, San Lucas, Loja.	Se la siembra en el mes de mayo y se la cosecha después de 4 meses.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se la consume en menestras, sopas, caldos de hueso.	
Propiedades	Son ricas en proteínas vegetales, carbohidratos y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Haba	Son ricas en proteína vegetal, poseen hidratos de carbono.	Común ya que se la siembra siempre y es fácil de encontrarla en el mercado para el consumo humano.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 44 Lenteja

Nombre común	Lenteja	
Nombre científico	Lens culinaris	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta es pequeña y carga solo en la punta; cuando esta lista para la cosecha se hace amarilla. El fruto es pequeño con 2 o 3 semillas, tienen forma de disco.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Santiago, Loja.	Se siembra en el mes de agosto y su cosecha demora 4 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la prepara en menestras, sopas, harina de lenteja.	
Propiedades	Aporta con energía, contiene fibra, ayuda a disminuir los niveles de glucosa en la sangre.	
Variedades y estado de conservación		
Lenteja	Contiene varias propiedades, ayuda en el funcionamiento de los músculos, etc.	Común ya que se la consume en gran cantidad.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 45 Vainita

Nombre común	Vainita	
Nombre científico	Etoje	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son vainas aplanadas y alargadas de color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Santiago, Loja, Chuquiribamba, San Lucas.	Se la siembra todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en ensaladas, caldo de pollo, sopas.	
Propiedades	Contienen fibra, minerales, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Vainita	Las propiedades de la vainita son variadas y nos ayudan a conservar una buena calidad de vida.	Común ya que se la encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 46 Zarandaja

Nombre común	Zarandaja	
Nombre científico	Lablab Purpureus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una planta trepadora que mide 6 m de largo. El grano es ovalado con una raya blanca en medio.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Loja, Catamayo.	Se la siembra el año corrido.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en menestras y sopas.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que tiene fibra y proteínas.	
Variedades y estado de conservación		
Zarandaja	Tiene un elevado contenido en fibra.	Común ya que se siembra con frecuencia.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 47 Trigo

Nombre común	Trigo	
Nombre científico	Triticum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es un cereal de color amarillo, su grano es de forma alargada.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, San Pedro de Vilcabamba, San Lucas, Jimbilla, Loja, Chuquiribamba, Taquil.	Se prepara la tierra en el mes de enero y se siembra en mayo, su cosecha es a los 6 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en sopa, se preparan 3 tipos de harina, además sirve para elaborar pan.	
Propiedades	Es rico en sales minerales, vitaminas, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Trigo	Es rico en fibras, previene el estreñimiento y ayuda a combatir el cáncer de colon.	Común ya que se lo siembra en la actualidad y se lo consume en gran cantidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 48 Cebada

Nombre común	Cebada	
Nombre científico	Hordeum vulgare	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Su grano es de forma alargada y tiene espigas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, San Pedro de Vilcabamba, San Lucas, Santiago, Jimbilla, Loja, Chuquiribamba, Taquil.	Se lo siembra en los meses de enero a mayo y se lo cosecha cada 6 meses. Se lo siembra 2 veces al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en machica de cebada con leche, sopa de arroz de cebada, coladas.	
Propiedades	Tiene varias propiedades entre ellas es diurética, digestiva, antiinflamatoria, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Cebada	Es un cereal dotado de fibra que reduce la	Común ya que es fácil conseguirla.

	absorción de colesterol.	
--	--------------------------	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 49 Zanahoria Blanca

Nombre común	Zanahoria Blanca	
Nombre científico	Arracacia xanthorrhiza	
Otros nombres locales	Zanahoria	
Ancestralidad	Época preincaica	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea, se consume la raíz que es de color blanco y es gruesa.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Jimbilla, Chantaco, Loja, Chuquiribamba.	Su periodo de cosecha varía de 10 a 14 meses de acuerdo con la altitud del lugar de cosecha.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en molo de zanahoria blanca con queso, sopas, frita, etc.	
Propiedades	Tiene alto contenido de calcio y cantidades importantes de fosforo, hierro, vitaminas, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Zanahoria Blanca	Este cultivo, ha sido recomendado para la dieta de niños, ancianos y enfermos.	Común ya que se siembra con frecuencia y se la encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 50 Zanahoria Amarilla

Nombre común	Zanahoria amarilla	
Nombre científico	Daucus carota	
Otros nombres locales	Zanahoria	
Ancestralidad	Prehispano no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene forma cónica alargada, es de color naranja. La planta es larga, grande y como ramas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimbilla, Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Se la siembra en cualquier tiempo y se la cosecha de 3 a 4 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para realizar ensaladas, bebidas, jugos, caldo de pollo, sopas.	
Propiedades	Contiene vitaminas, minerales, fósforo, etc.	
Variedades y estado de conservación		

Zanahoria amarilla	Contiene vitamina A y algunos minerales buenos para el ser humano.	Común ya que se la encuentra en los mercados con facilidad.
---------------------------	--	---

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 51 Remolacha

Nombre común	Remolacha	
Nombre científico	Beta vulgaris	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es de forma redonda o globosa color rojo oscuro y la fruta es dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimquilla)-Catamayo	Su siembra es en cualquier tiempo y se su cosecha demora de 2 a 3 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en ensaladas y jugos.	
Propiedades	La remolacha es rica en hierro, es anticancerígena, proporciona mucha energía, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Remolacha	La remolacha es rica en azúcar y sus hojas son comestibles ya que tienen un sabor semejante a las espinacas.	Común ya que es fácil de encontrarla.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 52 Melloco

Nombre común	Melloco	
Nombre científico	Ullucus tuberosus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta es verde y la hoja es babosa. Los frutos son largos con manchas rojas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Taquil (Cera), Gualel, Santiago, San Lucas, Chuquiribamba, Loja (Zalapa).	Se lo siembra junto con el maíz en los meses de octubre-noviembre y se lo cosecha en 7 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en ensaladas y sopas.	

Propiedades	Tiene propiedades medicinales que son ideales para las úlceras gástricas.	
Varietades y estado de conservación		
Melloco	Tiene propiedades cicatrizantes internas, mejora las lesiones en la piel ocasionadas por el acné.	Común ya que la siembra siempre.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 53 Yuca

Nombre común	Yuca	
Nombre científico	Manihot esculenta	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que puede alcanzar los dos metros de altura. Su fruto está cubierto por una corteza de color marrón oscuro y de aspecto leñoso, y su parte interna es de color blanca.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Malacatos, Jimbilla, Catamayo, Loja (Zalapa).	En los climas cálidos se la siembra en el mes de diciembre y se la cosecha aproximadamente en 7 meses. En clima frío se la siembra en marzo y se la cosecha en 7 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para preparar locro de yuca con fréjol, sancocho, empanadas, además se la sirve como acompañante en la cecina, etc.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana.	
Varietades y estado de conservación		
Yuca	Es rica en hidratos de carbono y azúcares.	Común ya que se la siembra con frecuencia.


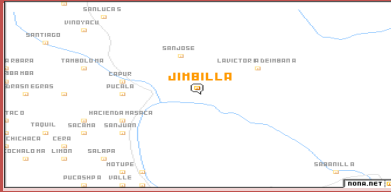
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 54 Papa

Nombre común	Papa	
Nombre científico	Solaunum tuberosum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su forma es casi redonda u ovoide su fruto es semiduro y la corteza es de color café claro.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja, Santiago, Gualel, Jimbilla, San Lucas, San Pedro de Vilcabamba	Se la siembra en el mes de mayo y se la cosecha en el mes de noviembre	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para la preparación de sopas, ensaladas, puré, papas fritas, etc.	
Propiedades	La cáscara de la papa tiene varios beneficios como ayuda a la digestión, sirve como tratamiento para eliminar los cálculos renales.	
Variedades y estado de conservación		
Papa	La papa proporciona una fuente esencial de combustible y energía al organismo.	Común ya que se siembra con frecuencia y se la encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016


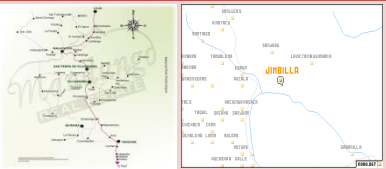
Tabla 55 Papa china

Nombre común	Papa china	
Nombre científico	Colocasia esculenta	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta con un tubérculo subterráneo. El fruto tiene forma redonda u oblonga.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Jimbilla, Loja, Chuquiribamba, Taquil.	Se la siembra en cualquier época del año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve en la preparación de caldo de pollo, sopas, se la come como yuca en acompañados.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que aporta con calorías al cuerpo.	
Variedades y estado de conservación		

Papa china	La papa china tiene un alto contenido en almidón.	Común ya que se la cultiva siempre.
-------------------	---	-------------------------------------



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 56 Camote

Nombre común	Camote	
Nombre científico	Ipomoea batatas	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El fruto es alargado, hay de dos colores, rosado y blanco.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Jimbilla, San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Loja, Catamayo.	Se lo siembra en enero y se lo cosecha en 6 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara frito o cocinado; además se lo sirve para acompañar con las comidas como la fritada.	
Propiedades	Es un alimento bajo en calorías pero contiene gran cantidad en carbohidratos lo que ayuda a bajar de peso.	
Variedades y estado de conservación		
Camote	Es rico en almidones, fibra y hay dos variedades; la pulpa anaranjada y la pulpa morada.	Común ya que se lo cultiva siempre y se lo encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 57 Guineo Común

Nombre común	Guineo común	
Nombre científico	Musa Acuminata	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su fruto tiene forma alargada, es pequeño, está cubierto por una corteza color verde, su pulpa es blanca.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Malacatos, Jimbilla, Loja, Catamayo.	Se lo siembra en mayo en clima frío, y el clima caliente se lo da todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza en la preparación del Repe blanco.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que es rico en almidón.	
Variedades y estado de conservación		

Guineo común	Suele ser ligeramente más pequeño que el plátano.	Común ya que lo siembra con frecuencia para preparar el repe blanco.
---------------------	---	--


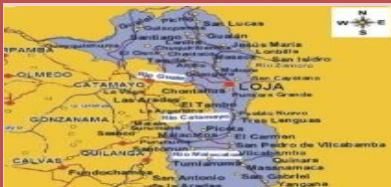
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 58 Guineo

Nombre común	Guineo	
Nombre científico	Musa x paradisiaca	
Otros nombres locales	Banano, orito.	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su fruto tiene forma alargada, está cubierto por una corteza color verde, cuando madura toma un color amarillo intenso; su pulpa puede ser blanca o amarilla, es rica en almidón y es dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Malacatos, Jimbilla, Catamayo, Guayquichuma	Se lo cosecha en cualquier época del año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en batidos con leche, acompañando a la sopa, ensaladas de frutas, cuando está verde se lo preparan en chifles.	
Propiedades	Es rico en potasio, calcio, fósforo, vitaminas.	
Variedades y estado de conservación		
Guineo	Es un alimento ideal para niños y deportistas por su alto valor nutricional.	Común ya que se lo cultiva siempre.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 59 Plátano

Nombre común	Plátano	
Nombre científico	Musa cavendishii Lamb.	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	La planta es grande, su fruto es alargado; al principio es verde y cuando madura es amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
El Cisne, Jimbilla, Quinara, Loja, Santiago, Guayquichuma.	Se lo siembra en cualquier época del año.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Cuando está verde se lo utiliza para preparar sopas, patacones, chifles, bolones; cuando ya madura se lo puede hacer frito o cocinado como acompañante.	
Propiedades	Es bueno para la nutrición humana ya que es bajo en calorías y no engorda.	
Variedades y estado de conservación		
Plátano	Cuando aún no madura es una buena fuente de fibra, vitaminas y minerales.	Común ya que lo encuentra con frecuencia en los mercados.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 60 Maguey

Nombre común	Maguey	
Nombre científico	Agave L.	
Otros nombres locales	Penco, méxico	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son plantas de hojas gruesas, carnosas, tienen un tallo corto cuya piña inferior no sobresale de la tierra.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Taquil, Chuquiribamba, Loja.	Se lo cosecha cada 5 años.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para extraer la sábila de su interior y producir la Miel de Mishque, que es medicinal.	
Propiedades	Sirve como laxante natural, ayuda aliviar los dolores del hígado, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Maguey	Se lo conoce con una gran variedad de nombres debido a que es constante encontrarlos en los cercos.	Común ya que se lo encuentra con facilidad y esta de auge por el momento.


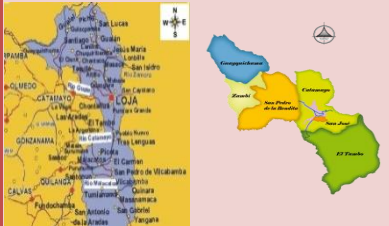
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 61 Col de repollo

Nombre común	Col de repollo	
Nombre científico	Brassica olearacea	
Otros nombres locales	Col	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una verdura con hojas verdes, grandes y carnosas. Sus hojas externas son de color verde claro mientras que las internas son semi-blancas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Jimbilla, Malacatos, Taquil, Catamayo.	Se lo siembra todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la prepara en sopa de col con papa, aucha, ensaladas.	
Propiedades	Tiene un alto contenido en agua y pocas calorías, contiene fibra, fosforo, etc.	
Varietades y estado de conservación		
Col de repollo	Nos protege de las enfermedades entre ellas el cáncer, osteoporosis, ulcera.	Común ya que se la cultiva siempre; sea para consumo personal o para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 62 Coliflor

Nombre común	Coliflor	
Nombre científico	Brassica oleracea botrytis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea; su parte comestible es de color blanca, compacta y dura; y está cubierta por hojas en la parte superior.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Malacatos, Jimbilla, Santiago, San Lucas, Loja, Catamayo.	Se la siembra principalmente en los meses de septiembre y enero, pero podemos disponer de ellas durante todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar ensaladas, caldos, etc.	
Propiedades	El principal componente de la coliflor es el agua; además	

	está compuesta por hidratos de carbono, proteínas, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Coliflor	Tiene un sabor suave, y en ocasiones, es ligeramente dulzón.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 63 Nabo

Nombre común	Nabo	
Nombre científico	Brassica rapa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una hortaliza, sus hojas son largas de color verde intenso.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimilla)-Catamayo	Se lo cultiva todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para preparar sopas.	
Propiedades	Contienen compuestos de azufre considerados como potentes antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades. Ayuda a mejorar el tránsito intestinal.	
Variedades y estado de conservación		
Nabo	El nabo tiene un sabor amargo, parecido al del repollo crudo o el rábano que se suaviza al cocinarlo.	Común ya que se cultiva siempre y se lo encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 64 Acelga

Nombre común	Acelga	
Nombre científico	Beta vulgaris	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Sus hojas tienen forma oval, son ligeramente acorazonadas, de color verde; en el centro tiene un tallo ancho, carnoso, de color blanco.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Jimilla, Chuquiribamba, Taquil, San Lucas, Santiago, Loja.	Se la siembra cada 3 meses.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se la consume en sopa de acelga con papa.	
Propiedades	Tiene un alto contenido en agua; y muy pocas cantidades en hidratos de carbono, proteínas y grasas.	
Variedades y estado de conservación		
Acelga	Es un alimento recomendado en las dietas de adelgazamiento.	Común ya que se la cultiva con frecuencia sea para consumo personal o para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 65 Lechuga

Nombre común	Lechuga	
Nombre científico	Lactuca sativa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La lechuga es un tipo de hortaliza herbácea; sus hojas son onduladas, de color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Jimbilla, San Lucas, Santiago, Taquil, Catamayo.	Se la siembra todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en ensaladas.	
Propiedades	Se la recomienda bastante para usos dietéticos.	
Variedades y estado de conservación		
Lechuga	Se la come cruda y se acostumbra a comerla con un poco de limón.	Común ya que la cultiva siempre y se da el año corrido.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 66 Rábano

Nombre común	Rábano	
Nombre científico	Raphanus sativus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta de tallo ramoso y velludo, sus hojas son ásperas y grandes. Está cubierta por una corteza roja y su parte interna es blanca. Tiene un sabor picante.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Chuquiribamba, Taquil, San Lucas, Santiago, Loja.	Se lo cosecha cada 30 días, es decir cada mes.	


Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en ensaladas, y algunas personas hacen sopa con sus hojas.	
Propiedades	Tiene propiedades curativas ya que se hace un jarabe de rábano para la tos, además ayuda en las hemorragias.	
Variedades y estado de conservación		
Rábano	Es un alimento con bajo aporte calórico gracias a su alto contenido en agua.	Común ya que se la siembra todo el año y es fácil de encontrar.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 67 Brócoli

Nombre común	Brócoli	
Nombre científico	Brassica oleracea italica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Esta planta es similar a la coliflor, tiene bastantes cabezas florales comestibles de color verde, puestas en forma de árbol.	

Zona de producción

Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimquilla)-Catamayo	Se lo cosecha cada 2 meses.	

Calendario agrofestivo


Usos gastronómicos	Se lo consume en ensalada, en caldo de pollo, se lo prepara en crema.	
Propiedades	Se considera de gran valor nutritivo para todas las edades gracias a la variedad de vitaminas que posee.	


Variedades y estado de conservación

Brócoli	El consumo habitual del brócoli previene la anemia gracias a su aporte de hierro.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.
----------------	---	--

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 68 Cebolla paitaña

Nombre común	Cebolla paitaña	
Nombre científico	Allium cepa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su interior está formado por capas gruesas que están protegidas por membranas finas, delgadas y semitransparentes.	
Zona de producción		

Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Se la cosecha de 2 a 3 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para preparar refrito, ensaladas, y en los platos típicos.	
Propiedades	Tiene varias propiedades, entre las medicinales se prepara en jarabe para la tos, gripe, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Cebolla paiteña	Tiene un olor característico debido a la acumulación de sustancias de naturaleza azufrada.	Común ya que se la encuentra con facilidad en los mercados.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 69 Cebolla blanca

Nombre común	Cebolla blanca	
Nombre científico	Allium fistulosum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene forma alargada, de poco grosor, de hojas y tallo huecos.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Jimbilla, Santiago, San Lucas, Taquil, San Pedro de Vilcabamba, San Pedro de la Bendita, Catamayo.	Se la siembra todo el año	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se utiliza para hacer refrito, en ensaladas, salsas, sopas, carnes.	
Propiedades	A la raíz se la utiliza para preparar aguas para el dolor de estómago.	
Variedades y estado de conservación		
Cebolla blanca	Le da un sabor diferente a las recetas.	Común ya que se la siembra todo el tiempo.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 70 Culantro

Nombre común	Culantro	
Nombre científico	Coriandrum sativum	
Otros nombres locales	Cilantro	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cosecha, compra	
Descripción	Es una planta con flores blancas, bastante grandes. Tiene un olor particular y es muy utilizada en la gastronomía.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Quinara)-Catamayo	Se la cultiva todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo esparce en las sopas y ensaladas como condimento.	
Propiedades	Es muy reconocido por sus propiedades para abrir el apetito, así como por sus cualidades digestivas.	
Variedades y estado de conservación		
Culantro	El culantro crece bien en cualquier clase de suelo fértil; pero se da mejor en suelos profundos y fértiles de jardín.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia y es utilizado en la mayoría de las comidas.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 71 Perejil

Nombre común	Perejil	
Nombre científico	Petroselinum crispum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cosecha, compra	
Descripción	Es una planta herbácea, de tallos finos, muy ramificados, hojas brillantes y aromáticas de color verde oscuro, sus flores son verdes amarillentas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cultiva todo el tiempo con riego.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume para preparar caldos y ensaladas.	
Propiedades	Se lo utiliza como tratamiento natural para limpiar los riñones.	

Variedades y estado de conservación		
Perejil	Se encarga principalmente de purificar órganos vitales, además es un potente antioxidante.	Común ya que se lo cosecha siempre para uso diario.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 72 Orégano

Nombre común	Orégano	
Nombre científico	Origanum vulgare	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son hojas de forma ovoide de color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo siembra todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza en la preparación de caldos, y cuando está seco se lo consume en carnes, (principalmente como condimento).	
Propiedades	Entre las propiedades medicinales sirve para aliviar cólicos en la mujer.	
Variedades y estado de conservación		
Orégano	Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento, tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.	Común ya que se lo encuentra con facilidad para preparar los diferentes platos.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 73 Apio

Nombre común	Apio	
Nombre científico	Apium graveolens	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una hortaliza compuesta por tallos estriados que forman una penca gruesa con hojas acuñadas, tiene un aroma característico y color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cultiva todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es un ingrediente que se lo utiliza en ensaladas y sopas.	
Propiedades	Es bueno para la dieta ya que es muy bajo en calorías.	
Varietades y estado de conservación		
Apio	Ayuda a reducir el peso corporal y los niveles de colesterol en sangre.	Común ya que se lo siembra con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 74 Ajo

Nombre común	Ajo	
Nombre científico	Allium sativum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una planta con hojas planas y delgadas. El bulbo es de piel blanca, forma una cabeza dividida en gajos que son llamados dientes; tiene un color blanco-amarillento.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cosecha cada 4 meses, 3 veces al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza en las comidas para dar sabor.	
Propiedades	Dentro de las propiedades medicinales sirve como antibiótico.	
Varietades y estado de conservación		
Ajo	Ayuda a controlar el colesterol, mejora la circulación, etc.	Común ya que se lo siembra con frecuencia y es muy utilizado en la


		gastronomía.
--	--	--------------

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 75 Ají

Nombre común	Ají	
Nombre científico	Capsicum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	Su fruto es picante; tiene una superficie lisa y brillante, al comienzo es de color verde, cuando madura toma un color rojo.	

Zona de producción

Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo siembra todo el tiempo.	

Calendario agrofestivo


Usos gastronómicos	Se lo prepara en salsas de ají.	
Propiedades	Es muy beneficioso para combatir catarros gracias a su sustancia expectorante, abre los conductos nasales y los pulmones, consumiéndolo regularmente puede reducir dolores de garganta.	

Variedades y estado de conservación


Ají	Hay una variedad de colores, entre ellos están rojos, amarillos y verdes.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.
------------	---	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 76 Verdolaga

Nombre común	Verdolaga	
Nombre científico	Portulaca oleracea	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Sus hojas tienen forma de paleta como la planta de jade y son de color verde, los tallos de color rojos.	

Zona de producción

Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Vilcabamba, Yangana, Quinara, Loja	Se la cosecha cada 8 días.	



Calendario agrofestivo

Usos gastronómicos	Antiguamente se la consumía en sopa, en aguas curativas.	
---------------------------	--	--

Propiedades	Es un diurético que favorece la eliminación de líquidos corporales.	
Variedades y estado de conservación		
Verdolaga	Únicamente sus hojas son las comestibles.	Rara ya que no todos la conocen ni la consumen.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 77 Espinaca

Nombre común	Espinaca	
Nombre científico	Spinaca oleracea	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta con hojas de color verde oscuro y brillante, tienen forma circular.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se la siembra todo el año y se la cosecha cada 8 días.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en sopas y ensaladas.	
Propiedades	Las espinacas destacan por su riqueza en vitaminas y minerales que sobrepasa a la de la mayoría de verduras.	
Variedades y estado de conservación		
Espinaca	Están compuestas por agua, tienen un alto contenido en fibra.	Común ya que se la encuentra con frecuencia en los mercados.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 78 Condurango

Nombre común	Condurango	
Nombre científico	Marsdenia condurango	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una planta trepadora, se ciñe al tronco de los árboles hasta alcanzar la copa. Las hojas son vellosas, de color verde brillante, tiene forma oval o acorazonada.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara	Se propaga por semillas y se lo recolecta durante todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar en aguas medicinales.	

Propiedades	Se lo utiliza para facilitar los procesos digestivos ya que estimula la producción de jugos gástricos.	
Variedades y estado de conservación		
Condurango	Se lo utiliza para la gastritis, hígado graso, etc.	Raro ya que no todas las personas la conocen por lo tanto no la ocupan.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 79 Tabaco

Nombre común	Tabaco	
Nombre científico	Nicotiana tabacum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta de tallo grueso y veloso, muy ramoso, hojas perennes, grandes, con nervios muy marcados y flores de color rojizo, agrupadas en racimo; puede alcanzar hasta 3 metros de altura.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Malacatos, Quinara.	Se la siembra desde septiembre a noviembre.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se desconoce usos gastronómicos.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales.	
Variedades y estado de conservación		
Tabaco	Aunque del tabaco se conocen más sus efectos negativos en la salud que los positivos, sus propiedades medicinales son ancestrales.	Común ya que se da en el medio.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 80 Jazmín

Nombre común	Jazmín	
Nombre científico	Jasminum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo.	
Descripción	Sus arbustos son tallos verdes, delgados; las flores son muy olorosas y su fruto es en baya negra y esférica.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara	Se da en cualquier época del año.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	No posee propiedades gastronómicas, se hace en infusión.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales.	
Variedades y estado de conservación		
Jazmín	Sus tallos son trepadores, por lo que resulta difícil conseguir completa a la planta.	Rara ya que no la consumen mucho.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 81 Flor de tilo

Nombre común	Flor de tilo	
Nombre científico	Tilia	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es una planta de color verde y sus frutos son de color amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Vilcabamba	Se la cosecha todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para la preparación de aguas aromáticas.	
Propiedades	Medicinales	
Variedades y estado de conservación		
Flor de tilo	Es un antiespasmódico, sedante.	Común ya que se la encuentra con facilidad para preparar aguas aromáticas.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 82 Sauco

Nombre común	Sauco	
Nombre científico	Sambucus.	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El sauco es un arbusto o árbol de hoja perenne. Sus hojas son dentadas y desprenden un olor poco agradable.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Loja	Se lo siembra en abril y se lo cosecha al año.	

Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para prepararlo en infusiones.	
Propiedades	Tiene varias propiedades medicinales como: diurético, antiinflamatorio, sedante, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Sauco	El sauco es un buen laxante.	Común ya que se lo encuentra fácilmente en los mercados.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 83 Brevas

Nombre común	Brevas	
Nombre científico	Ficus carica	
Otros nombres locales	Higo	
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción	La higuera es un árbol de frutos de piel tersa y suave de color verde aceituna, dentro tiene pepitas muy pequeñas que es la parte que se consume.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Cera, Trapichillo, Loja.	Se lo cosecha una vez al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Al fruto se lo prepara con miel y se lo sirve con una rodaja de queso, como postre. Con las hojas se prepara agua para los cólicos menstruales.	
Propiedades	Posee un elevado contenido en agua e hidratos de carbono en forma de glucosa, fructosa y sacarosa, por lo que su valor en calorías es muy alto.	
Variedades y estado de conservación		
Brevas	Es una fruta rica en calcio.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 84 Cola de caballo

Nombre común	Cola de caballo	
Nombre científico	Equisetaceae	
Otros nombres locales	Caballero	
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción	Tienen tallos con varias ramificaciones, contienen esporas como los helechos, son carentes de flores y hojas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se siembra todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se preparan infusiones para uso medicinal.	
Propiedades	La cola de caballo se utiliza para estimular la producción de orina, ayuda a bajar de peso, es cicatrizante, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Cola de caballo	Gracias a su contenido en silicio evita las canas, previene la caída del cabello, previene la caspa, etc.	Rara ya que nace en el campo pero no todas las personas saben para lo que sirve.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 85 Tomate de riñón

Nombre común	Tomate de riñón	
Nombre científico	Lycopersicum Esculetum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	El tomate tiene tonos que van del amarillento al rojo, debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Quinara, Malacatos, Jimbilla, Chantaco, Loja, Catamayo.	Se lo siembra en periodos de agosto a octubre o el año corrido cuando hay sistema de riego.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en ensaladas, salsas, cremas; sirve para preparar algunos platos como la carne, pollo, pescado etc.	
Propiedades	Tiene vitaminas, minerales, ayuda en la digestión, se la recomienda en la dieta de los hipertensos.	

Variedades y estado de conservación		
Tomate de riñón	Es un alimento poco energético, dos tomates mediano tan solo aportan 22 calorías.	Común ya que se lo cultiva seguido tanto para la venta como para el consumo.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 86 Tomate de árbol

Nombre común	Tomate de árbol	
Nombre científico	Solanum betacea	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El Fruto tiene forma ovoide, la piel es lisa, de color rojo o anaranjado en la madurez. La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	 
Yangana, Malacatos, Jimbilla, Chantaco, Catamayo, Loja.	Los periodos de cosecha son de 14 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en jugos, batidos, se lo consume caliente para curar las amígdalas.	
Propiedades	Posee propiedades de reducción de colesterol por su alto contenido de fibra, tiene vitaminas A y C, y un bajo nivel de calorías.	
Variedades y estado de conservación		
Tomate de árbol	Ayuda a controlar la presión alta, sirve para perder peso.	Común ya que lo encuentra con facilidad y se lo cosecha siempre.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 87 Papaya

Nombre común	Papaya	
Nombre científico	Carica papaya	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una fruta blanda, muy jugosa y de consistencia mantecosa. En el interior tiene color anaranjado y muchas semillas negras.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	 
Loja (San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Su fruto demora un año en cargar.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar jugos, ensalada de frutas, postres.	
Propiedades	Tiene propiedades digestivas, antiinflamatorias y antisépticas.	
Variedades y estado de conservación		
Papaya	Ayuda a prevenir enfermedades cancerígenas.	Común ya que se la encuentra con facilidad.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 88 Babaco

Nombre común	Babaco	
Nombre científico	Carca pentagona	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una fruta verde-amarillento en forma de un óvalo, en uno de sus extremos tiene a ser puntiaguda. Se la describe como una fruta con un delicado sabor, mezcla de piña, papaya y frutilla.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Vilcabamba, San Pedro de Vilcabamba, Cera, Chantaco, Jimbilla.	Es una fruta que se da todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en jugos, conservas, colada moradas, etc.	
Propiedades	Ayuda con la digestión, impide el aumento de peso y se la considera como una fruta antienvjecimiento.	
Variedades y estado de conservación		
Babaco	El babaco es pariente de la papaya y contiene un alto porcentaje de papaína, que al ser ingerida favorece la digestión, especialmente de las proteínas.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.


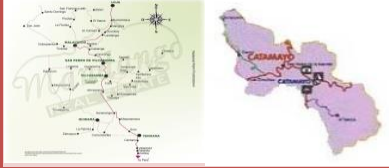
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 89 Tumbo

Nombre común	Tumbo	
Nombre científico	Passiflora tripartita	
Otros nombres locales	Badea	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El fruto tiene forma ovoide con cáscara gruesa y blanda, es de color verde claro que se vuelve amarilla al madurar.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba, Cera, Chuquiribamba, Taquil, Loja.	Se lo cosecha cada 3 años aproximadamente.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza en aperitivos, se prepara frescos.	
Propiedades	El tumbo es ideal para el calor por ser hidratante, bajo en calorías pero rico en minerales y vitaminas.	
Variedades y estado de conservación		
Tumbo	Ayuda contra los cálculos renales, malestares urinarios y estomacales.	Rara ya que no todos conocen esta fruta por lo tanto no la consumen.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 90 Luma

Nombre común	Luma	
Nombre científico	Pouteria lucuma	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	El fruto es de forma redonda, está recubierto por una piel delicada de color verde brillante; la pulpa es de color amarillo, es dulce y tiene una pepa de color marrón oscuro.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, Catamayo, Loja.	A esta fruta por lo general se la cosecha cada año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se la puede utilizar para elaborar postres, helados, cocteles, etc.	
Propiedades	Está compuesta por carbohidratos, vitaminas y minerales.	
Variedades y estado de conservación		
Luma	Es recomendada para la depresión, facilita el	Rara ya que no todos la conocen por lo tanto no la

	metabolismo de las proteínas y el proceso de producir energía.	consumen.
--	--	-----------

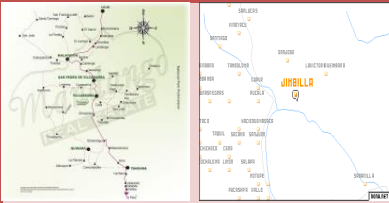
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 91 Jícama

Nombre común	Jícama	
Nombre científico	Pachyrhizus erosus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta leguminosa, de raíz globulosa, jugosa y dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Chuquiribamba, Taquil, Loja	Cada año se la cosecha, en tiempo de maíz.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la puede consumir como fruta o en jugo.	
Propiedades	Tiene propiedades farmacéuticas y alimenticias.	
Variedades y estado de conservación		
Jícama	Está llena de vitaminas y minerales, es una fuente de fibra, etc.	Común ya que todas las personas la conocen y por ende la consumen.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 92 Níspero

Nombre común	Níspero	
Nombre científico	Mespilus germanica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	El árbol alcanza los 6 m de altura. El fruto es redondo, va pasando del color verde al amarillo conforme va madurando, tiene un sabor dulce y ácido a la vez.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, San Pedro de Vilcabamba, Jimbilla, Loja.	Cuando se la siembra por primera vez demora 3 años en dar fruto, después se la cosecha cada 6 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume como fruta y tiene un agradable sabor agridulce.	
Propiedades	Previene la formación de cáncer bucal y del pulmón.	

Variedades y estado de conservación		
Níspero	Es un laxante natural, reduce los niveles de colesterol en la sangre.	Común ya que se la cosecha siempre para la venta.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 93 Caña

Nombre común	Caña	
Nombre científico	Saccharum officinarum	
Otros nombres locales	Caña de azúcar.	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Presenta tallos de dos a cinco metros de altura, tiene numerosos entrenudos alargados, es de sabor dulce, son jugosos y duros.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimbillá, Malacatos, Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Se la cosecha cada 6 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para elaborar panela, azúcar, se hace guarapo y cuando se fermenta se convierte en licor, se la toma en jugo, se la consume como fruta para la sed.	
Propiedades	Es bueno para el consumo humano ya que aporta con energía para el cuerpo.	
Variedades y estado de conservación		
Caña	Ayuda a mantener el cuerpo en forma y saludable.	Común ya que en el cantón Catamayo hay una hacienda donde se fabrica azúcar, además es muy común que vendan caña picada.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 94 Guaba

Nombre común	Guaba	
Nombre científico	Inga feuilleei	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene vainas grandes de color verde oscuro, en el interior está el fruto comestible que es como un algodón de color blanco embebido en néctar.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Loja (Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Se la cosecha cada año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta deliciosa.	
Propiedades	Tiene propiedades antiinflamatorias, es antiséptico y cicatrizante.	
Variedades y estado de conservación		
Guaba	El agua de sus hojas ayuda a desinflamar las varices.	Común ya que se la cultiva siempre ya sea para venta o consumo propio.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 95 Mango

Nombre común	Mango	
Nombre científico	Mangifera indica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Suele ser un árbol leñoso, que alcanza los 30 m de altura. Su fruta tiene una pulpa carnosa y dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba, San José, Guayquichuma, Catamayo	Se la cosecha una vez al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se la consume en jugos, postres, ensalada de frutas, etc.	
Propiedades	Gracias a la fibra que posee sirve como laxante, es decir, mejora el estreñimiento.	
Variedades y estado de conservación		
Mango	Tiene propiedades nutritivas.	Común ya que se da bastante en algunas parroquias tanto para la venta como para el consumo personal.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 96 Manzana

Nombre común	Manzana	
Nombre científico	Molus domestica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol de mediano tamaño. Su fruto puede ser redondo o alargado, tiene varios colores como verde, amarillo, rojizo, etc.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Catamayo, Jimbilla, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, San Lucas	Se las cosecha en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se la puede consumir en postres, jugos, pulpa, ensalada de frutas, vinagre, etc.	
Propiedades	Es buena para la dieta ya que no contiene grandes cantidades calóricas, es rica en fibra y vitamina C.	
Varietades y estado de conservación		
Manzana	Sirve para el cuidado de la piel.	Común ya que la mayoría de personas la consume y se la encuentra con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016


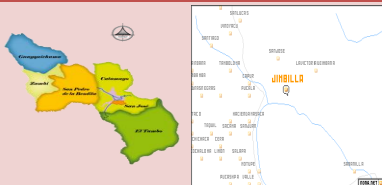
Tabla 97 Cidra

Nombre común	Cidra	
Nombre científico	Citrus medica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un fruto parecido al limón, es redondo y está cubierto de una cascara gruesa, carnosa, color amarillo o verdoso.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba, Malacatos, Catamayo.	El cultivo de cidra se da en cualquier temporada.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se la puede consumir en jugos, pasados en panela, dulces.	
Propiedades	Tiene propiedades que regulan el ritmo cardiaco.	
Varietades y estado de conservación		

Cidra	Posee un bajo contenido calórico y no contiene grasas saturadas ni colesterol.	Rara ya que no se la conoce por la mayoría de las personas porque está desapareciendo.
--------------	--	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 98 Pera

Nombre común	Pera	
Nombre científico	<i>Pyrus Communis</i>	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Presenta una forma alargada parecida a un pomo de puerta de forma cónica.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Catamayo, Jimbilla, Santiago, Loja.	El cultivo se da en los meses de noviembre a junio; y la producción de enero a junio.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Sirve para la elaboración de postres, mermeladas, ensalada de frutas, jugos.	
Propiedades	La pera es rica en vitamina C, vitaminas del complejo B, contiene algo de vitamina A y pequeñas cantidades de vitamina E y K.	
Varietades y estado de conservación		
Pera	Su piel es verde y a veces amarilla, su carne es muy jugosa y refrescante.	Común ya que se la cultiva siempre.

Fuente: Johanna Macas, 2016


Tabla 99 Mandarina

Nombre común	Mandarina	
Nombre científico	<i>Citrus reticulada</i>	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su fruto es achatado, la piel es brillante de color naranja o rojo-anaranjado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Quinara, Jimbilla, Taquil, Catamayo, Guayquichuma, Loja.	La cosecha se la realiza en los meses de marzo-agosto.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Es una fruta que se la consume en jugo, postres, pulpa, etc.	
Propiedades	Es rica en vitamina C, se la recomienda contra gripes y resfriados.	
Variedades y estado de conservación		
Mandarina	Es rica en fibra y contiene abundante agua.	Común ya que la consume con frecuencia tanto por salud como por su sabor.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 100 Naranja Dulce

Nombre común	Naranja dulce	
Nombre científico	Citrus sinensis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol con espinas en las axilas de las hojas; sus flores son solitarias, blancas, perfumadas. Su fruto es con la corteza delgada y fina.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimbilla, Malacatos, Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo (Guayquichuma)	En climas cálidos se siembra en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en jugos, ensaladas de frutas, comi bebe, además su hoja se la usa en aguas aromáticas.	
Propiedades	Es una fruta rica en vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Naranja dulce	Es buena para la nutrición humana ya que aporta con vitaminas y previene de enfermedades como la gripe.	Común ya que todos la consumen.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 101 Naranja Agria

Nombre común	Naranja agria	
Nombre científico	Citrus aurantium	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su árbol alcanza una altura de 7 a 8 metros, tiene espinas axilares y agudas. Su fruto es globoso, aplanado en la base y el ápice.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimilla, Malacatos, Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo (Guayquichuma)	Al igual que la naranja dulce se la siembra en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para realizar jugos, incluso como ingrediente en algunos caldos como de pollo, sancocho, etc.	
Propiedades	Es rica en vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Naranja agria	Es bueno para la nutrición.	Común ya que todos utilizan naranja para sus comidas.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 102 Toronja

Nombre común	Toronja	
Nombre científico	Citrus paradisi	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su forma es como la de una naranja pero de mayor tamaño, es de color amarillo, su pulpa es amarilla-clara, está cubierta por una cáscara. Su sabor es algo amargo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara	Los cultivos alcanzan su madurez en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en jugos, mermeladas, etc.	
Propiedades	Es una fruta cítrica ideal para bajar de peso.	
Variedades y estado de conservación		
Toronja	Es una fruta rica en vitamina C.	Común ya que la consumen en la mayoría de los hogares.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 103 Naranjilla

Nombre común	Naranjilla	
Nombre científico	Solanum quitoense	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Sus hojas son de gran tamaño aterciopeladas. El fruto es parecido al tomate, ovoide, de 4-6 cm de diámetro, con cascara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas espinas o vellos.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Chuquiribamba, Taquil, Loja.	Se la siembra en enero y se la cosecha a los 5 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar jugos, pulpas, postres como mousse, coladas, etc.	
Propiedades	Es rica en vitamina C y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Naranjilla	Ayuda a perder peso ya que contribuye a la disminución de grasas que producen colesterol.	Común ya que siembra siempre para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 104 Maracuyá

Nombre común	Maracuyá	
Nombre científico	Passiflora edulis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una fruta redonda de piel resistente, cuando la fruta madura adopta una coloración verde amarillenta dorada, su sabor es dulce y ácido a la vez.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	La cosecha se da en los meses de diciembre-enero y de junio-julio.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Esta fruta se consume en jugos y otras bebidas, helados, jaleas y una variedad de postres, además de coladas.	
Propiedades	Su pulpa contiene pectina las cuales ayudan para regularizar el ritmo intestinal.	
Variedades y estado de conservación		

Maracuyá	Por su contenido en azúcar natural es adecuado para introducir en toda dieta equilibrada.	Común ya que se la utiliza bastante en los hogares para preparar diferentes platos.
-----------------	---	---


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 105 Guayaba

Nombre común	Guayaba	
Nombre científico	Psidium guajava	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol aromático que alcanza los 6m de altura. Su fruto es redondo, amarillo y dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Quinara)-Catamayo (El tambo)	Se la cosecha todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Esta fruta se consume en jugos, espumilla, dulces.	
Propiedades	Es una fruta buena para la nutrición ya que contiene vitamina C.	
Varietades y estado de conservación		
Maracuyá	Tiene propiedades antiescorbútcas, remineralizantes y tonificantes.	Común ya que se la encuentra muy fácil en el mercado para realizar postres.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 106 Sandía

Nombre común	Sandía	
Nombre científico	Citrullus lanatus// Cucurbitaceae	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	Es una planta rastrera y trepadora de tallos alargados. Su fruto puede alcanzar los 15 km de peso, tiene una corteza dura de color verde y una pulpa dulce de color rojizo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Trápichillo	Se la cultiva de marzo a mayo, y se la cosecha de junio a septiembre.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Es una fruta que se consume como postre en ensalada de frutas, jugos, etc.	
Propiedades	Es una fuente de potasio y vitamina A.	
Variedades y estado de conservación		
Sandía	Contiene gran cantidad de agua por lo que se la utiliza para perder peso.	Común ya que la consume la mayoría de la gente por su sabor agradable.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 107 Aguacate

Nombre común	Aguacate	
Nombre científico	Persea americana	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El fruto es de color amarillo-verde, generalmente en forma de pera, a veces ovoide o globoso.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Quinara)-Catamayo	En la parroquia Vilcabamba se lo siembra en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para la elaboración de ensaladas o acompañamiento en sopas.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales ya que se utiliza su aceite como productos de belleza.	
Variedades y estado de conservación		
Aguacate	Posee un alto contenido en aceites vegetales, por lo que se los considera un excelente alimento en cuanto a nutrición.	Común ya que se da mucho en esta región del país.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 108 Chirimoya

Nombre común	Chirimoya	
Nombre científico	Annona cherimola	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Los frutos son de muchas formas, desde casi globular hasta ovoide a cónico, su cascara es tersa y con impresiones como huellas digitales, tiene color verde-gris. La pulpa es de color blanco y es cremosa.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Loja (Quinara, Vilcabamba)-Catamayo	La recolección de esta fruta se da cuando tiene un color amarillento y una textura firme.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es usada por su sabor dulce en la elaboración de postres, helado y bebida.	
Propiedades	Destaca su contenido en potasio, vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Chirimoya	Su consumo frecuente reduce el riesgo de ataques cardiacos e hipertensión.	Común ya que es una fruta buscada por la mayoría de personas por su sabor.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 109 Granadilla

Nombre común	Granadilla	
Nombre científico	Pasiflora Ligularis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene forma redonda y es de color amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, San Pedro de Vilcabamba, Jimbilla, Catamayo	Tiene un periodo de cosecha de año corrido.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para la elaboración de mermeladas, jaleas, pulpa, además se la consume como fruta.	
Propiedades	La granadilla es rica en fosforo y vitamina C, es una fruta con alto contenido en calorías.	
Variedades y estado de conservación		
Granadilla	La infusión de las hojas de la planta se utiliza como medicina alternativa para controlar la fiebre.	Común ya que se la encuentra fácilmente en el mercado y es consumida por la mayoría de las personas.


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 110 Piña

Nombre común	Piña	
Nombre científico	Anana comosus L.	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Sus hojas son puntiagudas, tiene forma ovalada, está cubierta por una piel rugosa de color verde que al madurar se torna de color amarillo, tiene un aroma agradable. Por dentro es de color blanco o amarillo, es dulce y jugosa, puede llegar a pesar hasta 4kg.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Guayquichuma	Se la cosecha a la piña cuando da señales de amarillamiento en la base	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza en la elaboración de conversas, mermeladas, jugos, postres.	
Propiedades	Contiene vitaminas, minerales, hidratos de carbono, es ideal para perder peso.	
Variedades y estado de conservación		
Piña	Ayuda a tratar los trastornos relacionados con la digestión, etc.	Común ya que se la cosecha siempre para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 111 Uva

Nombre común	Uva	
Nombre científico	Vitis vinifera	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	El fruto es redondo, tiene de 2 a 4 semillas dentro, su sabor es dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se da dos veces al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume en ensalada de frutas, se elabora vinos, jugos.	
Propiedades	Contiene vitamina B, sodio, potasio, etc.	
Variedades y estado de conservación		

Uva	Es una fruta anticancerígena.	Común ya que se la cosecha siempre.
------------	-------------------------------	-------------------------------------

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 112 Limón Dulce

Nombre común	Limón dulce	
Nombre científico	Citrus limetta	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol pequeño que puede alcanzar los 8m de altura, tiene ramas irregulares. Su fruto es verde y el zumo es más dulce que ácido.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Quinara, Jimbilla, Taquil, Catamayo.	Se da todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume como la naranja en fruta.	
Propiedades	Se lo recomienda para la presión alta.	
Variedades y estado de conservación		
Limón dulce	Es similar al limón amarillo en tamaño, grosor de la piel y color, se distingue por su baja astringencia y por los característicos pezones en ambos extremos.	Común ya que se la encuentra en el mercado con facilidad.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 113 Limón Agrio

Nombre común	Limón agrio	
Nombre científico	Citrus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un arbolito con espinas cortas y agudas en las ramas, es de forma redonda, su corteza es fina y lisa, tiene un sabor agrio.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja (Jimbilla, Quinara, San Pedro de Vilcabamba)-Catamayo	Se da en cualquier época del año siempre que haya riego.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se utiliza para hacer limonadas, aderezar alimentos, se lo consume en ensaladas, etc.	
Propiedades	Contiene vitaminas del complejo B, vitamina C, vitamina P, además de minerales, los cuales sirven para curar la gripe.	
Variedades y estado de conservación		
Limón agrio	Su jugo sirve en la aplicación tópica para curar heridas, herpes y otras afecciones de la piel.	Común ya que se lo utiliza en la cocina lojana para varios platos.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 114 Lima

Nombre común	Lima	
Nombre científico	Citrus aurantifolia	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra	
Descripción	Es un árbol que puede alcanzar los 4m de altura. Sus frutos tienen tamaño y forma parecida al limón, con la piel de color verde brillante que se vuelve amarillento en la madurez. Su pulpa es dulce, jugosa y ácida.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Malacatos, San Pedro de Vilcabamba, Catamayo	Se da todo el tiempo con riego.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Además de fruta se consume su flor para curar la toz	
Propiedades	Tiene vitamina C, calcio, potasio, aceites esenciales, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Lima	Ayuda a prevenir y tratar la hipertensión.	Común ya que se cultiva siempre para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 115 Durazno

Nombre común	Durazno	
Nombre científico	Prunus persica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol de 6-8 m de altura; su fruta es de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	

Yangana, Jimbilla, Santiago, San Lucas	Se lo suele cosechar en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en jugos, pasados con miel, en almíbar, en ensalada de frutas.	
Propiedades	Contiene vitaminas, minerales, que ayuda a sanar los calambres.	
Variedades y estado de conservación		
Durazno	Por su contenido en hierro se lo recomienda a personas que sufren de anemia ya que es un estimulante digestivo.	Común ya que se lo consume siempre por su agradable sabor.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 116 Reina Claudia

Nombre común	Reina claudia	
Nombre científico	Prunus domestica subsp. italica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su árbol es mediano, tiene aproximadamente cinco a seis metros de altura, su fruta es redonda u oval, de color amarillo, rojo o violáceo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Jimbilla, Santiago, San Lucas	Su cosecha se la realiza en el mes de marzo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se puede elaborar conservas, mermeladas, compotas.	
Propiedades	Contiene abundante agua y tiene fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Reina Claudia	Ayuda a mejorar el tránsito intestinal.	Común ya que se cultiva siempre para la venta y consumo personal.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 117 Ciruela

Nombre común	Ciruela	
Nombre científico	Prunus domestica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su árbol puede alcanzar entre 6 y 10 m de altura, la fruta tiene forma ovoide, redonda o acorazonada.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
El Tambo, Catamayo	Se la cosecha en diciembre.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en ensalada de frutas, mermelada, etc.	
Propiedades	Es rico en vitaminas, potasio y azúcares.	
Varietades y estado de conservación		
Ciruela	Su pulpa es laxante.	Común ya que se la encuentra con facilidad por su agradable sabor.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 118 Capulí

Nombre común	Capulí	
Nombre científico	Prunus salicifolia	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El árbol puede llegar a medir 12 m de altura, de las ramas cuelgan los racimos; es una fruta pequeña, redonda, de color negro o rojo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Jimbilla, Loja.	Se da una vez al año.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se puede preparar mermeladas.	
Propiedades	Es rica en vitaminas, calcio y minerales.	
Varietades y estado de conservación		
Capulí	Tiene propiedades diuréticas, además es buena para los diabéticos.	Común ya que se la encuentra en los mercados con facilidad.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 119 Fresa

Nombre común	Fresa	
Nombre científico	Fragaria	
Otros nombres locales	Frutilla	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta rastrera, sus hojas son vellosas y las flores son blancas o amarillentas. El fruto es pequeño, rojo, tiene sabor dulce.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja, San Pedro de Vilcabamba.	La época de mayor producción es en los meses de marzo a mayo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la prepara en batidos con leche, frescos, jugos, mermeladas, etc.	
Propiedades	Está compuesta por vitaminas, minerales y contiene muy pocas calorías.	
Variedades y estado de conservación		
Fresa	Ayuda a disminuir el colesterol, además se lo utiliza en dietas para adelgazar.	Común ya que la cosecha con frecuencia para la venta.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 120 Mora

Nombre común	Mora	
Nombre científico	Morus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta está formada por largos y flexibles tallos llenos de espinas, flores blancas y frutos pequeños, su color va de rojo a negro brillante, tiene un sabor agrisado cuando esta tierna, y dulce cuando está madura.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Su producción demora de 2 a 3 meses y se la cosecha de 6 a 8 días.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar frescos, jugos, mermeladas.	
Propiedades	Es buena para el consumo humano ya que contiene vitaminas, potasio, etc.	

Variedades y estado de conservación		
Mora	Ayuda a combatir la artritis, sirve para fortalecer la sangre.	Común ya que se da todo el tiempo y se la encuentra en los mercados.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 121 Tuna

Nombre común	Tuna	
Nombre científico	Opuntia ficus-indica	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta arbustiva, su fruto tiene cascara gruesa espinosa, y con una pulpa abundante en pepas o semillas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, San Pedro de Vilcabamba, Loja, El Tambo.	La planta de tuna empieza a producir a partir del año ocho meses, se la cosecha en junio y febrero.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume como cualquier fruta.	
Propiedades	Es buena para la nutrición ya que es una fuente de minerales esenciales como el calcio, potasio, etc., además tiene cantidades de vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Tuna	Sirve como antiinflamatorio y laxante.	Común ya que todos la conocen y la consumen por su agradable sabor.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 122 Zapallo

Nombre común	Zapallo	
Nombre científico	Cucurbita maxima	
Otros nombres locales	Gunga, calabaza	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo, compra.	
Descripción	Es una hortaliza que tiene una pulpa de color anaranjado, su fruta puede pesar hasta 70 kg,	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Vilcabamba, Taquil, Chuquiribamba, San Lucas, Santiago.	Demoran de 4 a 5 meses y su cosecha en el lapso de 30 días.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para preparar loco de zapallo con choclo,	

	coladas con leche, sopas, fanesca, dulce con panela.	
Propiedades	Es bueno para el consumo humano gracias a sus propiedades como vitaminas, fibra, magnesio, entre otras.	
Variedades y estado de conservación		
Zapallo	Se usa en el tratamiento de la próstata y se le atribuyen propiedades afrodisíacas.	Común ya que se lo utiliza mucho en la gastronomía local.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 123 Zambo

Nombre común	Zambo	
Nombre científico	Curcubita ficifolia	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta rastrera y trepadora que da frutos carnosos de forma redonda y color verde.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Jimbilla, Santiago, San Lucas, Taquil, Chuquiribamba.	Al igual que el zapallo se demoran de 4 a 5 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en sopas, fanesca, mermelada, coladas, con la pepa se prepara ají.	
Propiedades	Proporciona una cantidad considerable de fibra, vitaminas, potasio y magnesio, y en menos proporción calcio y hierro.	
Variedades y estado de conservación		
Zambo	La pepa de zambo ayuda a perder peso, además es antiinflamatorio.	Común ya que la mayoría lo conocen y buscan su pepa para preparar ají para los tamales.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 124 Zuquini

Nombre común	Zuquini	
Nombre científico	Cucurbita pepo (Zucchini)	
Otros nombres locales	Calabaza, Zapallín	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una hortaliza, puede ser de color amarillo, verde o verde claro, tiene forma similar a un pepino surcado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Taquil, El Cisne	Se lo cosecha a los 45 días de lo que se ha sembrado la planta.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Con él se prepara crema de zuquini y se hace ensaladas.	
Propiedades	Una forma sana de consumir este alimento ya que está compuesto por el 95% de agua y no tiene ningún contenido calórico.	
Variedades y estado de conservación		
Zuquini	Es un alimento de bajo aporte calórico, idóneo para incluir en la dieta de personas por sobrepeso.	Rara ya que no todos lo conocen y no siembran con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 125 Zapote

Nombre común	Zapote	
Nombre científico	Matisia cordata	
Otros nombres locales	Calabaza	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una fruta de color marrón oscuro, fibroso, liso y suave, su piel es semi-leñosa, tiene forma esférica, de tamaño medio y una apariencia tanto aplastada por los extremos.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba, Guayquichuma, Zambí,	Se la cosecha de diciembre-abril.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Es una fruta dulce y sabrosa.	
Propiedades	Es ideal para la hipertensión arterial, además es un remedio anti diarreico.	
Variedades y estado de conservación		
Zapote	Tiene un sabor dulce y se aparece al sabor de la	Común ya que se la siembra siempre y se la

	papaya.	encuentra en los mercados.
--	---------	----------------------------

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 126 Achoccha

Nombre común	Achoccha	
Nombre científico	Cyclanthera pedata	
Otros nombres locales	Gunga, purama	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un vegetal de color verde intenso, su corteza tiene suaves espínulas, en su interior se encuentran semillas pequeñas negras.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Yangana, Taquil, Santiago, Jimbilla, Catamayo.	Se la cosecha cada 2 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar la fanesca, y en la antigüedad se preparaba aucha.	
Propiedades	Está compuesta la mayoría por agua, además tiene proteínas, vitaminas, minerales, entre otros.	
Varietades y estado de conservación		
Achoccha	Es un vegetal comestible que es rico en fibra por lo que se lo recomienda en la dieta.	Común ya que se la consume especialmente es época de semana santa para elaborar la fanesca.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 127 Pepino

Nombre común	Pepino	
Nombre científico	Cucumis Sativus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Los frutos se caracterizan por la firmeza y el brillo externo, alcanzan el color uniformemente verde oscuro o verde, el tamaño y la forma son característicos que depende de la variedad.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Malacatos, Catamayo, Jimbilla	Puede cosecharse a los 45 días o más, dependiendo de la variedad y de la temperatura del lugar.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Es utilizada para la preparación de ensaladas.	
Propiedades	Está compuesto por gran cantidad de agua, tiene fibra, vitaminas A, B, C y E.	
Variedades y estado de conservación		
Pepino	Se lo utiliza en la perfumería para dar un aroma agradable a ciertos productos.	Común ya que se la cosecha siempre para la venta.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 128 Pimiento

Nombre común	Pimiento	
Nombre científico	Cpsicum Annum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene varias formas; como: alargados, cuadrados o rectangulares, su sabor puede ser dulce o picante.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Quinara, Malacatos, Chantaco, Catamayo	Se lo cosecha cada 3 meses.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza como condimento y para decoración de algunos platos, además se lo consume en ensaladas.	
Propiedades	Tiene un alto contenido en vitamina C y B6, el pimiento rojo tiene licopeno como el tomate, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Pimiento	Es un alimento esencial para personas que buscan una dieta desintoxicante.	Común ya que se siembra en algunos lugares.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 129 Toronjil

Nombre común	Toronjil	
Nombre científico	Melissa officinalis	
Otros nombres locales	Toronjil	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta aromática de un rico aroma y agradable sabor.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo siembra todo el tiempo en los jardines.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Se lo consume en aguas aromáticas.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales y se la prepara en infusiones.	
Variedades y estado de conservación		
Toronjil	Ayuda para el insomnio, trastornos menstruales, la gripe, etc.	Común ya que se la siembra siempre para hacer aguas aromáticas.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 130 Menta

Nombre común	Menta	
Nombre científico	Mentha	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es parecido a la hierba buena con la diferencia que tiene un tallo color rojizo, además tiene un aroma agradable.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se da todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Por lo general se la consume en aguas aromáticas.	
Propiedades	Tiene varias propiedades entre ellas es antioxidante, antiinflamatoria, relajante, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Menta	Favorece los procesos digestivos, combate el mal aliento, etc.	Común ya que se la compra para tomarla en aguas aromáticas.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 131 Llantén

Nombre común	Llantén	
Nombre científico	Plantago major	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea, perenne de crecimiento silvestre. No tiene tallos, sus hojas crecen desde la raíz.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Malacatos	Se lo siembra todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la prepara en aguas aromáticas.	
Propiedades	Tiene propiedades antibacterianas, antialérgica, anti inflamatoria, expectorante, etc.	
Varietades y estado de conservación		
Llantén	Alivia los dolores en la menstruación.	Común ya que se la cultiva con frecuencia y se la lleva a la venta.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 132 Malva olorosa

Nombre común	Malva olorosa	
Nombre científico	Malva sylvestris	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea de hasta 2 m de altura, de color pardo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se la cosecha siempre ya que se da todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo consume por lo general en aguas aromáticas.	
Propiedades	Tiene un alto contenido de mucílago que ayuda a los tratamientos de las vías respiratorias.	
Varietades y estado de conservación		
Malva olorosa	Cuando se prepara las hojas en infusión ayuda a combatir el estreñimiento.	Común ya que se la consume en aguas aromáticas y se la cultiva siempre.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 133 Cedrón

Nombre común	Cedrón	
Nombre científico	Aloysia citriodora	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tiene un aroma a limón, posee pequeñas flores blancas o lilas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo siembra todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo utiliza para preparar aguas aromáticas.	
Propiedades	Posee propiedades antiinflamatorias y antiespasmódicas.	
Variedades y estado de conservación		
Cedrón	Su consumo en infusión ayuda a relajarse y disminuye los efectos del estrés.	Común ya que se lo cultiva con frecuencia.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 134 Hierba Luisa

Nombre común	Hierba Luisa	
Nombre científico	Cimbopongón citratus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta de hojas alargadas, de color verde y agradable aroma.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se la cosecha siempre ya que se da todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se utilizan sus hojas para preparar aguas aromáticas.	
Propiedades	Ayuda a expulsar gases, es útil en caso de insomnio, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Hierba Luisa	Se la utiliza para reanimar a las personas que se encuentran decaídas.	Común ya que se la siembra siempre y se la consume con frecuencia.


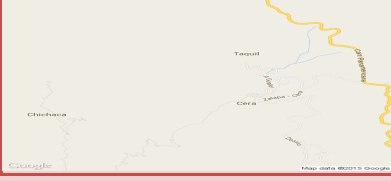
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 135 Manzanilla

Nombre común	Manzanilla	
Nombre científico	Chamaemelum nobile	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una hierba aromática, tiene flores blancas con el centro amarillo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se la cosecha todo el tiempo ya que se da siempre.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para preparar aguas aromáticas.	
Propiedades	Tiene propiedades digestivas, es tranquilizante, además de las propiedades para el cabello.	
Varietades y estado de conservación		
Manzanilla	Ayuda a tratar enfermedades respiratorias como el asma, el resfrío, fiebre alta y bronquitis.	Común ya que se la siembra siempre y se la consume como agua aromática y natural.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 136 Borraja

Nombre común	Borraja	
Nombre científico	Borago officinalis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta cuyas flores están agrupadas en colgantes, son de color azul y con estambres en agrupamiento cuneiforme de color púrpura.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Taquil, Chuquiribamba, Santiago, Jimbilla, San Lucas, Loja.	Se la siembra todo el tiempo así sea en los jardines.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la consume en aguas aromáticas, es medicinal.	
Propiedades	Tiene propiedades antiinflamatorias.	
Varietades y estado de conservación		
Borraja	Se la utiliza en infusión para combatir los	Común ya que se la encuentra con facilidad en

	resfriados y ayuda a curar el sarampión.	los mercados.
--	--	---------------

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 137 Miel de abeja

Nombre común	Miel de abeja	
Nombre científico	Apis mellifera	
Otros nombres locales	Miel	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	La miel es un producto que las abejas producen a partir de la transformación del néctar de las flores que utilizan para alimentar a la colmena.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba	La época de miel es desde junio hasta octubre.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la utiliza para endulzar aguas.	
Propiedades	Tiene varias propiedades entre ellas es antibacterial, antiinflamatorio, antiséptico y calmante.	
Variedades y estado de conservación		
Miel de abeja	La miel junto con el limón, alivian las molestias de la garganta.	Común ya que se la encuentra siempre en los mercados cuando es época de miel.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 138 Gallina criolla

Nombre común	Gallina criolla	
Nombre científico	Gallus gallus	
Otros nombres locales	Gallina runa, pollo criollo	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un tipo de ave, su cuerpo está cubierto de plumas que las protegen de las inclemencias del tiempo.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se las cría todo el tiempo en el campo y se alimentan con comida típica del sitio.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se prepara caldo o aguado de gallina, seco de pollo, pollo hornado, pollo desmenuzado en ensaladas, arroz relleno, etc.	

Propiedades	Es un alimento que pertenece al grupo de carnes de aves y es bajo en azúcar.	
Variedades y estado de conservación		
Gallina Criolla	Este tipo de gallina se lo encuentra especialmente en los mercados.	Común ya que se las cría siempre sea para consumo personal o para la venta.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 139 Chancho

Nombre común	Chancho	
Nombre científico	<i>Sus scrofa domesticus</i>	
Otros nombres locales	Coche, porcino	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Tiene un cuerpo pesado y redondeado, hocico largo y flexible, patas cortas con pezuñas y una cola corta. La piel gruesa pero sensible.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cría siempre en el campo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Su carne sirve para preparar la cecina, sancocho, fritada, chanfaina, hornado, etc.	
Propiedades	Esta carne es buena para el consumo humano ya que tiene alto contenido en proteínas, vitaminas y minerales.	
Variedades y estado de conservación		
Chancho	Hay que consumirlo en la dieta de manera equilibrada ya que contiene grasa.	Común ya que lo crían y lo venden en los mercados.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 140 Vaca

Nombre común	Vaca	
Nombre científico	Bos taurus	
Otros nombres locales	Vaca	
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un mamífero rumiante, tiene dos cuernos, es un animal grande que puede llegar a pesar 1.000 kg., el pelo es corto, tiene varios colores como oscuro, rojizo, blanco o gris.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cría por lo general en el campo para consumo propio.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Su carne sirve para prepararla frita, en estofado. La leche se la sirve para el desayuno o preparar algunos postres.	
Propiedades	Es un tipo de carne roja rica en minerales como hierro, proteínas, vitamina B12.	
Variedades y estado de conservación		
Chancho	Se la recomienda consumir una ración a la semana.	Común ya de encontrar ya que dan leche y carne.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 141 Cuy

Nombre común	Cuy	
Nombre científico	Cavia porcellus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un animal gordo, su cola y patas son cortas, su cuerpo es alargado, su cabeza es ancha, y sus orejas son pequeñas y arrugadas.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se los cría por lo general en el campo y todo el tiempo, se les da de comer alfalfa.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en estofado y asado.	
Propiedades	Esta carne es rica en proteínas, tiene cero colesterol, además ayuda a desarrollar las neuronas.	
Variedades y estado de conservación		

Cuy	Previene el cáncer.	Común ya que se lo encuentra con facilidad en los mercados tanto cocinado como crudo.
------------	---------------------	---



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 142 Conejo

Nombre común	Conejo	
Nombre científico	<u>Oryctolagus cuniculus</u>	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Su cuerpo está cubierto de pelaje espejo y lanudo, es de color pardo pálido a gris, tiene cabeza ovalada y ojos grandes. Sus orejas son largas y su cola muy corta. Sus patas anteriores son más cortas que las posteriores.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
El Cisne, Jimbilla, Chantaco, Loja	Se lo cría todo el tiempo y algunos lo utilizan como mascota.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en estofado.	
Propiedades	Es rico en proteínas y bajo en calorías.	
Variedades y estado de conservación		
Conejo	Tiene un bajo contenido en sodio, ayuda a personas con problemas estomacales.	Rara ya que no todos tienen la costumbre de comerlos.

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 143 Pato

Nombre común	Pato	
Nombre científico	Anas platyrhynchos domesticus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un tipo de ave acuática, su cuerpo es redondo y pequeño, tiene un pico aplanado.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se lo cría todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		

Usos gastronómicos	Su carne se prepara en estofado.	
Propiedades	Es una carne magra rica en aminoácidos esenciales, vitaminas del grupo B, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Pato	Es ideal en la dieta para bajar de peso.	Rara ya que no se lo consume siempre.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 144 Chivo

Nombre común	Chivo	
Nombre científico	Capra aegagrus hircus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un ganado caprino; es de pequeña talla, con cuernos arqueados, muy ágiles y adaptados a saltar y escalar.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Loja-Catamayo	Se los cría en el campo todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se fabrica queso de chiva, chivo al huevo, seco de chivo.	
Propiedades	Su carne aporta con vitaminas, proteínas, cinc, fosforo, potasio, agua, etc.	
Variedades y estado de conservación		
Chivo	Gracias a su aporte de proteínas es idóneo para el crecimiento y desarrollo del organismo, favoreciendo las funciones estructural, inmunológica, enzimática, homeostática y protectora-defensiva.	Común ya su carne es muy comercial en este sector y se lo encuentra con facilidad.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 145 Borrego

Nombre común	Borrego	
Nombre científico	Ovis aries	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Son animales que producen grandes cantidades de lana. Rumian la comida, carecen de incisivos superiores y tienen un estómago formado por cuatro cámaras. Tienen cuernos no ramificados permanentes.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
El Cisne, Chuquiribama, Loja.	Se los cría todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en seco, costillas asadas, etc.	
Propiedades	Su carne tiene una importante fuente en proteínas, vitaminas y minerales de alta calidad.	
Variedades y estado de conservación		
Borrego	La desventaja de su carne es su alto contenido en grasa.	Común ya que su carne es muy buscada en los mercados.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 146 Pescado

Nombre común	Pescado	
Nombre científico	Pisces	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza, compra, pesca	
Descripción	Son vertebrados acuáticos que respiran a través de branquias, viven tanto en agua dulce como en agua salada.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Santiago, Catamayo	Se los cría todo el tiempo para la venta.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara en seco o frito y se lo sirve con ensalada, yuca y arroz.	
Propiedades	Aporta con proteínas, vitaminas, minerales, grasas, etc.	
Variedades y estado de conservación		

Pescado	Poseen propiedades nutricionales que contribuyen a una dieta equilibrada y saludable.	Común ya que se lo consume mucho en los hogares.
----------------	---	--



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 147 Trucha

Nombre común	Trucha	
Nombre científico	Salmo trutta	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza, compra, pesca	
Descripción	Las aletas de las truchas carecen de espinas, tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
San Pedro de Vilcabamba, Santiago.	Se la cría siempre y en piscinas adecuadas para estos animales.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se la prepara frita y se la sirve con ensalada.	
Propiedades	Es un alimento bajo en grasa, contiene vitaminas y minerales.	
Variedades y estado de conservación		
Pescado	Sirven para la pesca deportiva.	Común ya que se la encuentra con facilidad en los mercados.

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 148 Tilapia

Nombre común	Tilapia	
Nombre científico	Oreochromis niloticus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención	Crianza, compra, pesca	
Descripción	Son peces de aguas cálidas, es de carne blanca.	
Zona de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Guayquichuma, Zambí	Se lo cría en piscinas adecuadas todo el tiempo.	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	Se lo prepara frito y se lo sirve con ensalada, patacones, arroz.	
Propiedades	Tiene un alto contenido en proteínas que son buenos para la dieta.	

Variedades y estado de conservación		
Pescado	Al igual que la trucha sirven para la pesca deportiva.	Común ya que se lo consume en los hogares con frecuencia.



Fuente: Johanna Macas, 2016

4.1.9. Elaboración de las fichas de los platos típicos tradicionales.

Los platos típicos de los cantones de Loja y Catamayo, son muy reconocidos a nivel nacional, llegando al punto de ser replicados en varios hogares y hasta en restaurantes sofisticados del país, pero muy pocos tienen la verdadera sazón lojana, es por eso que a continuación se detallan los platos típicos de estos cantones, detallándose lo siguiente:



- ✓ Nombre del producto,
- ✓ Ancestralidad,
- ✓ Época de consumo,
- ✓ Lugares de consumo,
- ✓ Descripción,
- ✓ Zona tradicional de consumo: parroquia y época de consumo,
- ✓ Ingredientes,
- ✓ Formas de preparación,
- ✓ Propiedades, y
- ✓ Estado de conservación.

Tabla 149 Chivo asado

Nombre del producto	Chivo asado	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es una bebida típica del lugar.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Yangana	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza leche, punta (trago), canela, panela.	Primeramente se hace hervir la leche con canela y panela, luego se coloca la punta (trago) poco a poco y listo.	
Propiedades	Es una bebida con alcohol típica del lugar.	
Estado de conservación	Común ya que va de generación en generación.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 150 Cuajadilla

Nombre del producto	Cuajadilla	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Lo consumen como postre y se sirve con un poco de suero y miel.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Yangana	Todo el tiempo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza la leche, una pastilla para cuajar la leche (como cuando se hace el queso o quesillo) y miel para servir.	Cuando la leche esta recién ordeñada o tibia se coloca la pastilla para cuajar la leche, se espera aproximadamente media hora y se mueve. Una vez lista se sirve con un poco de suero y miel.	
Propiedades	Es una forma diferente de consumir la leche en una de sus formas.	
Estado de conservación	Rara ya que solo se consume en ciertos lugares y personas de la tercera edad.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 151 Matambre

Nombre del producto	Matambre, sango, suco, pollo pepiante, polla ronca.	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Se lo prepara para el desayuno y se sirve con arroz y café.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	En los desayunos todo el tiempo para tener fuerzas todo el día.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza aliño (comino, orégano, perejil, cebolla, ajo), sal, harina de maíz, queso o quesillo. Se lo sirve con huevo o aguacate y una taza de café.	Primero se licúa el comino, orégano, perejil, cebolla y ajo para que salga el aliño, luego se lo cocina y se agrega sal al gusto. Una vez que esta el aliño se agrega poco a poco la harina y cuando ya está listo se pone queso o quesillo al gusto.	
Propiedades	Es un plato típico que viene desde épocas antañas, además es una forma diferente de consumir maíz molido.	
Estado de conservación	Común ya que aún se lo prepara en los hogares no con tanta frecuencia pero va de generación en generación y es un plato típico de la región.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 152 Molo de zanahoria blanca

Nombre del producto	Molo de zanahoria blanca	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Se lo prepara para el desayuno y se lo sirve con una taza de café.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Yangana, El Cisne	De vez en cuando en los hogares.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza zanahoria blanca, queso, quesillo, chicharrón (depende como les guste), manteca de chancho.	Lo primero que se realiza es pelar y cocinar las zanahorias, luego se la maja como al plátano y se le agrega queso, quesillo o chicharrón y se lo revuelve con manteca de chancho. Finalmente se lo sirve acompañado con una taza de café.	
Propiedades	Es una forma diferente y rica de consumir zanahoria blanca.	
Estado de conservación	Rara ya que las nuevas generaciones no lo preparan, e incluso en algunos lugares la gente joven nunca lo ha probado.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 153 Caldo de gallina criolla

Nombre del producto	Caldo de gallina criolla	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Es un plato típico que se lo come acompañado con yuca.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Cantón Loja-Catamayo	Todo el tiempo tanto para la venta como para consumo en los hogares.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza ajo, cebolla, gallina criolla, leche, orégano.	Primero se despresas la gallina, luego se la pone en la olla antes de que hierva el agua. Después se agrega el refrito de ajo y cebolla; cuando ya esté, se pone un chorrillo de leche. Para bajar se agrega un poco de orégano y cebolla blanca; y se sirve con yuca.	
Propiedades	Es un plato típico del Cantón que se lo prepara siempre por su delicioso sabor y sus nutrientes.	
Estado de conservación	Común ya que hay diferentes formas de preparar pero ésta es la que más se utiliza.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 154 Repe blanco

Nombre del producto	Repe blanco	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es una sopa típica de la provincia de Loja que se la puede servir con un poco de arroz.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Cantón Loja-Catamayo	Se la prepara todo el tiempo en los hogares lojanos.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Guineo común, culantro, refrito, quesillo.	Primero se hace un refrito sin color (sin achiote), luego se agrega los guineos comunes picados en la olla, después se los aplasta y se pone un poco de quesillo. Para bajar se pone culantro y se lo puede servir con un poco de arroz.	
Propiedades	Es un plato típico de la región y diferente por su preparación.	
Estado de conservación	Común ya que todos la preparan, aunque algunos varían la forma de preparar ya que le agregan papa para que aumente.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 155 Arveja con guineo

Nombre del producto	Arveja con guineo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es una sopa típica de la provincia de Loja que se la sirve acompañada de aguacate.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Cantón Loja-Catamayo	Se la prepara todo el tiempo en los hogares lojanos ya que es típica en la región.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Guineo, arveja cocinada, culantro, refrito, quesillo, aguacate.	Primero se hace un refrito, luego se agrega a la olla la arveja cocinada, después se ponen los guineos picados en pequeños cuadros, se deja que hiervan y cuando ya están suaves los guineos se pone un poco de quesillo. Para bajar se pone culantro y se lo acompaña con aguacate al momento de servir.	
Propiedades	Es un plato típico de la región.	
Estado de conservación	Común ya que todos la preparan tanto para los hogares como para la venta.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 156 Fanesca

Nombre del producto	Fanesca	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es una sopa que se la prepara con algunos granos y pescado.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se la prepara siempre pero especialmente en semana santa.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesitan cebolla, ajo, sal, achiote y aceite, haba, alverja, fréjol tierno, choclo, zambo, zapallo, achoccha, papa, pescado seco o bacalao, culantro.	Primero se cocinan los granos por separado. A parte se hace un refrito con cebolla, ajo, achiote y aceite; se agrega agua y el zambo picado fino, se lo cocina, luego se agrega la achocha y zapallo picados y se deja hervir por 15 minutos. Después de agregan todos los granos, el choclo, la papa y el pescado o bacalao. Se deja hervir por 10 minutos, verificar la sal, agregar el culantro y listo.	
Propiedades	Es un plato típico que se lo suele preparar en semana santa.	
Estado de conservación	Común ya que todos la preparan por su agradable sabor y como una tradición.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 157 Chanfaina

Nombre del producto	Chanfaina	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta.	
Descripción	Plato fuerte, consiste en entreverar la menudencia del chancho con el arroz. Y servirlo con ensalada, plátano, huevo o mote.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo consume todo el tiempo, además es un plato comercial muy buscado en la región por los turistas.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza papa, la menudencia del chancho (hígado, bogue, corazón, lengua, riñón), carne del espinazo, arroz, aliño.	Primero se pica la papa en cuadros y se la cocina separada del arroz. Aparte se cocina y se corta en cuadros el hígado, bogue, corazón, lengua, riñón. Se hace un refrito con el aliño y finalmente se revuelve todo con el arroz. Se lo sirve con ensalada, plátano, huevo o mote.	
Propiedades	Es una forma sana de consumir la menudencia de	

	chanchito, además es un plato típico de la región sur.
Estado de conservación	Común, aunque varía un poco su forma de preparación.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 158 Sopa de arroz de cebada

Nombre del producto	Sopa de arroz de cebada	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Sopa de arroz de cebada con pata de chanchito.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Cantón Loja	Se la puede consumir todo el tiempo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza arroz de cebada, papa, pata de chanchito, perejil.	Primero se deja la cebada en remojo de un día para otro. Al siguiente día se cocina el arroz de cebada y la pata de chanchito, una vez suave se agrega la papa. Para bajar se pone perejil.	
Propiedades	Es una forma de consumir la cebada de manera diferente a las demás.	
Estado de conservación	Común ya que todavía se la prepara en los hogares lojanos.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 159 Crema de verduras

Nombre del producto	Crema de verduras	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Crema de verduras que se sirve con canguil.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Yangana	Se la consume todo el tiempo, depende de las personas cuantas veces a la semana la preparen.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza brócoli, acelga, zapallo, pollo, mantequilla, aliño; y canguil para servir.	Primero se cocina el pollo, luego se licuan todas las verduras (brócoli, acelga, zapallo). Después se cocina todo y listo. Se sirve con canguil.	
Propiedades	Una forma sana y rica de comer verduras con sabor a pollo.	
Estado de conservación	Rara ya que no todas las personas la comen ya que no conocen su preparación.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 160 Horchata con lechuga

Nombre del producto	Horchata con lechuga	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es una bebida saludable del lugar.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Vilcabamba	Se la prepara todo el tiempo para la sed.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita lechuga, linaza, raíz de mortiño, cola de caballo, toronjil, manzanilla.	Se hace hervir la lechuga con un poco de linaza y la raíz de mortiño; luego se agrega el toronjil y la manzanilla. Se deja reposar unos minutos y listo.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales y además calma la sed.	
Estado de conservación	Rara ya que no todas las personas lo hacen con lechuga, las que la preparan de esta manera son las personas antiguas.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 161 Sancocho de pollo

Nombre del producto	Sancocho de pollo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es como el sancocho de chancho que se lo prepara con guineo, yuca y en vez del chancho va el pollo.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara todo el tiempo para variar las comidas.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza pollo, yuca, quineo, arroz, cebolla, ajo, perejil, orégano.	Primero se despresas el pollo y luego se lo cocina en un buen refrito. Después se agrega un poco de arroz, la yuca y el guineo picado. Para bajar se agrega perejil y orégano.	
Propiedades	Es una forma diferente de preparar pollo y su sabor es exquisito.	
Estado de conservación	Común ya que lo consumen en algunos sitios, lo único que suele cambiar son los ingredientes y forma de preparar.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 162 Limonada con bicarbonato

Nombre del producto	Limonada con bicarbonato	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es una bebida que calma a s	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Vilcabamba	Se la consume muy poco en la actualidad.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Limón, azúcar, bicarbonato	Primero se saca jugo de limón y se pone en una jarra, luego se agrega azúcar al gusto; después se agrega una pisco de bicarbonato.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales ya que cura heridas internas al tomarla y también es para la sed; además le da un toque de gas.	
Estado de conservación	Rara ya que no todas las personas saben de esta limonada por lo tanto no la consumen.	


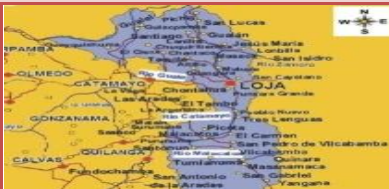
Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 163 Crema de zuquini

Nombre del producto	Crema de zuquini	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En algunos hogares	
Descripción	Es como sopa que se sirve con canguil.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Pedro de Vilcabamba, El Cisne.	Se la consume en algunos hogares.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita zuquini, sal, cebolla blanca, zanahoria amarilla, papa, quesillo, culantro. Se sirve con canguil.	Primero se lo cocina al zuquini con la cebolla blanca en refrito y se agrega sal al gusto; luego se agrega zanahoria amarilla y la papa. Para bajar se agrega quesillo y culantro licuado. Finalmente se sirve con canguil.	
Propiedades	Es una forma sana y diferente de consumir zuquini.	
Estado de conservación	Rara ya que no todas las personas saben de su preparación.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 164 Arepa de choclo

Nombre del producto	Arepa de choclo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta.	
Descripción	Es como una tortilla de choclo con queso.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
El Cisne	Se la prepara todo el tiempo tanto para consumo como para la venta.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita choclo, azúcar, sal, huevo, queso, quesillo, royal, aceite.	Primero se muele el choclo; luego se agrega una pisca de sal y azúcar. Después en la masa se agrega un huevo y un poco de royal. Una vez listo se desmenuza queso o quesillo; se pone aceite en un sartén de teflón y finalmente se las asa.	
Propiedades	Es una forma rica que comer cholo de una manera diferente.	
Estado de conservación	Común ya que la preparan algunas personas del sector tanto para la venta como para el consumo familiar.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 165 Arepa de maíz

Nombre del producto	Arepa de maíz	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta.	
Descripción	Son como panes pequeños y duros de un sabor agradable.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Pedro de la Bendita	Todo el tiempo la preparar para la venta.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita 3 libras de harina de maíz blanco, 3 libras de chuno de achira, 1 libra de manteca de choncho, leche, azúcar y huevos.	Primero se revuelve la harina de maíz blanco, el chuno de achira, la manteca de choncho, la leche, el azúcar y los huevos, después se hace una guagua y se pone al horno, cuando están doradas ya están listas.	
Propiedades	Son como postres que se consumen y son preparados con maíz.	
Estado de conservación	Común ya que la preparan algunas personas del sector tanto para la venta como para el consumo familiar.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 166 Molido de plátano

Nombre del producto	Molido de plátano	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y venta de comida.	
Descripción	Se lo consume en los platos fuertes y se lo puede servir con carne al jugo, arroz, ensalada.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara todo el tiempo en los hogares.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita plátano, manteca de chanco con conchos, chicharrón, quesillo o queso.	Primero se cocina el plátano y luego se lo maja. Se hace un refrito con la manteca de chanco y luego se revuelve todo ya sea con conchos, quesillo o queso.	
Propiedades	Una forma rica y saludable de comer plátano de manera diferente.	
Estado de conservación	Común ya que lo preparan en los hogares de ambos cantones.	



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 167 Sopa de chuspas

Nombre del producto	Sopa de Chuspas	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Es una sopa antigua de fideo casero que se hace con harina de maíz y trigo, papa y frejol. Se sirve con bastante culantro.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
El Cisne	Ésta sopa se la solía preparar antes todo el tiempo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita harina de maíz y trigo, papa, fréjol, sal, aliño, refrito, quesillo, culantro, huevo.	Primero se pone el mismo tanto de harina de maíz y trigo en agua con sal, luego se agrega huevo y se hace una masa. Después se hacen bolas y se agrega en el agua hirviendo; después se agrega la papa y el fréjol. Después se agrega quesillo y para bajar culantro.	
Propiedades	Es una forma saludable de comer fideos caseros ya que no contienen químicos.	
Estado de conservación	Peligro ya que no todos saben cómo es la preparación, y solo ciertas personas aún la consumen en los hogares.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 168 Aucha de col

Nombre del producto	Aucha de col	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Plato fuerte antiguo, consiste en cocinar la col y la papa, se agrega maní licuado o queso y sal al gusto.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se la prepara en los hogares para variar de comidas.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita ajo, cebolla, col, papa, maní o queso, sal, refrito.	Primero se prepara un refrito, luego se agrega la papa y col picada, después se agrega maní licuado o queso y finalmente se pone sal al gusto.	
Propiedades	Es una forma diferente de comer col con papa acompañada con arroz en algunos casos.	
Estado de conservación	Rara ya que no muchas personas la preparan en la actualidad.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 169 Aucha de nabo

Nombre del producto	Aucha de nabo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Plato fuerte de antaño, consiste en cocinar el nabo y la papa y pueden ir acompañados con arroz o yuca.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Antes se la preparaba todo el tiempo, ahora muy rara vez o casi nunca.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita ajo, cebolla, nabo, papa, sal, refrito.	Primero se cocina la papa y el nabo por separado; luego se los refríe. Finalmente se los sirve con arroz o yuca.	
Propiedades	Tiene un sabor exquisito además de ser sano y nutritivo.	
Estado de conservación	Peligro ya que no muchas personas conocen acerca de este plato por lo que ya no lo preparan en la actualidad.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 170 Guisado de zambo

Nombre del producto	Guisado de zambo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Sopa que se prepara con zambo, poroto tierno, papa, queso y sal al gusto.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
El Cisne	Se la prepara muy pocas veces.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita zambo, poroto tierno, papa, queso, sal, refrito.	Primero se cocina el zambo, y por separado el poroto tierno y la papa. Luego se hace un refrito y se agrega lo que cocinamos antes. Finalmente se agrega el queso rallado y sal al gusto.	
Propiedades	Es una forma sana de consumir y comer zambo.	
Estado de conservación	Rara ya que muy pocas personas aún consumen este plato.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 171 Gelatina

Nombre del producto	Gelatina	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Medicinal ya que se lo prepara con animales como: perro tierno, polla al poner, nervio de toro, pata de res y costilla de burro.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
El Cisne	Las personas antiguas lo preparaban antes para recuperar las fuerzas y para alimentar al cerebro.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita un perro tierno, una polla al poner, nervio de toro, pata de res, costilla de burro.	Se cocina un perro tierno, polla al poner, nervio de toro, pata de res y la costilla de burro hasta que se deshaga, aproximadamente medio día en leña. Luego se lo cierne y se lo refrigera.	
Propiedades	Por lo general se toma una cucharada sopera en ayunas, ya que es bueno para el cerebro.	
Estado de conservación	Peligro ya que no todas las personas conocen de este medicamento natural.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 172 Ají de cuy

Nombre del producto	Ají de cuy	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Plato típico del lugar, consiste en cuy asado y cocinado junto con la carne de res, chanco y pollo, que va acompañado con lechuga.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
El Cisne	Lo preparan todo el tiempo para los hogares, pero para la venta cuando son fiestas y fines de semana.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita carne de res, chanco, gallina, papa, plátano verde, ajo, cebolla, comino, orégano, cuy, lechuga.	Primero se hace secar la carne de res y chanco, luego se las cocina juntas; a parte se cocina la gallina. Luego se cocina la papa y el plátano verde en el jugo que salió de las carnes. A la carne se la desmenuza y se la revuelve con la papa y el plátano verde. Después se hace un refrito y se agrega lo antes mencionado. Finalmente se despresas el cuy asado y se lo cocina con lo anterior. Se sirve con lechuga.	
Propiedades	Una forma diferente de comer cuy con carne de res, chanco y pollo.	
Estado de conservación	Es rara ya que no se lo conoce en todas partes pero se lo prepara en este lugar en especial.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 173 Arroz con longaniza

Nombre del producto	Arroz con longaniza	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares	
Descripción	Plato fuerte, consiste en un arroz relleno con longaniza, arveja y zanahoria, puede ir acompañado de una ensalada.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja	Todo el tiempo se lo prepara en los hogares lojanos.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita manteca de color, aliño, longaniza, arveja tierna, zanahoria, pimienta, culantro.	Se hace un refrito con la manteca de color y se agrega el arroz, la arveja tierna, la zanahoria y la longaniza y se lo cocina todo. Finalmente se pica el culantro y el pimienta, y se sirve.	
Propiedades	Una forma rica de consumir longaniza con arroz.	

Estado de conservación	Común ya se lo prepara en los hogares para variar la comida.
-------------------------------	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 174 Miel de mishqui

Nombre del producto	Miel de mishqui	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y actualmente para la venta.	
Descripción	Es parecido a la miel de panela pero su sabor es más concentrado.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Taquil, Chantaco	Actualmente se la saca todo el tiempo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita un penco o mishqui.	Para sacar la miel del penco primero hay que hacer un hueco cerca de su corazón y sacar el líquido del penco que se llama "chaguarmishqui" y luego hacerlo hervir.	
Propiedades	Tiene propiedades medicinales ya que es excelente para los huesos, es desinflamante, ayuda al sistema inmunológico.	
Estado de conservación	Rara ya que se lo saca en esta parroquia específicamente y recién se está dando a conocer.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 175 Molloco

Nombre del producto	Molloco	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Por lo general en los hogares	
Descripción	Se lo consume en el desayuno; es de plátano con maní o queso y puede ir acompañado de huevo frito y una taza de café.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Zambi, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita, Catamayo.	Ahora se lo prepara de vez en cuando en algunos hogares.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita plátano maduro o verde, sal, maní, queso, mantequilla.	Primero se cocina el plátano y luego se lo muele, luego se pone mantequilla, después se agrega sal, maní o queso al gusto.	
Propiedades	Es una forma saludable y rica de consumir plátano.	

Estado de conservación	Rara ya que las personas jóvenes no suelen prepararlo y algunas ni lo conocen. Las personas de edad son las que aún lo preparan.
-------------------------------	--



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 176 Cueros con yuca

Nombre del producto	Cueros con yuca	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta en el mercado.	
Descripción	Es un aperitivo entre comidas, consta de cuero de chanco con yuca.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Catamayo	Se lo consume todo el tiempo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita cuero de chanco, sal, yuca.	Se corta los cueros de chanco en tiras largas y se agrega sal al gusto, se sirve acompañado de yuca.	
Propiedades	Es un aperitivo que se consume entre comidas y es delicioso.	
Estado de conservación	Común ya que propios y visitantes lo consumen.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 177 Tripas asadas

Nombre del producto	Tripas asadas	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	Para la venta.	
Descripción	Es un aperitivo que consta de tripas asadas, acompañadas de guineo y ensalada de tomate con cebolla.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Todo el tiempo se lo prepara para la venta.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita tripas de cerdo, limón, sal, ajo, guineo, tomate de riñón, cebolla, aceite.	Primero se lava las tripas con limón y sal; después de las aliña con sal y ajo y se procede a cortar en trozos pequeños. A parte se tiene cocinados los guineos y cortados en cuadros. Luego se procede a asar las tripas con un poco de aceite. Finalmente se sirve con guineos y ensalada.	
Propiedades	Una forma diferente y rica de comer tripa de chanco.	
Estado de conservación	Común ya que la mayoría conoce este plato y lo	

	consume.
--	----------

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 178 Cecina

Nombre del producto	Cecina	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Plato fuerte que consta de carne de chanco, acompañada con yuca o mote, cebolla curtida y una porción de arroz.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Todo el tiempo se la prepara ya que es un plato típico.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita carne de chanco, aliños, carbón, yuca, mote, arroz, cebolla, limón, cola.	Primero se la cecina a la carne y se la adoba con los aliños, después se la asa en carbón. Va acompañada de yuca, mote, cebolla curtida, una porción de arroz y un vaso de cola.	
Propiedades	Es una forma diferente de comer carne de chanco.	
Estado de conservación	Común ya que es un plato típico de la región sur.	


Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 179 Miel con queso

Nombre del producto	Miel con queso	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Postre que consta de miel y queso en cuadros.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se la prepara todo el tiempo y se la sirve como postre.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita miel y queso.	Primero se saca la miel de la panela, luego se corta el queso en cuadros. Se pone en un pozuelo y listo.	
Propiedades	Una forma rica de comer queso con miel.	
Estado de conservación	Común ya que es un postre muy conocido y típico que se lo sirve en los restaurantes.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 180 Tamal

Nombre del producto	Tamal	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Plato típico que consta de maíz molido cocinado, relleno ya sea de carne de chanco, pollo o quesoillo, zanahoria amarilla, arveja. Se lo sirve con ají de pepa.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara todo el tiempo en los hogares, ya sea para el desayuno o como aperitivo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita maíz amarillo, manteca de chanco, manteca de color, huevos, sal, azúcar, hoja de achira, carne de chanco, de pollo, quesoillo, arveja, zanahoria amarilla.	Primero se remoja el maíz toda la noche, al siguiente día se lo muele. Luego en un recipiente se coloca el maíz molido, y la manteca de chanco poco a poco. A parte se cocina el condumio (carne, zanahoria, arveja). Cuando ya está la maza; se pone en la hoja de achira con un cuchara un poco de maza, se hace un hueco en el centro y se coloca el condumio. Se cocina y listo.	
Propiedades	Es una forma diferente de prepararlo al maíz molido.	
Estado de conservación	Común ya que es un plato típico y muy conocido del cantón Loja.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 181 Humita

Nombre del producto	Humita	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Plato típico que consta de choclo molido relleno con queso.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara todo el tiempo.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita choclo y sus hojas, quesoillo rayado, mantequilla o manteca de chanco.	Primero se desgrana el choclo gualo amarillo y luego se muele; después se lo pone en una vasija. A parte se derrite mantequilla y se agrega al choclo molido; se entrefera con sal, azúcar y royal. Cuando está listo con una cuchara se pone un poco de mezcla en las hojas de cholo y en	

	medio se agrega un poco de queso. Se cocina por aproximadamente una hora.
Propiedades	Una forma rica de comer choclo de una manera diferente.
Estado de conservación	Común ya que es un plato típico de la región sur.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 182 Ají de pepa de zambo

Nombre del producto	Ají de pepa de zambo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares y para la venta	
Descripción	Es un ají de color verde con un sabor único.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Todo el tiempo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita ají cocido sin semillas, zambo tostado, cubito de caldo de gallina, aceite, agua, cebolla blanca.	Cocinar por 3 minutos a fuego medio el ají, la pepa de zambo y el caldo de gallina. Luego se licúa con aceite y agua. Finalmente se añade las cebollas y listo.	
Propiedades	Es una forma de comer la pepa de zambo preparada.	
Estado de conservación	Común ya que es el ají típico para comer con tamales.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 183 Dulce de leche

Nombre del producto	Dulce de leche	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Mangar típico de las familias lojanas.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Todo el tiempo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita leche, panela, canela, harina, agua fría, arroz molido.	Primero se coloca la leche en una paila, a parte se diluye un poco de harina en agua fría y se la agrega en la paila, luego se agrega un poco de arroz molido y se va moviendo poco a poco para que no se pegue a la olla; una vez que hierve todo se agrega la panela en pedazos y la se mueve hasta que esté a punto; es decir, hasta que se ve	

	el asiento de la paila.
Propiedades	Es una forma diferente de consumir la leche y no desperdiciarla.
Estado de conservación	Común ya que lo preparan en los hogares ya que es un dulce natural.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 184 Locro de zapallo

Nombre del producto	Locro de zapallo	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es una sopa que se prepara con zapallo, choclo, papa, poroto, quesillo y culantro.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Vilcabamba	Todo el tiempo ya que tiene un sabor delicioso.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita zapallo, choclo, papa, poroto, quesillo, culantro.	Primero se prepara un refrito, luego se agrega el poroto y el choclo, una vez que hierve se agrega el zapallo y la papa. Una vez que esté listo se agrega quesillo al gusto y para bajar bastante culantro.	
Propiedades	Es una forma diferente y nutritiva de comer zapallo.	
Estado de conservación	Común ya que muchas familias lo preparan.	

Fuente: Johanna Macas, 2016



Tabla 185 Espumilla

Nombre del producto	Espumilla	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es un postre que se lo puede servir con una fresa, coco rallado.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara siempre como postre.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita guayaba, claras de huevo y azúcar.	Primero se cocina las guayabas, luego se las escuche y en un cernidor se exprime el jugo de la guayaba. A parte se bate las claras de huevo a punto de nieve y se va agregando poco a poco el azúcar. Sin dejar de batir se va agregando el jugo de la guayaba y listo.	

Propiedades	Es una forma rica de comer guayaba.
Estado de conservación	Común ya que muchas familias lo preparan como postre en los hogares.



Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 186 Higos pasados con miel

Nombre del producto	Higos pasados con miel	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es un postre que se lo sirve con queso.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara siempre como postre, especialmente en semana santa.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita higos, panela, canela, queso o quesillo.	Primero se lava a los higos y se les hace tres rayas con el cuchillo por los lados, luego se los cocina y se los desagua dos veces y se les exprime el agua que queda dentro de ellos. Una vez hecho esto en una olla aparte se agrega el agua y la panela en trozos, aquí se agregan los higos y se los cocina hasta que la miel tome una consistencia blanda. Cinco minutos antes de bajar se agrega canela gusto. Se los sirve con queso o quesillo tierno.	
Propiedades	Es una forma rica de comer higos con miel.	
Estado de conservación	Común ya que todos lo preparan por su delicioso sabor.	

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 187 Zapallo con leche

Nombre del producto	Zapallo con leche	
Ancestralidad		
Época de consumo	Cotidiano	
Lugares de consumo	En los hogares.	
Descripción	Es una colada.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Loja-Catamayo	Se lo prepara siempre como bebida.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita zapallo, leche, panela y canela.	Primero se cocina el zapallo con la panela, una vez cocinado se bate, después se agrega la leche caliente y 2 astillas de canela, hierve unos 5 minutos y se apaga.	
Propiedades	Es una forma sana de consumir zapallo.	

Estado de conservación	Común ya que la mayoría de las familias lo preparan.
-------------------------------	--

Fuente: Johanna Macas, 2016

4.1.10. Elaboración de una matriz de los productos primarios y secundarios.

CONSOLIDADO DE FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS Y ELABORADOS

Tabla 188 Productos primarios

NOMBRE	NOMENCLATURA	NOMBRES COMUNES	FORMAS DE OBTENCION	VARIEDADES	ESTADO DE CONSERVACION
Maíz	Zea mays	Maíz	Cultivo	Serrano	Común
				Blanco	Común
				Colorado	Común
Fréjol	Vigna sinensis	Poroto de chacra, poroto cholo	Cultivo	Serrano	Común
	Phaseolus lunatus	Mantequilla o chico		Seda	Común
	Phaseolus vulgaris			Chavelo	Común
	Phaseolus			Bola	Común
	Vigna unguiculata			Firiguero	Común
	Cajanus cajan			Palo	Rara
	Phaseolus vulgaris “Black turtle”	Poroto adresado.		Negro	Rara
	Vigna radiata			Chindo	Rara
Col	Brassica olearacea	Col	Cultivo	De hoja	Común
				De repollo	Común
Nabo	Brassica rapa	Nabo	Cultivo	Chacra	Rara
				Invernadero	Común
Lechuga	Lactuca sativa	Lechuga	Cultivo	Chacra	Rara
				Invernadero	Común
Zanahoria	Arracacia xanthorrhiza	Zanahoria	Cultivo	Zanahoria Blanca	Común
	Daucus carota			Zanahoria amarilla	Común
Naranja	Citrus sinensis	Naranja	Cultivo	Dulce	Común
	Citrus aurantium			Agria	Común
Limón	Citrus	Limón	Cultivo	Dulce	Común
				Agrio	Común
Gallina	Gallus gallus	Gallina, pollo	Crianza	Criolla	Común
				Encubado	Común
Chancho	Sus scrofa domesticus	Coche, porcino	Crianza	Criollo	Común
				Granja	Común

Fuente: Johanna Macas, 2016

Tabla 189 Productos elaborados

NOMBRE	NOMBRES COMUNES	VARIEDADES	ESTADO DE CONSERVACION
Molloco	Molloco	Guineo	Común
		Plátano	Común
Aucha	Aucha	Col	Común
		Nabo	Rara
		Acelga	Peligro
		Achoccha	Peligro
		Zambo	Rara
Sancocho	Sancocho	Pollo	Común
		Res	Común
		Chancho	Común
Seco	Al jugo	Chivo	Común
		Borrego	Común
		Pollo	Común
		Cuy	Rara
Molo	Majado	Plátano	Común
	Molo	Zanahoria Blanca	Rara
Sopa	Sopa	Harina de arveja	Común
		Harina de poroto	Rara
		Harina de maíz	Común
Locro	Locro	Papa	Común
		Zapallo	Rara

Fuente: Johanna Macas, 2016

CONCLUSIONES

Las conclusiones alcanzadas en el presente trabajo de investigación son:

- ✓ La zona geográfica de Loja y Catamayo, es rica en flora y fauna, lo que ayuda a la agricultura y por ende, impulsa la gastronomía de la zona.
- ✓ Se determinó una muestra poblacional de 194 personas, mismas que están comprendidas en personas de edades de 65 años en adelante, población que a su vez, por su edad, conocen las costumbres típicas de la zona en cuanto a gastronomía, así como, de productos y animales de corral que se crían en el sector.
- ✓ El 51% de la población encuestada se dedica a la agricultura, consumiéndose principalmente en la zona porotos (97%), arvejas (83%), guineos (75%), yuca (72%), naranja dulce (62%), culantro (56%), lechuga (43%).
- ✓ Las carnes más consumidas son carne de cerdo con el 80% y gallina criolla con el 70%.
- ✓ Los platos típicos que mayormente se preparan son: arveja con guineo (88%), repe blanco (46%) y mote con grano o revuelto con huevo (34%).
- ✓ Los productos que serán incluidos en el catálogo serán de dos tipos: productos primarios como verduras, frutas, animales de granja, y productos elaborados que tienen que ver con los platos típicos de la zona.
- ✓ Dicho catálogo, contribuirá a la cultura de la zona, haciendo énfasis en la descripción de productos primarios y elaborados en aspectos como: nombre, Ancestralidad, época de consumo, lugares de consumo, descripción breve del producto, entre otros aspectos.

RECOMENDACIONES

Luego del análisis y debate de resultados del presente trabajo investigativo se recomienda.

- ✓ Dentro del presente documento, se hace énfasis en la capacitación y difusión de la tradición y cultura de Loja y Catamayo, es por eso que se recomienda se realice estos procesos de capacitación a productores y dueños de restaurantes de la zona, esto fomentará un mejor cultivo y procesamiento de los alimentos lo que favorecerá a incrementar el turismo en estos cantones.
- ✓ Se recomienda la creación y difusión de ferias agroturísticas y espacio de desarrollo empresarial y financiero en los que sean los actores los que aporten e incidan en las planificaciones de los cantones.
- ✓ Se hace énfasis en la promoción juntamente con la Alcaldía de estos cantones, del catálogo lo que ayudará a rescatar y perennizar la cultura gastronómica de la zona.
- ✓ Se recomienda a demás que se realice la publicación y distribución de este catálogo dentro de las parroquias de ambos cantones, para que así tengan conocimiento de los platos típicos y puedan ofrecer a los turistas.
- ✓ Será recomendado, se realice investigación en cuanto a métodos de cultivo de productos de la zona, en cuanto a uso de pesticidas y alternativas de control de plagas en alimentos pero con productos no químicos, para que ésta sea una nueva alternativa de atracción turística.

Bibliografía

Acerenza, M. Á. (1995). *Administración del Turismo*. Mexico.

ADMINISTRACIÓN. (2014-2019). *ADMINISTRACIÓN*. Recuperado el 15 de 08 de 2015, de GAD :
<https://www.loja.gob.ec/contenido/autoridades>

Arango. (2011). *Análisis de Datos Cualitativos*. Medellín: Colombia.

ARCOM. (2011). *ARCOM*. Ecuador.

Bravo, H. (2009). *Libro Marketing*. Séptima edición, Editorial: Mc Graw Hill.P.298.

Cartillas Sobre Migración, Plan Migración, Comunicación y Desarrollo. (2014). Loja.

Cuencas Hidrográficas. (19 de 01 de 2015). *GAD CATAMAYO*. Recuperado el 15 de 08 de 2015, de Cuencas Hidrográficas: <http://www.municipiodecatamayo.gob.ec/index.php/catamayo/154-hidrologia>

Definición abc. (2017). *Definición abc*. Obtenido de Definición de alimentos:
<http://www.definicionabc.com/salud/alimentos.php>

DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD POR TIPO, DOTACION NORMAL DE CAMAS, POR AREAS Y UBIC. (2012). *DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD POR TIPO, DOTACION NORMAL DE CAMAS, POR AREAS Y UBIC*. Recuperado el 19 de 01 de 2016, de MSP:
http://instituciones.msp.gob.ec/dps/loja/images/stories/director.estb.loja_2012.pdf

Donoso, L. E., & Péres Molina, P. (2012). *Escuela Superior Politécnica del Litoral*. Recuperado el 15 de Agosto de 2015, de Gastronomía Ecuatoriana:
<https://es.scribd.com/doc/104654337/GASTRONOMIA-ECUATORIANA-Monografia-Escobar-Perez>

EL COMERCIO. (21 de 03 de 2015). *EL COMERCIO*. Recuperado el 09 de 01 de 2017, de Conozca el listado de alimentos importados que pagan mas arancel:
<http://www.elcomercio.com/actualidad/alimentos-importados-salvaguardias-ecuador.html>

Fernández Lorenzo, & Alfredo. (2012). *Metodología Planes de Negocios*. Recuperado el 14 de 09 de 2016, de EOI Escuela de Organización Industrial: <http://www.eoi.es>

GAD CATAMAYO. (s.f.). *GAD CATAMAYO*. Obtenido de Cuencas Hidrográficas:
<http://www.municipiodecatamayo.gob.ec/index.php/catamayo/154-hidrologia>

GADM. (2011). *Plan Operativo Anual del Gobierno Municipal Autónomo de Catamayo*. Catamayo: Municipio de Catamayo.

GADM CATAMAYO. (2014). *GADM CATAMAYO*. Catamayo.

GADM CATAMAYO. (2014). Plan de ordenamiento territorial. En G. CATAMAYO, *Plan de ordenamiento territorial*. Loja: Catamayo A.A.

GADM CATAMAYO. (s.f.). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Catamayo*. Catamayo.

Gastronomía del Ecuador. (10 de 08 de 2010). *Gastronomía del Ecuador*. Recuperado el 2016 de 07 de 07, de Historia de la Gastronomía: <http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?cat=11>

Gobierno Provincial de Loja . (2009).

Hungerbuhler, D. (Agosto de 1997). *Neogene basins in the Andes od southem Ecuador, evolution, deformation and tectonic implications*. Zurich: Swiss federal Institute od Zurich.

III Censo Nacional Agropecuario. (2000). Ecuador.

INEC. (2010). *Censo Poblacional INEC*. Ecuador.

J. Carrera, C. García, & C. Unigarro. (2014). *MANUAL METODOLOGICO PARA LA ELABORACION DE ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO*. Quito: MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR.

La Hora Nacional. (18 de 01 de 2016). *La Hora*. Recuperado el 14 de 09 de 2016, de Anuncian cambios para ferias libres: http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101906250/-%201/Anuncian_cambios_para_ferias_libres_.html#.V-CmiPhhDIV

LECTORES, C. D. (2001). *Delicias de la Cocina diaria ecuatoriana*. Bogotá D. C - Colombia: Editorial Circulo de Lectores.

Lila Arias. (7 de 12 de 2014). *EL COMERCIO*. Recuperado el 14 de 09 de 2016, de Festival de dulces lojanos por las fiestas de Fundación de Loja: <http://www.elcomercio.com/actualidad/festival-dulces-lojanos-fiestas-fundacion.html>

Litherland, M. A. (1994). *The Metamorphic Belts od Ecuadot*. England: British Geological Survey, Overseas Memoir 11.

MADRID. (2016). Obtenido de Diccionario de consumo: <http://www.madrid.es/portales/munimadrid/es/Inicio/Ayuntamiento/Consumo-y-Comercio/Consumo/Diccionario-de-Consumo?vgnextfmt=default&vgnextoid=ab28d0f730fc8210VgnVCM1000000b205a0aRCRD&vgnnextchannel=560b9ad016e07010VgnVCM100000dc0ca8c0RCRD&idioma=es&idiomaP>

mapasecuador.net. (s.f.). *mapasecuador.net*. Recuperado el 22 de 01 de 2016, de Mapa Satelital: <http://www.mapasecuador.net/mapa/mapa-loja-mapa-division-politica.html>

Michael, F. (2005). *Safeguards and Antidumping in Latin American Trade Liberalization*. Banco Mundial.

Ministerio de Turismo. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 07 de 07 de 2016, de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Municipio de Loja. (2011). *Ilustre Municipio de Loja*. Loja.

Municipio de Loja. (2011). *Ilustre Municipio del cantón Loja*. Loja: Municipio de Loja.

- Municipio de Loja. (24 de 07 de 2015). *Feria Agroecológica y Orgánica*. Recuperado el 14 de 09 de 2016, de Feria Agroecológica: <http://www.loja.gob.ec/noticia/2015-07/feria-agroecologica-y-organica>
- Municipio de Loja. (24 de 07 de 2015). *Municipio de Loja*. Recuperado el 15 de 09 de 2016, de FERIA AGROECOLÓGICA Y ÓRGANICA: <http://www.loja.gob.ec/noticia/2015-07/feria-agroecologica-y-organica>
- OMT. (2008). *Organización Mundial del Turismo*. Recuperado el 15 de 08 de 2015, de Glosario Básico: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismoglosario-basico>
- PDOT. (2015). PDOT. En *Plan de Ordenamiento Territorial* . Loja.
- Plan de Desarrollo Provincial de Loja. (2012). *Plan de Desarrollo Provincial de Loja*. Loja.
- (Plan Operativo Anual del Gobierno Municipal Autónomo de Catamayo. (2011). *Plan Operativo Anual del Gobierno Municipal Autónomo de Catamayo*. Catamayo: Municipio de Catamayo.
- Plan Operativo Anual del Gobierno Municipal Autónomo de Catamayo*. (2011).
- PP.NN. (2011). *Policia Nacional del Ecuador*. Ecuador.
- TERMINAL TERRESTRE. (s.f). Recuperado el 15 de 08 de 2015, de Municipio de Loja: <https://www.loja.gob.ec/contenido/terminal-terrestre>
- Saltos G., N.,, & Vázquez S., L. (2009-2010). *Ecuador su realidad*. Quito: Fundación de Peralta.
- Santos, B. (2010). *El consumidor, el empresario y la información alimentaria*. Madrid: Visión Libros.
- SENPLADES . (2011).
- UMMTT - Loja. (2005).
- Unidad de Gestión de Riesgos. (18 de 03 de 2015). *Unidad de Gestión de Riesgos*. Recuperado el 15 de 08 de 2015, de GAD CATAMAYO: <http://www.municipiodecatamayo.gob.ec/index.php/municipalidad/dependencias-municipales/184-unidad-de-gestion-de-riesgos.html>
- www. ECUADOR.travel. (13 de 05 de 2014). *www. ECUADOR.travel*. Recuperado el 09 de 01 de 2017, de GASTRONOMÍA CON SABOR ANCESTRAL: <https://ecuador.travel/es/gastronomia-con-sabor-ancestral/>
- Zea, P. F. (2001). *INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA*. Quito: Quinta Edición.

ANEXOS

ANEXO N° 1

CARTA DE PRESENTACION PARA LOS TENIENTES POLÍTICOS DEL CANTÓN LOJA

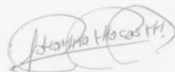
Loja, 02 de diciembre de 2015

TENIENTES POLITICOS DEL CANTON LOJA

De mis consideraciones:

Atentamente me dirijo a ustedes yo JOHANNA KATHERINE MACAS MOGROVEJO, con Cl. 1104124191; estudiante de la Carrera de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, solicito muy comedidamente me autoricen realizar las encuestas ya que requiero de esta información para poder realizar mi Tesis con el tema: "CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS CANTONES LOJA - CATAMAYO COMO APORTE HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE LOJA"

Le agradezco por la atención requerida.



ESTUDIANTE

Johanna K. Macas M.

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Artieda Mauricio

CARTA DE PRESENTACION PARA LOS TENIENTES POLÍTICOS DEL CANTÓN CATAMAYO

Loja, 01 de diciembre de 2015

TENIENTES POLITICOS DEL CANTON CATAMAYO

De mis consideraciones:

Atentamente me dirijo a ustedes yo JOHANNA KATHERINE MACAS MOGROVEJO, con CI. 1104124191; estudiante de la Carrera de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, solicito muy comedidamente me autoricen realizar las encuestas ya que requiero de esta información para poder realizar mi Tesis con el tema: "CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS CANTONES LOJA - CATAMAYO COMO APORTE HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE LOJA"

Le agradezco por la atención requerida.



ESTUDIANTE

Johanna K. Macas M.

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Artieda Mauricio

ANEXO N°2

ENCUESTA PARA LOS HABITANTES DE LOS CANTONES LOJA-CATAMAYO



ENCUESTA PARA DETERMINAR EL PRODUCTO PRIMARIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CATAMAYO

CONFIDENCIALIDAD: Toda información proporcionada por usted es estrictamente confidencial, por lo tanto, no se difundirá en forma individual, ni tampoco podrá utilizarse para fines tributarios u otros que no sean estadísticos. Además se está realizando una investigación para conocer y rescatar la cultura gastronómica del cantón Catamayo, a fin de fortalecer el desarrollo turístico.

A. DATOS DE LA ENCUESTA

1. N° de formulario _____

B. INFORMACION GENERAL

1. ¿Cuál es su nombre? _____

2. ¿Qué edad tiene? _____

3. ¿A qué se dedica? _____

PRODUCTOS PRIMARIOS

4. ¿Cuáles son los principales productos alimenticios que Ud. consume?

5. ¿Con qué otros nombres los conocen a los productos antes mencionados? ¿Por qué?

6. ¿Mediante que formas obtienen estos productos?

Cultivo () Crianza ()

Caza () Otros ()

7. ¿Cuáles son las características del producto que Ud. consume?

Ord.	Característica	Vegetales									
7.1	Forma										
7.2	Tamaño										
7.3	Color										
7.4	Invernadero										
7.4	Otros										

Ord.	Característica	Animales									
7.1	Granja										
7.2	Criollo										
7.3	Tamaño										
7.4	Peso										
7.5	Edad										
7.6	Otros										

8. ¿En qué época del año cultivan y cuánto tiempo demoran para cosechar?

9. ¿Existe alguna fiesta relacionada con la producción de este alimento?

10. ¿Cuáles son las fechas de festividades dentro de la parroquia?

11. ¿Los productos que consumen son abundantes o están desapareciendo? ¿Por qué?

PRODUCTOS ELABORADOS

12. ¿Qué platos se preparan ahora?

13. ¿Cuáles eran los platos que consumían antes?

14. ¿Con que frecuencia prepara Ud. los platos típicos del cantón?

Muy poco () Poco () Casi nunca ()

15. ¿Para elaborar estos platos típicos que ingredientes utilizan?

16. ¿Cómo se preparan los platos típicos?

17. ¿Estos platos típicos se preparan cotidianamente o específicamente en alguna fiesta?

18. ¿Estos productos típicos del cantón se preparan para el consumo o también para la venta?

PRODUCTOS ELABORADOS

¿Qué platos se preparan ahora?

ANEXO N° 3

Fotos de Las personas encuestas en los cantones Loja-Catamayo:



