UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LOS CANTONES MORONA Y SUCÚA

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACION TURISTICA

AUTOR:

FREDY ARMANDO CISNEROS GUZMÁN

DIRECTORA:

LIC. GLORIA DUCHE

CENTRO UNIVERSITARIO MACAS

2010

INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONOMICOS DE LOS CANTONES MORONA Y SUCUA

TESIS LICENCIATURA

FREDY CISNEROS GUZMAN

MACAS – 2010

Universidad Técnica Particular de Loja

Escuela de Hotelería y Turismo

CERTIFICACION

Yo, Lcda. Gloria Duche Fajardo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICO:

Que el presente trabajo de investigación realizado por el estudiante Señor Fredy Armando Cisneros Guzmán sobre el tema “Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos de los Cantones Morona y Macas”, han sido revisados por el suscrito, por lo que he podido constatar que cumple con todos los requisitos de fondo y forma establecidos por la Escuela de Administración Turística de la Universidad Técnica Particular de Loja y autorizo su presentación.

Lcda. Gloria Ducha F.

DIRECTORA

AUTOR: FREDY ARMANDO CISNEROS GUZMÁN

DEDICATORIA

Primeramente a Jesucristo mi Dios y salvador por su sacrificio y su gran amor al entregar su vida por mi y toda la humanidad.

A mi mamá por su amor, constancia, por todos los sacrificios que ha realizado para que pueda tener una educación formal, una profesión que me permita ser independiente y por guiarme a tener una familia feliz.

A mi hermana por su alegría, por demostrarme que no hay problema ni situación que nos puede hacer caer ni nos quite la felicidad por más dura que esta sea.

A Don Emilio por su ejemplo que cada día me demuestra que no existe tiempo distancia ni fronteras que impidan demostrar el amor que siente por su familia

A mi esposa por su amor, su tiempo, su ayuda incondicional sus cuidados que han permitido tener el tiempo y la facilidad necesaria para realizar el presente trabajo

A mi hijo Dylan Maximiliano Cisneros Castillo que con su sola presencia y alegría me motivan a continuar este proceso sin importar los obstáculos pequeños o grandes que tenga que enfrentar.

A todos ellos muchas gracias

AGRADECIMIENTO

A Dios por la vida que me provee permite ver un sueño convertido en realidad.

A la Dirección de Aviación Civil (DAC) institución a la que pertenezco que me ha permitieron dedicar un tiempo para mi superación personal y de esta manera aportar al engrandecimiento de la misma.

A mi familia por su apoyo y motivación que me han permitido terminar una carrera universitaria.

A mi esposa y mi pequeño hijo porque sus pequeños sacrificios están permitiendo que termine un sueño pendiente.

A la Universidad Técnica Particular de Loja por la visión de crear una carrera diferente en la modalidad a distancia y de esta manera permitir a personas emprendedoras y que desean mostrar su región y su país al mundo por medio de la actividad turística.

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo Fredy Armando Cisneros Guzmán declaro ser autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 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……..……..

Fredy Cisneros Guzmán

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA

CARATULA

CERTIFICACION ..... **I**

AUTORIA ..... **II**

DEDICATORIA ..... **III**

AGRADECIMIENTO ..... **IV**

CONTRATO DE CESION DE DERECHOS ..... **V**

INDICE

RESUMEN

INTRODUCCION

OBJETIVOS

CAPITULO I SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MORONA **1**

1.1 Situación geografía **1**

1.2 Aspectos demográficos **2**
1.2.1 Indicadores de salud 6
1.2.2 Indicadores educacionales 9
1.2.3 Migración interna y Externa 12
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza 13

1.3 Análisis de la vivienda **14**

1.4 Situación política y administrativa **18**

1.5 Sector productivo primario **19**
1.5.1 Agricultura 19
1.5.2 Ganadería 20
1.5.3 Producción y rendimiento 21
1.5.4 Asistencia técnica 21
1.5.5 Comercialización y consumo 22
1.5.6 Crédito 23

1.6 Sector productivo secundario 23
1.6.1 Industria 24
1.6.2 Artesanía 24
1.6.3 Crédito 25

1.7 Sector productivo técnico 25
1.7.1 Comercio 26
1.7.2 Turismo 26
1.7.3 Transporte. 34

CAPITULO I SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN SUCÚA 36

1.8 Situación geografía 36

1.9 Aspectos demográficos 37
1.9.1 Indicadores de salud 39
1.9.2 Indicadores educacionales 42
1.9.3 Migración interna y Externa 42
1.9.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza 44

1.10 Análisis de la vivienda 45

1.11 Situación política y administrativa 48

1.12 Sector productivo primario 48
1.12.1 Agricultura 48
1.12.2 Ganadería 49
1.12.3 Producción y rendimiento 50
1.12.4 Asistencia técnica 51
1.12.5 Comercialización y consumo 51
1.12.6 Crédito 52

1.13 Sector productivo secundario 52
1.13.1 Industria 52
1.13.2 Artesanía 53
1.13.3 Crédito 53

1.14 Sector productivo técnico 53
1.14.1 Comercio 54
1.14.2 Turismo 54
1.14.3 Transporte. 58

CAPITULO II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA 58

2. Gastronomía 59
2.1 Historia de la gastronómica en general 59

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia 62

CAPITULO III DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR 67

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....67
1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona). 67
2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector..... 70
3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector..... 73
4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector. 75
5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante. 77

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....79
6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación. 79
7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente..... 83

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales 85

CAPITULO IV INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN 87

4.1 Fichas.....87

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas 89

CAPÍTULO V PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TIPÍCO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN 91

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón 91

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales....91

CAPITULO VI PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. 93

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

RESUMEN

Al área donde se debía aplicar el estudio del inventario gastronómico la universidad muy acertadamente designo el área donde la mayoría de estudiantes vive o tiene cerca de su lugar habitual de residencia para lo cual personalmente se me designaron los cantones de Morona y Sucúa pertenecientes a la provincia de Morona Santiago.

Con el propósito fundamental de realizar un inventario gastronómico y el análisis posterior de la situación que atraviesa la gastronomía en los cantones de Morona y Sucúa.

La mejor forma para lograr el objetivo planteado por la universidad fue la de realizar una investigación previa luego proceder a realizar entrevistas de campo a personas especificas o que tienen conocimiento del que hacer gastronómico de la zona.

El método usado se baso en encuestas y entrevistas fue el más acertado para receptar la correcta información sobre la gastronomía de una población aproximada de cuarenta y cinco mil habitantes aproximadamente se uso una muestra de 385 personas distribuidas para los dos cantones.

Los resultados obtenidos fueron variados se conoció la gastronomía tanto de la gente mestiza como de la gente Shuar, se conoció de platos, bebidas o postres comercialmente no conocidos o que solo son elaborados por personas antiguas, platos, bebidas o postres que han sufrido modificaciones en el transcurso del tiempo y también conocí como ciertos platos bebidas o postres se están perdiendo por su poca demanda o elaboración.

Dentro de las conclusiones se destaca la poca documentación de la gastronomía regional, la perdida de las costumbres gastronómicas, las diferencias muy marcadas entre la gastronomía mestiza o colona y la gastronomía Shuar.

INTRODUCCIÓN

El turismo tiene características diametralmente diferentes al de las economías que dependen únicamente de sus recursos naturales y con beneficios que van más allá de lo económico como son:

- Uso de recursos naturales de manera controlada
- Inclusión de la mayoría de las actividades económicas
- Impulsa tanto la economía regional como nacional
- Conservación de las culturas ancestrales y autóctonas
- Difusión de conocimientos ancestrales de los pueblos originarios
- Crea nuevas oportunidades de trabajo y desarrollo
- Impulsa el mejoramiento de la estructura estatal
- Desarrollo de pequeñas y medianas empresas turísticas

Estos son algunos beneficios directos e indirectos del turismo que dan como resultado una mejor calidad de vida para las personas envueltas en el turismo y por ende a la gente de su alrededor y de sus connacionales.

El turismo tiene influencia en casi la totalidad de las actividades económicas que mantienen a las sociedades andando; las actividades que están directamente afectadas por el turismo son:

- Alojamiento
- Alimentación
- Transporte
- Servicios complementarios

Dentro de estas actividades primarias de manera indirecta el turismo necesita de muchas otras actividades para su normal desempeño.

El alojamiento necesita de la construcción y todo lo que está a su alrededor profesionales, negocios encargados de venta de materiales, transporte de materiales,

construcción de mano de obra para la construcción de edificaciones e instalaciones para albergar a los huéspedes.

La alimentación necesita de la agricultura y ganadería para abastecerse de los elementos necesarios así como de mano de obra calificada además de la construcción para la adecuada atención a sus usuarios.

El transporte por encontrase en tercer lugar no significa que tenga menor importancia, su influencia directa en los elementos anteriores se ve reflejado en la función que desempeña al movilizar tanto personas como bienes de un lugar al otro.

Por lo cual este elemento se sirve de igual manera de la construcción, mantenimiento y mejora de vías de comunicación, puentes y es factor primordial para la construcción de nuevas vías, aeropuertos, muelles y embarcaderos.

El turismo no podría existir únicamente con estos tres elementos por lo cual se hace necesario dar la debida importancia a los elementos externos al que hacer turístico pero que complementan la actividad turística.

Los servicios complementarios son los ofrecidos por el estado y por la actividad privada.

El estado debe proveer de infraestructura necesaria como vías de comunicación, terminales terrestres, además de seguridad y protección a los visitantes, seguridad sanitaria, seguridad jurídica, estabilidad política.

El estado a través de las instituciones locales deben ofrecer los servicios básicos como luz, agua, teléfono, saneamiento público.

Por otra parte la actividad privada provee de otros tipos de servicio que complementan o muchas veces suplantan a los ofrecidos por el estado como son:

- Servicios Bancarios
- Servicios de transporte
    - Terrestre
    - Aéreo
    - Marítimo
- Centro de diversión y entretenimiento
- Agencias de viajes
- Medios de comunicación: Radio, televisión, Internet

Al transformarse muchos países de nuestra región y del mundo de naciones dependientes de la explotación de sus suelos y subsuelos, de su petróleo, de la tala de sus bosques, de la contaminación de sus ríos a naciones que trabajan en conservar los recursos naturales y otros a crear recursos naturales donde no existen como los países árabes que están mirando al turismo como su próxima fuente de recursos.

Siendo esta nueva ola llena de ecologismo lo que mueve la sociedad influenciada directamente por los medios de comunicación, de grandes científicos y de la sociedad que mira como estamos por destruir nuestro planeta y hundir a la raza humana.

Hecho que ha motivado a mirar al turismo como fuente de recursos económicos y como medio para mantener casi intacta la naturaleza que Dios nos ha brindado, hecho del cual no está ajeno nuestro país ya que ha sido bendecido con regiones geográficas diversas que albergan flora y fauna únicas en la región y en el mundo.

Los gobiernos de turno y anteriores han tomado medidas para preservar estas regiones únicas creando leyes, creando aéreas protegidas.

La provincia de Morona Santiago por encontrase ubicada en un lugar privilegiado y poseer unas características únicas como contar con ríos de gran capacidad, grandes extensiones de bosque, fauna abundante algunas todavía poco conocidas.

La provincia de morona Santiago y los cantones que la conforman están llenas de historia, misterio, conformada por un pueblo originario de la zona, gente indomable que nunca ha sido conquistada y que la selva la ha designado como su defensora.

El otro pueblo conformado en su mayoría por gente que emigro desde la serranía con sueños de prosperidad de encontrar riquezas que les ayudaran a salir de la pobreza, llenos de anhelos llegaron a un gran manto verde que al principio los recibió con dureza a la cual tuvieron que acostumbrase.

Después adaptarse a su nuevo hogar, al clima, a los peligros que lo rodean, con su empuje ha convertido una selva inhóspita en un lugar ideal para vivir o visitar.

Siendo la base de la supervivencia humana la alimentación habitual los pueblos Shuar y mestizo del cantón Morona y Sucúa en el transcurso del tiempo han unido sus fortalezas para crear platos, bebidas y postres que son únicos en su ingredientes en su elaboración en su sazón que trasmiten el misterio, la pureza y la fuerza de la selva Ecuatoriana.

Y que merece un estudio más detallado para conocer la situación actual de los mismos muchos que en el transcurso del tiempo se mantienen todavía vigentes otros han sufrido transformaciones, unos tantos están por desaparecen y por ultimo algunos ya no se elaboran o consumen el día de hoy.

La razón anterior fue la motivación primordial para realizar el presente trabajo sin olvidar los efectos positivos que han generado en mí personalmente al caer en cuenta lo poco que conozco la región en donde vivo, la limitación de conocimiento que he tenido sobre la gastronomía de los pueblos que conforman los cantones Morona y Sucúa.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana.

2. Identificar los productos que son empleados en la preparación.

3. Identificar los productos base de los diferentes platos y bebidas.

4. Identificar formas de preparación y acompañamiento.

5. Identificar la combinación o sustitución de ingredientes.

6. Identificar los centros de acopio de la materia prima

7. Identificar las instituciones /organizaciones que promocionan la cultura gastronómica.

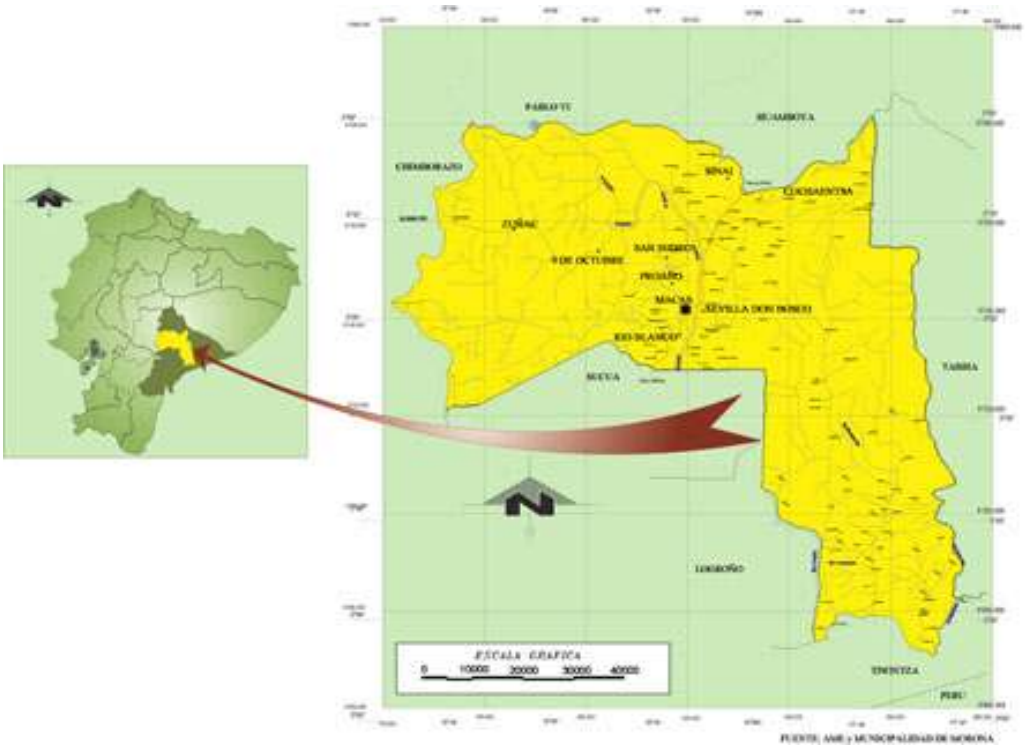
8. Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MORONA

1.1 Situación geografía

Ubicación geográfica



Fuente: Municipio Macas (2010)

El Cantón Morona está ubicado al centro de la provincia de Morona Santiago, esta provincia a su vez se encuentra localizada en el centro sur de la región Amazónica, entre la coordenadas geográficas 79° 05’ de Long. W; 01° 26’ de Lat.S y 76° 35’ de Long. W; 03° 36’ Lat. S; forma parte de la cuenca amazónica sudamericana, que “con su enorme superficie, 7.5 millones de kilómetros cuadrados y complejidad eco sistémica, es la más importante reserva biótica existente en el mundo”. Corresponde al 19.35% de la superficie provincial y el 4.02% con respecto a la Región Amazónica Ecuatorial.

Superficie y Límites

El cantón Morona comprende una superficie de 4.606,9 km2

En el territorio provincial se localiza el 76% de las 517.725 hectáreas del Parque Nacional Sangay y las 11.500 hectáreas del Bosque y Vegetación Protector Kutukú–Shaime

En el cantón Morona se encuentra parte de la nacionalidad Shuar, ésta nacionalidad reivindica un territorio de 900.688 ha. La extensión legalizada hasta la fecha es de 718.220 ha, mientras que 182.468 ha se encuentran aún sin reconocimiento legal.

Límites:

Norte	Cantones Pablo Sexto y Huamboya
Sur	Cantones Sucúa, Logroño y Tiwintza
Este	Cantón Taisha
Oeste	Provincias de Chimborazo y Cañar

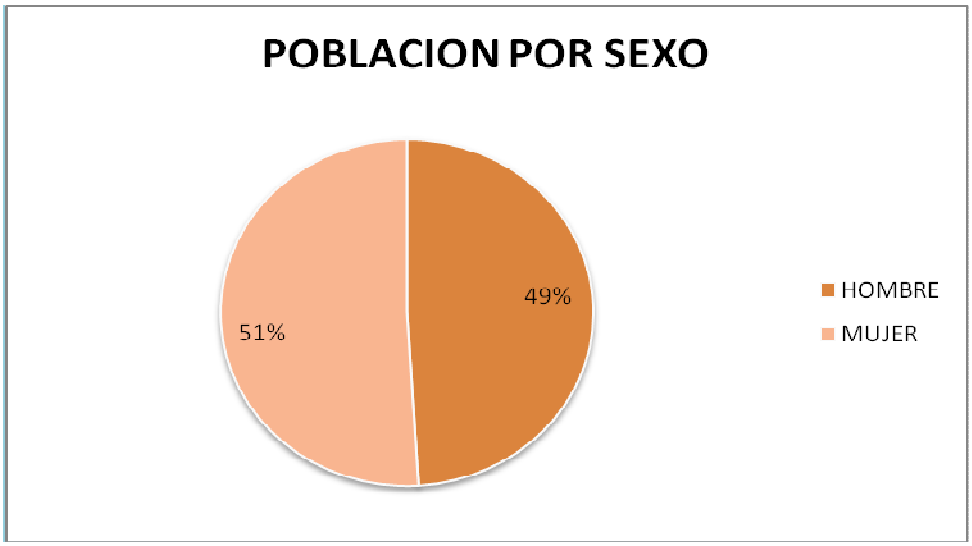
1.2 Aspectos demográficos

Desde los tiempos de la colonia se miraba a la amazonia como un lugar mítico por descubrir de la misma que se contaban leyendas de indígenas que se bañaban en oro y la tierra de jibaros no conquistados y de plantas como la canela, desde la primera incursión de los españoles en la selva hasta el día de hoy se han ido sumando poco a poco más personas que han llegado a formar parte de esta tierra llena de leyendas y misterio.

TABLA 1

POBLACION CANTON MORONA CENSO 2001			
AREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	31379	15498	15881
URBANA	13602	6647	6955
RURAL	17777	8851	8926

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 1 se puede notar que la población del cantón morona tiene las siguientes características:

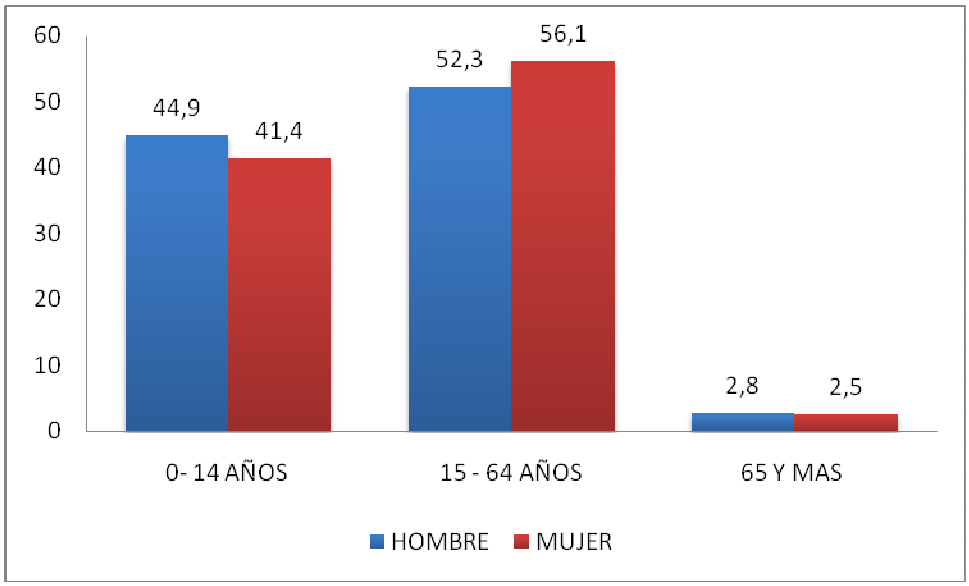
- El 57% aproximadamente de la población vive en la parte rural del cantón Morona.
- El 51% de la población está conformado por mujeres.

PORCENTAJE DE GRUPOS DE EDAD

TABLA 2

GRUPOS DE EDAD	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	%
0- 14 AÑOS	44,9	41,4	43,1
15 - 64 AÑOS	52,3	56,1	54,3
65 Y MAS	2,8	2,5	2,6
TOTAL	100	100	100

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

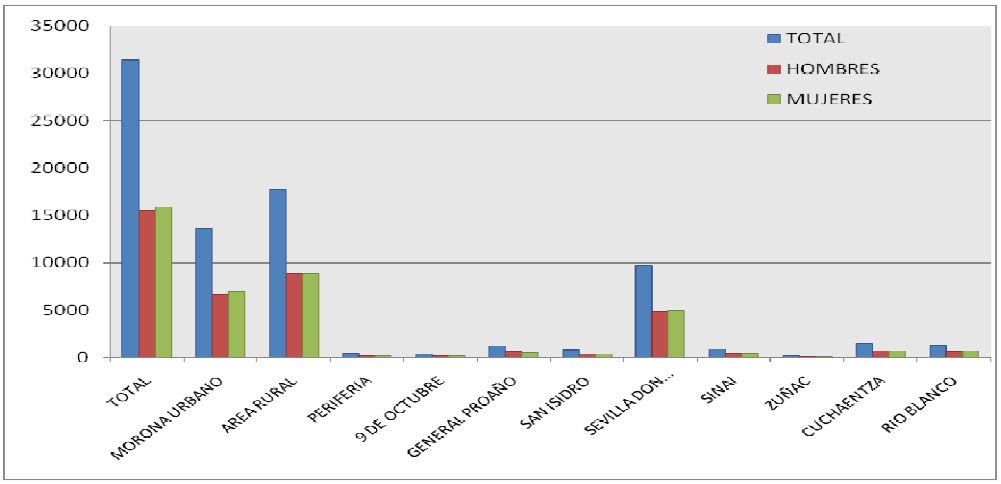
De la TABLA 2 se puede concluir lo siguiente:

- El grupo de entre los 15 a 64 años tiene el porcentaje más alto de personas dentro del cantón Morona (54,3%)
- El grupo entre los 0 a 14 años tiene el segundo porcentaje más alto de personas con el 43,1%
- El grupo de los 6 y mas años es que menor porcentaje tiene con el 2,6% del total de la población
- De lo cual se deduce que la población del cantón Morona en su mayoría está dentro de la gente joven y adulto.
- De los tres grupos se observa que las mujeres son mayoría en el grupo entre los 15 a 64 años con el 56,1%
- De los grupos entre 0 a 14 años, 65 y mas años los hombres mantiene mayoría en relación con las mujeres 44,9% y 2,8% respectivamente

TABLA 3

DISTRIBUCION DE LA POBLACION DEL CANTON MORONA, SEGÚN PARROQUIAS			
PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	31379	15498	15881
MORONA URBANO	13602	6647	6955
AREA RURAL	17777	8851	8926
PERIFERIA	452	236	216

9 DE OCTUBRE	337	168	169
GENERAL PROAÑO	1175	596	579
SAN ISIDRO	755	371	384
SEVILLA DON BOSCO	9700	4801	4899
SINAI	837	418	419
ZUÑAC	234	141	93
CUCHAENTZA	1443	717	726
RIO BLANCO	1283	607	676



Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 3 se obtiene el siguiente análisis:

- Se confirma la tendencia de mayor población en la zona rural del cantón morona
- La parroquia con mayor población es Sevilla Don Bosco con 9700 habitantes
- La parroquia con menor población del cantón Morona es Zúñac con 234 habitantes

TABLA 4

PROYECCION DE LA POBLACION SEGÚN CANTON AÑO 2009-2010						
CANTÓN	TOTAL 2009			TOTAL 2010		
	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	**TOTAL**	AREA URBANA	AREA RURAL
MORONA	**34.892**	20.531	14.361	**35.397**	21.371	14.026

Fuente: INEC, Proyecciones de población por provincias, cantones, áreas, sexo y grupos de edad. (2001 – 2010)

Según el INEC la población del Cantón Morona se estima para el añ0 2009 en 34.892 y el año 2010 en 35397.

De lo cual deducimos que en relación al censo del año 2001 al año 2009 aumentara la población en 3513 personas más yal año 2010 aumentara en 4018 relacionado con el año 2001

1.2.1 Indicadores de salud

Uno de los métodos aplicados por los diferentes entes encargados en mantener las estadísticas de un país es basarse en indicadores que muestren el aumento o decrecimiento de la población por lo cual los más usados están los indicadores de salud entre los que se ubican los siguientes:

NIVELES DE MORTALIDAD INFANTIL

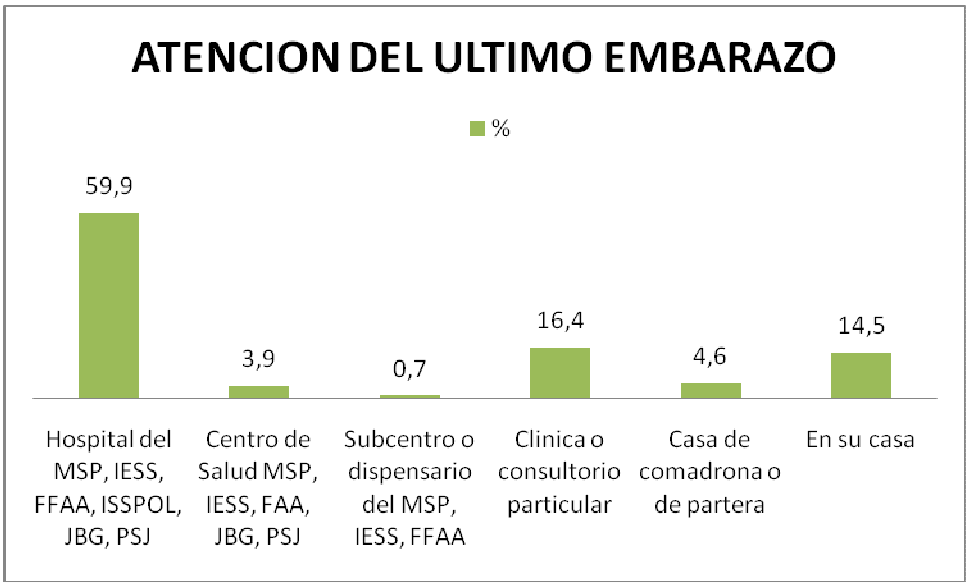
En el caso de Morona se tiene una taza de 21 por cada mil nacidos vivos, nivel que es inferior al observado para el total del país (40 por mil)

TABLA 5

SALUD DE LA MADRE

ATENCION DEL ULTIMO EMBARAZO	
LUGAR	%
Hospital del MSP, IESS, FFAA, ISSPOL, JBG, PSJ	59,9
Centro de Salud MSP, IESS, FAA, JBG, PSJ	3,9
Subcentro o dispensario del MSP, IESS, FFAA	0,7
Clínica o consultorio particular	16,4
Casa de comadrona o de partera	4,6
En su casa	14,5
Total	100

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

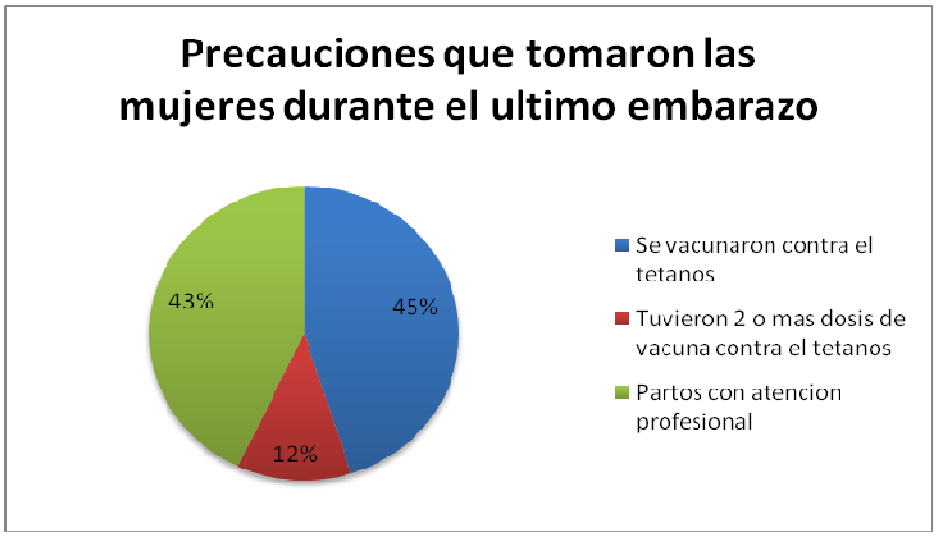
De los datos obtenidos del INEC se deduce lo siguiente:

- Cerca del 60% de las mujeres que se atendieron en su último embarazo asistieron a los hospitales o entidades públicas de salud.
- El 16,4% asistió a clínicas o consultorios particulares
- El 15% se atendió en su propia casa

TABLA 6

PRECAUCIONES QUE TOMARON LAS MUJERES DURANTE EL ULTIMO EMBARAZO	
Se vacunaron contra el tétanos	84,8
Tuvieron 2 o más dosis de vacuna contra el tétanos	22,3
Partos con atención profesional	80,9

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

PESO AL NACER

- 2500 gramos límite mínimo de peso al nacer
- En el cantón Morona apenas el 15.2% de los niños nacen con bajo peso

De la TABLA 6 se detallan los siguientes datos:

- El 45% de la mujeres fueron vacunadas contra el tétano
- El 43% de las mujeres fueron asistidas por un profesional al momento del parto.

TABLA 7
PRINCIPALES INDICADORES DE SALUD POR SEXO

INDICADOR	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	
Inscritos en el Registro Civil	80,6	77,7	79,2
Control < 1 año	66,7	76,5	71,4
Control 1 - 4 años	60,5	58,4	59,5
Vacuna BCG	86,9	81,9	84,5
Vacuna DPT	47,5	51,1	49,2
Vacuna Anti polio	40,4	51,1	45,6
Vacuna Anti sarampión	76,8	75,5	76,2
Prevalencia Diarrea	16,2	14,9	15,5
Prevalencia IRA	15,2	14,9	15

Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 7 Indicadores de salud por sexo se destaca lo siguiente:

- El 84,5% recibió la vacuna BCG
- El 79,2% fue inscrito en el registro civil
- El 76,2% recibió la vacuna Anti sarampión
- El 71,4% se realizo un chequeo antes del año de vida
- El 59,5% se realizo controles entre el 1 – 4 años
- El 49,2% recibió la vacuna DPT
- El 45,6 recibió la vacuna Anti polio

TABLA 8

NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS QUE ASITE A UN CENTRO DE CUIDADO DIARIO

ASISTEN	8 NIÑOS
INSTIRUCIONES A LAS QUE ASISTEN	%
INNFA	35,7
ORI	42,9
PRONEPE	7,1
OTRO	14,3
TOTAL	100

Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 8 de niños que asiste a un centro de cuidado diario se destaca los estatales en su mayoría:

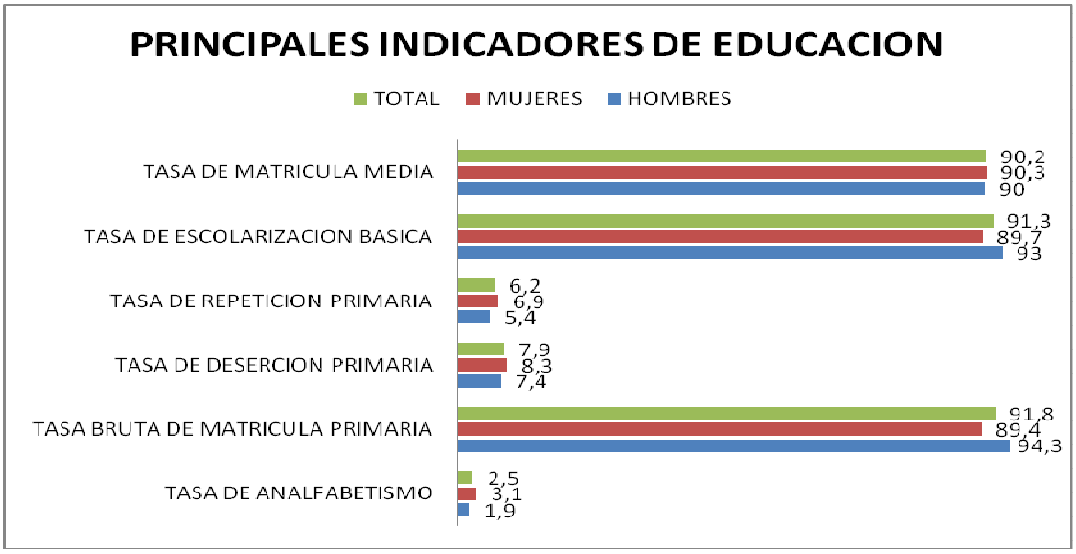
- El mayor número (42,9%) de padres envía o confía en el programa ORI
- El segundo lugar de acogida y cuidado de niños es el INFA con el (35,7%)
- El tercer lugar fue indicado como otro con el 14,3%

1.2.2 Indicadores educacionales

Siendo la educación uno de los fundamentos principales para determinar a donde va encaminada la sociedad de hoy y la futura se hace esencial tener datos que reflejen la realidad del cantón morona en este ámbito tan básico para el futuro individual de cada persona como colectivo.

TABLA 9

PRINCIPALES INDICADORES DE EDUCACION			
INDICADORES	**HOMBRES**	**MUJERES**	**TOTAL**
TASA DE MATRICULA MEDIA	90	90,3	90,2
TASA DE ESCOLARIZACION BASICA	93	89,7	91,3
TASA DE REPETICION PRIMARIA	5,4	6,9	6,2
TASA DE DESERCION PRIMARIA	7,4	8,3	7,9
TASA BRUTA DE MATRICULA PRIMARIA	94,3	89,4	91,8
TASA DE ANALFABETISMO	1,9	3,1	2,5



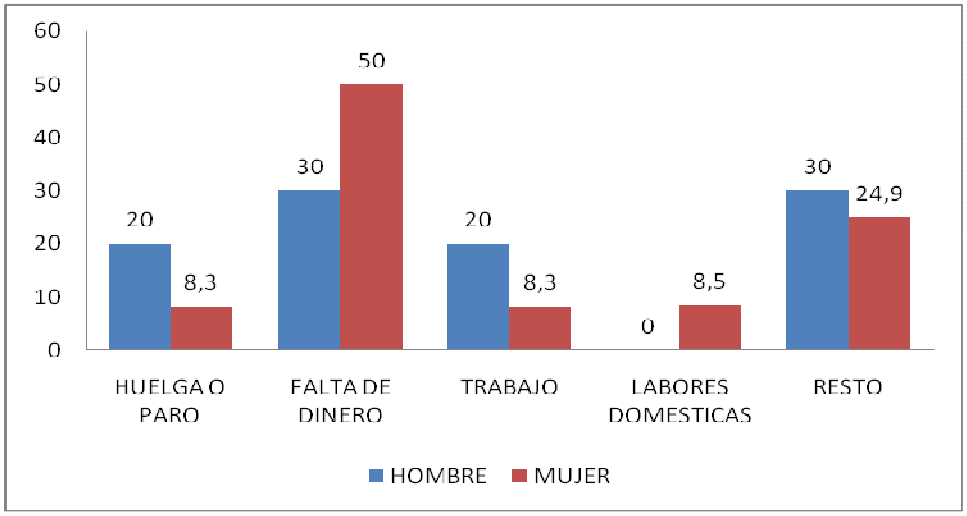
Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 9 sobre educación en el cantón Morona se debe destacar:

- La tasa de matricula se mantiene relativamente igual en relación hombres y mujeres por 90 aproximadamente
- En lo relacionado a la educación básica se observa una diferencia de 3% aproximadamente entre hombres y mujeres.
- En la tasa de repetición de primaria se mantiene una diferencia entre mujeres y hombres evidenciándose que la mujer es la que mas repite primaria. Mujer 6.9% Hombre 5,4%
- La mujer sigue manteniendo una diferencia en lo referente a la deserción de primaria 8,3% en relación al hombre con un 7,4%
- En lo referente a la cantidad de niños/as matriculadas en primaria se observa que el porcentaje de diferencia entre hombres y mujeres se mantiene Mujeres 89,4% hombre matriculados 94,3%
- Dentro del analfabetismo las mujeres se encuentran en mayor porcentaje en relación con los hombres con el 3,1% sobre el 1,9% de los hombres

TABLA 10

MOTIVOS PARA NO MATRICULARSE POR SEXO			
MOTIVOS	**SEXO**		**TOTAL**
	HOMBRE	**MUJER**	
HUELGA O PARO	20	8,3	13,6
FALTA DE DINERO	30	50	40,9
TRABAJO	20	8,3	13,6
LABORES DOMESTICAS	0	8,5	4,8
RESTO	30	24,9	27,1
TOTAL	100	100	100



Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 10 se destacan algunas singularidades del porque no se matriculan a los niños/as:

- El mayor porcentaje es decir el 40,9% aduce que por falta de dinero no pudo matricular, del mismo que se desprende que el 50% de este total fue el motivo para no matricular a las niñas.

- Otro porcentaje interesante es el 13,6 que aduce tanto que por motivos de paros o huelgas no matriculo a su hijo/a.

1.2.3 Migración interna y Externa

Migración Interna

En cuanto a la migración interna no se han encontrado datos últimos y fiables que indiquen del número exacto de personas que migraron hacia otras ciudades o provincias de nuestro país.

De la observación y conocimiento propio deduzco que la gran mayoría a emigrado a la región Sierra sea las ciudades de Cuenca, Quito y últimamente a la ciudad de Riobamba, hecho que se da mayoritaria entre los jóvenes especialmente por razones académicas.

Migración externa

Dada la situación económica principalmente o por superación personal mucha gente de nuestro país opto por emigrar fuera, hecho en el cual también se ha visto evidenciado en el cantón Morona

TABLA 11

SEXO DEL MIGRANTE CANTON MORONA		
Categorías	**Casos**	**%**
Hombre	1190	67
Mujer	599	33
Total	1789	100

Fuente: CEPAL/CELADE (2003-2007)

TABLA 12

AÑO DE SALIDA DEL MIGRANTE		
Categorías	**Casos**	**%**
1996	91	5
1997	106	6
1998	222	12
1999	535	30
2000	451	25
2001	350	20
9999	34	2
Total	1789	100

Fuente: CEPAL/CELADE (2003-2007)

TABLA 13

PAIS DE DESTINO		
Categorías	**Casos**	**%**
Estados Unidos	803	45
España	890	50
Italia	36	2,5
Sin especificar/Ignorado	33	2,5
Total	1789	100

Fuente: CEPAL/CELADE (2003-2007)

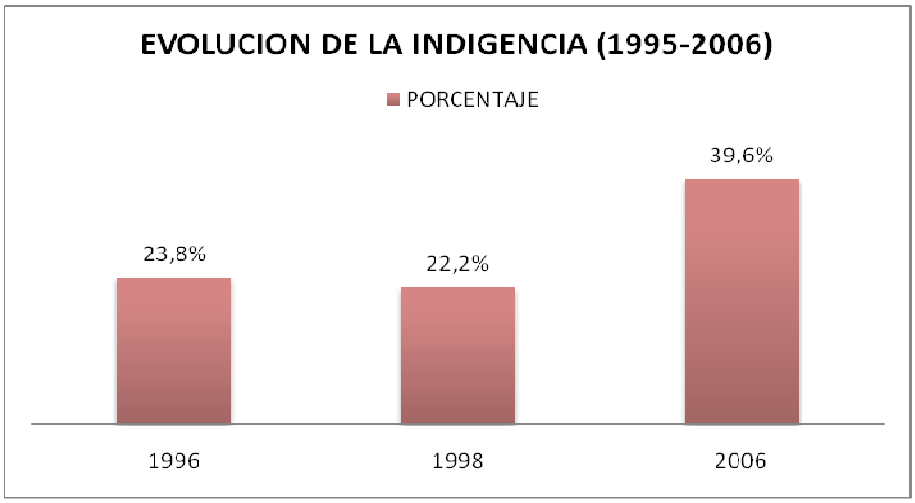
De las TABLAS 11,12, 13 se puede resumir lo siguiente:

- Que la mayor cantidad de personas que emigraron fueron del sexo masculino con el 67%
- Que los años con mayor migración fueron el año 1999, 2000, 2001 con el 30%, 25% y 20% respectivamente
- Que los países de destino elegidos fueron Estados Unidos, España e Italia con el 45%, 50%, 2% respectivamente

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

No existen datos publicados de desarrollo humano y pobreza del cantón Morona por lo que se opto por tomar datos generales de la región amazónica de un estudio realizado por el INEC relacionados con la pobreza.

TABLA 14
REGION AMAZONICA



Fuente: INEC (2003)

De acuerdo a los porcentajes publicados por el INEC se destaca lo siguiente:

- Del año 1996 al 1998 hubo un decrecimiento de la indigencia en la región Amazónica del 23,8% al 22,2%

- Del año 1998 al año 2006 hubo un crecimiento de la indigencia en la región Amazónica del 22,2% al 39,6%

1.3 Análisis de la vivienda

Otro de los elementos para poder analizar mas objetivamente las condiciones de la población es basarse en la vivienda y sus características tipo, cantidad de viviendas, calidad de las viviendas, usos, número de habitaciones, ocupación, posesión de vivienda, déficit entre otros parámetros.

TABLA 15

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES				
AREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	NUMERO	OCUPANTES	PROMEDIO
URBANA	3909	3351	13236	3,9
RURAL	4809	3371	17499	5,2
TOTALES	8718	6722	30735	4,6

Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 15 se obtiene los siguientes datos:

- Existen mayor cantidad de viviendas en la zona rural que en la zona urbana.
- Existen mayor cantidad de ocupantes por vivienda en la zona rural que en la zona urbana con un promedio del 5,2%
- En la zona urbana viven un promedio de 3,9 personas por vivienda

TABLA 16

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
		TIPO DE VIVIENDA							
PARROQUIAS	TOTAL VIVIENDAS	CASA O VILLA	DEPAR	CUARTOS EN INQUIL	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
URBANO	3351	2231	270	621	161	18	15	4	31
PERIFERIA	94	68	0	0	22	1	1	2	0
9 DE OCTUBRE	85	80	0	3	0	1	0	1	0
GENERAL PROAÑO	262	216	2	4	22	10	1	7	0
SAN ISIDRO	182	169	0	2	7	2	0	2	0
SEVILLA DON BOSCO	1685	891	9	43	107	151	33	447	4
SINAI	179	170	0	2	3	0	0	4	0
ZUÑAC	46	33	0	2	6	4	0	0	0
CUCHAENTZA	282	139	1	9	35	12	4	79	4
RIO BLANCO	253	221	0	2	10	4	1	15	0
TOTAL	**6419**	**4218**	**282**	**688**	**373**	**203**	**55**	**561**	**39**

Fuente: INEC (2001)

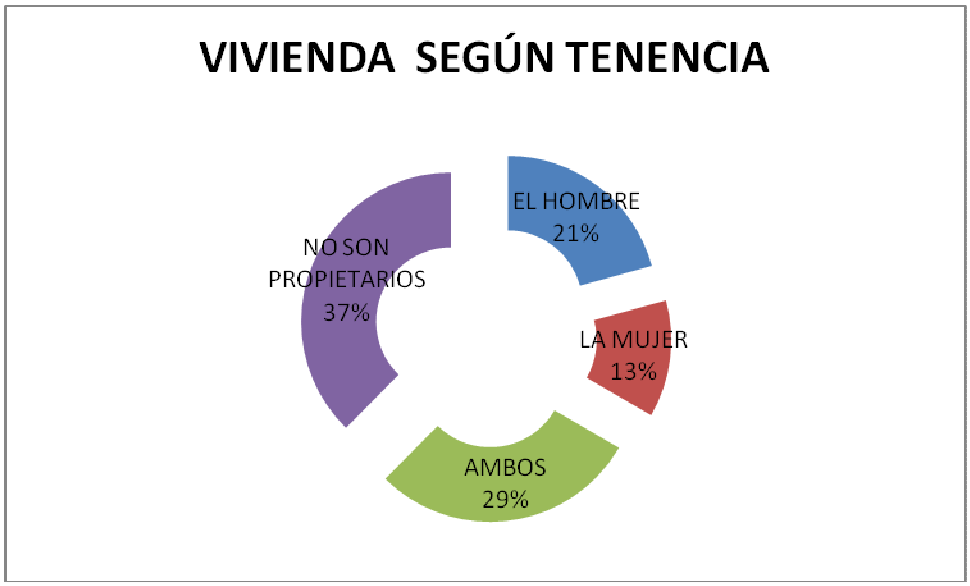
En la TABLA 16 se especifica el tipo de vivienda dentro del cantón Morona y sus parroquias:

- En relación con las parroquias existe mayor cantidad de viviendas en el sector urbano 3351
- La parroquia con mayor cantidad de viviendas es Sevilla Don Bosco
- Predomina la casa o villa en mayor numero en relación con el resto de tipos de viviendas

TABLA 17

VIVIENDA SEGÚN TENENCIA DE LA VIVIENDA	
PROPIETARIO	%
EL HOMBRE	20,7
LA MUJER	12,7
AMBOS	29
NO SON PROPIETARIOS	37,6
TOTAL	100

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

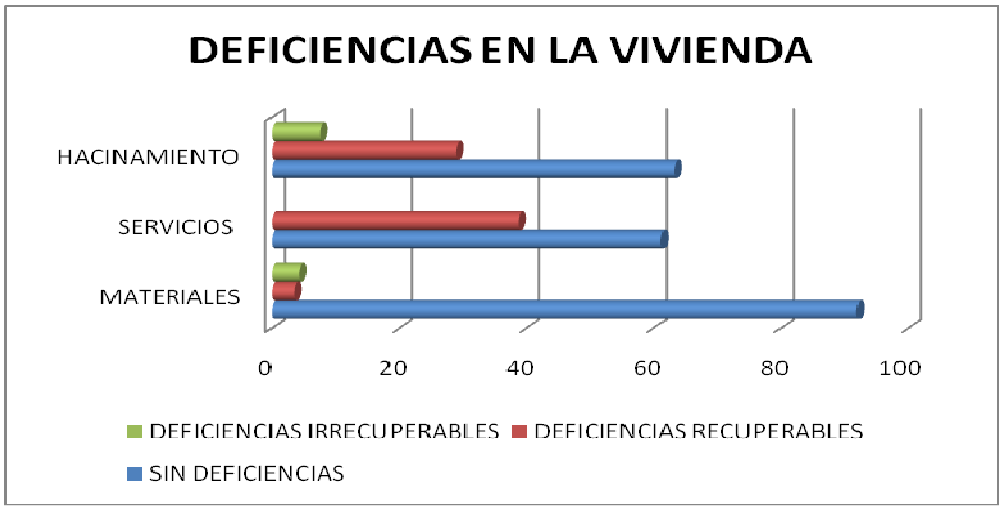
De la TABLA 17 se puede especificar lo siguiente:

- La gran mayoria no son dueños de sus viviendas un 37,6%
- El 29% de las viviendas pertenece tanto al hombre como mujer
- El 20% de las viviendas pertenece a los hombres
- El 12,7% pertenece a las mujeres.

TABLA 18

DEFICIENCIAS RECUPERABLES E IRRECUPERABLES EN LA VIVIENDA			
CONDICION	MATERIALES	SERVICIOS	HACINAMIENTO
SIN DEFICIENCIAS	92	61,2	63,3
DEFICIENCIAS RECUPERABLES	3,6	38,8	29,1
DEFICIENCIAS IRRECUPERABLES	4,4		7,6
TOTAL	100	100	100

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

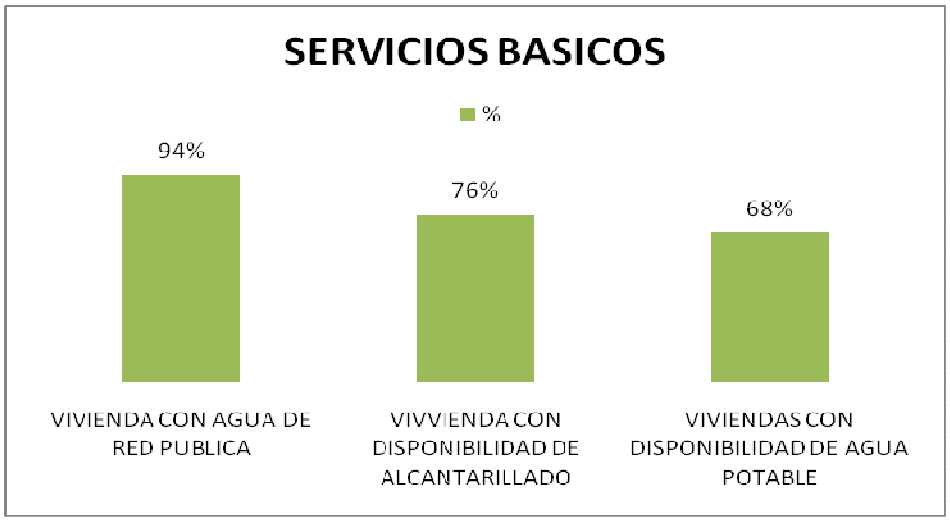
En la TABLA 18 se detalla las deficiencias que poseen las viviendas:

- En lo relacionado a materiales la gran mayoria de vivienda se encuentra sin deficiencias
- En lo relacionado a los servicios que se necesitan la vivienda (Agua, luz, telefono, alcantarillado etc) el 61,2% mas de la mitad indico se encuentran sin deficiencias que tienen dichos servicios, el 38,8% indico que tienen deficiencias pero recuperables.
- En lo relacionado al hacinamiento mas de la mitad (63,3%) indico que no tiene hacimaniento en su vivienda, el 29,1% indiqo que tiene hacinamiento pero que es recuperable.

TABLA 19
SERVICIOS BASICOS

SERVICIO	%
VIVIENDA CON AGUA DE RED PUBLICA	94%
VIVVIENDA CON DISPONIBILIDAD DE ALCANTARILLADO	76%
VIVIENDAS CON DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE	68%

Fuente: Inec (2001)



Fuente: INEC (2001)

De la TABLA 19 que muestra los servicios básicos prestados y la cobertura que brinda al total de viviendas:

- Casi la totalidad posee red de agua pública (94%).
- Más de la mitad de viviendas dispone de alcantarillado (76%)
- Más de la mitad dispone de agua potable (68%)

1.4 Situación política y administrativa

El Cantón Morona está dividido en 8 parroquias rurales y una parroquia urbana correspondiente a la cabecera cantonal, ciudad de Macas. Su territorio comprende una superficie total de 4.606,9 km2.

TABLA 20

PARROQUIAS	SUPERFICIE Km2	ALTURA (msnm)
9 de Octubre	227,2	**2.600**
Cuchaentsa	401,5	**1.000**
General Proaño	42,4	**1.100**
Macas	56,9	**1.070**
Río Blanco	480,4	**1.000**
San Isidro	149,5	**1.100**
Sevilla Don Bosco	2.208,0	**1.100**
Sinaí	342,3	**2.600**
Zúñac	718,2	**2.800**
TOTAL	**4.626,4**	

Fuente: Municipio Macas, INEC (2001)

- La parroquia Sevilla Don Bosco posee la mayor superficie del cantón Morona 2208 Km2
- Las parroquias 9 de Octubre, Sinaí y Zúñac son las de más altura del cantón a 2600, 2600, 2800 msnm respectivamente.
- Temperatura promedio 21°

1.5 Sector productivo primario

Siendo la base fundamental de la sustentación humana la producción proveniente de la tierra en cualquier sociedad por más rudimentaria o avanzada que se encuentre expongo los datos obtenidos del cantón Morona en relación con el Sector primario de la economía:

TABLA 21

CANTON	TOTAL PEA	SECTOR PRIMARIO	%
MORONA	11582	5341	46%

Fuente: INEC (2001)

Del total de la población económicamente activa del cantón el 46% se dedica al sector primario en sus diferentes áreas.

1.5.1 Agricultura

TABLA 22

PRINCIPALES CULTIVOS																	
CAMOTE		FRÉJOL SECO		MAÍZ DURO SECO		MALANGA		PAPA CHINA		YUCA		ACHIOTE		BANANO		CACAO	
UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P
2.198	2.110	252	267	630	549	1.382	1.413	3.221	3.673	3.390	3.025	132	99	2.358	2.602	247	633
1.062	1.057	90	95	277	169	817	893	1.484	1.973	1.531	1.345	90	57	938	1.055	75	372
PRINCIPALES CULTIVOS																	
CAFÉ		CAÑA DE AZÚCAR PARA OTROS USOS		MANDARINA		NARANJA		NARANJILLA		PAPAYA		PLÁTANO		CHONTA			
UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P		
301	578	945	943	352	402	427	425	289	331	356	285	3.550	4.238	203	163		
120	389	506	548	184	137	251	150	208	201	113	66	1.168	1.565	135	91		

Fuente: MAGAP (2007)

La tabla anterior conseguida del MAGAP la misma que se expresa en hectáreas donde:

*UPAs significa Unidad de producción agropecuaria
*S.S: Superficie sembrada
*S.P: Superficie plantada

De la tabla anterior tomada del MAGAP referente al cantón morona los productos que mayormente han sido sembrados y plantados son: La papachina, El plátano, La yuca, El camote y El Banano.
En menor escala pero propios del cantón están: La Malanga, El cacao, La caña de Azúcar, mandarina, Naranja, Naranjilla, papaya, chonta etc.

1.5.2 Ganadería

Por las condiciones de la región amazónica en lo referente a flora y a la riqueza de vertientes de agua, la han convertido en una región privilegiada para la cría de ganado por lo cual es necesario analizar más detenidamente este sector de la economía que es uno de los ejes de la provincia del cantón

TABLA 23

GANADO VACUNO						
CRIOLLO		MESTIZO SIN REGISTRO		Total	PRODUCCIÓN DIARIA DE LECHE	
UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Cabezas	Litros
583	6.846	1.471	27.149	33.995	3.398	12.746

GANADO PORCINO		GANADO OVINO			
CRIOLLO		CRIOLLO		MESTIZO	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
1.048	3.185	60	115	24	42

OTRAS ESPECIES									
CABALLAR		MULAR		CAPRINO		CONEJOS		CUYES	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
2.021	5.106	63	107	24	28	4	8	1.274	17.353

Fuente: MAGAP, Censo agropecuario (2007)

El ganado vacuno se ubica en primer lugar sobre el resto de ganados en cría en el cantón morona seguidos por el ganado caballar por lo cual se ratifica al cantón Morona y a la provincia como Agropecuaria. En otras especies se destacan los cuyes

1.5.3 Producción y rendimiento

Los indicadores de producción y rendimiento

TABLA 24

VALOR AGREGADO BRUTO, PRODUCCIÓN BRUTA, CONSUMO INTERMEDIO, VALOR AGREGADO BRUTO NO PETROLERO SEGÚN PROVINCIA (Miles de dólares año 2000)				
PROVINCIA	VALOR AGREGADO BRUTO PROVINCIAL	PRODUCCION BRUTA PROVINCIAL	CONSUMO INTERMEDIO PROVINCIAL	VALOR AGREGADO BRUTO PROVINCIAL NO PETROLERO
MORONA SANTIAGO	94.267	175.371	81.104	94.267

Fuente: Banco Central, ND

1.5.4 Asistencia técnica

En el área de capacitación participan directamente los organismos gubernamentales o gobiernos provinciales y cantonales de los cuales no existen datos reales sobre capacitaciones brindadas:

Se conoce que se han brindado cursos, seminarios, talleres de servicios relacionados con turismo, servicio al cliente, agro empresas.

Las ONGs que se encuentran en la provincia mantienen en constante capacitación a la gente de la provincia sobre todo a la gente indígena y a la gente que se encuentra inmiscuida en la ganadería y agricultura.

Datos publicados de SECAP muestran la capacitación brindada en el año 2007 en la provincia de Morona Santiago.

TABLA 25

CURSOS PROVINCIA MORONA SANTIAGO			
AREA/ESPECIALIDAD	CURSOS	PARTICIPANTES	HORAS
ADMINISTRACION	2	44	70
AGROINDUSTRIAS	4	100	160
COMPUTACION	1	27	13
FINANZAS	1	40	19
MECANICA AUTOMOTRIZ	1	26	40
MECANICA INDUSTRIAL	2	39	80
SERVICIOS	1	23	40

Fuente: SECAP (2007)

En el año 2007 el SECAP capacitó en la provincia de Morona Santiago en las siguientes áreas:

Por ser una provincia eminentemente agrícola y ganadera la mayor capacitación se da en el área de agro empresas, seguida por la administración y por la mecánica industrial.

A los datos mostrados en la tabla anterior se deben sumar los organismos gubernamentales, cantonales, provinciales, y ONGs, que capacitación en turismo, servicio al cliente, manejo de ganado, cursos para artesanos y pequeños negocios.

A continuación los organismos o entidades que capacitan en el cantón Morona:

Consejo provincial de Morona Santiago
Ministerio de agricultura y ganadería
Municipio de Sucúa
Ministerio de Turismo
Federación Shuar

1.5.5 Comercialización y consumo

Los productos que se obtienen de la tierra o están relacionados con ella , la producción agrícola mayoritariamente abastece únicamente al mercado interno del cantón, la producción ganadera y en especial el ganado vacuno abastece al mercado local y también se lo exporta a las provincias de la sierra austral como Azuay también a la sierra central como Tungurahua y Chimborazo.

Algunos de los productos agrícolas que se exportan en menor medida son el plátano la papaya y cítricos.

1.5.6 Crédito

TABLA 26

TAMAÑOS DE UPA		TOTAL	FUENTE PRINCIPAL DEL CRÉDITO OBTENIDO								
			Banco privado	Banco Nacional de Fomento	Cooperativa de ahorro y crédito	Empresa proveedora de insumos	Prestamista (Chulquero)	Intermediario	Familiar	Fundación u ONG	Otra fuente
TOTAL MORONA SANTIAGO	Productores	995	62	647	131	*	17	5	*	59	72
	Hectáreas	82.544	3.247	52.257	7.271	108	997	338	666	13.158	4.502

Fuente: MAGAP (2007)

De los datos obtenidos del Ministerio de Agricultura y ganadería se destaca la banca estatal (Banco Nacional de Fomento) como la principal fuente donde tanto agricultores, ganaderos y gente dedicada a la actividad agropecuaria o obtienen el crédito para sus proyectos.

1.6 Sector productivo secundario

En el caso especifico del cantón Morona al ser una provincia emergente y que paulatinamente va desarrollando este sector no se considera una provincia con industrias en mayor escala o numero; por decisiones privadas principalmente de menor escala se dio comienzo a la industria sin dejar de lado a los artesanos que se dedican al trabajo con madera, hierro, con productos propios de la zona.

TABLA 27

CANTÓN	TOTAL PEA	SECTOR SECUNDARIO	%
MORONA	11582	1245	11%

Fuente: INEC (2001)

Al estar la población del cantón Morona orientada en su gran mayoría a la agricultura y ganadería únicamente un 11% de la población económicamente activa (PEA) se dedica al sector secundario de la economía.

1.6.1 Industria

En el cantón Morona no se ha desarrollado en gran escala la industrialización debido a muchas situaciones entre estas la falta de personal y profesionales capacitados, falta de vías de comunicación óptimas, escaso mercado interno o a su vez se han desarrollado pequeños emprendimientos que no han durado en el transcurso del tiempo.

Sin embargo cabe destacar que últimamente la industria que se ha implementado y se mantiene en desarrollado en el cantón morona la industria dedicada a purificar, embasar, y distribuir agua en botellas de uso personal y botellones.

En esta iniciativa han incursionado tres empresas una como sucursal de una empresa nacional y las dos restantes empresas creadas en la localidad.

- Embotelladora PURE WATER
- Embotelladora DIMAQUA
- Embotelladora SANGAY

Otra de las actividades que han tenido mucho auge desde hace unos años atrás es la construcción tanto privada como publica, construcciones de vías de comunicación, remodelación de aeropuertos, construcción de hospitales regionales, y en el área privada construcción de viviendas personales, conjuntos habitacionales, centros comerciales etc., hecho que ha dinamizado la economía local.

1.6.2 Artesanía

Los artesanos forman un número significativo de personas los mismo que se desenvuelven en diferentes áreas como son: la carpintería, ebanistería básicamente porque dentro del cantón se tiene acceso casi directo a materia prima de muy buena calidad sin dejar de lado otras actividades artesanales como son la zapatería, corte y confección, sastrería, gabinetes de belleza.

Por el auge del turismo y con la ayuda de los gobiernos seccionales, organismos indígenas, ONGs la artesanía Shuar y Achuar ha tomando un impulso significativo mediante la elaboración de manillas, collares, coronas con plumas de animales y adornos utilizando las semillas y pepas del medio, el inconveniente que presenta su comercialización se ha podido solventar con la creación centros de acopio y de expendio que no son administradas por los indígenas directamente sino por las ONGs

1.6.3 Crédito

TABLA 28

DISTRIBUCIÓN DEL CRÉDITO, SEGÚN CANTÓN (En miles de dólares)					
CANTON	TOTAL CARTERA	COMERCIAL	CONSUMO	VIVIENDA	MICROCREDITO
MORONA	20567	9471	4415	4067	2614

Fuente: Superintendencia de Bancos (2008)

Del análisis del año 2008 presentado en la tabla 29 se puede nota que uno de los sectores que mayor crédito recibe y por ende mayor flujo de dinero percibe es el del comercio con el 46% del total de cartera entregada, siendo el consumo el segundo mayor con el 21% seguido muy de cerca por el crédito dedicado a la vivienda con 19%

1.7 Sector productivo técnico

Por la poca o casi nula producción de bienes de consumo básicos en el cantón Morona, se ve en la necesidad de importar productos de provincias aledañas por lo cual uno de los motores de la economía es el comercio al por mayor y menor.

Debido al mejoramiento de las vías de comunicación que permiten una más rápida movilidad desde y hacia el cantón, el turismo ha tomado un empuje muy notorio sobre todo en los dos últimos años con el apoyo de las autoridades locales.

El transporte tiene su parte notoria por necesidad de transporte de bienes y personas desde y hacia las grandes ciudades, sin olvidar la importancia que tiene el transporte aéreo que se realiza a las zonas alejadas de la provincia que poseen como único medio de transporte el aéreo.

TABLA 29

CANTON	TOTAL	SECTOR TERCEARIO	%
MORONA	11582	4263	37%

Fuente: INEC (2001)

El sector terciario representa el 37% de la población económicamente activa del cantón morona de los cuales la gran mayoría se dedica al comercio sea menor o mayor escala.

1.7.1 Comercio

En importancia económica el comercio es el que más crédito recibe de la banca local de acuerdo a la tabla 28 recibe el 46% se destina a créditos relacionados con el comercio.

Se exporta a las provincias de la sierra central o sierra austral gran cantidad de ganado vacuno, madera, productos agrícolas.

En cambio de las otras provincias de la sierra se importa toda clase de bienes básicos como legumbres, cereales, hortalizas, frutas, materiales de construcción, artefactos eléctricos, vestuario, medicinas, productos elaborados, repuestos mecánicos, aceites, neumáticos, bebidas elaboradas.

1.7.2 Turismo

Por varios factores analizados previamente se ha notado un aumento en el movimiento turístico y todos los beneficios que esto genera tanto para las personas que dan alojamiento, alimentación, transporte, agencias de turismo, bancos, bares, discotecas.

En lo referente al alojamiento el cantón morona ofrece diferentes tipos de alojamiento entre los que se destacan:

HOSTERIAS
GRAFICO 1

MANZANA REAL

Fuente: Municipio Macas (2010)

GRAFICO 2

SAN ANDRES

Fuente: Municipio Macas (2010)

DIRECCION: Km 6 vía Macas – Sucúa (Sector Rio Blanco)/Telf. 072700232

GRAFICO 3
ARRAYAN Y PIEDRA

Fuente: Municipio Macas (2010)

DIRECCION: km 7 Vía Macas – Puyo/ Telf. 072701892

SERVICIO DE ALOJAMIENTO CANTÓN MORONA			
CATEGORIA	**NOMBRE**	**DIRECCION**	**TELEFONO**
HOTEL	**SOL DE ORIENTE**	**TARQUI Y AMAZONAS**	**2700900**
	PEÑON DEL ORIENTE	**AMAZONAS Y DOMINGO COMIN**	**2700124**
	SPLENDIT	**SOASTI Y DOMINGO COMIN**	**2700120**
HOSTAL	**CALIFORNIA**	**29 DE MAYO Y KIRUBA**	**2701237**
	CASA BLANCA	**SOASTI Y SUCRE**	**2700195**
	HELICONIA	**SOASTI Y 10 DE AGOSTO**	**2700441**
	LA LIRIA	**12 DE FEBRERO Y 1 DE AMYO**	**2701922**
	MILENIUM	**AMAZONAS Y 29 DE MAYO**	**2700805**
	CANELOS	**SOASTI Y TARQUI**	**2700133**
	EMPERATRIZ	**AMAZONAS Y TARQUI**	**2700748**
	ESMERALDA	**SOASTI Y CUENCA**	**2700130**
	LA ORQUIDEA	**9 DE OCTUBRE Y SUCRE**	**2700970**
PENSION	**MACAS**	**24 DE MAYO Y SUCRE**	**2700254**
	UPANO	**DOMINGO COMIN Y AMAZONAS**	

SERVICIO DE ALIMENTACION			
CATEGORIA	**NOMBRE**	**DIRECCION**	**TELEFONO**
RESTAURANTE	**CHAPLIN**	**24 DE MAYO Y SUCRE**	**2702674**
	CHARLOT	**SOASTI Y BOLIVAR**	**2700810**
	CHIFA PAGODA CHINA	**AMAZONAS Y DOMINGO COMIN**	**2700280**
	DOÑA CARLOTA	**QUITO Y PASAJE RANDIMPA**	**2700269**
	MAMA MICHI	**24 DE MAYO Y TARQUI**	
	MAMA SARA	**10 DE AGOSTO Y 9 DE OCTUBRE**	
	LA MARAVILLA	**SOASTI Y SUCRE**	
	LA ITALIANA	**SOASTI Y SUCRE**	**2702893**
	EL RINCON MANABITA	**AMAZONAS Y TARQUI**	
	DOÑA LIBIA	**PASAJE DOMING O COMIN**	
	DOÑA AIDA	**SOASTI Y VIDAL RIVADENEIRA**	
HELADERIA	**NICE CREAM**	**TARQUI Y AMAZONAS**	
	TUTTO FREDDO	**SOASTI Y BOLIVAR**	

ACTRACTIVOS TURISTICOS Y NATURALES

GRAFICO 4
PARQUE NACIONAL SANGAY

Fuente: Luis Lema

Es la tercera área protegida más extensa del continente y abarca amplios paisajes prácticamente inalterados. Sus altos niveles de endemismo y diversidad ecológica fue la razón principal para que la UNESCO la declarara en el año de 1983 como: Patrimonio natural de la humanidad.

El PNS abarca además de poseer un sinnúmero de lagunas, aguas termales, paisajes únicos. En su interior es posible observar flora y fauna diversa ya que el PNS se extiende en cuatro provincias Tungurahua, Chimborazo, Cañar y Morona Santiago.

El 80% de su territorio se encuentra dentro de la provincia de Morona Santiago.

Debe su nombre al Volcán Sangay

GRAFICO 5
CASCADAS ALTO MACUMA

Fuente: Municipio Macas (2010)

Localizadas en las estribaciones de la cordillera Cutucú, son un conjunto de 7 cascadas de agua cristalina. El recorrido se lo hace entre bosque primario y secundario, ideal para caminar por riachuelos, pescar nadar en piscinas naturales, saltar junto a las cascadas, escalar paredes rocosas, fotografiar hermosos paisajes, acampar en mitad de la selva pues no existen cabañas de alojamiento.

El ingreso se lo hace en carro por la vía Macas – Evenecer hasta la comunidad Shuar La Florida en un tiempo de 40 minutos, desde donde se camina por senderos de bosque primario e intervenido hasta la zona de campamento junto al riachuelo que nace de las cascadas.

GRAFICO 6
CASCADA CUGUSHA

Fuente: Municipio Macas (2010)

Una de las más impresionantes del Parque Nacional Sangay, con una caída de agua mayor a los 30 mts y rodeada de bosques primarios es visible desde la comunidad 9 de Octubre. Para llegar hasta aquí es imprescindible contratar los servicios de guías calificados, lugareños o guarda parques. El sendero que lleva hasta la cascada recorre la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Sangay. Ideal para fotografía, observación de plantas, orquídeas, aves y lugar de los monos aulladores.

CASCADA MUSAP

En la vía Evenecer – Macuma – Taisha, ingreso por la comunidad Shuar Musap, permite realizar caminatas por bosque primario, secundario, natación, hidromasaje, navegación en boyas, pesca, camping.

GRAFICO 7

CASCADA ALTOS ARAPICOS

Fuente: Municipio Macas (2010)

Constituye un conjunto de cascadas ubicadas en la parroquia Río Blanco, en el sector del Alto Arapicos. Para llegar se toma un transporte hacia la población de Arapicos, ahí existe una vía hacia el oeste. Luego se camina por el sendero donde existe señalización respectiva. Se puede realizar Fotografía, caminata, observación de flora y fauna.

GRAFICO 8
VALLE DEL RIO UPANO

Fuente: Google

En el valle del Río Upano se encuentra un bosque de arrayanes, al caminar en él podemos encontrar orquídeas y otro tipo de vegetación. Sus atractivas playas son un lugar muy concurrido para realizar actividades de recreación, ya que sus caudalosas aguas son utilizadas para realizar deportes de alto riesgo como es el Rafting, kayaking, tubing.

GRAFICO 9
GRANJA HUERTO DEL EDEN

Fuente: Municipio Macas (2010)

Ubicado a diez minutos de la Ciudad de Macas, en la parroquia General Proaño

En una extensión de 4 hectáreas se hallan las instalaciones de un centro de recreación y rescate de animales. Observación de flora y fauna, recreación, ocio, caminatas, y fotografía.

1.7.3 Transporte.

Por la extensión de la provincia de Morona Santiago el transporte se vuelve un elemento muy primordial el mismo que ayuda a dinamizar la economía, la cultura, el flujo de bienes, el avance tecnológico por lo cual se debe analizar tanto el transporte terrestre como el aéreo debido a que numerosos sectores el transporte aéreo es el único medio de comunicar a los pueblos

TRANSPORTE TERRESTRE

COOPERATIVAS DE TRANSPORTE TERRESTRE DEL CANTÓN MORONA

TABLA 30

COOPERATIVA	TELEFONO	ALCANCE
TURISMO ORIENTAL	2700159	INTERPROVINCIAL
MACAS LIMITADA	2700889	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
BAÑOS	2703111	INTERPROVINCIAL
CENTINELA DEL ORIENTE	2702490	INTERPROVINCIAL
RIOBAMBA	2704381	INTERPROVINCIAL
LATINOAMERICANA	93830743	INTERPROVINCIAL
VALLE DEL UPANO	2701095	INTERCANTONAL
TOURIS SAN FRANCISCO	2700995	INTERPROVINCIAL
Sucúa	2700397	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
ORIENT RUT	2760000	INTERCANTONAL
UNIDOS	2951474	INTERPROVINCIAL
16 DE AGOSTO	2701097	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
RAYO DE LUNA	2700686	INTERCANTONAL

Fuente: Consejo Provinciales de Tránsito MS (2010)

Con el mejoramiento de las vías de comunicación nuevas empresas han ingresado a servir a la provincia y al cantón entre ellas Riobamba, Baños, Unidos, Latinoamericana, y por otro lado las que son propias de la localidad o mantenían un servicio con anterioridad han mejorado la calidad del servicio con nuevas unidades y con número mayor de rutas y frecuencias

TRANSPORTE AÉREO

TABLA 31

COMPAÑIAS QUE OPERAN EN Y HACIA EL AEROPUERTO EDMUNDO CARVAJAL			
SERVICIO	CIAS	AERONAVES	BASE O SUCURSAL
TAXI AÉREO	4	9	4
COMERCIAL	1	1	1
AMBULANCIA	1	2	1
TOTAL	6	12	6

COMPAÑÍA	DIRECCION/TELF	SERVICIOS	ALCANCE
SERVICIO AERO MISIONAL	SUCRE /2700142	TAXI AÉREO, AMBULANCIA AEREA	REGIONAL /NACIONAL
AEROREGIONAL	TARQUI/2702433	TAXI AÉREO	REGION AMAZONICA
SAEREO	AMAZONAS/2702764	COMERCIAL Y CHARTER	NACIONAL

Fuente: Aviación civil (2010)

Al mantenerse una buena parte de la provincia todavía relegada de vías terrestres el transporte aéreo se vuelve esencial para mantener comunicadas a las comunidades con la capital de la provincia.

Al existir una distancia considerable entre la capital del país y la provincia de Morona Santiago se hace necesario mantener una ruta entre Quito – Macas, por lo que la compañía Saereo brinda el servicio diario con un vuelo en la ruta Quito-Macas- Quito.

Compañías como Servicio Aero-misional, Aero-regional con base en la ciudad de Macas sirven a las comunidades como taxi aéreo y ambulancia aérea.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN SUCÚA

1.8 Situación geografía

Ubicación:

El cantón Sucúa se encuentra en la parte central este de la Provincia Morona Santiago, al sur del cantón Morona.

Sucúa se encuentra rodeada por la Cordillera Oriental de los Andes y por la Cordillera del Cutucú, esta área se caracteriza por estar en una zona de bosque húmedo subtropical, sus suelos son húmedos.

Altitud: El cantón Sucúa tiene una altitud entre los 520 m.s.n.m y 4.290.m.s.n.m.

Extensión: 1 279,22 Km2

Límites:

Norte:	Cantón Morona
Sur:	Cantones Logroño y Santiago
Este:	Cantón Morona
Oeste:	Provincia del Cañar

Fecha de Cantonización: 8 de diciembre de 1962

Clima:

El cantón está sujeto a la influencia amazónica, las precipitaciones internas que ocurren en diciembre es el resultado de esa acción, sin embargo predomina el régimen oriental y el comportamiento climático es predecible.

Temperatura: El promedio anual es de 21.8°C.

Precipitación: La precipitación anual va de 2500 a 3000 mm.

Hidrografía:

El cantón Sucúa se encuentra atravesado por dos ríos importantes: el Upano y Tutanangoza. El primero nace en el volcán Sangay y tienen como afluentes por el lado este a los ríos Seipa, Yukutais, Kayamatza, Umbuanza, Cumbatza, por el lado oeste a los ríos Ininkis, Yukipo y Tutaim que se juntan en uno solo para depositar sus aguas en el Upano. El río Tutanangoza nace en la laguna Aucacocha, tienen como afluentes a los ríos y riachuelos: Sungaime, Cuyataza, Miriumi, Quimi, Sarintza, Ejeime, Cusuimi y Changachangaza.

1.9 Aspectos demográficos

Uno de los grupos característicos es la nacionalidad Shuar que representa alrededor del 30% de la población de Sucúa. El restante 70% está constituido por grupos mestizos provenientes principalmente de la provincia de Azuay y Cañar, que asentaron desde épocas de la colonia, y también por afro ecuatoriano e indígenas que migraron de diferentes partes del país.

TABLA 32

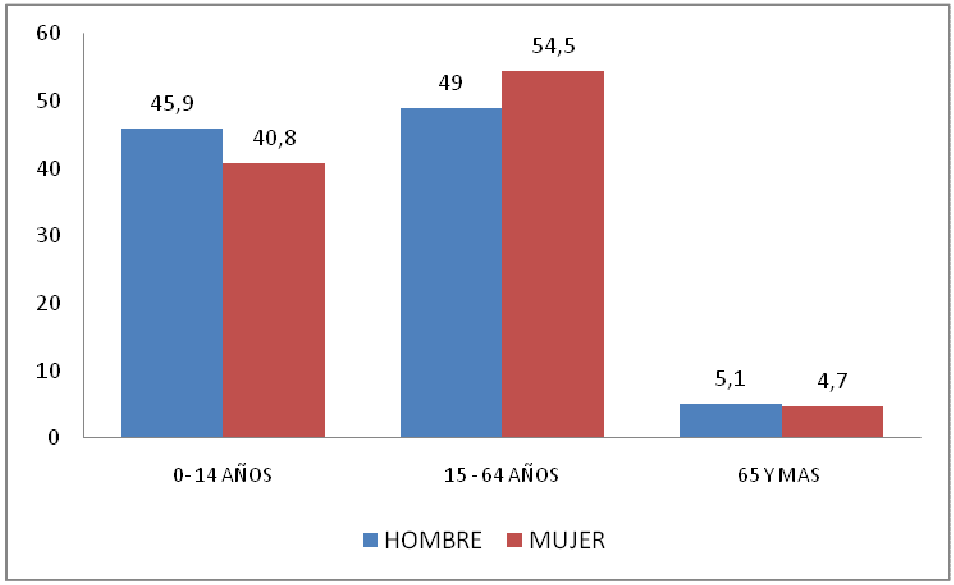
POBLACION DEL CANTON Sucúa			
AREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
URBANA	6310	2959	3351
RURAL	8102	4047	4055
TOTALES	14412	7006	7406

Fuente: INEC (2001)

En el cantón Sucúa la población esta conforman mayoritariamente por mujeres con el 51% del total de la población cantonal.

TABLA 33
PORCENTAJES EN GRUPOS DE PERSONAS

GRUPOS DE EDAD	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	
0- 14 AÑOS	45,9	40,8	43,35
15 - 64 AÑOS	49	54,5	51,75
65 Y MAS	5,1	4,7	4,9
TOTAL	100	100	100



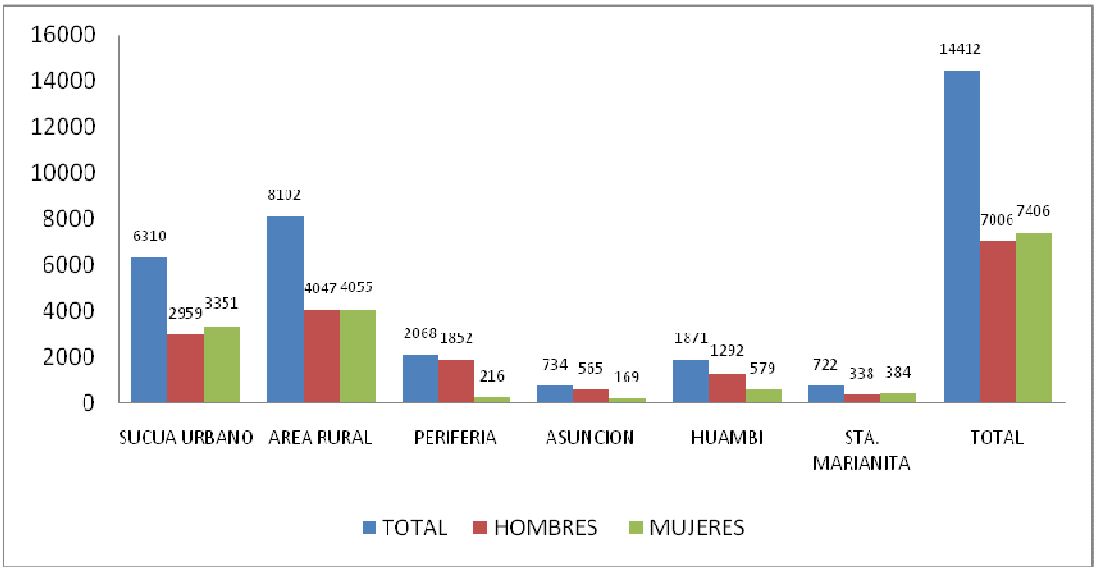
Fuente: INEC (2001)

La población del cantón Sucúa es joven esto basado en el dato que el 51,75% del total la conforma el grupo que se encuentra comprendido entre los 15 a los 64 años.

TABLA 34

DISTRIBUCION DE LA POBLACION DEL CANTON SUCUA, SEGÚN PARROQUIAS			
PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
SUCUA URBANO	6310	2959	3351
AREA RURAL	8102	4047	4055
PERIFERIA	3701	1852	1849
ASUNCION	1167	565	602
HUAMBI	2546	1292	1254

STA. MARIANITA	688	338	350
TOTAL	14412	7006	7406



Fuente: INEC (2001)

La mayor parte de la población se encuentra en la zona rural conformando el 56% de la población y de las parroquias que conforman el cantón la parroquia Huambi posee el mayor número de habitantes.

TABLA 35

PROYECCION DE LA POBLACION SEGÚN CANTON AÑO 2009-2010					
TOTAL 2009			TOTAL 2010		
TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	**TOTAL**	AREA URBANA	AREA RURAL
16.865	9.525	7.340	**17.109**	9.914	7.195

Fuente: INEC (2001)

Según la proyección establecida por el INEC (Instituto nacional de estadísticas y Censos) la población del año 2009 fue 16.865 y del año 2010 será 17109, esto significa un aumento del 2692 en relación año 2001 con el 2010

1.9.1 Indicadores de salud

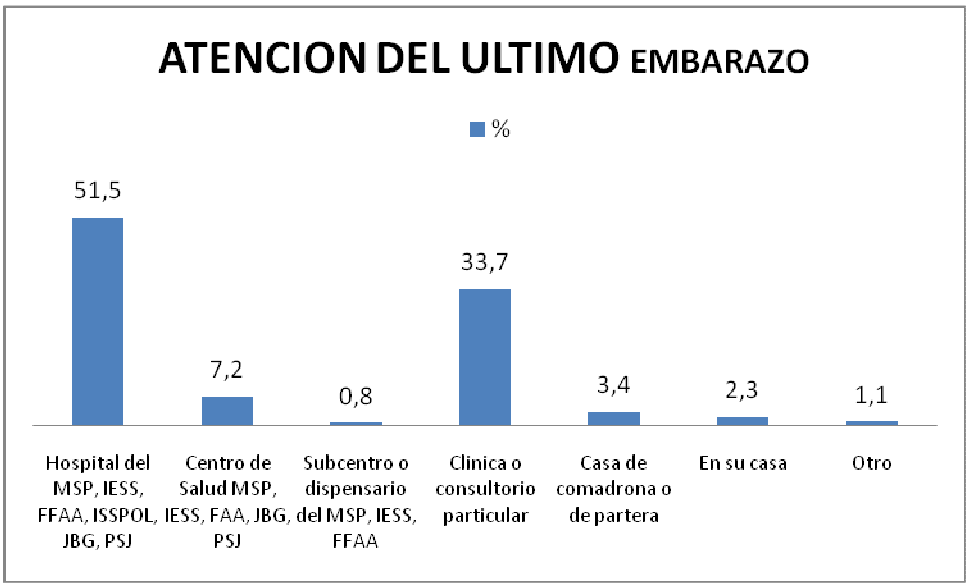
Uno de los métodos aplicados por los diferentes entes encargados en mantener las estadísticas de un país es basarse en indicadores que muestren el aumento o decrecimiento de la población por lo cual los más usados están los indicadores de salud entre los que se ubican los siguientes:

NIVELES DE MORTALIDAD INFANTIL

Sucúa tiene una tasa del 36,1 por cada mil nacidos nivel menor al promedio nacional (40 por mil)

TABLA 36

ATENCION DEL ULTIMO EMBARAZO	
LUGAR	%
Hospital del MSP, IESS, FFAA, ISSPOL, JBG, PSJ	51,5
Centro de Salud MSP, IESS, FAA, JBG, PSJ	7,2
Subcentro o dispensario del MSP, IESS, FFAA	0,8
Clínica o consultorio particular	33,7
Casa de comadrona o de partera	3,4
En su casa	2,3
Otro	1,1
Total	100



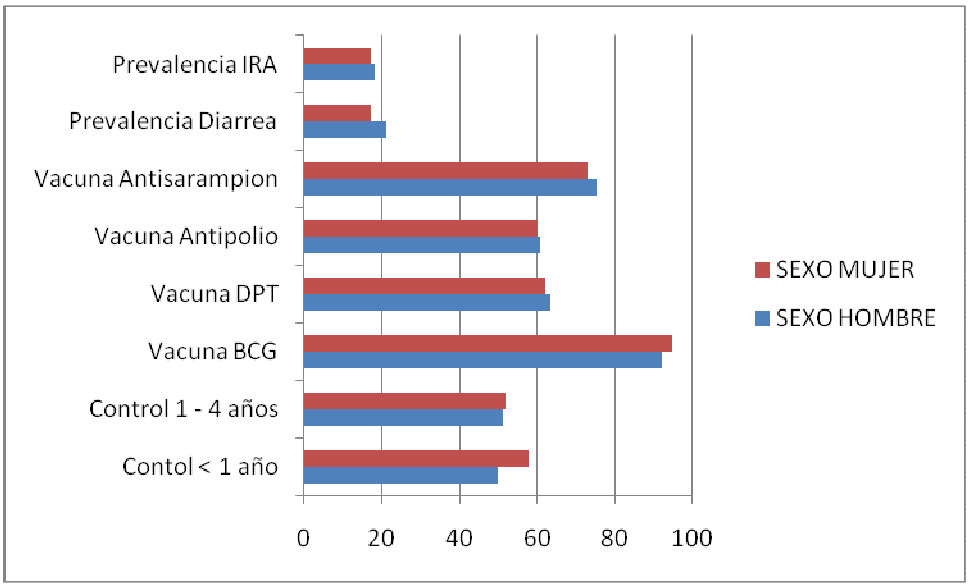
Fuente: Inec (2010)

De la tabla 36 se deduce que:

- El 51,5% de embarazadas se hicieron atender en entidades publicas
- El 33,7% se hizo atender en una clínica particular

TABLA 37

PRINCIPALES INDICADORES DE SALUD POR SEXO			
INDICADOR	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	
Control < 1 año	50	57,7	53,85
Control 1 - 4 años	51,2	51,7	51,45
Vacuna BCG	92	94,9	93,45
Vacuna DPT	63,3	62,2	62,75
Vacuna Anti polio	60,8	60,2	60,5
Vacuna Anti sarampión	75,4	73	74,2
Prevalencia Diarrea	21,1	17,3	19,2
Prevalencia IRA	18,1	17,3	17,7



Fuente: INEC (2001)

De los niños del cantón Sucúa el 53,85% se realizo control antes del año de vida de estoy mayormente las mujeres acudieron a una revisión.

El 51,45% de entre el 1 y los 4 años de edad mantuvieron un control.

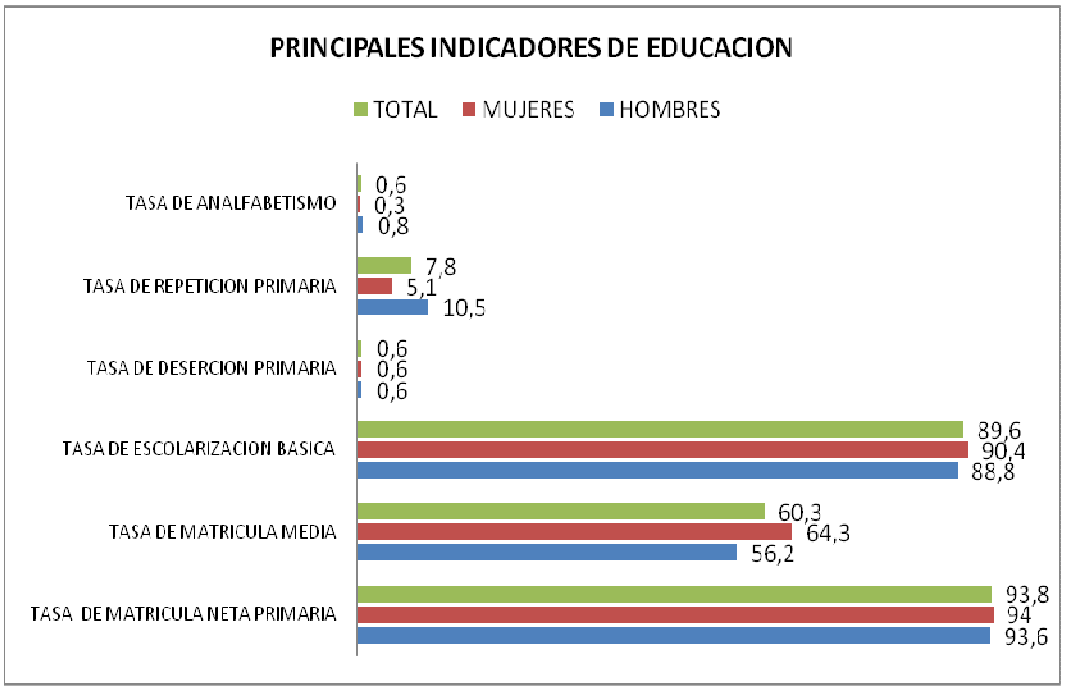
Aproximadamente el 60% recibieron la vacuna anti polio y DPT. Casi la totalidad de niños recibieron la vacuna BCG.
PESO AL NACER

- 2500 gramos límite mínimo de peso al nacer
- En el cantón Sucúa el 26,52% de los niños nacen con bajo peso

1.9.2 Indicadores educacionales

TABLA 38

PRINCIPALES INDICADORES DE EDUCACION			
INDICADORES	**HOMBRES**	**MUJERES**	**TOTAL**
TASA DE MATRICULA NETA PRIMARIA	93,6	94	93,8
TASA DE MATRICULA MEDIA	56,2	64,3	60,3
TASA DE ESCOLARIZACION BASICA	88,8	90,4	89,6
TASA DE DESERCION PRIMARIA	0,6	0,6	0,6
TASA DE REPETICION PRIMARIA	10,5	5,1	7,8
TASA DE ANALFABETISMO	0,8	0,3	0,6



Fuente: INEC (2001)

Cerca del total de niños del cantón fue matriculado en primaria el 93,8%.
La tasa de deserción primaria no llega ni al mínimo 1%.
La tasa de repetición se encuentra por debajo del 10%.

1.9.3 Migración interna y Externa

Migración Interna

No se han publicado datos estadísticos reales sobre la migración interna que ha experimentado el cantón Sucúa pero de lo que se conoce la misma existe aunque en un número menor se da de las comunidades a la ciudad de Sucúa por motivos de trabajo,

motivos académicos de hijos que necesitan educarse en instituciones de educación media.

Fuera del cantón y la provincia se mantiene el flujo que en mayor medida lo realizan los jóvenes que se ven en la necesidad de ingresar en universidades de ciudades grandes como Cuenca, Quito, Riobamba.

Migración externa

TABLA 39

SEXO DEL MIGRANTE			
CANTÓN	SEXO	CANT	**%**
Sucúa	**Hombre**	766	71%
	Mujer	312	29%
	TOTAL	1078	100%

Fuente: INEC (2010)

En lo relacionado a la migración externa se nota una marcada diferencia en la relación de género ya que el 71% de las personas que han migrado son de sexo masculino.

TABLA 40

AÑO DE SALIDA DEL MIGRANTE		
Categorías	**Casos**	**%**
1996	92	9
1997	84	8
1998	158	15
1999	262	24
2000	259	24
2001	199	18
9999	24	2
Total	1078	100

Fuente: INEC (2001)

No existe un año que se haya dado una mayor salida de migrantes en especifico lo que se nota es que a partir del año 1998 al 1999 se dio un incremento del 9% de las personas que salieron del cantón fuera del país, este flujo se mantuvo constante hasta el año 2001 donde se dio un decrecimiento del 6% en el número de personas que emigraron manteniendo ese descenso hasta llegar al 2% del último año registrado.

TABLA 41

PAIS DE DESTINO		
Categorías	**Casos**	**%**
Estados Unidos	900	83
España	137	13
Italia	17	4
Total	1078	100

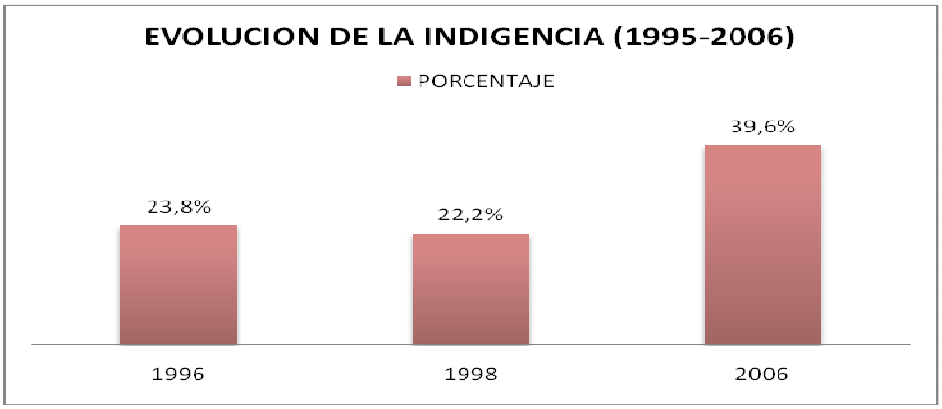
Fuente: INEC (2010)

Se mantiene la tendencia como país de destino Estados Unidos con el 83% y en segundo país como destino esta España.

1.9.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

No existen datos publicados de desarrollo humano y pobreza del cantón Sucúa por lo que se opto por tomar datos generales de la región amazónica de un estudio realizado por el INEC relacionados con la pobreza.

TABLA 42
REGION AMAZONICA



Fuente: INEC (2003)

De acuerdo a los porcentajes publicados por el INEC se destaca lo siguiente:

- Del año 1996 al 1998 hubo un decrecimiento de la indigencia en la región Amazónica del 23,8% al 22,2%
- Del año 1998 al año 2006 hubo un crecimiento de la indigencia en la región Amazónica del 22,2% al 39,6%

1.10 Análisis de la vivienda

TABLA 43

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES					
AREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	NUMERO	OCUPANTES	PROMEDIO	POBLACION TOTAL
URBANA	1804	1455	6160	4,2	6310
RURAL	2371	1574	8080	5,1	8102
TOTALES	4175	3029	14240	4,7	14412

Fuente: INEC (2001)

La mayor cantidad de viviendas se concentra en el área rural del cantón Sucúa con el 56% del total de viviendas del cantón.

TABLA 44

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
		TIPO DE VIVIENDA							
PARROQUIAS	TOTAL	CASA O VILLA	DEP	CUARTOS EN INQUIL	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
URBANO	1455	1185	58	123	77	5	3	1	3
PERIFERIA	682	522	0	13	64	26	5	50	2
ASUNCION	201	161	0	1	4	18	3	14	0
HUAMBI	537	403	1	18	65	45	2	3	0
STA. MARIANITA	154	143	1	3	7	0	0	0	0
TOTAL CANTÓN	**3029**	**2414**	**60**	**158**	**217**	**94**	**13**	**68**	**5**

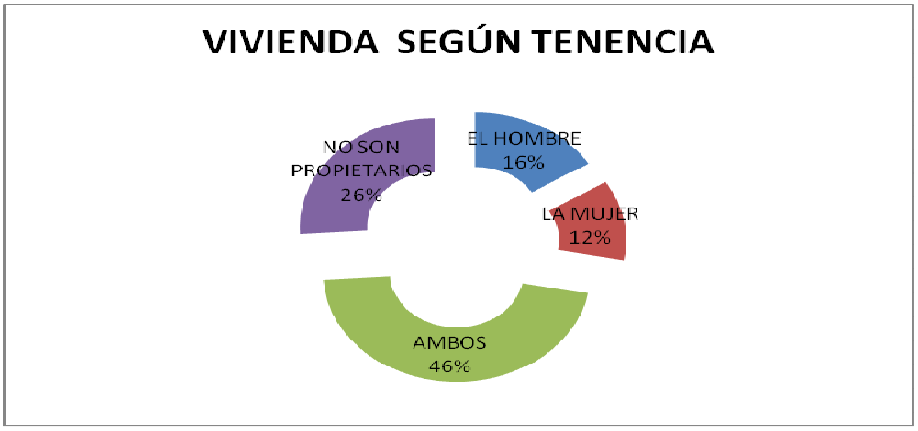
Fuente: INEC (2001)

El tipo de vivienda que predomina es la casa o villa con 79% del total de casa ocupadas, seguida por el tipo de casa media agua con el 7%.

TABLA 45

VIVIENDA SEGÚN TENENCIA DE LA VIVIENDA	
PROPIETARIO	%
EL HOMBRE	16,1
LA MUJER	11,9

AMBOS	46
NO SON PROPIETARIOS	26
TOTAL	100



Fuente: INEC (2001)

En el cantón Sucúa el 46% de la tenencia de la vivienda le pertenece a al hombre y a la mujer.

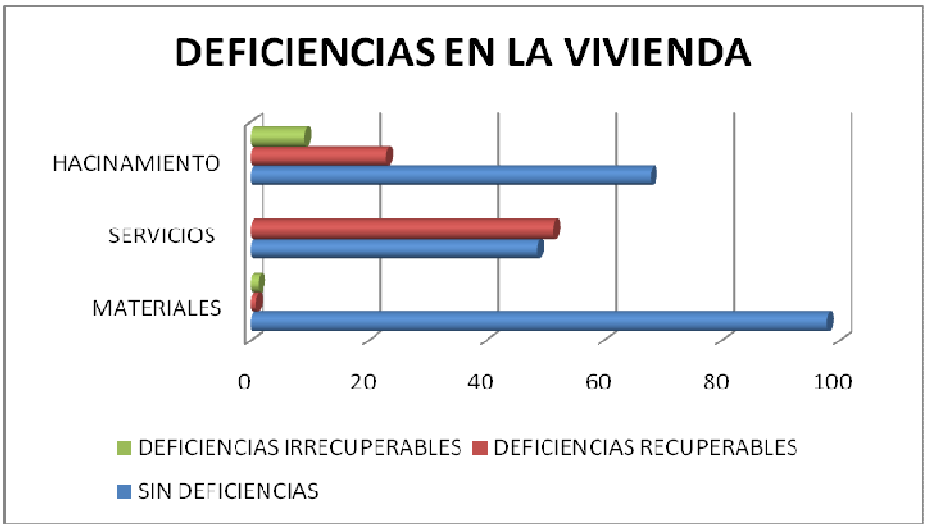
Entre la tenencia individual entre hombre y mujer hay una diferencia del 4,2.

El 26% de la poblacion no es propietario de la vivienda donde vive

TABLA 46

DEFICIENCIAS RECUPERABLES E IRRECUPERABLES EN LA VIVIENDA			
CONDICION	MATERIALES	SERVICIOS	HACINAMIENTO
SIN DEFICIENCIAS	97,9	48,6	67,9
DEFICIENCIAS RECUPERABLES	0,8	51,4	23
DEFICIENCIAS IRRECUPERABLES	1,3		9,1
TOTAL	100	100	100

Fuente: Inec (2001)



Fuente: Inec (2001)

De la tabla 46 se destaca que:

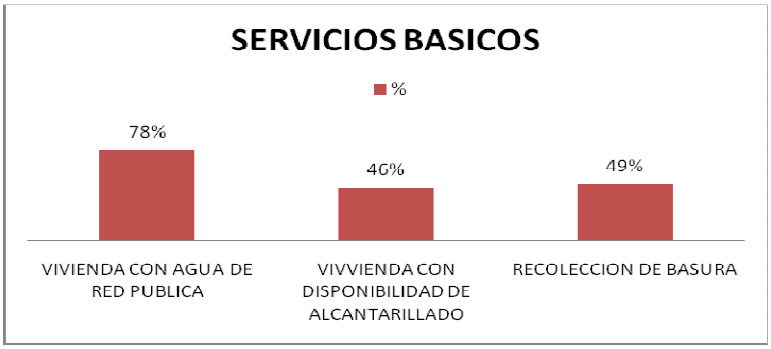
Casi la totalidad de viviendas encuestadas reporto no tener deficiencias en materiales.

Cerca de la mitad de los encuestados reporto deficiencias en los servicios
Más de la mitad de los encuestados informo deficiencias en el hacinamiento.

Menos del 2% reporto deficiencias irrecuperables en materiales.

TABLA 47

SERVICIO	%
VIVIENDA CON AGUA DE RED PUBLICA	78%
VIVVIENDA CON DISPONIBILIDAD DE ALCANTARILLADO	46%
RECOLECCION DE BASURA	49%



Fuente: Inec (2001)

En la tabla 47 cerca del 80% reporto tener agua de red pública en su vivienda.

El 49% de los encuestados reporto que tiene servicio de recolección de basura

Únicamente el 46% de las viviendas posee el servicio de alcantarillado.

1.11 Situación política y administrativa

División Política: El cantón Sucúa se halla dividido en 4 parroquias:

Sucúa (cabecera cantonal): 752,63Km2
• Huambi: 187,36 Km2
• Santa Marianita: 64,54 Km2
• Asunción: 274,69km2

Temperatura de entre 18° y 28°

1.12 Sector productivo primario

TABLA 48

CANTÓN	TOTAL PEA	SECTOR PRIMARIO	%
Sucúa	4986	2412	48%

Fuente: INEC (2001)

Cerca de la mitad de la población económicamente activa se dedica al sector primario de la economía.

1.12.1 Agricultura

Por la riqueza de sus tierras y el clima apto existen proyectos o emprendimientos por lo general privados que se basan la parte agrícola y que no solo abastece al consumo local sino que por la calidad del producto puede ser vendido en otros mercados en especial de la zona sierra Austral.

TABLA 49

PRINCIPALES CULTIVOS CANTON Sucúa																					
CAMOTE		FRÉJOL SECO		MAÍZ DURO SECO		MALANGA		PAPA CHINA		YUCA		BANANO		CACAO		CAÑA DE AZÚCAR PARA OTROS USOS		PAPAYA		PLÁTANO	
UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.S	UPAS	S.S	UPAs	S.S	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P	UPAs	S.P
202	190	73	91	126	150	176	157	361	265	421	340	429	556	31	21	120	115	162	125	623	715

Fuente: MAGAP (2010)

La tabla anterior conseguida del MAGAP la misma que se expresa en hectáreas donde:

*UPAs significa Unidad de producción agropecuaria, *S.S: Superficie sembrada, *S.P: Superficie plantada

Se puede destacar que los cultivos que mayor área de siembra posee dentro del cantón son: El plátano (715), El banano (556), La Yuca (340), La papchina (265).

Sin dejar de lado otros cultivos como el frejol, maíz duro, caña de azúcar, café, cacao, naranja que se cultivan en menor escala

1.12.2 Ganadería

Al ser la Ganadería una de las actividades que mayor incidencia tiene en el ámbito socioeconómico del cantón a continuación se muestra los datos obtenidos sobre ganadería en el Sucúa.

TABLA 50

GANADO VACUNO						
CRIOLLO		MESTIZO SIN REGISTRO		Total	PRODUCCIÓN DIARIA DE LECHE	
UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Cabezas	Litros
403	6.620	593	19.180	25.800	3.260	11.051

GANADO PORCINO	GANADO OVINO

CRIOLLO		MESTIZO		PURA SANGRE		CRIOLLO		MESTIZO	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
531	2.243	206	1.441	12	54	33	121	16	53

OTRAS ESPECIES					
CABALLAR		MULAR		CUYES	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
711	1.661	108	151	600	8.846

Fuente: MAGAP, Censo agropecuario (2007)

Al igual que en el cantón Morona el ganado vacuno se mantiene como el de mayor Cantidad dentro del cantón Sucúa y de estos cabe destacar que su gran mayoría corresponde al ganado criollo.

Se registro una gran cantidad de cuyes en el cantón Sucúa es el tipo de ganado que sigue en cantidad al ganado vacuno.

1.12.3 Producción y rendimiento

TABLA 51

VALOR AGREGADO BRUTO, PRODUCCIÓN BRUTA, CONSUMO INTERMEDIO, VALOR AGREGADO BRUTO NO PETROLERO SEGÚN PROVINCIA (Miles de dólares año 2000)				
PROVINCIA	VALOR AGREGADO BRUTO PROVINCIAL	PRODUCCION BRUTA PROVINCIAL	CONSUMO INTERMEDIO PROVINCIAL	VALOR AGREGADO BRUTO PROVINCIAL NO PETROLERO
MORONA SANTIAGO	94.267	175.371	81.104	94.267

FUENTE: Banco Central del Ecuador (ND)

1.12.4 Asistencia técnica

No existen publicaciones sobre asistencia técnica que se brinda en el cantón Sucúa los datos existentes son únicamente del SECAP.

TABLA 52

CURSOS PROVINCIA MORONA SANTIAGO			
AREA/ESPECIALIDAD	CURSOS	PARTICIPANTES	HORAS
ADMINISTRACION	2	44	70
AGROINDUSTRIAS	4	100	160
COMPUTACION	1	27	13
FINANZAS	1	40	19
MECANICA AUTOMOTRIZ	1	26	40
MECANICA INDUSTRIAL	2	39	80
SERVICIOS	1	23	40

Fuente: SECAP (2007)

En el año 2007 el SECAP capacitó en la provincia de Morona Santiago en las siguientes áreas:

Por ser una provincia eminentemente agrícola y ganadera la mayor capacitación se da en el área de agro empresas, seguida por la administración y por la mecánica industrial.

A los datos mostrados en la tabla anterior se deben sumar los organismos gubernamentales, cantonales, provinciales, y ONGs, que capacitación en turismo, servicio al cliente, manejo de ganado, cursos para artesanos y pequeños negocios.

A continuación los organismos o entidades que capacitan en el cantón Morona:

Consejo provincial de Morona Santiago, Ministerio de agricultura y ganadería, Municipio de Sucúa , Ministerio de Turismo, Federación Shuar

1.12.5 Comercialización y consumo

La mayor parte de la producción agrícola se consume internamente en el cantón excepto algunos productos tales como se exportan ha provincias de la sierra: Plátano, Yuca. La producción ganadera sirve tanto para el consumo interno como para enviar a las provincias del Tungurahua y Azuay.

En menor medida y debido al estricto control medio ambiental la madera se exporta a la provincia del Azuay.

1.12.6 Crédito

TABLA 53

TAMAÑOS DE UPA		TOTAL	FUENTE PRINCIPAL DEL CRÉDITO OBTENIDO								
			Banco privado	Banco Nacional de Fomento	Cooperativa de ahorro y crédito	Empresa proveedora de insumos	Prestamista (Chulquero)	Intermediario	Familiar	Fundación u ONG	Otra fuente
TOTAL MORONA SANTIAGO	Productores	995	62	647	131	*	17	5	*	59	72
	Hectáreas	82.544	3.247	52.257	7.271	108	997	338	666	13.158	4.502

Fuente: MAGAP, Censo Agropecuario (2007)

La fuente principal del financiamiento del sector primario de la economía en el cantón Sucúa provienen principalmente de la banca estatal (Banco Nacional de Fomento), otra de las fuentes de financiamiento se da por medio de Fundaciones U ONGs que están asentadas en la zona o tienen cobertura regional y como tercer fuente del sector primario se encuentra la banca privada.

1.13 Sector productivo secundario

TABLA 54

CANTÓN	TOTAL PEA	SECTOR SECUNDARIO	%
Sucúa	4986	616	14%

Fuente: INEC (2001)

1.13.1 Industria

La industria como se la concibe en las grandes metrópolis o urbes no existe en el cantón Sucúa, dentro de la manufactura que conforma una rama de la industria debemos indicar que la gran mayoría de la población económicamente activa del cantón Sucúa se dedica a la construcción sea de edificaciones instalaciones públicas o de carácter privado.

1.13.2 Artesanía

Debido al número considerables de habitantes de la etnia Shuar en el cantón ellos son los que principalmente elaboran artesanías como collares, manillas, utensilios decorativos para la casa, en madera.

La gente mestiza se desataca en la ebanistería, carpintería, elaboración de decoraciones en madera, Los trabajos de los artesanos únicamente son ofertados dentro del cantón.

1.13.3 Crédito

TABLA 55

DISTRIBUCIÓN DEL CRÉDITO, SEGÚN CANTÓN (En miles de dólares)					
CANTÓN	TOTAL CARTERA BRUTA	COMERCIAL	CONSUMO	VIVIENDA	MICROCREDITO
Sucúa	4651	4239	318	0	94

Fuente: Superintendencia de bancos (2008)

En la publicación de la superintendencia de bancos del año 2008 se muestra en crédito de vivienda el valor en cero esto se debe a que las remesas enviadas desde los países que emigraron los ciudadanos/as del cantón Sucúa se utilizan primordialmente en la construcción de viviendas o proyectos habitacionales privados hecho que no se refleja en el crédito entregado.

Por otro lado el microcrédito se destina a los medianos o pequeños negocios como ebanistería, artesanías, mecánica industrial.

1.14 Sector productivo técnico

TABLA 56

CANTON	TOTAL PEA	SECTOR TERCEARIO	%
SUCUA	4986	1600	32%

Fuente: INEC (2001)

1.14.1 Comercio

El cantón Sucúa esta inminentemente dedicado al sector primario de la economía por lo cual únicamente productos agrícolas en pequeñas cantidades son enviados a provincias de la sierra austral Azuay, Cañar.

El ganado vacuno es el más exportado fuera del cantón a las provincias del Azuay y Tungurahua. Por otra parte la gente que se dedica al comercio importa la mayor parte de bienes básicos los cuales se expenden al por mayor o menor dentro del cantón

De acuerdo a la tabla el 91% del crédito se destina al comercio se importa y comercializa toda clase de bienes básicos como legumbres, cereales, hortalizas, frutas, materiales de construcción, artefactos eléctricos, vestuario, medicinas, productos elaborados, repuestos mecánicos, aceites, neumáticos, bebidas elaboradas

1.14.2 Turismo

Por el mejoramiento de los accesos a la provincia de Morona Santiago desde la sierra austral y central sobre todo ha permitido dar inicio al turismo en el cantón Sucúa hecho por el cual se han realizado muchas inversiones en diversos negocios dedicados al alojamiento, alimentación y al esparcimiento destacando en cada rol los establecimientos más importantes son:

ALOJAMIENTO

HOSTERIAS
GRAFICO 10
ARUTAM

Fuente: Municipio Sucúa (2010)
DIRECCION: KM 1 VIA MACAS/ Telf. 072740851

SERVICIO DE ALOJAMIENTO CANTÓN Sucúa			
CATEGORIA	**NOMBRE**	**DIRECCION**	**TELEFONO**
HOSTAL	**DON GUIMO**	**29 DE MAYO Y KIRUBA**	**2701237**
	ROMANZA	**SOASTI Y SUCRE**	**2700195**
	LOS TAYOS	**SOASTI Y 10 DE AGOSTO**	**2700441**
	JENIFFER	**12 DE FEBRERO Y 1 DE AMYO**	**2701922**
	RINCON ORIENTAL	**AMAZONAS Y 29 DE MAYO**	**2700805**
	ORELLANA	**SOASTI Y TARQUI**	**2700133**

SERVICIO DE ALIMENTACION			
CATEGORIA	**NOMBRE**	**DIRECCION**	**TELEFONO**
RESTAURANTE	**TISHOS**	**PASTOR BERNAL Y JUAN SANGURIMA**	**2741131**
	LA CASERITA	**KIRUBA Y EDMUNDO CARVAJAL**	**2740194**
	CHELITA	**DOMINGO COMIN**	
	ESMERALDAS	**DOMINGO COMIN Y PASTOR BERNAL**	**2740140**

ATRACTIVOS TURISTICOS Y NATURALES

GRAFICO 11
ZOOLOGICO HABITAD

Fuente: El autor
DIRECCION: SECTOR SERA

Zoológico de recién creación de iniciativa privada que cuenta con un numero notable da animales de la zona tales como monos, guantas, tapires, venados, capibaras, nutrias, aves como loros pavas de monto, reptiles y otros como avestruces. Ubicado a tres kilómetros de la ciudad de Sucúa.

GRAFICO 12
BALNEARIO EL TESORO

Fuente: Municipio Sucúa (2010)

Cuenta con amplias zonas de recreación, áreas de juego, restaurante, salón de recepciones y piscinas donde se albergan gran cantidad de tilapias. Ubicada en la parroquia de Huambi

GRAFICO 13
COMPLEJO ACUATICO AVENTURA AMAZONICA

Fuente: Municipio Sucúa (2010)

DIRECCION: PARROQUIA MARIANITA

Instalación inaugurada en el año 2009 que ofrece instalaciones de primera que cuenta con servicio de alimentación piscinas para niños piscina con olas artificiales canchas para deportes como ecuavolley mirador hacia el rio Upano, ubicado estratégicamente en la parroquia Marianita el que brinda servicio tanto al cantón de Sucúa como al Cantón Morona

GRAFICO 14
RIO UPANO

Fuente: Municipio Sucúa (2010)

Río que baña al cantón Sucúa de Norte a Sur. Por sus características físicas es uno de los mejores ríos para la práctica actividades como rafting, caminata, natación, fotografía.

GRAFICO 15
RIO MIRIUMI

Fuente: Municipio Sucúa (2010)

Ubicado a 1,5Km al Oeste de la ciudad de Sucúa, lugar más visitado por encontrarse el Complejo que está a cargo del Centro agrícola, brinda servicio de alimentación, tiene área para BBQ, cancha playera, ideal para caminatas y natación.

GRAFICO 16
RIO TUTANANGOZA

Fuente: Municipio Sucúa (2010)

Río que baña la parte Oeste del cantón Sucúa, nace en la cordillera Central.

1.14.3 Transporte.

TRANSPORTE TERRESTRE

TABLA 57

COOPERATIVA	TELEFONO	ALCANCE
TURISMO ORIENTAL	2740121	INTERPROVINCIAL
8 DE DICIEMBRE	2741012	INTERCANTONAL
VALLE DEL UPANO	2701095	INTERCANTONAL
TOURIS SAN FRANCISCO	2740987	INTERPROVINCIAL
Sucúa	2740157	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
ORIENT RUT	2760000	INTERCANTONAL
16 DE AGOSTO	2701097	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL

FUENTE: *Consejo Provincial de Tránsito de MS (2010)*

Las cooperativas que une al cantón Sucúa con el resto del país son las cooperativas

La cooperativa Sucúa y 16 de agosto sirven tanto de manera inter-cantonal como interprovincial. Turismo Oriental con destino y desde Cuenca. Touris San Francisco con destino y desde Puyo, Ambato, Quito y Guayaquil.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronómica en general

Referirnos a la historia de la gastronomía revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Desde el génesis de la humanidad se noto la necesidad de subsistir día a día y el medio directo que encontró para mantenerse vivo fue la alimentación como elemento primordial.

Con el descubrimiento de nuevas tecnologías como el fuego y su poder se dieron nuevos usos al alimento silvestre recolectado en sus inicios.

Con el paso del tiempo ha evolucionado la forma de conseguir, prepara, acompañar, presentar los alimentos desde la época básica donde los alimentos se conseguían de manera directa hasta el día de hoy donde por medio de diferentes mecanismos se obtiene el mismo.

Hecho por el cual analizaremos periódicamente el camino que la gastronomía ha tomado desde sus inicios hasta hoy en día.

PERIODO PRESHITORICO: Data desde la parición del hombre hasta la aparición de la escritura:

Dentro de este periodo existen dos grandes divisiones:

I. ANTES DEL FUEGO: Por ser una sociedad rudimentaria su alimentación al principio consistió en frutas silvestres, hojas, raíces recolectadas y que fueron consumidas crudas; con el descubrimiento y uso de la vara, el arco, la flecha y trampas para animales o para peses su alimentación se diversifico hacia animales pequeños como lagartijas, erizos, peces y hasta animales un poco grandes como venados, ganado caballos los mismos que eran comidos directamente crudos o secados para su mejor sabor y conservación.

II. DESPUES DEL FUEGO: Con el descubrimiento del fuego el hombre pasa de nómada a sedentario por lo cual se ve en la obligación de domesticar animales pequeños como cabras, ovejas, cerdos lo cual dio inicio a la ganadería el hecho de mantenerse cerca a su casa de igual manera da como resultado la creación de tecnología que permitiría sembrar y cosechar sus propios alimentos con la ayuda del arado se da inicio a la agricultura,

Con el fuego a su alcance se crean nuevas formas y utensilios que permiten una mejor preparación de los alimentos usando recipientes de barro se procede a cocer los alimentos.

PERIODO DE LA EDAD ANTIGUA: Data desde la aparición de la escritura hasta la caída del imperio Romano

Con la influencia de cuatro grandes civilizaciones la gastronomía evoluciono de una manera importante:

1. PUEBLO EGIPCIO: La agricultura, la ganadería fue usada y mejorada por el pueblo egipcio en especial se consumía frutos como higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos, lentejas y hortalizas, fueron los primero en usar cuchara y tenedor, fueron los primero en elaborar y consumir pan y cerveza.

   Las carnes eran consumidas por la gente pudiente, proveniente de ganaderías las cuales eran cocinadas o comidas crudas.

2. PUEBLO HEBREO: El pueblo hebreo se caracterizo por consumir en especial pan y vino, sin embargo su dieta estaba también compuesta de hortalizas, uvas, higos y de carnes de animales en especial de cordero o cabra, la alimentación en el pueblo Hebreo tenía una estrecha relación con la religión para la cual tenían mandamientos específicos sobre que alimentos consumir su modo de consumir y la ocasión de hacerlo.

3. PUEBLO GRIEGO: Por la ubicación geográfica de Grecia cerca del mar uno de los alimentos mas consumidos fue el pescado en especial el atún además el rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión pero no se limitaba solo ha eso sino también a carnes de animales que fueron sazonadas con especias como laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva la como bebida se usaba fue leche de cabra o Cordero sin olvidar el vino.

Su aporte no se limita solo a los frutos o carnes los griegos dieron inicio a la cocina occidental con el perfeccionamiento de la preparación de pan, de asados de uso de mieles, y del uso del aceite de oliva.

4. PUEBLO ROMANO: Por la grandeza de los romanos que conquistaron muchos pueblos y culturas su gastronomía fue influenciada por los hispanos, bizantinos y otros.

   Los hispanos aportaron jamones, salazones, aceite y en los cereales los bizantinos aportaron la lechuga y una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

   El pueblo romano incorporo muchos vegetales: la col, los nabos y los rábanos, la gallina fue parte de la dieta romana, por encontrarse en el mediterráneo disfrutaban de uvas, olivos, había ciruelas, granado, membrillos, cerezos y higos.

   El método de cocción preferido o mayormente usado por el pueblo romano fue el asado.

PERIODO DE LA EDAD MEDIA: Data desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Se denomina o conoce como la era carnívora ya que se llego a comer varias veces al día carene de animales silvestres y de criaderos. A demás de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes, corzos; el pavo real era un plato especialmente preparado para la realeza.

Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos. Las especias importadas: la pimienta, el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán.

En esta época con ayuda de Marco polo y sus viajes al Oriente se incorpora la pasta a la dieta europea.

PERIODO DE LA EDAD MODERNA: Data desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa y se subdivide en dos partes que conforman este periodo:

1. Renacimiento Siglo XV-XVIII: Los alimentos comunes en estos siglos fueron: aceites, vinos, porotos, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

   Los pasteles fueron elaborados y consumidos mayoritariamente en Inglaterra pasteles de carne, los puddings de arroz y el pastel de manzana o Apple pie.

El método de cocción de esta época fue el asado por spiedo de igual manera se volvió común macerar las carnes con gran variedad de especias.

Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos

Bebidas: vino, canela, clavo de olor y almendras, vino cocido y se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne.

2. Descubrimiento de Nuevas tierras(América-Asia): Gracias a las conquistas de América y Asia Europa incorporo nuevos alimentos para su dieta:

   Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, la piña, las papas y el tomate.

   El tabaco también es originario de América.

   De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

   La papa, el cacao fueron rápidamente incorporada a la gastronomía Europea se la uso de diferentes formas se le dio un valor nuevo o un uso diferente al que mantenían los pueblos de América, del Cacao se dio fruto al chocolate de la papa se dio paso al puré de papas, papas al vapor o papas fritas.

(MONOGRAFIAS, ND)

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

Cocina Ecuatoriana

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido -o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se

cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendidez.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco. Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa

«sal prieta» de Manabí). Turrones de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos muy parecidos a los chigúiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios usados que acostumbraban llevar los caminantes.

No hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde tanto la albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó una pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

Influencia española

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala 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. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chancho, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubrificación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chancho se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chancho se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar chancho»?

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de

salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chiguiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces.

Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa.

Últimamente y debido a diversos factores sobre todo entre las nuevas generaciones se ve una gran influencia por comidas que son más comerciales que sanas o nutritivas dejando de un lado la comida o minimizando la comida heredada de nuestros antepasados :

- La influencia mediática de grandes multinacionales extranjeras y sus productos

- Los ecuatorianos que han emigrado a diferentes países han adoptado paulatinamente las costumbres de dichos países como sus nuevas costumbres gastronómicas.

- La mayor necesidad de trabajo o el cambio en el horario de trabajo haciendo menor el tiempo dedicado para efectuar alimentos, bebidas más elaboradas.

- Implementación de muchos puestos de comida rápida o chatarra.

- La imitación en nuestro país del *american way of living*

- El cambio o la adopción del desayuno con jugo de naranja, café americano y waffle con tocino, el quick lunch o almuerzo rápido; comer fuera del hogar.

(Sánchez, ND) (LARREA, 2009)

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

1. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).**

MACAS

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	GUATITA	RESTAURANTE	MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
ASADOS	CARNE ASADA	RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
			PASAJE DOMINGO COMIN	LIBIA ZHUÑIO
		COMUNIDAD	SAGRADO CORAZON	ROSA CHUINT
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
	CARNE CON YUCA	RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
	GUANTA ASADA	COMUNIDAD	25 DE DICIEMBRE	BERTHA MUCUIM
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
	ARMADILLO ASADO	PERSONA	DOÑA ROSA	NSC
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
	GUANTA AHUMADA	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	PERSONA	CARLOTA AGUAYO	CARLOTA AGUAYO
		RESTAURANTE	LA MARAVILLA	NC
			LA CUEVA DEL OSO	NC
			LO NUESTRO	NSC
			MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES REA
			9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
			SOASTI Y VIDAL RIVADENEIRA	AIDA CHIRIBOGA
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	FINCA	FINCA CECILIA	CONSTANTINO MARTINEZ
		CASAS	CASA PARTICULAR	TERESA RIVADENEIRA
		AVENIDA	VIA PROAÑO	HIPOLITO RIVADENEIRA
	CHICHA DE YUCA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
		COMUNIDAD	ANGEL RUBI	NSC
	CHICHA DE CHONTA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC

		COMUNIDAD	SAN LUIS	NSC
	GUARAPO	NC	NC	NC
CALDOS	CALDO DE NOVIOS	RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES JARAMILLO
	CALDO DE GALLINA	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
		RESTARURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		MERCADO	MERCADO	NC
	CALDO DE CARACHA	COMUNIDAD	UYUNTSA	NSC
		CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
	CALDO DE PESCADO	COMUNIDAD	25 DE DICIEMBRE	BERTHA MUCUIM
		PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
	CALDO DE BOCACHICO	NC	NC	NC
	CALDO DE GUATUSA	COMUNIDAD	SEVILLA DON BOSCO	DOMINGA PITIUR
	CALDO DE HUALEQUE	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	RESTAURANTE	MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	BEATRIZ FAJARDO
				NC
		CALLE	10 DE AGOSTO Y 9 DE OCTUBRE	SARA JARAMILLO
			PASAJE DOMINGO COMIN	TODOS
			9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
	AYAMPACO DE RES	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
			SOASTI Y RAFAEL RIVADENEIRA	AIDA CHIRIBOGA
			PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES REA
		RESTAURANTE	MAMAMECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
	AYAMPACOS SIN DEFINIR	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES RIVADENEIRA
		PERSONA	DOÑA ROSA	ROSA SAMANIEGO
			DOÑA ROSA	DOÑA ROSA
			DOÑA CARLOTA	DOÑA CARLOTA
			DOÑA MICHI	DOÑA MICHI
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
			LA MARVILLA	NC
	AYAMPACO DE PESCADO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	BEATRIZ FAJARDO
		COMUNIDAD	GUADALUPE	NSC
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		CASAS	CASA PARTICULAR	NSC
	TAMAL DE PALMITO	CALLE	10 DE AGOSTO Y 9 DE OCTUBRE	SARA JARAMILLO
			QUITO Y 9 DE OCTUBRE	CARLOTA AGUAYO
	TAMALES SIN DEFINIR	CALLE	10 DE AGOSTO Y 9 DE OCTUBRE	SARA JARAMILLO
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES JARAMILLO
	TAMAL DE YUCA	PERSONA	AIDA CHIRIBOGA	AIDA CHIRIBOGA
		PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
	AYAMPACO DE CHANCHO	CALLE	10 DE AGOSTO Y 9 DE OCTUBRE	SARA JARAMILLO
	AYAMPACO DE CARNE MOLIDA	PERSONA	PASCUALINA IVADENEIRA	PASCUALINA RIVADENEIRA

	AYAMPACO DE LOMO DE RES	RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
	MAYTO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	BEATRIZ FAJARDO
	TAMAL DE YUYO	COMUNIDAD	SAN MIGUEL	NSC
ESTOFADO	CARNE SUDADA	CALLE	SOASTI Y VIDAL RIVADENEIRA	AIDA CHIRIBOGA
			QUITO Y 9 DE OCTUBRE	CARLOTA AGUAYO
			PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES RIVADENEIRA
FRITURAS	YUCA FRITA	NC	NC	NC
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
		CALLE	SOASTI Y RAFAEL RIVADENEIRA	CATALINA RIVADENEIRA
VICERAS	MORCILLA DE HOJA DE YUCA	CALLE	SOASTI Y RAFAEL RIVADENEIRA	CATALINA RIVADENEIRA

Los platos postres y bebidas que alcanzan más del 10% del total de encuestados son:

- Con el 19,9% del total de encuestados la Guayusa se ubica como principal bebida caliente del cantón Morona.
- Con el 14,5% del total de encuestados el Ayampaco de Pollo se ubica como principal entremés del cantón Morona.
- Con el 12,3% del total de encuestados la Carne Asada se ubica como principal asado del cantón Morona.

Sucúa

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ASADOS	CARNE ASADA	TERMINAL	TERMINAL TERRESTRE	MARIA
				CARLOS GUAMAN
		AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	PLATO DE CUY	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
BEBIDA CALIENTE	HIERBA LUISA	PERSONA	MARIA ROJAS	MARIA ROJAS
		AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	ROSALIA AMPUSH
				ROSALINA JEMPEKET
	CHICHA DE CHONTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	COME Y BEBE	PERSONA	MARIA ROJAS	MARIA ROJAS
	JUGO DE GUAYABA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
		CASA	CASA PARTICULAR	NC
	CHICHA DE MADURO	PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	SENAIDA GUTIERREZ
	CHICHA DE ACHO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CHICHA DE CAÑA	FINCA	FINCA PAUS	JONAS FAREZ
CALDOS	CALDO DE GUATUSA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	HILDA SACACHI

				NSC
	CALDO DE GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	MARIA JEMPEAKT
				NSC
	CALDO DE ARMADILLO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	CALDO DE DANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
		PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	SENAIDA GUTIERREZ
	CALDO DE SAJINO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	AGUADO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	NC
	CALDO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
				MARIO GUZMAN
	CALDO DE BAGRE	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
	CALDO DE CARACHA	MERACADO	MERCADO MUNICIPAL	AMERICA SAANT
	CALDO DE PATA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	GLORIA MARIN
				NC
ENTREMES	AYAMPACOS SIN DEF	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	EUFELIA CORDOVA
				NC
		AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	AYAMPACO DE PESCADO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	HILDA SACACHI
				EVA ATANAINT
				ROSALINA JEMPEKET
	AYAMPACO DE POLLO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	AYAMPACO DE CARACHA			NC
	AYAMPACO DE CARACHA			MARIA JEMPEKAT
	AYAMPACO DE SAPO			NC
	AYAMPACO DE RES			NSC
FRITURAS	PESCADO FRITO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
POSTRES	DULCE DE PAPAYA	PERSONA	MARIA TORRES	MARIA TORRES

Como excepción por que más del 10% del total de encuestados lo señalo como bebida de la zona se encuentra la chicha de yuca con el 13,70% del total.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

MACAS

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	GUATITA	PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	NSC
ASADOS	CARNE ASADA	FERIA	FERIAS	
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	LIBIA ZHUÑIO
	GUANTA ASADA	PARQUE	PARQUE CIVICO	DOÑA SARA
		COMUNIDAD	ANGEL RUBI	NSC

BEBIDA CALIENTE	GUAYUSA	PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	NSC
			PARQUE RECREACIONAL	PASCUALINA RIVADENEIRA
		FERIA	FERIAS	NSC
		RESTAURANTE	LO NUESTRO	NSC
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	FERIA	FERIAS	NSC
			FERIA AGRICOLA	
		PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	
	CHICHA DE CHONTA	FERIA	FERIA AGRICOLA	
		PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	
	CHICHA DE YUCA	FERIA	FERIA AGRICOLA	
		PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	
			PARQUE CENTRAL	
BEBIDAS CON ALCOHOL	AGUARDIENTE DE CAÑA	FINCA	FINCA CECILIA	CONSTANTINO MARTINEZ
CALDOS	CALDO DE NOVIOS	PARQUE	PARQUE RECREACIONAL MACAS	NSC
			PARQUE CIVICO MACAS	TERESA RIVADENEIRA
		FERIA	FERIA GASTRONOMICA	PASCUALINA RIVADENEIRA
	CALDO DE GALLINA	FERIA	FERIA AGRICOLA MACAS	NSC
			FERIA GASTRONOMICA	
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
	CALDO DE CARACHA	PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	
			PARQUE RECREACION	TERESA RIVADENEIRA
		COMUNIDAD	SAGRADO CORAZON	ROSA CHUINT
	CALDO DE ARMADILLO	FERIA	FERIA AGRICOLA MACAS	NSC
			FERIA AGROPECUARIA MACAS	NSC
ENTREMES	AYAMPACOS SIN DEF	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	DOÑA MARUJA
		PERSONA	DOÑA ROSA	ROSA GUZMAN
	AYAMPACO DE CARACHA	FERIA	FERIA GASTRONOMICA	LUCRECIA RIVADENEIRA
	AYAMPACO DE POLLO	FERIA	FERIA AGRICOLA MACAS	NC
		PARQUE	PARQUE RECREACIONAL MACAS	PASCUALINA RIVADENEIRA
			PARQUE CIVICO MACAS	NSC
	AYAMPACO DE PESCADO	PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	NSC
		FERIA	FERIA AGRICOLA MACAS	NSC
	MAYTO	FERIA	FERIA AGRICOLA	NSC
		PARQUE	PARQUE CIVICO	NSC
ESTOFADO	CARNE SUDADA	PARQUE	PARQUE RECREACIONAL MACAS	PASCUALINA RIVADENEIRA
			PARQUE CIVICO MACAS	NSC
		FERIA	FERIA AGRICOLA MACAS	PASCUALINA RIVADENEIRA
HORNADOS	HORNADO	NC	NC	NC
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	PASCUALINA RIVADENEIRA
		CALLE	SOASTI Y RAFAEL RIVADENEIRA	CATALINA RIVADENEIRA

	DULCE DE PIÑA	PERSONA	PASCUALINA RIVADENEIRA	PASCUALINA RIVADENEIRA
		PARQUE	PARQUE CIVICO MACAS	NSC
			PARQUE RECREACIONAL MACAS	NSC
POSTRES	DULCE DE PAPAYA	FERIA	FERIAS GASTRONOMICAS	NSC
VICERAS	MORCILLA CON HOJA DE YUCA	PARQUE	PARQUE RECREACIONAL MACAS	PASCUALINA RIVADENEIRA
	TRIPA MISHKY		PARQUE CIVICO MACAS	NSC

De los platos, bebidas, postres que se elaboran en época de fiestas dentro del cantón Morona se destacan el caldo de novios con el 22,3% y los buñuelos de yuca con el 14,7%.

SUCUA

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	SECO DE POLLO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	CARMELINA
ASADOS	CUY CON YUCA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
		PERSONA	ZOILA BENAVIDES	ZOILA BENAVIDES
	CUY ASADO	FERIA	RECINTO FERIAL MIRIUMI	NC
			FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	CUY	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
BEBIDAS	CHICHA DE CAÑA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	CHUCULA	PERSONA	MARIA ROJAS	MARIA ROJAS
		FERIA	RECINTO FERIAL MIRIUMI	NC
	GUARAPO	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	CHICHA DE YUCA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	LUCRECIA SENCUSTH
	CHICHA DE CHONTA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
CALDOS	CALDO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	NC
	CALDO DE ARMADILLO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CALDO DE SAJINO	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	AMERICA SAAT
		AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CALDO DE GUATUSA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
		COMUNIDAD	SEIPA	NORMA PETSEI
	CALDO DE PATAS	FERIA	RECINTO FERIAL SUCUA	NC
	CALDO DE PAVA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	CALDO DE DANTA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NORMA SANDI
	CEVICHE DE CARACOL	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	CALDO DE GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
			RECINTO FERIAL	
	AYAMPACO DE CARACHA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	AYAMPACO DE TILAPIA	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	AYAMPACO DE POLLO	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	AYAMPACO DE RES	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC

HORNADOS	HORNADO	CALLE	CALLE DOMINGO COMIN	NC
POSTRES	DULCE DE PIÑA	PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	SENAIDA GUTIERREZ
			MARIA TORRES	MARIA TORRES
	BUÑUELOS DE YUCA	PERSONA	MARIA ROJAS	MARIA ROJAS
	MUCHINES DE VERDE	FERIA	FERIA AGROPECUARIA SUCUA	NC
	TORTA DE PLATANO	RESTAURANTE	DON GATO	NSC
	DULCE PIÑA-PAPAYA	PERSONA	CARMELINA CEVALLOS	CARMELINA CEVALLOS

El ayampaco de pescado es el único que se destaca con más del 10% del total de los encuestados.

3. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

MACAS

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	GUATITA	RESTAURANTE	MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
	ARROZ CON MENESTRA			
ASADOS	CARNE ASADA	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	LIBIA ZHUÑIO
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
	POLLOS ASADOS	NC	NC	NC
	POLLO A LA BRASA			
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	PERSONA	CARLOTA AGUAYO	CARLOTA AGUAYO
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	TODOS
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	TODOS
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
			LA MARAVILLA	NOEMI LARA
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	AVENIDA	VIA PROAÑO	HIPOLITO RIVADENEIRA
				ALFONSO RIVADENEIRA
	CHICHA DE YUCA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	
	CHICHA	COMUNIDAD	SAGRADO CORAZON	ROSA CHUINT
	CHICHA DE CHONTA			
	GUARAPO	PARQUE	PARQUE CENTRAL	FREDY GUAMAN
CALDOS	CALDO DE GALLINA	RESTAURANTE	LA PARADA	MARA GUZMAN
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	NC	NSC	NSC

	CALDO DE CARACHA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
			MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	NSC
				TODOS
	AYAMPACO DE PESCADO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC
		CALLE	PASAJEDOMINGO COMIN	NSC
	AYAMPACO DE RES	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC
		CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
			PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES REA
	AYAMPACOS SIN DEF	CALLE		MERCEDES RIVADENEIRA
		PERSONA	DOÑA ROSA	ROSA SAMANIEGO
			DOÑA MICHI	NSC
		RESTAURANTE	DOÑA ROSA	NSC
	TAMALES	NC	NC	NC
	MAYTO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC

- Del total de registrados destaco la Guayusa con el 23,10% de frecuencia en relación con otras bebidas o platos.
- Los ayampacos de pollo, pescado y res despuntaron sobre el resto con el 17,3%, 11% y 10,9%.

Sucúa

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ASADOS	CARNE ASADA	TERMINAL	TERMINAL TERRESTRE	MARIA GERARDNA
BEBIDA CALIENTE	HIERBA LUISA	PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	SENAIDA GUTIERREZ
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	MARIA JEMPEAKT
	CHICHA DE CHONTA			NC
	CHICHA DE CAÑA	FINCA	FINCA ARAPICOS	MANUEL RUBIO
	AGUA DE FRESCO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	ESPERANZA CHACON
CALDOS	CALDO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	CARMELINA
	CALDO DE GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CALDO DE GUATUSA			
	AGUADO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
	CALDO DE PATA			EUFELIA CORDOVA
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	AYAMPACOS SIN DEF	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	NC
	AYAMPACOS SIN DEF	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC

	AYAMPACO DE CARACHA			
FRITURAS	PESCADO FRITO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	CARMELINA

Entre todos los platos encuestados los que más porcentaje en relación del total son:

De las bebidas frías la chicha de yuca se destaca con el 19,4% las entremés con el 12,8% destaca el ayampaco de pescado y de los caldos el de gallina con el 10,4%.

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

MACAS

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	SECO DE GALLINA	RESTAURANTE	LA PARADA	MARIA GUZMAN
ASADOS	CARNE ASADA	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	LIBIA ZHUÑIO
	CARNE CON YUCA	NC	NC	NC
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA GUAYO
		RESTAURANTE	LA MARAVILLA	NOEMI LARA
			LO NUESTRO	
			MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA			
	CHICHA DE CHONTA	NSC	NSC	NSC
CALDOS	CALDO DE GALLINA	RESTAURANTE	MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	NC		
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES REA
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
			LO NUESTRO	NSC
			MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
	AYAMPACO DE PESCADO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
		RESTAURANTE	MAMA SARA	SARA JARAMILLO
	AYAMPACOS SIN DEF	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES RIVADENEIRA
		PERSONA	DOÑA ROSA	NSC
		RESTAURANTE	LA MARAVILLA	NSC
	MAYTO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
				BEATRIZ FAJARDO
VICERAS	TRIPA MISHQUI	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES REA
				SRA LOYOLA

Los platos, bebidas y postres más demandados del cantón morona son:

- De los asados la carne asada con el 25,4%
- De las bebidas calientes la guayusa con el 28%
- De los entremeses el ayampaco de pollo con el 22,6% y el de pescado con el 11,9%.

Sucúa

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	ARROZ CON PESCADO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	ESPERANZA CHACON
ASADOS	CARNE ASADA	TERMINAL	TERMINAL TERRESTRE	NSC
BEBIDAS CALIENTES	HIERBA LUISA	PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	SENAIDA GUTIERREZ
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	CARMELINA
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	HILDA SACACHI
				MARIA JEMPEAKT
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	CARMELINA
	CHICHAS SIN DEF	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	CHICHA DE CHONTA			
	AGUA DE FRESCOS	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	MARIA
CALDOS	CALDO DE GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	CALDO DE POLLO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	ROSA YAÑEZ
	CALDO DE PATAS	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
	CALDO DE CARACHA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	AYAMPACOS SIN DEF	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	NSC
		AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC
	AYAMPACO DE POLLO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL SUCUA	NSC
	AYAMPACO DE CARACHA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NSC

Los platos, bebidas, postres que mantienen más del 10% dentro los demandados están de las bebidas calientes la hierba luisa con el 11,8%, la chicha de yuca de las bebidas frías con el 25,4% y de los entremeses el ayampaco de pescado con el 14,5% y ayampacos sin definir el 11,1%.

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.

MACAS

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ARROCES	SECO DE POLLO	RESTAURANTE	LA PARADA	MARIA GUZMAN
ASADOS	CARNE ASADA	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	LIBIA ZHUÑIO
		PERSONA	CARLOTA AGUAYO	CARLOTA AGUAYO
	CARNE ASADA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NSC
	GUANTA ASADA	PERSONA	MERECDES RIVADENEIRA	MERCEDES RIVADENEIRA
		COMUNIDAD	SAGRADO CORAZON	
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	RESTAURANTE	LA MARAVILLA	NOEMI LARA
			MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	TODOS
		PERSONA	SARA JARAMILLO	SARA JARAMILLO
BEBIDAS FRIAS	GUARAPO	FINCA	FINCA CECILIA	CONSTANTINO MARTINEZ
	CHICHA DE CAÑA	AVENIDA	VIA PROAÑO	HIPOLITO RIVADENEIRA
				ALFONSO RIVADENEIRA
	CHICHA DE YUCA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
		COMUNIDAD	SAGRADO CORAZON	ROSA CHUINT
	CHICHA DE CHONTA	COMUNIDAD	25 DE DICIEMBRE	BERTHA MUCUIM
CALDOS	CALDO DE GALLINA	RESTAURANTE	MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
	CALDO DE NOVIOS	NC	NC	NC
	CALDO DE GUATUSA	COMUNIDAD	25 DE DICIEMBRE	
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	PERSONA	SEÑORA ROSA	DOÑA ROSA
		RESTAURANTE	MAMA MECHE	MERCEDES RIVADENEIRA
			MAMA ROSA	ROSA GUZMAN
		CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	NSC
				LIBIA ZHUÑIO
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
	AYAMPACO DE RES	CALLE	9 DE OCTUBRE Y QUITO	CARLOTA AGUAYO
			PASAJE DOMINGO COMIN	
		PERSONA	AIDA CHIRIBOGA	AIDA CHIRIBOGA
			MERECEDES RIVADENEIRA	MERCEDES RIVADENEIRA
	TAMAL DE YUCA	PERSONA	CARLOTA AGUAYO	CARLOTA AGUAYO
			AIDA CHIRIBOGA	AIDA CHIRIBOGA
	AYAMPACOS SIN DEF	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	MERCEDES RIVADENEIRA
		PERSONA	DOÑA ROSA	ROSA GUZMAN
	AYAMPACO DE PESCADO	COMUNIDAD	SEVILLA DON BOSCO	DOMINGA PITIUR
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL MACAS	NSC
	TAMAL DE PALMITO	PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
			AIDA CHIRIBOGA	AIDA CHIRIBOGA
			SARA JARAMILLO	SARA JARAMILLO

	TAMALES SIN DEF	PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
	MAYTO	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	
FRITURAS	YUCA FRITA	NC	NC	NC
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	PERSONA	DOÑA CARLOTA	CARLOTA AGUAYO
VICERAS	TRIPA MISHQUI	CALLE	PASAJE DOMINGO COMIN	NSC

Los platos, bebidas y postres mas recomendados por los encuestados dentro del cantón Morona son:

- La carne asada con el 18,7%
- La guayusa con el 22,6%
- Los ayampacos de pollo con el 16,7%

Los lugares donde se recomienda consumir los patos, bebidas y postres del cantón Morona son:

- En la calle Domingo Comín con el 33,3%
- Donde la señora Aida Chiriboga con el 28%
- En el mercado municipal con el 11,3%

SUCUA

D. CRUCE DE VARIABLES				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**TIPO DE LUGAR**	**DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
ASADOS	CARNE ASADA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
		TERMINAL	TERMINAL TERRESTRE	NC
	GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	GUATUSA ASADA	PERSONA	SENAIDA GUTIERREZ	NC
BEBIDAS CALIENTES	HIERBA LUISA	CALLE	CARLOS OLSON	NC
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	MARIA
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
		PERSONA	ZOILA BENAVIDES	ZOILA BENAVIDES
	CHICHA DE CHONTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CHICHA DE MADURO	PERSONA	ZOILA BENAVIDES	NC
	JUGO DE GUAYABA		MARIA ROJAS	MARIA ROJAS
CALDOS	AGUADO DE POLLO	LUGAR	CENTRO DE LA CIUDAD	NC
		MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	NC
	CALDO DE GALLINA	MERCADO	MERCADO MUNICIPAL	ESPERANZA CHACON
	CALDO DE GUANTA	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
		COMUNIDAD	TUNDAIMI	NC
	CALDO DE SAJINO	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	NC
	CALDO DE CARACHA			

ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	LUGAR TURISTICO	COMPLEJO TESORO	NC
	AYAMPACOS SIN DEF	AGRUPACION	FEDERACION SHUAR	
	AYAMPACO DE CARACHA			
	AYAMPACO DE POLLO			
	AYAMPACO DE MUQUINDI	COMUNIDAD	RIO BLANCO	
ESTOFADOS	PESCADO AL VAPOR	PERSONA	MATIA ROJAS	MARIA ROJAS
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	PERSONA	MARIA ROJAS	MARIA ROJAS

Los platos, bebidas y postres más recomendados por los encuestados dentro del cantón Sucúa son:

- La chicha de yuca con el 17%
- La hierba luisa con el 11,4%
- El ayampaco de pescado con el 9,9%
- El aguado de pollo con el 8,3%

Los lugares donde se recomienda consumir dichos platos, bebidas y postres son:

- El 51,6% recomendó consumir en la federación Shuar.
- El 13,8% recomendó consumir donde la señora Senaida Gutiérrez
- El 13,5 recomendó consumir en el mercado municipal del cantón.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

MACAS

6. QUE PLATOS POSTRES Y BEBIDAS CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y EN QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACION				
A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA DEL PLATO**	**CAMBIOS EN LA PREPARACION**	**FRECUENCIA DE CAMBIO**
ASADOS	CARNE ASADA	8	ANTES SE AHUMABA	7
			NSC	1
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	134	PRIMERO SE QUEMA EL AZUCAR	100
			MIEL DE CAÑA O PANELA	21
			MIEL DE CAÑA Y PREPARACION	12

			SE PREPARABA CON CANELA	1
BEBIDAS FRIAS	CHICHA SIN DEF	1	NSC	1
	CHICHA	1		1
CALDOS	CALDO DE CAYAMBA	1	NC	1
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	1	SE USABA LA YUCA AMRILLA SIN ALIÑOS	1
	CALDO DE NOVIOS	12	NSC	11
			SE USBA CEBOLLA PEQUEÑA Y ROLAQUIMBA	1
ENREMES	MAYTO	1	DIFERENTE TIPO DE PESCADO	1
	AYAMPACOS SINDEF	142	DIFERENTES HOJAS O ENVOLTURAS	47
			ACOMPAÑADO SOLO PALMITO	39
			SE SAZONABA SIN ALIÑOS Y SE USABA OTRA HOJA	26
			SAZON Y ACOMPAÑADO	16
			SAZON, TIPO DE ENVOLTURA	7
			NC	4
			ANTES SE USABA MENUDENCIAS	2
			COL, TOMATE	1
	AYAMPACO DE POLLO	1	TIPO DE HOJA DE ENVOLTURA	1
	AYAMPACO DE RES	1	SE USABA VICERAS DE RES E HIGADO	1
	AYAMPACO DE HUALEQUE	1	NC	1
	TAMALES SIN DEF	2	CON CEBOLLA PEQUEÑA	1
			NC	1
	TAMAL DE YUCA	10	NC	10
	TAMAL DE PALMITO	1	SIN ALIÑOS SOLO HIERBAS DE LA ZONA	1
POSTRES	MUCHINES DE YUCA	1	SE USABA MANTECA DE CHANCHO	1
	BUÑUELOS DE YUCA	1	NC	1

En los asados ocho personas contestaron que se ha dado un cambio de los cuales 7 indico que antes se ahumaba la carne que ahora se le asa y 1 persona no sabía contestar.

La guayusa como bebida caliente siendo una de las que mayor demanda y oferta, sus principales cambios en el transcurso del tiempo han sido:

- 100 personas dijeron que antes se usaba acostumbraba a quema el azúcar o la miel antes de verter el agua.
- 21 personas dijeron que antes se usaba miel de caña o panela.
- 12 personas dijeron que antes se usaba miel de caña y se preparar en forma de infusión al momento de hervir se agregaban las hojas de guayusa.

- 1 persona dijo que antes se ponía canela para hacer la guayusa

En las bebidas frías dos personas indicaron que la chicha ha sufrido cambios aunque no supieron contestar

En los caldos una persona índico que hay cambios en el caldo de cayambas aunque no supo contestar en que específicamente se dio esto, en el caldo de gallina criolla una persona señalo que antes se usaba únicamente la yuca amarilla y sin aliños.

De los caldos de novios 11 personas indicaron que se han dado cambios en la preparación aunque no sabían los cambios de preparación la mayor parte indicaba que el sabor era diferente, una sola persona indico que antes se usaban hierbas y montes propios de la zona como la rolaquimba y cebolla pequeña.

159 personas indicaron que se han dado cambios en los entremeses entre los que se están:

1 persona indico que antes el mayto se lo elaboraba en un pescado diferente de rio no de criaderos como hoy.

142 personas indicaron que se han dado cambios en los ayampacos sin definir en qué tipo de ayampacos de pollo, carne de res o pescado dentro de lo cual los cambios dados han sido los siguientes:

- 47 personas indicaron que antes se usaban diferentes hojas para su envoltura.
- 39 personas indicaron que antes se usaba solo palmito para acompañar la carne.
- 26 personas indicaron que se cocinaba sin aliños y en hoja diferente para la envoltura.
- 16 personas indicaron que la sazón a cambiado y el acompañado
- 7 personas indicaron que el cambio se ha dado en la sazón y las hojas que se envuelven para asarlos.
- 4 personas no contestaron nada.
- 2 personas indicaron que antes se usaban las menudencias
- 1 persona indico que antes se usaba solo col y tomate

1 persona indico que la envoltura ha cambiado en el ayampaco de pollo
1 persona indico que antes en el ayampaco de res se usaban solo las menudencias de la res.
1 persona no contesto en que ha cambiado el ayampaco de hualeque

De los tamales sin definir una persona indico que se preparaba el condumio con cebolla pequeña o cebolla Shuar la otra persona no contesto nada.

10 personas indicaron que los tamales de yuca han sufrido cambios pero no supieron contestar en que han cambiado

1 persona indico que el tamal de palmito antes se lo elaboraba sin aliños solo con hierbas propias de la zona.

Dentro de los postres los muchines de yuca antes se freír con manteca de chancho la otra persona no contesto.

Sucúa

6. QUE PLATOS POSTRES Y BEBIDAS CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y EN QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACION				
A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE				
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA DEL PLATO**	**CAMBIOS EN LA PREPARACION**	**FRECUENCIA DE CAMBIO**
ASADOS	CARNE ASADA	10	NO USABA ALIÑOS	10
BEBIDAS CALIENTES	HIERBA LUISA	9	USABA MIEL	9
BEBIDAS FRIAS	CHUCULA	10	ENDULZABA DIFERENTE	10
CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	7	SE USABA YUCA NO MOTE	7
ENTREMES	AYAMPACO SIN DEF	117	SE USABA LA HOJA DE SHIGUANGO	51
			SE USABA PALMTOS	36
			SE COCINABA SIN ALIÑOS	22
			NO SE USA PALMITO	9

En los asados la carne asada ha sufrido cambios para diez personas únicamente indicando que antes no se usaba aliños

De las bebidas calientes la hierba luisa antes se endulzaba con miel y se la vertía antes de poner a hervir lo indicaron 9 personas

La bebida chucula antes se endulzaba con miel de caña así lo indicaron 10 personas

7 personas indicaron que antes en el caldo de gallina criolla se cocinaba con yuca no con mote

De los ayampacos en general sin definir si son de pollo, carne de res o pescado han sufrido los siguientes cambios.

51 personas indico que antes se usaba la hoja de shiguango

36 personas indico que usaba únicamente el palmito con la carne

22 personas indico que antes no se cocinaba con aliños

9 personas indico que antes no usaba palmito para hacer el ayampaco.

7. **Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.**

MACAS

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
CALDOS	RAMBUELA	37	15,6%
	CALDO DE COSTUMBRES	11	4,6%
	CALDO DE AGUJAS	11	4,6%
	CALDO DE CALLAMBA	6	2,5%
ENTREMES	AYAMPACO DE HUALEQUE	37	15,6%
	AYAMPACO DE MILLIS	37	15,6%
	AYAMPACO DE CAYAMBAS	2	0,8%
POSTRES	CAUCHO	51	21,5%
	TACACHO	29	12,2%
	REMOLA DE MANI	11	4,6%
VICERAS	MORCILLA DE PESCUEZO DE POLLO	4	1,7%
	MORCILLA DE HOJA DE YUCA	1	0,4%
TOTAL		237	100%

Los encuestados indicaron las siguientes clasificaciones no se elaboran actualmente:

De los caldos ya no se elabora:

- La rambuela
- El caldo de costumbres
- El caldo de agujas
- El caldo de callambas

De los entremeses ya no se elaboran:

- El ayampaco de hualeque
- El ayampaco de Millis
- El ayampaco de Callambas

De los postres ya no se elaboran:

- El caucho
- El tacacho
- La remola de maní

De las vísceras ya no se elaboran:

- La morcilla de pescuezo de pollo
- La morcilla con hoja de yuca

Sucúa

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
CALDOS	CALDO DE PELMA	20	13,7%
	CALDO DE CALLAMBA	12	8,2%
	SOPA DE MANI DEL MONTE	10	6,8%
	CALDO DE CAYAMBAS	10	6,8%
ENTREMES	AYAMPACO DE CAYAMBA	42	28,8%
	AYAMPACO DE MUQINDI	30	20,5%
	AYAMPACO HUALEQUE	12	8,2%
FRITURAS	MUQUINDI FRITO	10	6,8%
TOTAL		146	100%

Los platos bebidas o postres que ya no se elaboran en el cantón Sucúa son:

En los caldos ya no se preparan:

- Caldo de Pelma
- Caldo de Callamba
- Sopa de maní de Monte

En los entremeses ya no se preparan:

- Ayampaco de cayamba
- Ayampaco de muquindi

- Ayampaco de hualeque

En las frituras ya no se prepara:

- El muquindi frito

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

a. Platos nuevos que se elaboran en el cantón CUÁNTOS Y CUÁLES

MACAS

8, QUE PLATOS POSTRES BEBIBAS NUEVAS CONOCE			
A. NOMBRE DEL PLATO POSTRE O BEBIDA			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE ADQUIRIR
ARROCES	CHURRASCO MACABEO	CARNE- YUCA	LO NUESTRO
ASADOS	LA TABLITA MACABEA	CARNE DE RES	LA MARAVILLA
	LA PICADITA		
ENTREMES	TORTILLA DE PALMITO	CARNE-PALMITO	NC
SALSAS	LOMO EN SALSA DE PALMITO	CARNE-PALMITO	ARRAYAN Y PIEDRA
	SALSA DE PALMITO		NC
SUDADOS	TILAPIA AL VAPOR	TILAPIA	HUNCHIPAL
POSTRES	DULCE DE FRUTAS	PIÑA - PAPAYA	MERCADO CENTRAL MACAS
	FLAN	LECHE	PANSESA

La cantidad de platos, bebidas y postres nuevos en el cantón Morona son:

Arroces

- Churrasco Macabeo

Asados

- La Tablita macabea
- La picadita

Entremés

- Tortilla de palmito

Salsas

- Lomo en salsa de palmito
- Salsa de palmito

Sudados

- Tilapia al vapor

Postres

- Dulce de frutas
- Flan

Dando un total de 9 los nuevos sumando platos, bebidas y postres

SUCUA

8, QUE PLATOS POSTRES BEBIBAS NUEVAS CONOCE			
A. NOMBRE DEL PLATO POSTRE O BEBIDA			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**INGREDIENTE BASICO**	**LUGAR DONDE ADQUIRIR**
CEVICHES	CEVICHE DE CARACOL	CARACOL	NSC

Únicamente se indico el ceviche de caracol como plato nuevo del cantón Sucúa aunque no se indico donde se puede adquirir.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1 Fichas

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TIPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
CARNE ASADA	no se conoce	Baja	Sras. Mercedes Rea, Libia Zhuñio	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Pasaje Domingo Comín	Macas
			Asaderos del centro de la ciudad					Calle Soasti	
GUANTA ASADA	no se conoce	Baja	Asadero Chelita	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Salida a Cuenca	Sucúa
GUAYUSA	no se conoce	Baja	Sras. Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo, Pascualina Rivadeneira	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Don Bosco	Macas
			Casas macabeas y Restaurantes de la ciudad					Calle 24 de Mayo	
CHICHA DE CHONTA	ñijam chiri	Baja	Sevilla Don Bosco	Morona Santiago	Morona	Macas	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco
			Mercado Central Sucúa,	Morona Santiago	Morona	Sucúa	Seipa	Seipa	Seipa
CHICHA DE CAÑA	no se conoce	Baja	Sr Alfonso Rivadeneira	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Soasti	Macas
							General Proaño	Vía a Riobamba	General Proaño
CHICHA DE YUCA	ñija manchi	Baja	Mercado de Sucúa, Federación Shuar	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Domingo Comín	Yuquias
	mama janchiri		Sevilla Don Bosco, Macas		Morona	Macas	Macas	Parque de Sevilla	Sevilla
HIERBA LUISA	no se conoce	Alta	Restaurantes de la ciudad y en casas particulares	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Salida a Cuenca	Sucúa
			casas particulares						
JUGO DE GUAYABA	no se conoce	Alta	no ha visto	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	3 de noviembre	Sucúa
			No sabe contestar					Pastor Bernal	
CALDO DE ARMADILLO	shushui Penyamo	Baja	Mercado de Macas	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Vía al puyo	Santa Ana
			Doña Michi					Shimpis	Shimpis

CALDO DE CARACHA	no se conoce	Baja	No sabe responder	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Soasti	Macas
			Federación Shuar, Detrás del mercado		Sucúa	Sucúa	Sucúa	Sector el aeropuerto	Sucúa
CALDO DE GALLINA	Rambuela	Baja	Pasaje Domingo Comín, Doña Carlota, Mama Michi	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Don Bosco	Macas
	no se conoce		Doña Carlota, Mama Michi, Sara Jaramillo, Aida Chiriboga					Centro de la ciudad	
CALDO DE GUATUSA	Yugit Penyamo	Baja	Mercado y comunidades Shuar	Morona Santiago	Morona	Macas	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco
	Yukintspenyamo		Mercado, Federación Shuar, Dirección Bilingüe		Sucúa	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Sucúa
CALDO DE NOVIOS	Mote de Novios	Baja	Antiguas Macabeas(Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo)	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Barrio Mirador	Macas
	Sopa de novios		Antiguas Macabeas						
AYAMPACO DE CARNE DE RES	no se conoce	Baja	Mercado Central Macas	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Vía Riobamba	Macas
			Carlota Aguayo, Aida Chiriboga, Mercedes Rivadeneira					Calle Soasti	
AYAMPACO DE MUQUINDI	Muquin Yucurak	Alta	Zona Achuar, Shuar, Quichua Pastaza	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco
	Yuncurka		Comunidades Shuar, seipa		Sucúa	Sucúa	Sucúa	Seipa	Seipa
AYAMPACO DE PESCADO	no se conoce	Baja	Comunidad Shuar, Mercado Municipal	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Cale Domingo Comín	Sucúa
			Mercado, Centro de la Ciudad		Morona		Zuñac	Comunidad 9 de Octubre	Comunidad 9 de Octubre
AYAMPACO DE POLLO	no se conoce	Baja	Salones de la ciudad y Mercado Central	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle 24 de Mayo	Macas
			Mercado Central y Pasaje Domingo Comín					Mercado Municipal	
TAMAL DE PALMITO	no se conoce	Baja	Antiguas Macabeas(Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira)	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Soasti	Macas
								Calle 9 de Octubre	
TAMAL DE YUCA	no se conoce	Baja	Carlota Aguayo, Sara Jaramillo, Teresa Rivadeneira, Aida Chiriboga	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Riobamba	Macas

			No sabe contestar, casas particulares					Calle Amazonas	
CARNE SUDADA	no se conoce	Baja	No sabe contestar Aida Chiriboga, Señoras macabeas oriundos	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Barrio Los Canelos Sector el aeropuerto	Macas
BUÑUELOS DE YUCA	no se conoce	Baja	Sra. Sara Jaramillo En algunos lugares	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle 10 de Agosto Calle 10 de Agosto	Macas
DULCE DE PIÑA Y PAPAYA	caquita de niño Dios no se conoce	Media	Antiguas Macabeas(Sara Jaramillo, Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira) Macabeas Antiguas	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle 9 de Octubre Calle Amazonas	Macas
TRIPA MISHQUI	no se conoce	Baja	Mercedes Rea, Beatriz fajardo Mercedes Rivadeneira, junto a la bahía	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Guamote Pasaje Domingo Comín	Macas
MORCILLA DE PESCUEZO DE POLLO	no se conoce	Alta	Antiguas Macabeas, casas particulares, Fincas Fincas particulares, Antiguas macabeas	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Calle Vidal Rivadeneira Calle Don Bosco	Macas

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	**Nombre del plato/bebida/ postre relacionado a la fiesta**	**Simbolismo del plato**	**Ritual del plato**
Cantonización de Macas	Caldo de Novios	Porque se brindaba únicamente en las bodas y que las familias estaban de acuerdo en el matrimonio	La fiesta duraba 8 días 3 civil y 5 eclesiástico la primera comida que se brindaba en la fiesta civil era el caldo de novios primeramente a la nueva pareja luego a los invitados
Cantonización de Macas	Carne Asada	Una comida fuera de lo cotidiano que se brinda a los visitantes o amigos	Con un día de anticipación se deja lista la carne luego de cecinarla y aliñarla, al día siguiente se alista la brasa para al medio día servir la carne asada con yuca y ensalada
Cantonización de Macas	Ayampacos	Comida propia del	Un día antes de la reunión o de la preparación se procede a preparar el condumio que incluye sea la carne de (Res, Pollo, Pescado), al día siguiente en la mañana se cocina yuca, se procede a envolver en las hojas el condumio ya listo después se pone a la brasa, se sirve al medio día con guayusa y ají de acompañamiento

		pueblo Shuar, que ha sufrido modificaciones por la gente colona	
Cantonización de Macas	Carne sudada	La gente Macabea acostumbraba a despostar una res luego preparar diversas comidas entre ella la carne sudada	Se acostumbraba en reuniones familiares a despostar una res de la cual se realizaba diferentes platos entre los cuales la carne sudada, los hombres son los que despostan la res y sacan todas las piezas o partes que se usan entre ellas la carne de paleta para realizar la carne sudada.
Noche buena-Navidad	Buñuelos de Yuca	Noche buena, que da inicio la navidad	Se prepara durante el día se come a las doce de la noche
Cantonización de Macas	Tamales de yuca, Palmito	La gente que llego de la sierra integro algunas de sus costumbres culinarias a las de la zona como es l tamal que es una modificación de las humitas o tamales serranos	Se acostumbraba realizar de carne de cerdo y se la prepara raba en reuniones familiares o cuando se reunían para despostar una res

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TIPÍCO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón

- Usar los siguientes medios o métodos de promoción y difusión
    - Spots en canales de Televisión de alcance nacional
    - Publicar en páginas web frecuentadas por viajeros
    - Publicar vallas en vías de gran uso en ciudades objetivo
    - Concurrir a ferias turísticas a nivel regional, nacional
    - Campañas publicitarias segmentada para la población joven
    - Promover ferias gastronómicas regionales y nacionales
    - Definir una ruta gastronómica local
    - Ofrecer guías gastronómicas fotográficas en diferentes idiomas
    - Degustación a los operadores turísticos nacionales

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales

TIPO DE PLATO	PLATO/BEBIDA/POSTRE	CANTON	PROMOCIONA	COMERCIALIZA	OBSERVACIONES
ASADOS	CARNE ASADA	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO, AGENCIAS DE TURISMO		
	GUANTA ASADA	MORONA, SUCUA	MUNICIPIOS		

BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO, CASA DE LA CULTURA, AGENCIAS DE TURISMO	FUNDACION CHANKUAP	COMERCIALIZA LA HOJA DE GUAYUSA
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	MORONA, SUCUA	MUNICIPIO, FEDERACION SHUAR		
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	MORONA	MUNICIPIO		
CALDOS	CALDO DE NOVIOS	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO, CASA DE CULTURA		
	CALDO DE CARACHA	MORONA, SUCUA	MUNICIPIOS , CAMARA DE TURISMO		
ENTREMES	AYAMPACOS	MORONA, SUCUA	MUNICIPIOS, FEDERACION SHUAR, CAMARA DE TURISMO, AGENCIAS DE TURISMO		
	TAMALES YUCA, PALMITO	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO		
ESTOFADO	CARNE SUDADA	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO		
POSTRE	BUÑUELOS DE YUCA	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO, CASA DE CULTURA		
VICERAS	TRIPA ASADA	MORONA	MUNICIPIO, CAMARA DE TURISMO		

De la investigación secundaria realizada y de las entrevistas en los dos cantones se determino que las instituciones y organismos en su gran mayoría ayudan a promocionar los productos bases no tanto la gastronomía típica y tradicional de la zona.

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.

VALOR NUTRICIONAL DE LOS MENUS

	MENU 1		
		GRAMOS	**%**
TE DE GUAYUSA	**PROTEINAS**	5,5	5
COLADA DE PLATANO	**GRASAS**	5	9
PAN DE YUCA	**HIDRATOS DE CARBONO**	103,4	86
DULCE DE PIÑA	**CALORIAS**	513	100

	MENU 2		
		GRAMOS	**%**
BATIDO DE CHONTA	**PROTEINAS**	7.9	7
TORTA DE PLATANO	**GRASAS**	17,1	35
BUÑUELOS DE YUCA	**HIDRATOS DE CARBONO**	64	58
DULCE PIÑA - PAPAYA	**CALORIAS**	441	100

	MENU 3		
		GRAMOS	**%**
TE DE HIERBA LUISA	**PROTEINAS**	7,8	11
OMELET DE PALMITO	**GRASAS**	5,7	17
BOLON DE PLATANO	**HIDRATOS DE CARBONO**	53,8	72
	CALORIAS	298	100

	MENU 4		
		GRAMOS	**%**
ENSALADA DE PALMITO	**PROTEINAS**	5,2	5
YUCA FRITA	**GRASAS**	21,2	41
JUGO DE GUAYABA	**HIDRATOS DE CARBONO**	62,6	54
	CALORIAS	462	100

	MENU 5		
		GRAMOS	**%**
JUGO DE PAPAYA	**PROTEINAS**	13,2	11
CHONTA COCINADA	**GRASAS**	19,7	37
MANI DULCE	**HIDRATOS DE CARBONO**	63,4	52
	CALORIAS	483	100

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

Una investigación debe contener un resumen o el análisis de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas por lo cual se hace necesario presentar las conclusiones a las que se llego luego de terminar la investigación en los cantones de Morona Y Sucúa

- Alto uso de productos de la zona para la elaboración de platos bebidas y postres
- Perdida de costumbres gastronómicas Macabeas y Sucuenses
- Poca documentación de la gastronomía del pueblo Shuar y Mestizo
- Desconfianza al exteriorizar los secretos culinarios del pueblo colono y Shuar
- Diferencias muy marcadas en la manera de preparar platos/ bebidas entre el pueblo colono y Shuar
- Poco interés de la gente joven por la gastronomía local o tradicional
- Falta de higiene en la preparación de los alimentos
- Insuficiente control en la caza de animales endémicos
- Poco control a la comercialización de animales salvajes
- Información turística mínima en instituciones u organismos locales.
- Poco interés y difusion del potencial gastronómico de la zona
- Eventos relacionados con la gastronomía limitados únicamente a festividades

RECOMENDACIONES

- Definir los platos postres y bebidas más importantes de la gastronomía local
- Definir y promover los lugares donde se elaboran platos postres y bebidas tradicionales
- Capacitar a las personas encargadas de ofrecer alimentos tradicionales en:
    - Manejo de nombre y servicios del local
    - Manejo adecuado de los alimentos y su higiene
    - Servicio al cliente
- Estudiar y definir los mercados potenciales para los productos base
- Difundir los beneficios de la gastronomía local
- Crear nuevos platos bebidas postres en base a los productos originales
- Recuperar/renovar platos, bebidas o postres que ya no se consumen muy frecuentemente
- Elaborar manuales de preparación de los platos típicos en español e ingles
- Documentar en fotos, video los platos, bebidas y postres propios de la zona
- Implementar zoo criaderos de animales endémicos
- Promover en mayor numero ferias gastronómicas de comida típica
- Promover el cultivo de productos agropecuarios orgánicos

BIBLIOGRAFÍA

(CPTMS, 2010)

(DAC, 2008)

(EL COMERCIO, 2010)

(ENCICLOPEDIA LIBRE, 2010)

(GOBIERNO PROVINCIAL DE MORONA SANTIAGO, 2010)

(HISTORIA DE LA COCINA, ND)

(INEC, 2008)

(MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, 2007)

(MONOGRAFIAS, ND)

(MUNICIPIO DEL CANTON MORONA)

(MUNICIPIO DEL CANTON SUCUA, 2001)

(SUPERINTENDENCIA DE BANCOS, 2008)

(CONSULCENTRO, 2006)

(INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSOS, 2001)

(LARREA, 2009)

(Sánchez, ND)

ANEXOS

ANEXO 1: ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Encuesta No._____

Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

I. ASPECTOS GENERALES

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

PLATOS/BEBIDAS/POSTRES

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	
4	

	5		
	6		
	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	**8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:**		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. INGREDIENTE BASICO**	**c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR**
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	**9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos**		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	**b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2**	**c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3**
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	**b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE**	**c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE**
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
	6	6	6

ANEXO 2: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENCUESTA

Para aplicar la presente encuesta deberá tener en consideración lo siguiente.

1. **FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la encuesta.
- Terminado el trabajo de campo, el encuestador debe revisar, ordenar y numerar las encuestas para posteriormente tabularlas, y luego enviar a su director (archivo tabulado y encuestas aplicadas).

2. **MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
  - Manual del encuestador
  - Encuetas (el número de encuestas dependerá de la muestra de cada cantón)
  - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.

3. **NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR**

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. **NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA**

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

En el encabezado de la encuesta se menciona el objetivo de estudio y del alcance del estudio.

Encuesta para Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

1. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).**

    a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc, del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
    b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
    c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
1		
2		
3		

2. **Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc, que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
1		
2		
3		

3. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc, que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
1		
2		
3		

4. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.**

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
1		
2		
3		

5. **Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.**

- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc,** debe especificar el nombre de **platos/bebidas/postres/ etc,** que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
- **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**	**c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR**
1		
2		
3		

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc, que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.

- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN**
1	
2	
3	

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se reparaban estos platos.

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

8. Qué platos/bebidas/postres/etc, nuevos conoce:

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc,** preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc, y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	**b. INGREDIENTE BASICO**	**c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR**

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos

- **Nombre del ingrediente básico 1,2,3:** indagar al encuestado, el nombre del o de los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de platos/bebidas/postre/etc, (especificar el nombre que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a,b,c):** preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	**b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE**	**c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE**
1	1	1
2	2	2
3	3	3

ANEXO 3: PARRILLA PARA INGRESO DE INFORMACION

NÚMERO DE ENCUESTA	1.Cuáles platos/bebidas/postres/ etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/ etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.			3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.			6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.			7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:			9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN		a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA		a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE

ANEXO 4: INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

Previo al ingreso de información debe/n:

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre de la parroquia en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.
   NC= No contesta
   NSC= No sabe contestar/Desconoce

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

Con respecto a la pregunta: 1.Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

Columna (E), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (F), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (G), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

Columna (H), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (I), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (J), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Columna (K), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (L), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.

Columna (N), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (O), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (P), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Columna (Q), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columnas (R-S), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá sintetizar las respuestas que se encuentran en las encuestas al momento de digitalizar en la parrilla.

En relación a la pregunta: 7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (T), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (U-V), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

En la relación a la pregunta: 8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (Y), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

Columna (Z), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AA), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (Z).

Columna (AB), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AC), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AB).

Columna (AD), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AE), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AD).

ANEXO 5: ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**

Nombre del plato/bebida/postre			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			
Tipo de plato/bebida/postre			
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			

Características	Ingredientes	
	Ingrediente principal	
	Preparación	
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	

	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO 6: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENTREVISTA

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. **FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

2. **MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
  - Manual del entrevistador
  - Entrevistas (el número de entrevistas dependerá de la selección que se realice conjuntamente el director con los estudiantes)
  - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.
  - Cámara de fotos
  - Celular u otro equipo que permita grabar en digital

3. **NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR**

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la entrevista.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.

- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la entrevista.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

5. ASPECTOS QUE DEBEN TENER EN CONSIDERACIÓN PREVIO Y DURANTE LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Recuerde que del éxito de la obtención de información en la entrevista, depende de usted, ya que hay que tener prudencia para poder llegar a las personas, y que nos faciliten la información y preparación del plato.

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.

- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

LOCALIZACIÓN

Provincia: Deberá escribir el nombre de la provincia en la que se está realizando la entrevista.
Cantón: Deberá escribir el nombre del cantón en la que se está realizando la entrevista.
Ciudad: Deberá escribir el nombre de la ciudad en la que se está realizando la entrevista.
Parroquia: Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.
Calle/localidad: Deberá escribir el nombre de las calles o localidad en la que se está realizando la entrevista.
Comunidad: Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

CARACTERISTICAS DL INFORMANTE CLAVE

Nombres y Apellidos: Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son los informantes claves.
Edad: Deberá escribir la edad de las persona/s que son los informantes claves.
Sexo: Deberá escribir el sexo de las persona/s que son los informantes claves.
Dirección y teléfono: Deberá escribir la dirección y el teléfono de las persona/s que son los informantes claves.
Tiempo que vive en el sector: Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de las persona/s que son los informantes claves.
Nombre del plato/bebida/postre: Deberá escribir el nombre completo del plato/bebida o postre típico o tradicional.
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre: Deberá escribir con que otros nombres se lo conocen al plato/bebida o postre típico o tradicional.
Sensibilidad al cambio: Se colocará una "X" según corresponda:
Alto: Cuando al plato/bebida/postre, ya no se lo preparan por diversas índoles (anotar las razones) o a su vez la preparación es casi nula.
Medio: Cuando la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo.
Bajo: Cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo.
Lugar de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los lugares en donde prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.
Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar el lugar de preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.
Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Preparación: Deberán anotar la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve el plato/bebida o postre típico o tradicional.
Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes del plato/bebida o postre típico o tradicional.
Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otros platos/bebidas/postres (sean o no típicos o tradicionales) que se preparan con el ingrediente básico del plato/bebida o postre típico o tradicional que se está investigando.
Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN
Ollas de barro / Horno de barro/Utensilios de madera/Cocina a leña/Otros (anotar otros que no consten en la ficha): Deberán anotar si existe algún cambio en empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)
Valor histórico y cultural: origen e historia del plato: Deberán averiguar el origen e historia del plato/bebida o postre típico o tradicional
Porque del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar las frases alusivas al plato/bebida o postre típico o tradicional
Significado que posee el plato: Deberán averiguar el significado que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.
Usos: Deberán averiguar el uso que se le da al plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.
Qué representa: Deberá averiguar la representación del plato/bebida o postre típico o tradicional que tiene en la comunidad.
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional
Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.
Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.
Lugares en donde se elabora: Deberán averiguar el nombre de los lugares en donde se elabora el plato/bebida o postre típico o tradicional.
Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de las personas que elaboran el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quienes lo consumen: Deberán averiguar el estrato socioeconómico (estrato alto, medio o bajo), que consume el plato/bebida o postre típico o tradicional.

INSTITUCINES/ORGANIZACIONES

Promocionan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Comercializan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (sea esta, empleando métodos técnicos de conservación del plato u otros) el plato/bebida o postre típico o tradicional.

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, es propia del informante clave y si la misma es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas o personas) y si esta es al mayorista o al minorista.

Mercados (al mayorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por menor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas de producción:** Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ANEXO7: INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. **Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.**

2. **Unificar la información de las dos entrevistas.**

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. **Digitalizar la información**.

En la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**

ANEXO 8: TABLAS

PREGUNTAS 1-5 MACAS Y SUCUA

PREGUNTA 1

MACAS

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	GUATITA	2	0,2%
	CARNE ASADA	117	12,3%
ASADOS	CARNE CON YUCA	10	1,0%
	GUANTA ASADA	7	0,7%
	ARMADILLO ASADO	2	0,2%
	GUANTA AHUMADA	1	0,1%
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	190	19,9%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	67	7,0%
	CHICHA DE YUCA	17	1,8%
	CHICHA DE CHONTA	14	1,5%
	GUARAPO	1	0,1%
	GUAYUSA CON PUNTA	1	0,1%
CALDOS	CALDO DE NOVIOS	28	2,9%
	CALDO DE GALLINA	14	1,5%
	CALDO DE CARACHA	13	1,4%
	CALDO DE PESCADO	2	0,2%
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	1	0,1%
	CALDO DE BOCACHICO	1	0,1%
	CALDO DE GUATUSA	1	0,1%
	CALDO DE HUALEQUE	1	0,1%
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	138	14,5%
	AYAMPACO DE RES	93	9,7%
	AYAMPACOS SIN DEF.	54	5,7%
	AYAMPACO DE PESCADO	43	4,5%
	TAMAL DE PALMITO	27	2,8%
	TAMALES	14	1,5%
	TAMAL DE YUCA	12	1,3%
	AYAMPACO DE CHANCHO	11	1,2%
	AYAMPACO DE CARNE MOLIDA	11	1,2%
	AYAMPACO DE LOMO DE RES	11	1,2%
	MAYTO	2	0,2%
	TAMAL DE YUYO	1	0,1%
ESTOFADO	CARNE SUDADA	30	3,1%

FRITURAS	YUCA FRITA	1	0,1%
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	6	0,6%
VICERAS	TRIPA ASADA	9	0,9%
VICERAS	MORCILLA DE HOJA DE YUCA	1	0,1%
TOTAL		954	100%

SUCÚA

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ASADOS	CARNE ASADA	49	6,33%
	PLATO DE CUY	9	1,16%
BEBIDA CALIENTE	HIERBA LUISA	54	6,98%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	106	13,70%
	CHICHA DE CHONTA	74	9,56%
	COME Y BEBE	20	2,58%
	JUGO DE GUAYABA	19	2,45%
	CHICHA DE MADURO	12	1,55%
	CHICHA DE ACHO	12	1,55%
	CHICHA DE CAÑA	9	1,16%
CALDOS	CALDO DE GUATUSA	38	4,91%
	CALDO DE GUANTA	28	3,62%
	CALDO DE ARMADILLO	25	3,23%
	CALDO DE DANTA	23	2,97%
	CALDO DE SAJINO	22	2,84%
	AGUADO DE GALLINA	20	2,58%
	CALDO DE GALLINA	19	2,45%
	CALDO DE BAGRE	11	1,42%
	CALDO DE CARACHA	10	1,29%
	CALDO DE PATA	9	1,16%
ENTREMES	AYAMPACOS SIN DEF	59	7,62%
	AYAMPACO DE PESCADO	44	5,68%
	AYAMPACO DE POLLO	41	5,30%
	AYAMPACO DE CARACHA	22	2,84%
	AYAMPACO DE SAPO	10	1,29%
	AYAMPACO DE RES	7	0,90%
FRITURAS	PESCADO FRITO	11	1,42%

POSTRES	DULCE DE PAPAYA	11	1,42%
TOTAL		774	100,00%

PREGUNTA 2

MACAS

A. NOMBRE DEL PLATO/POSTRE/BEBIDA			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	GUATITA	11	1,6%
ASADOS	CARNE ASADA	15	2,2%
	GUANTA ASADA	3	0,4%
BEBIDAS	CHICHA DE CAÑA	64	9,4%
	CHICHA DE CHONTA	28	4,1%
	CHICHA DE YUCA	25	3,7%
	GUAYUSA	19	2,8%
	AGUARDIENTE DE CAÑA	10	1,5%
CALDOS	CALDO DE NOVIOS	152	22,3%
	CALDO DE GALLINA	33	4,8%
	CALDO DE CARACHA	23	3,4%
	CALDO DE ARMADILLO	22	3,2%
ENTREMES	AYAMPACOS	20	2,9%
	AYAMPACO DE CARACHA	12	1,8%
	AYAMPACO DE POLLO	10	1,5%
	AYAMPACO DE PESCADO	5	0,7%
	MAYTO	2	0,3%
ESTOFADOS	CARNE SUDADA	48	7,0%
HORNADOS	HORNADO	10	1,5%
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	100	14,7%
	DULCE DE PIÑA	57	8,4%
	DULCE DE PAPAYA	1	0,1%
VICERAS	MORCILLA CON HOJA DE YUCA	10	1,5%
	TRIPA MISHKY	1	0,1%
TOTAL		681	100%

SUCÚA

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	SECO DE POLLO	9	1,58%

ASADOS	CUY CON YUCA	31	5,44%
	CUY ASADO	25	4,39%
	CUY	11	1,93%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	45	7,89%
	CHUCULA	38	6,67%
	GUARAPO	11	1,93%
	CHICHA DE YUCA	10	1,75%
	CHICHA DE CHONTA	10	1,75%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	34	5,96%
	CALDO DE ARMADILLO	22	3,86%
	CALDO DE SAJINO	22	3,86%
	CALDO DE GUATUSA	20	3,51%
	CALDO DE PATAS	19	3,33%
	CALDO DE PAVA	12	2,11%
	CALDO DE DANTA	12	2,11%
	CEVICHE DE CARACOL	11	1,93%
	CALDO DE GUANTA	10	1,75%
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	60	10,53%
	AYAMPACO DE TILAPIA	12	2,11%
	AYAMPACO DE CARACHA	10	1,75%
	AYAMPACO DE POLLO	7	1,23%
	AYAMPACO DE RES	7	1,23%
HORNADOS	HORNADO DE CHANCHO	11	1,93%
POSTRES	DULCE DE PIÑA	42	7,37%
	BUÑUELOS DE YUCA	40	7,02%
	MUCHINES DE VERDE	11	1,93%
	TORTA DE PLATANO	10	1,75%
	DULCE PIÑA-PAPAYA	8	1,40%
TOTAL		570	100,00%

PREGUNTA 3

MACAS

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	GUATITA	11	1,4%
	ARROZ CON MENESTRA	1	0,1%

ASADOS	CARNE ASADA	158	19,5%
	POLLOS ASADOS	10	1,2%
	POLLO A LA BRASA	1	0,1%
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	187	23,1%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE CAÑA	25	3,1%
	CHICHA DE YUCA	24	3,0%
	CHICHA	12	1,5%
	CHICHA DE CHONTA	1	0,1%
	GUARAPO	1	0,1%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	14	1,7%
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	1	0,1%
	CALDO DE CARACHA	1	0,1%
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	140	17,3%
	AYAMPACO DE PESCADO	89	11,0%
	AYAMPACO DE RES	88	10,9%
	AYAMPACOS	42	5,2%
	TAMALES	2	0,2%
	MAYTO	2	0,2%
TOTAL		810	100,0%

SUCUA

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ASADOS	CARNE ASADA	60	9,6%
BEBIDAS CALIENTES	HIERBA LUISA	50	8,0%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	121	19,4%
	CHICHA DE CHONTA	29	4,7%
	AGUA DE FRESCO	25	4,0%
	CHICHA DE CAÑA	18	2,9%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	65	10,4%
	CALDO DE GUANTA	34	5,5%
	CALDO DE GUATUSA	30	4,8%
	AGUADO DE GALLINA	20	3,2%
	CALDO DE PATA	10	1,6%
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	80	12,8%
	AYAMPACOS	51	8,2%

	AYAMPACO DE CARACHA	10	1,6%
FRITURAS	PESCADO FRITO	20	3,2%
TOTAL		623	100,0%

PREGUNTA 4

MACAS

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	SECO DE GALLINA	1	0,2%
ASADOS	CARNE ASADA	156	25,4%
	CARNE CON YUCA	1	0,2%
BEBIDAS CALIENTES	GUAYUSA	172	28,0%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	22	3,6%
	CHICHA DE CHONTA	1	0,2%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	2	0,3%
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	1	0,2%
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	139	22,6%
	AYAMPACO DE PESCADO	73	11,9%
	AYAMPACOS	43	7,0%
	MAYTO	2	0,3%
VICERAS	TRIPA MISHQUI	2	0,3%
TOTAL		615	100,0%

SUCÚA

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	ARROZ CON PESCADO	25	4,2%
ASADOS	CARNE ASADA	50	8,4%
BEBIDA CALIENTE	HIERBA LUISA	70	11,8%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	151	25,4%
	CHICHAS	25	4,2%
	CHICHA DE CHONTA	19	3,2%

	AGUA DE FRESCOS	7	1,2%
CALDOS	CALDO DE GUANTA	32	5,4%
	CALDO DE POLLO	25	4,2%
	CALDO DE PATAS	10	1,7%
	CALDO DE CARACHA	7	1,2%
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	86	14,5%
	AYAMPACOS	66	11,1%
	AYAMPACO DE POLLO	11	1,9%
	AYAMPACO DE CARACHA	10	1,7%
TOTAL		594	100,0%

PREGUNTA 5

MACAS

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ARROCES	SECO DE POLLO	1	0,1%
ASADOS	CARNE ASADA	149	18,7%
	GUANTA ASADA	2	0,3%
BEBIDAS	GUAYUSA	180	22,6%
	GUARAPO	41	5,2%
	CHICHA DE CAÑA	17	2,1%
	CHICHA DE YUCA	2	0,3%
	CHICHA DE CHONTA	1	0,1%
CALDOS	CALDO DE GALLINA	3	0,4%
	CALDO DE NOVIOS	1	0,1%
	CALDO DE GUATUSA	1	0,1%
ENTREMES	AYAMPACO DE POLLO	133	16,7%
	AYAMPACO DE RES	77	9,7%
	TAMAL DE YUCA	47	5,9%
	AYAMPACOS	46	5,8%
	AYAMPACO DE PESCADO	46	5,8%
	TAMAL DE PALMITO	37	4,6%
	TAMALES	5	0,6%
	MAYTO	2	0,3%
FRITURAS	YUCA FRITA	1	0,1%
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	3	0,4%
VICERAS	TRIPA MISHQUI	1	0,1%
TOTAL		796	100,0%

SUCÚA

A.NOMBRE DEL PLATO BEBIDA O POSTRE			
TIPO DE PLATO	**NOMBRE DEL PLATO**	**FRECUENCIA**	**PORCENTAJE**
ASADOS	CARNE ASADA	48	8,2%
	GUANTA	10	1,7%
	GUATUSA ASADA	10	1,7%
BEBIDA CALIENTE	HIERBA LUISA	67	11,4%
BEBIDAS FRIAS	CHICHA DE YUCA	100	17,0%
	CHICHA DE CHONTA	29	4,9%
	CHICHA DE MADURO	10	1,7%
	JUGO DE GUAYABA	8	1,4%
CALDOS	AGUADO DE POLLO	49	8,3%
	CALDO DE GALLINA	41	7,0%
	CALDO DE GUANTA	34	5,8%
	CALDO DE SAJINO	10	1,7%
	CALDO DE CARACHA	7	1,2%
ENTREMES	AYAMPACO DE PESCADO	58	9,9%
	AYAMPACOS	46	7,8%
	AYAMPACO DE CARACHA	20	3,4%
	AYAMPACO DE MUQUINDI	11	1,9%
	AYAMPACO DE POLLO	10	1,7%
ESTOFADOS	PESCADO AL VAPOR	11	1,9%
POSTRES	BUÑUELOS DE YUCA	8	1,4%
TOTAL		587	100,0%

ANEXO 9: ENTREVISTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Pasaje Domingo Comin	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	Macas	**Soasti**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Rosa Samaniego		52	F	Soasti y Cuenca	40
	Rosa Guzman		**52**	**F**	**Soasti y Rafael Rivadeneira**	**20**
Nombre del plato/bebida/postre	Carne Asada					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	**No tiene otro nombre**					
	No tiene otro nombre					
	Asados					
Tipo de plato/bebida/postre	Alta			Media		Baja
Sensibilidad al cambio						X
	Mercedes Rea, Libia Zhuñio					
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	**Asaderos del centro de la ciudad**					
	Pasaje Domingo Comin, Mercado Central					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	**Pasaje Domingo Comin, Mercado Central**					
Caracteristicas	Ingredientes		Carne de Res de pierna o lomo, ajo, pimiento, culantro cebolla, aceite			
	Ingrediente principal		Carne de Res			
	Preparación		La carne cecinada se aliñia con ajo pimienta cebolla un dia anterior y en el dia se pone en la brasa por 15 minutos			

		Se cecina la carne muy parejo todo se pone el ajo machacado comino un poc de aceite de color luego se lleva a la brasa por 10 12 minutos
	Acompañamiento	Ensalada, yuca cocinada
		Lo tipico es servir con yuca cocinada y encebollado, o arroz menestra yuca
	Combinación/sustitución de productos	se sustituye unicamente la carne sea usando el lomo o las piernas
		la sal unicamente de no existir el resto de aliños
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Caldo de novios, Carne sudada
		carne sudada, estofado de carne, caldo de novios
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Carne Reposada de un dia
		un buen aliño, tiempo justo de asado
	Ollas de barro	se usa para que la carne se mantenga caliente
Utensilios para la preparación	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	usa el carbon para asar
	Otros:	se usa carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	para la gente macabea tenia un significado importante en epoca de fiestas o randimpa sobre todo se preparaba
		se origino como carne ahumada que se preparaba de esta manera para poder guardarla y transportarla en los viajes o randimpas que se realizaba
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque se asa únicamente
		por su manera de preparar a la brasa tiene este nombre
	Significado que posee el plato	significa ahora una comida fuera de lo cotidiano que se brinda a los visitantes o amigos
		significa una comida fuera de lo comun que se consume en ocasiones especiales
	Historia	Porque no existia otro tipo de carne y se acostumbraba a consumirla directamente
		Al inicio se la preparaba con ayuda del humo y era conocida como carne ahumada luego con la llegada y conocimiento de nuevos utensilios se dio el cambio a carne asada
	Usos	Antes la carne se aumaba o secaba al sol para poder consevarla y usarla aposterior en viajes o randimpas
		antes se usaba para llevar a la minga o para reuniones, hoy en dia en los negocios se

		vende
	Qué representa	comida que sale de lo comun y se elabora en fechasde reunion familiar primordialmente
		una comida especial que se la prepara en familia o para ocasiones diversas, reuniones familiares, cumpleaños etc
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Reeuniones familiares, ocaciones especiales, fundacion de la provincia
	Por qué se prepara en estas fiestas	No se preparaba en fiestas hoy se prepara cotidianamente
		porque es la fecha adecuada para mostrar tanto a los visitantes a las ferias gastronomicas la calidad de la carne local y la diversidad gastronomica
	Relación con mitos/leyendas	la primeros macabeos usaban la carne ahumada como provision principal en sus viajes tant en la selva como hacia la sierra
		la primeros macabeos usaban la carne ahumada como provision principal en sus viajes tant en la selva como hacia la sierra
	Relación con las fiestas	no existe una relacion directa ultimamente se ha venido promoviendo su elaboracion en ferias gastronomicas en fiestas de cantonizacion
		no existe una relacion directa ultimamente se ha venido promoviendo su elaboracion en ferias gastronomicas en fiestas de cantonizacion
	Lugares en donde se elabora	Mercado Central , Pasaje Domingo Comin
		En las casas reuniones familiares
	Quién los elabora	Libia Zhuñio, Mercdes Rea, Rosa Samaniego
		En negocios de la ciudad
	Quienes lo consumen	Todos
		la mayoría, turistas, gente local
	Promocionan el plato	no existe una promoción directa por alguna institución u organismo directamente la promoción se da principalmente por el boca a boca de la gente local
		de manera indirecta se promociona por parte de algunas agencias de turismo
/organizacio	Comercializan el plato	El municipio y Consejo provincial
		los que hacen turismo
	Producción directa (consumo interno)	No produce directamente
del		**no**
	Comercializan	No comercializa
		no
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista
		no existe mercado mayorista

Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	Mercado Central
		mercado central de Macas
	Área	Cantón Morona
		Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, Sierra y Costa
		Oriente, Sierra y Costa
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Cantón Morona
		Cantón Morona
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Salida a Cuenca	Sucúa
	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Salida a Cuenca	Sucúa
TICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Inés Quiñones		48	F	Domingo Comín	**20**
	Senaida Gutiérrez		**50**	**F**	**Domingo Comín**	50
Nombre del plato/bebida/postre			**Guanta Asada**			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no conoce otro nombre			
			no se conoce con otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			No conoce de otros lugares (Asadero Chelita)			
			No conoce otros locales			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No conoce de otros lugares (Asadero Chelita)			
			Cerca de la pista			
Caracteri sticas	Ingredientes		Guanta, Aliños (ajo, Orégano, pimiento, cebolla)			
			Guanta, Aliños (Ajo, Orégano, cebolla, pimiento)			
	Ingrediente principal		**Carne de Guanta**			

	Preparación	En presas el animal se lo deja aliñado por uno o dos días luego se pone a la brasa por 30 minutos agregándole chimichurri	
		con cebolla pimiento y orégano se deja por un día o dos antes después se pone a la brasa por una media hora o 45 minutos	
	Acompañamiento	Con arroz menestra yuca y ensalada	
		Arroz menestra yuca y ensalada	
	Combinación/sustitución de productos	No recomienda sustituir	
		no recomienda sustituir	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Estofado, Caldo	
		Estofado, horno, como bistec	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La forma de Aliñar	
		El aliño y el carbón en un estado correcto	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	**Para mantener caliente la carne asada**	
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Carbón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbre de la gente Shuar que ha sido modificado por la gente que llego de la sierra	
		Original de la zona que se consume cuando se da caza	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Para la gente colona no tiene tanto significado mas la gente indígena le atribuye energía, fuerza, salud al comer animales silvestres	
		Para la gente colona no tiene tanto significado mas la gente indígena le atribuye energía, fuerza, salud al comer animales silvestres	
	Significado que posee el plato	Porque el animal es cocinado por medio de brasa o carbón	
		comida propia de la zona	
	Historia	Gente que migro de la sierra (Azuay y Cañar) en los años 30 modifico el uso que la gente	

		local los Shuar daban a la carne de guanta, de caldo a Asado	
		Animal de la zona que únicamente es cazada que fue modificada de la comida tradicional de los indígenas	
	Usos	en fiestas indígenas, fiestas de la ciudad	
		Como una comida especial dependiendo si es posible cazarla	
	Qué representa	Representa un plato no tradicional que tiene un sabor único	
		Representa una comida exótica de un animal silvestre	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Fiestas de cantonización de Sucúa**	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se conmemora la fiesta de cantonización y se realizan ferias gastronómicas	
		Por la conmemoración de la fiesta de cantonización	
	Relación con mitos/leyendas	la gente indígena cree que al comer carne de este y otros animales silvestres adquieren su fuerza su velocidad y mejoran su salud	
		la gente indígena cree que al comer carne de este y otros animales silvestres adquieren su fuerza su velocidad y mejoran su salud	
	Relación con las fiestas	Se prepara en fiestas para mostrar la diversidad gastronómica a los visitantes y locales	
		se prepara en esta fiesta por ser una ocasión especial	
	Lugares en donde se elabora	En Sucúa y Macas	
		Sucúa	
	Quién los elabora	Asadero Chelita	
		Asadero Chelita	
	Quienes lo consumen	Gente Local y turistas	
		Gente local y turistas	
/o ra	Promocionan el plato	La cámara de Turismo de Sucúa	

		Hosterías o locales de expendio de comida promocionan directamente	
	Comercializan el plato	La cámara de Turismo de Sucúa	
		Locales de comida promocionan directamente y hosterías o lugares de alojamiento	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no producen directamente	
		no produce directamente	
	Comercializan	no comercializan	
		no comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no se vende en mercados mayoristas	
		no se vende en mercado mayorista	
	Mercados (al minorista)	personas que se dedican a la cacería venden directamente	
		vende directamente la gente que caza	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona, Sucúa	
		Cantón Sucúa	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Desconoce	
		Asunción, tundaimi, y otras comunidades Shuar	
	Épocas de producción	Durante todo del año	
		Durante todo del año	

BEBIDAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Don Bosco	Sucúa
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**24 de Mayo**	Sucúa
S DEL INFOR	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**

	Carlota Aguayo	83	F	Don Bosco y Quito	**83**
	Pedro Alarcón	**60**	**M**	**24 de Mayo y 5 de Agosto**	60
Nombre del plato/bebida/postre		Guayusa			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		no se conoce con otro nombre			
		no se conoce con otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre		Bebidas			
Sensibilidad al cambio		Alta		Media	Baja
					X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo, Pascualina Rivadeneira			
		Casas macabeas y Restaurantes de la ciudad			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Barrio Los canelos, Barrio Mirador			
		Familia Alarcón, Doña Carlota			
Características	Ingredientes		Hojas y tallo de la guayusa, miel de caña		
			Guayusa, miel de caña		
	Ingrediente principal		Guayusa		
	Preparación		Miel en la olla se quemaba un poco luego se pone a hervir el agua se frota la guayusa antes de ponerla en el agua que estaba hirviendo		
			La rama de guayusa se torcía luego se hervía por unos 5 minutos agregado caña de miel quemada		
	Acompañamiento		con yuca		
			Yuca caliente carne asada o frita		
	Combinación/sustitución de productos		no se recomienda sustituir		
			se ha sustituido el azúcar por la miel de caña		
	Nombre de los platos con el ingrediente base		no se conoce otra bebida		
			no se conoce otro uso		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Mucho mejor con miel de caña		
			No hervirla mucho máximo 5 minutos, guayusa guardada		
para la preparació	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	utensilios de madera				
	cocina a leña		Antes se acostumbraba		

	Otros:	Ahora cocina de gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Planta propia de la zona que se inicio su uso por la gente que llego a Macas	
		Origen propio de la gente Macabeas	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Sabe mejor si se frota en la pierna de la cocinera	
		Para que salga deliciosa debe fregarse la hoja en la pierna de la cocinera	
	Significado que posee el plato	Bebida de la gente Macabea	
		Bebida de uso corriente	
	Historia	Debido a la necesidad de una bebida caliente la gente que llego a Macas al conocer la guayusa dio inicio a usar la hoja de la guayusa en infusiones	
		Fue descubierto por los primeras personas que llegaron a la zona y la elaboraron como infusión	
	Usos	En las randimpas se usaba a las diez de la mañana y como bebida caliente	
		En las tres comidas del día y como bebida que se brindaba a los visitantes	
	Qué representa	Una bebida de uso común	
		Representa la bebida de consumo cotidiano de la gente de Macas	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**no se acostumbra solo en fiestas, en fiestas de cantonización 29 de mayo**	
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se preparaba solo en fiestas	
		hoy se prepara en las fiestas para mostrar a los visitantes el tipo de bebida propio del sector	
	Relación con mitos/leyendas	La gente que toma guayusa se queda a vivir en Macas o regresa	
		Se dice que la gente que bebe la guayusa bien fregada en la pierna se queda a vivir o regresa a Macas que tiene efectos afrodisiacos	

	Relación con las fiestas	no se preparaba solo en fiestas	
		No existe una relación directa	
	Lugares en donde se elabora	Casas particulares, Restaurantes de la ciudad	
		Casas particulares y Negocios de venta de comidas	
	Quién los elabora	La gran mayoría de gente la prepara hoy y en algunos locales comerciales	
		La gran mayoría de personas sean locales o gente que ha migrado	
	Quienes lo consumen	Gente de Macas turistas	
		Mayoritariamente la gente Macabea y gente que ha llegado a vivir en Macas	
es/organiz	Promocionan el plato	Casa de la cultura	
		Casa de la cultura	
	Comercializan el plato	no conoce	
		Fundación Chankuap	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	tiene para su consumo	
		para producción directa únicamente	
	Comercializan	no comercializa directamente	
		no comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista	
		no existe mercado mayorista	
	Mercados (al minorista)	se vende en el mercado central, fundación chanckuap	
		se vende en el mercado central o municipal	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona, Sucúa	
		Cantón Morona, Sucúa	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Cantón Morona, Sucúa	
		Cantón Morona, Sucúa	
	Épocas de producción	Durante todo el año	
		Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TECNICA

LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco	Sevilla
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Seipa**	**Seipa**
TICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Salvador Sensu		46	M	Sevilla Don Bosco	46
	Martha Cuja		**56**	**F**	**Seipa**	**56**

Nombre del plato/bebida/postre	Chicha de Chonta		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	ñijam Chiri		
	ñijam chiri		
Tipo de plato/bebida/postre	Bebida		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Comunidades Shuar (Sevilla Don Bosco)		
	Mercado Central, Federación Shuar		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Vía al Puyo		
	Mercado Municipal, Centro de la ciudad		

Características	Ingredientes	Chonta, fermento de Yuca
		Chonta, fermento(Yuca, maduro, chonta)
	Ingrediente principal	Fruta del Chonta
	Preparación	Antes se masticaba ahora se cocina sin pepas se pasa por el molino se cierne se agrega en un recipiente con fermento de chicha guardada
		se cocina luego se pela la cascara después se muelen o se mastica dependiendo de quién lo prepare se le agrega fermento(Camote, yuca, maduro) se deja por un día y está listo para servir
	Acompañamiento	no se acompaña con nada mas
		únicamente la chicha
	Combinación/sustitución de productos	no recomienda sustituir los ingredientes
		se puede usar diferente tipo de fermento yuca, maduro, chonta
	Nombre de los platos con el ingrediente base	chonta cocinada
		chonta cocinada
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	usar un buen fermento
		Mejor si es masticada

para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Recipientes de Chicha
	cocina a leña	
	Otros:	cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El origen es propio del pueblo Shuar, que usan este producto como comida ya sea cocinada o en chicha
		Era costumbre y lo hacían fiesta como la fiesta de la chonta
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	el nombre debe a la fruta con la que se prepara y al grado de fermento que adquiere
		el nombre debe a la fruta con la que se prepara y al grado de fermento que adquiere
	Significado que posee el plato	Por que se fermenta el fruto se le llama chicha
		Bebida especial para fiestas y personas especiales como lideres
	Historia	Costumbre propia del pueblo Shuar de comerla cocinada o me masticarla para hacer la chicha
		el pueblo Shuar autóctono de la zona al descubrir que se podía comer el fruto de la chonta y con ayuda de la llama procedió a cocinar para luego con la ayuda de sus dientes convertirla en una bebida
	Usos	Se usaba como bebida de ritos en fiestas del pueblo Shuar
		como bebida en tiempo de chonta y para brindar en ocasiones especiales
	Qué representa	Representa una muestra de su identidad
		para el pueblo Shuar representa su bebida creada y elaborada por ellos en su gran mayoría
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Fiesta de la chonta, recordado la fiestas de los mayores**
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se conmemoraba a la fuerza energía y que representaba a un ser viviente la chonta
		cree que era porque quería agradecer por los frutos
	Relación con mitos/leyendas	La chonta era un ser viviente tiene fuerza energía
		no existe un mito conocido pero se le atribuye energía por ser un fruto propio de la zona
	Relación con las fiestas	Hoy en día es una fiesta mas turística, antes fiesta sagrada del pueblo Shuar
		para festejar
	Lugares en donde se elabora	En las comunidades Shuar

		Comunidades Shuar(Sevilla, Guadalupe, Ángel Rubí)
	Quién los elabora	Mayoritariamente gente Shuar, colonos, turistas
		La gente Shuar
	Quienes lo consumen	Shuar, Colonos, Turistas
		Turistas, gente Shuar, Macabea
/organizacio	Promocionan el plato	Municipio de Macas, servish, Federación Shuar
		Federación Shuar, Dirección Bilingüe
	Comercializan el plato	la federación Shuar ayuda a su comercialización
		Municipio de la ciudad
producción del	Producción directa (consumo interno)	no tiene para consumo directo
		solo para consumo directo
	Comercializan	no comercializa
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no se vende en mercado mayorista
		no hay venta al por mayor
	Mercados (al minorista)	Gente Shuar en época de chonta la vende
		vendedores minoristas
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Canto Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente y Costa
		Oriente, Costa
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Sevilla Don Bosco
		Canto Morona
	Épocas de producción	En Abril
		En fechas especificas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Soasti	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**General Proaño**	**Vía a Riobamba**	**Gral. Proaño**
STICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Roberto Villacis		57	M	Soasti y José Rivadeneira	57

	Alfonso Rivadeneira	**51**	**M**	**Gral. Proaño**	**51**
Nombre del plato/bebida/postre		Chicha de caña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		no conoce otro nombre			
		no conoce otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre		Bebidas			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Alfonso Rivadeneira, Vía jimbitono			
		no conoce de otro Lugar que el suyo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Parroquia General Proaño			
		cerca del poblado de General Proaño			
Características	Ingredientes	Jugo de caña, fermento de chicha, limones			
		Caña, fermento			
	Ingrediente principal	Caña de Azúcar (caña Blanca)			
	Preparación	Usando el trapiche se extrae el jugo de caña o guarapo usando cedazos para evitar impurezas luego en un paila se hierve por unos 20 minutos se deja enfriar y se aplica el fermento s deja por unos dos días			
		Se corta la caña se lleva al trapiche obtenido el jugo se lleva a pailas de bronce se hierve se limpia de impurezas el jugo que esta hirviendo se deja enfriar posterior se pone en olla de barro o tachos de plástico cuando está bien frio se pone el fermento por un día y está listo para servir			
	Acompañamiento	No se acompañaba			
		con carne asada o platos típicos de Macas			
	Combinación/sustitución de productos	No se recomienda sustituir los productos			
		no se recomienda sustituir			
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Guarapo			
		caña pelada, licor			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El fermento			
		El higiene			
para la	Ollas de barro	**Para Guardar el jugo hervido**			
	Horno de barro				
	utensilios de madera				
	cocina a leña	x			
	Otros:	Trapiche, cedazos, lienzos, tinaja de barro			
n (Val	Valor histórico y cultural: origen del plato	Debido a la necesidad de brindar una bebida en la randimpa			

		Herencia de los españoles y sus descendientes
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce
		Porque es una bebida que se fermenta y está elaborada de caña
	Significado que posee el plato	una bebida fría que se acostumbrar brindar en randimpas
		Antes era una bebida común que estaba presente en todo momento
	Historia	Se acostumbraba a brindar esta bebida fría durante las largas horas de randiampas ya que ayudaba a calmar la sed y daba energía para que la persona pueda seguir trabajando
		Los primeros Macabeos iniciaron con la siembra de caña
	Usos	Antes se acostumbrada brindar en randimpas y en festividades, visitas familiares
		Para el trabajo la randimpa porque daba fuerza animo y en fiestas
	Qué representa	Representaba una bebida cotidiana en como hoy la coca cola
		bebida cotidiana
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Antes se tenía siempre en casa para brindar y para las randimpas hoy en día se brinda en ocasiones especiales
	Por qué se prepara en estas fiestas	hoy no se elabora comúnmente solo para ocasiones especiales
		no se hacía para fechas especificas era una bebida común
	Relación con mitos/leyendas	no se conoce
		no conoce
	Relación con las fiestas	No existía una fiesta definida
		estaba presente en todo los programas del antiguo Macabeo
	Lugares en donde se elabora	General Proaño, Entrada a Sinaí
		En Proaño
	Quién los elabora	Alfonso Rivadeneira,
		Alfonso Rivadeneira
	Quienes lo consumen	La gente mayor por lo general
		Todo tipo de persona
es/organiz	Promocionan el plato	no existe una institución
		no conoce
	Comercializan el plato	no existe una institución
		no conoce
ón	Producción directa (consumo interno)	no tiene de propia producción antes se tenia
		únicamente consumo directo

	Comercializan	no comercializan
		En menor cantidad la caña directamente y el guarapo se vende todos los días
	Mercados (al mayorista)	no se vende en mercados mayoristas
		no compra en otro lugar
	Mercados (al minorista)	se puede conseguir la caña en fincas no especificas
		no compra en otro lugar
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Cantón Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Cantón Morona
		General Proaño
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Domingo Comín	Yuquias
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Sevilla Don Bosco**	**Parque de Sevilla**	**Sevilla**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	María Samareint		77	F	Federación Shuar	77
	Lidia tsensuntsa		**44**	**F**	**Sevilla Don Bosco**	**44**
Nombre del plato/bebida/postre	Chicha de Yuca					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	ñija manchi					
	mama janchiri					
Tipo de plato/bebida/postre	Bebida					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición	Mercado de Sucúa, Federación Shuar					
	Comunidades (Sevilla Don Bosco), Macas					

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Mercado Municipal, Centro de la ciudad	
	Parque de Sevilla Don Bosco, Mercado Central Macas	
Características	Ingredientes	Yuca, Fermento de Camote
		Yuca, Fermento de Camote, Miel de abeja
	Ingrediente principal	Yuca
	Preparación	se cocina la yuca se pica se pone camote se masca bien para que se haga dulce se pone en una tina con fermento en el lapso de una hora se prepara para el siguiente día está listo
		se cocina la yuca se pica se masca se pone en un recipiente con agua y fermento
	Acompañamiento	Únicamente la chicha
		Se sirve sola
	Combinación/sustitución de productos	no hay combinación ni sustitución de producto
		se puede hacer sin fermento de camote
	Nombre de los platos con el ingrediente base	yuca cocinada
		yuca cocinada, yuca asada, sopa de yuca
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se masca bien y se agrega fermento de camote
		Usa miel de abeja
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	Tina de plástico, cocina de Gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Herencia de los antepasado se usa como bebida de uso diario
		Originario del pueblo Shuar
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque la yuca se masca y se deja reposar con fermento durante un día
		no sabe
	Significado que posee el plato	Es una bebida propia de la gente Shuar se usa tanto como bebida y comida
		Es una bebida común para la gente Shuar
	Historia	La gente Shuar usando el producto propio de la región como la yuca en el transcurso del tiempo le ha dado diferentes usos como cocinarla y también en forma de bebida como chicha
		Costumbre que ha sido enseñada por antiguos ancestros a elaborar y beber
	Usos	como bebida habitual y para las fiestas
		En fiestas, trabajos
	Qué representa	Representa una bebida propia de su cultura e identidad
		Representa la bebida propia y de consumo

		diario
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Reuniones familiares fiestas de la comunidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se elabora solo en la fiesta
		no se preparaba solo en fiestas
	Relación con mitos/leyendas	se acostumbrada cantar para que la chicha sea dulce
		Una vez se invito al mono coto colorado a tomar chicha y este se comió hasta el pilche por eso el mono tiene como una forma de pilche en su garganta
	Relación con las fiestas	no tiene relación directa con las fiestas
		no existe una relación directa con las fiestas
	Lugares en donde se elabora	En las comunidades Shuar (Yuquias, shimpis, 25 de Diciembre)
		En comunidades Shuar,
	Quién los elabora	Todas las familias
		Las mujeres de la comunidad la elaboran
	Quienes lo consumen	Gente Shuar, Turistas, Colonos
		Mayoritariamente la gente Shuar, achuar, colonos y turistas
es/organiz	Promocionan el plato	no conoce
		No conoce
	Comercializan el plato	no conoce
		No conoce
producción del	Producción directa (consumo interno)	solo produce para consumo directo
		produce para consumo directo
	Comercializan	no comercializan
		no comercializan
	Mercados (al mayorista)	no compra la produce directamente
		no compra en mercados
	Mercados (al minorista)	no compra la produce directamente
		no compra en mercados
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Cantón Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Sagrado Corazón, Yuquias
		Sevilla Don Bosco
	Épocas de producción	Durante todo el año cada seis meses se da la yuca
		Durante todo el año cada seis meses se da

		el fruto

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Salida a Cuenca	Sucúa
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Salida a cuenca**	**Sucúa**
TICAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Lourdes Torres		45	F	Salida a Cuenca	45
	María de los Ángeles Jara		**83**	**F**	**Salida a cuenca**	**40**
Nombre del plato/bebida/postre			Hierba Luisa			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no se conoce con otro nombre			
			no se conoce otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes de la ciudad y en casas particulares			
			casas particulares			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal, Parque Central			
			casas particulares			
Características	Ingredientes			Hoja de Hierba luisa, Agua, Miel de Caña o Panela o Azúcar		
				Hoja de hierba Luisa, azúcar, miel de caña		
	Ingrediente principal			Hierba Luisa		
	Preparación			en agua hirviendo se agrega las hojas de hierba luisa se endulza con miel de caña, azúcar o panela		
				se lava la hoja de hierba luisa se friega luego se pone con el agua cuando este hirviendo por unos 5 minutos		
	Acompañamiento			Con Pan		

		Pan, Yuca	
	Combinación/sustitución de productos	se puede sustituir entre miel de caña panela o azúcar	
		sustituye la miel de caña por azúcar	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no sabe	
		no conoce	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no tiene ningún secreto	
		es mejor si se friega la hoja antes de ponerla a hervir	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antes se elaboraban	
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Olla de aluminio y cocina de Gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de la zona del oriente	
		Originario de la zona de Sucúa y Macas	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no sabe contestar	
		no conoce	
	Significado que posee el plato	Debe el nombre a la planta de la hierba Luisa	
		bebida propia de la localidad que se acostumbra a brindar cotidianamente y a los visitantes	
	Historia	Es una costumbre de la gente que emigro de la sierra a Sucúa dieron uso de la planta de hierba luisa por su sabor y por su uso medicinal	
		La gente que llego de la sierra cambio o adquirió la costumbre de hacer infusión tanto de hierba luisa como de guayusa	
	Usos	Como bebida cotidiana y como medicina para ayudar a las personas que sufren insomnio	
		Bebida , Medicinal	
	Qué representa	La bebida propia del sector habitualmente bebida	
		Una bebida cotidiana que se acostumbra a beber como bebida caliente	

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no se elabora en fechas especificas	
	Por qué se prepara en estas fiestas	no se elabora en fechas especificas	
		no hay una relación directa con las fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	no conoce	
		no se conoce	
	Relación con las fiestas	no tiene una relación directa con las fiestas	
		no hay una relación directa con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Sucúa	
		Salones de la ciudad y casas particulares	
	Quién los elabora	La mayoría de Personas	
		La mayoría de Gente local	
	Quienes lo consumen	Todos	
		La mayoría de Gente local	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	no conoce	
		no sabe	
	Comercializan el plato	no sabe qué organismo pero conoce que se vende hasta fuera del país	
		no sabe	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	producción directa	
		únicamente para uso directo	
	Comercializan	no conoce quien comercializa	
		no comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no se vende en mercados mayoristas	
		no existe mercado mayorista	
	Mercados (al minorista)	se puede adquirir a la gente que acostumbra tener una planta en casa	
		en el mercado central se vende en menor cantidad	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Sucúa	
		Cantón Sucúa	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Cantón Sucúa	
		Cantón Sucúa	

	Épocas de producción	Durante todo el año	
		Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Sucúa	Sucúa	3 de Noviembre	Sucúa
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Pastor Bernal**	**Sucúa**
STICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Sonia Molina		45	F	3 de Noviembre	45
	Víctor Vinueza		**47**	**M**	**Pastor Bernal**	**47**
Nombre del plato/bebida/postre			Jugo de Guayaba			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no se conoce otro nombre			
			no se le conoce con otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			no ha visto			
			No sabe contestar			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			no sabe contestar			
			No sabe contestar			

Características	Ingredientes	Guayaba, agua, Azúcar	
		Guayaba, Agua o leche	
	Ingrediente principal	Guayaba madura	
	Preparación	Se cocina por unos diez minutos luego de eso se licua con agua agregando azúcar al gusto	
		Agua se pone diez guayabas en una porción de 100 miligramos de agua otras personas acostumbran a cocinarla antes de licuarla se cierne las pepas y se sirve	
	Acompañamiento	se usa para acompañar las comidas	

		Esta bebida acompaña a otras comidas	
	Combinación/sustitución de productos	no recomienda sustituir	
		Se puede hacer con agua o leche	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Dulce, Bocadillos	
		Mangares, dulces, comerla directamente	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner bastante azúcar	
		hacerlo sin azúcar porque es dulce la fruta	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	**Licuadora, Olla de aluminio, Cocina de Gas**	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de la gente colona	
		De la zona oriental es original	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no sabe	
		Debe el nombre a la fruta con la que se elabora	
	Significado que posee el plato	Jugo del fruto de la planta de guayaba	
		Tiene significado de jugo propio de la zona	
	Historia	Debido a que es un producto que es propio de la zona y la gente que llego empezó a darle uso comiéndolo directamente y luego por medio de dulces y jugos	
		Se empezó a usar como jugo luego que la gente que llego a la zona se dio cuenta que era un producto que se podía comer	
	Usos	bebida común que es fuente de vitamina c o para ayudar a endurar el estomago	
		Como jugo y como medicina ya que se dice que es cálido	
	Qué representa	Representa un jugo consumido por la gente colona	
		Una fruta propia del lugar que se realiza jugos y otros usos	
	Temporada (fechas y fiestas en	No existe una fecha en	

	que se preparan)	especifico debido a que se da por temporadas	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No existe una fecha en especifico para su elaboración	
		No existe una fecha específica para elaborarlo	
	Relación con mitos/leyendas	que ayuda a endurar el estomago	
		no se conoce mitos	
	Relación con las fiestas	no hay una relación directa con las fiestas	
		no se relaciona directamente con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	En restaurantes y casa particulares	
		En casa particulares y en fechas de cosecha en restaurantes	
	Quién los elabora	La gran mayoría de gente colona	
		Gente Colona	
	Quienes lo consumen	Todas las personas les gusta	
		La mayoría de gente	
es/organiz	Promocionan el plato	no conoce	
		no conoce	
	Comercializan el plato	no conoce	
		no conoce	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En terrenos de familiares	
		no produce directamente	
	Comercializan	no comercializa	
		no comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no compra en mercados	
		no conoce	
	Mercados (al minorista)	no compra en mercados	
		conoce que se venden por pequeños productores o gente que cosecha en época	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Sucúa	
		Cantón Sucúa	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente, Sierra	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago, Ibarra	
	Población	Shimpis	
		Cantón Sucúa	

	Épocas de producción	En ciertas temporadas	
		Ciclo de seis meses	

CALDOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Vía al puyo	Santa Ana
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Shimpis**	**Shimpis**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Cristóbal Sharup		45	M	Barrio las Orquídeas	10
	Segundo Cuajare		**46**	**M**	**Shimpis**	**46**

Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de Armadillo		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	shushui Penyamo		
	Shusui Penyamo		
Tipo de plato/bebida/postre	Caldos		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado de Macas		
	Doña Michí		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Terminal Terrestre		
	Frente al banco de Fomento		

Características	Ingredientes	Carne de Armadillo, sal
		Carne de Armadillo, Palmito, verduras del monte
	Ingrediente principal	Carne de Armadillo
	Preparación	se corta en pedazos la Carne Armadillo se hierve por una o dos horas
		Se despedaza el animal luego se pone a cocinar por 45 minutos máximo dependiendo de la edad del animal
	Acompañamiento	Yuca, plátano, papachina, ají
		antes con verde yuca papachina camote y ají, también chicha ahora yuca cebolla

	Combinación/sustitución de productos	No se sustituye porque no se usa ingredientes adicionales
		De no existir palmito y verduras solo sal
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Armadillo Ahumado Asado
		no conoce
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No existe secreto es carne silvestre
		cocinar sin sal solo con agua
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es carne de animales silvestres cazados
		se suele comer luego de la cacería
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No sabe
		no sabe
	Significado que posee el plato	carne silvestre más sana
		no sabe contestar
	Historia	no sabe
		no sabe contestar
	Usos	Comida especial dedicada a líderes o dirigentes
		Por remedio luego de una operación para cicatrizar
	Qué representa	recompensa luego de ir de cacería
		no sabe contestar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**menú diario de existir**
	Por qué se prepara en estas fiestas	no existe fechas especificas
		no sabe contestar
	Relación con mitos/leyendas	no conoce
		no sabe contestar
	Relación con las fiestas	no existe fechas especificas
		no sabe contestar
	Lugares en donde se elabora	Mercado Municipal
		Centro de la ciudad y comunidades Shuar
	Quién los elabora	Gente Shuar y Colonos
		Gente Shuar y Colonos
	Quienes lo consumen	Shuar, colonos, extranjeros
		especialmente gente Shuar y turistas
es/organiz	Promocionan el plato	Federación Shuar
		Ninguna institución
	Comercializan el plato	no conoce
		departamento de cultura de la dirección

		bilingüe
producción del	Producción directa (consumo interno)	Solo cuando va de cacería
		personas que vive en las comunidades
	Comercializan	solo usa para consumo propio
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista
		no existe minorista
	Mercados (al minorista)	se vende cuando personas han cazado
		personas que vive en las comunidades
Producción del Ingrediente base	Área	Transcutucu
		Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago - Pastaza
	Población	Transcutucu Miazal
		cantón Morona
	Épocas de producción	Enero y Febrero tienen crías
		Dependiendo de la cacería

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Soasti	Macas
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sector Aeropuerto**	**Sucúa**
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Luis Guzmán		84	M	Rafael Rivadeneira y Soasti	25
	Teresa Carreño		**45**	**F**	**Sector Aeropuerto**	**45**
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de Caracha					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no se conoce otro nombre					
	no se conoce					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldos					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Desconoce no sabe responder	
	Federación Shuar, Detrás del mercado	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	No sabe responder	
	Centro de la ciudad, Mercado Municipal	
Características	Ingredientes	Caracha o Carachama, sal, aliños, maní
		Caracha, Sal
	Ingrediente principal	Caracha o Carachama
	Preparación	Se lava la caracha se saca las tripas se lava con un cepillo se pone en la olla por un tiempo considerable no mucho para que se cocine mucho
		Una vez lavada la caracha se pone en agua hirviendo a cocinar con sal se cocina por unos 15 o 20 minutos
	Acompañamiento	Con Rajayuca, camote, verde
		con yuca
	Combinación/sustitución de productos	No sabe contestar
		únicamente solo dos ingredientes
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Envuelto en hoja como ayampaco
		Ayampaco, bistec, ahogado, caracha al vapor
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No sabe contestar
		Lavarlo muy bien
para la	Ollas de barro	antes se usaba
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	antes se usaba
	Otros:	Cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de la cultura Shuar
		Plato típico del Oriente
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce
		No conoce
	Significado que posee el plato	Propia de la cultura Shuar que en el transcurso del tiempo ha mejorado con la llegada de gente de la sierra
		Plato típico del Oriente
	Historia	Debido a la necesidad el pueblo Shuar que acostumbra a pescar en ríos , cazar animales silvestres cuando los ríos bajan de nivel
		no conoce
	Usos	Comida típica del pueblo Shuar
		Para reuniones
	Qué representa	Costumbre del pueblo Shuar que acostumbra a pescar, cazar y usar para comida cotidiana

		Plato típico del Oriente
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**no conoce si se hace en fechas especificas**
	Por qué se prepara en estas fiestas	No sabe contestar
		no conoce
	Relación con mitos/leyendas	No sabe contestar
		no conoce
	Relación con las fiestas	No conoce
		no conoce
	Lugares en donde se elabora	En muchos lugares, Mercado centro de La ciudad
		Sucúa, Comunidades Shuar
	Quién los elabora	Muchas personas
		Gente Shuar, colonos
	Quienes lo consumen	Turistas, Colonos, Indígenas
		La gran mayoría
...es/organiz...	Promocionan el plato	No tiene conocimiento
		No ha oído
	Comercializan el plato	No tiene conocimiento
		Directamente ha promocionado
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	compra en el mercado
		No produce
	Comercializan	compra en el mercado
		No comercializa
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista
		No se vende en mercados mayoristas
	Mercados (al minorista)	Indígenas que venden directamente el pescado
		Directamente la gente que se dedica a la pesca
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Morona Santiago
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Asunción
		Cantón Morona
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Permanente

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TECNICA

LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Don Bosco	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**Centro de la ciudad**	**Macas**
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Teresa Rivadeneira		63	F	Don Bosco y Ambrosio Zabala	63
	María Augusta Noguera		**47**	**F**	**Soasti y 10 de Agosto**	**47**

Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de Gallina		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	Rambuela		
	no conoce otro nombre		
Tipo de plato/bebida/postre	Caldos		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Pasaje Domingo Comín, Doña Carlota, Mama Michí		
	Doña Carlota, Mama Michí, Sara Jaramillo, Aida Chiriboga		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Centro de la ciudad, Barrio Mirador, Banco de fomento viejo		
	Parque recreacional, Pasaje Proaño, barrio la Loma, Coliseo los Canelos		

Características	Ingredientes	Gallina criolla, Yuca
		Carne de Gallina Criolla, yuca, sal, aliños
	Ingrediente principal	Gallina criolla
	Preparación	En una olla se pone a hervir el agua con cebolla blanca, hierbas, una papa de cebolla paiteña, aliños cuando el agua esta hirviendo se agrega las presas de la gallina criolla se cocina por 40 minutos o mas dependiendo de la edad de la gallina se agrega yuca unos 15 minutos antes de retirar de la cocina
		Luego de tener en presas el ave se pone a cocinar dependiendo de la vejez del animal por una media hora cerca de finalizar la cocción se agrega la yuca para que se cocine al mismo tiempo
	Acompañamiento	Con yuca ají y tasa de guayusa
		Con Yuca

	Combinación/sustitución de productos	es preferible no sustituir los productos
		lo básico con yuca si existe se adiciona cebolla blanca
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Seco de Gallina
		Seco de gallina
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No agregar zanahoria arroz y otros ingredientes solo yuca
		De ser posible cocinar en leña, Mejor con Gallina vieja
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	**Antes se usaba mas la leña**
	Otros:	Cocina a Gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Originario de la gente de Macas
		Se sustituía en lugar de la carne de Res
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No sabe contestar
		no conoce
	Significado que posee el plato	Significa que la persona o ocasión es importante para brindar este plato
		Era un plato especial dedicado para fiestas o Randimpas
	Historia	La gente Macabea en la antigüedad en sus reuniones o fiestas despostaba una res y también preparaba el caldo de gallina Macabeo
		En reuniones se elaboraba el caldo como complemento de la carne de res o se sustituía por la carne de res o se la brindaba en Randimpas
	Usos	Cumpleaños y otras celebraciones
		Para cumpleaños y Randimpa
	Qué representa	un plato especial para celebrar diversas ocasiones
		Un plato especial
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Cumpleaños onomásticos reuniones
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que se salía de lo cotidiano y demostraba de esta manera el aprecio
		Porque era un plato especial
	Relación con mitos/leyendas	no conoce
		no conoce
	Relación con las fiestas	No sabe contestar
		comida diferente a la carne de Res
	Lugares en donde se elabora	fincas particulares y personas macabeas
		Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara

		Jaramillo, Aida Chiriboga y otros
	Quién los elabora	Doña carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo
		Macabeas antiguas, Gente que ha llegado de la sierra
	Quienes lo consumen	Todo tipo de personas
		La mayoría de personas
es/organiz	Promocionan el plato	no conoce
		Casa de la cultura
	Comercializan el plato	no conoce
		no conoce
producción del	Producción directa (consumo interno)	Gallinas en la finca
		Antes tenía propio criadero
	Comercializan	no comercializa
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	No compra en mercado mayorista
		no compra
	Mercados (al minorista)	Adquiere a personas particulares
		A personas en particular
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Cantón Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente, Sierra
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Marianita, Arapicos, Jimbitono, Pacha
		Cantón Morona
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**
TICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Mercedes Sharup		47	F	Vía San Luis	10
	Alicia Nurinquiaz		**60**	**F**	**3 de noviembre**	**60**

Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de Guatusa	
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Yugit Penyamo	
			yukints Penyamo	
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos	
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado y Comunidades Shuar		
		Mercado, Federación Shuar, Dirección Bilingüe		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Terminal Terrestre, Sevilla Don Bosco, Santa Ana		
		Centro de la ciudad, Mercado Municipal		
Características	Ingredientes	Carne de Guatusa, agua		
		Carne de Guatusa, Palmito, Yuca, Hojas del Monte		
	Ingrediente principal	Carne de Guatusa		
	Preparación	Hacer presas el animal luego se pone en agua por 30 o 40 minutos dependiendo de la edad		
		Se presa el animal se pone en pedazos con agua en un recipiente por una hora		
	Acompañamiento	Yuca, Plátano, papachina		
		Yuca y un poco de Sal		
	Combinación/sustitución de productos	se puede agregar un poco de sal		
		se puede poner yuca o hoja del monte		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Guatusa Ahumada		
		Guatusa Ahumada o Asada		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no incluir nada mas a parte de la carne		
		Ingredientes que pueden poner		
para la	Ollas de barro			
	Horno de barro	antes usaba		
	utensilios de madera			
	cocina a leña	x		
	Otros:	Olla de aluminio, cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Porque el pueblo Shuar acostumbraba a cazar animales del monte		
		Su origen es por la cacería que la gente Shuar acostumbra		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque se hace caldo del animal		
		no sabe contestar		
	Significado que posee el plato	no sabe un significado especifico		
		Sirve de alimento para las personas		
	Historia	Debido a la necesidad del pueblo Shuar de alimentarse empezaron a cazar animales entre		

		ellos la guatusa
		Es una tradición pasada de padres a hijos en la gente Shuar
	Usos	Comida preferida de la gente Shuar
		como comida especial el día de hoy
	Qué representa	como comida cotidiana dependiendo de la existencia
		Una comida especial que ya no es tan común como antes
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	no existe una fecha especifica
	Por qué se prepara en estas fiestas	no existe una fecha especifica
		no se prepara en fechas especificas
	Relación con mitos/leyendas	Si toma el caldo puede correr fuerte como la guatusa
		Cantan nombrando al animal, por alegría
	Relación con las fiestas	no existe una fecha especifica
		no se prepara en fechas especificas
	Lugares en donde se elabora	Comunidades Shuar- Sevilla Don Bosco, Ángel Rubí, Guadalupe
		Comunidades Shuar, Mercado Municipal Sucúa
	Quién los elabora	Gente Shuar
		Pueblo Shuar, personas Colonas
	Quienes lo consumen	Gente Shuar, Turistas, blancos
		Gente Shuar mayoritariamente, turista, Colonos
/organizacio	Promocionan el plato	Federación Shuar, Kiruba
		Federación Shuar
	Comercializan el plato	No conoce
		Federación Shuar, Servish, Dirección Bilingüe
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Cacería propia
		no tiene de consumo interno
	Comercializan	No vende
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no compra
		no se vende en mercado mayorista
	Mercados (al minorista)	no compra
		se compra a personas que se dedican a la caza
n del Ingredient	Área	Cantón Morona
		Sucúa, Napo, Lago Agrio
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente

	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago, Napo, Sucumbíos
	Población	Sevilla Don Bosco, Miazal
		Cantón Sucúa y Alrededores
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Morona	Barrio Mirador	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Morona**	**Barrio Mirador**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Rafaela Rivadeneira		83	F	Don Bosco y Quito	83
	Ana Zabala		**45**	**F**	**Quito y Don Bosco**	**45**
Nombre del plato/bebida/postre	Caldo de Novios					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	Mote de Novios					
	Sopa de Novios					
Tipo de plato/bebida/postre	Caldos					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Antiguas Macabeas(Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo)					
	Antiguas macabeas					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Parque Recreacional, Pasaje Proaño, Coliseo Los Canelos					
	Barrio Mirador, Barrio Canelos					
Características	Ingredientes		Carne de Res(Costilla), Zanahoria Amarilla, Rolaquimba, mote			
			Carne, Zanahoria Amarilla, Mote, Rolaquimba			
	Ingrediente principal		Carne de Res especial de la costilla			
	Preparación		Se pone a cocinar la carne se agrega a cocinar mote si no hay pre cocido se pone la rolaquimba igual con la zanahoria cuando la carne esta cocinada por casi dos horas			

		Se cocina bien la carne el mote se pone luego la zanahoria picando fino que se deshaga se pone la rolaquimba el mote se tiene cocinado se cocina por unas tres horas
	Acompañamiento	con yuca cocinada
		Yuca cocinada, culantro
	Combinación/sustitución de productos	no recomienda sustituir
		la rolaquimba por la acelga o espinaca
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no contesta
		Puré de la Zanahoria, Carne asada frita al jugo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La carne y zanahoria Macabea
		Con bastante zanahoria
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	se usaba antes
	Otros:	cocina a Gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbre propia de gente de Macas brindado en las bodas
		Se brindaba en los matrimonios
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque se brindaba únicamente en las bodas
		Relacionada con la ceremonia del Matrimonio
	Significado que posee el plato	Porque se brindaba únicamente en las bodas
		Que las familias estaban de acuerdo en el matrimonio
	Historia	Debido a que el matrimonio era un acontecimiento relevante para la gente de Macas se elaboraba este plato para la celebración de la boda que duraba 7 días.
		Se acostumbraba a realizar la ceremonia de boda por 8 días 3 de civil y 5 de eclesiástico
	Usos	Antes para las bodas únicamente hoy en día se vende en ciertos lugares
		Antes únicamente en bodas, Ahora como plato especial
	Qué representa	Representa que las familias estaban de acuerdo en el matrimonio
		Significaba que la familia está reunida para la boda de uno de sus integrantes
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**En las fiestas de Macas en las ferias, y Matrimonio**
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque era un plato reservado para los matrimonios

		Por celebrar el matrimonio
	Relación con mitos/leyendas	no conoce
		No conoce
	Relación con las fiestas	no sabe contestar
		Con el matrimonio
	Lugares en donde se elabora	En Macas las antiguas Macabeas
		Macabeas Antiguas
	Quién los elabora	Doña Carlota, Doña Sara, Mama Michí
		Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo
	Quienes lo consumen	En especial la gente Macabea y turistas
		La gente Mayor y un poco los turistas
es/organiz	Promocionan el plato	no sabe contestar
		Fundaciones
	Comercializan el plato	no sabe contestar
		no sabe contestar
producción del	Producción directa (consumo interno)	antes tenían ganado propio
		Únicamente la rolaquimba
	Comercializan	no comercializaban
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no existe mercados mayorista
		no existe mercado mayorista
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal las tercenas
		Mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Cantón Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Cantón Morona
		Macas y alrededores
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

ENTREMES							
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
ALIZ ACIO	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**	

	Morona Santiago	Morona	Macas	Proaño	Vía Riobamba	General Proaño
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Morona**	**Soasti**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Cira Rivadeneira		56	F	Vía Riobamba	56
	Catalina Rivadeneira		**59**	**F**	**Soasti**	**59**

Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de carne de res		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	mismo nombre		
	mismo nombre		
Tipo de plato/bebida/postre	Entremés		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado Central		
	Carlota Aguayo, Aida Chiriboga, Mercedes Rivadeneira		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Terminal terrestre		
	Parque Recreacional, Coliseo La Loma, Pasaje Domingo Comín		

Características	Ingredientes	Carne de Res, Cebolla blanca, Culantro, Aliños, Hoja de shiguango
		Carne Molida de Res, Hoja de Bijao, aliños, cebolla
	Ingrediente principal	Carne de res del Lomo
	Preparación	Se corta la carne de res en pedazos pequeños se pone aliños se pica el culantro la cebolla se le envuelve en las hojas de shiguango se pone al fuego en brasa
		Picada la carne se le aliña con cilantro cebolla picada ajo molido sal al gusto en hoja de bijao se envuelve amarado con soja de toquilla se le asa en brasa.
	Acompañamiento	Con yuca con ensalada de tomate y cebolla, con guayusa
		Con yuca taza de guayusa y ají
	Combinación/sustitución de productos	Se puede cocinar sin palmito se sustituye por cebolla
		no es posible cambiar
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no sabe contesta
		tamales de carne res de ganado, tamales de

		yuca, palmito
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cocinar con amor
		La sazón el aliño (Ajo molido y manteca de chancho)
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	con carbón
	Otros:	Una lavacara para mezclar
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Originario del pueblo Macabeo
		Originario del pueblo macabeo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce
		no conoce
	Significado que posee el plato	no conoce
		no conoce
	Historia	no conoce
		no conoce
	Usos	no conoce
		como comida en reuniones familiares
	Qué representa	un plato típico que lo elaboran sus antepasados
		Plato típico para visitante
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Reuniones familiares, navidad, fin de semana**
	Por qué se prepara en estas fiestas	no sabe contestar
		ahora en las fiestas se elabora
	Relación con mitos/leyendas	no sabe contestar
		no se conoce
	Relación con las fiestas	Matrimonios randimpas
		se relaciona ahora con fiestas de cantonización
	Lugares en donde se elabora	En casas particulares, Mercado central
		En el puyo, Macas
	Quién los elabora	Gente Macabea, Gente que ha migrado
		Carlota Aguayo, Aida Chiriboga, Mercedes Rivadeneira
	Quienes lo consumen	Todo tipo de persona
		Turistas, locales todos
es/organiz	Promocionan el plato	no conoce
		no conoce
	Comercializan el plato	El municipio en fiestas, en las ferias agrícolas
		no conoce
ón	Producción directa (consumo interno)	no produce directamente
		únicamente para consumo propio

	Comercializan	no comercializa directamente
		no comercializan
	Mercados (al mayorista)	no
		no existe
	Mercados (al minorista)	mercado central (Tercenas)
		mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	Macas y alrededores
		Macas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente y costa
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Macas y alrededores
		Macas y alrededores
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Morona	Sevilla Don Bosco	Sevilla Don Bosco
	Morona Santiago	**Sucúa**	**Sucúa**	**Sucúa**	**Seipa**	**Seipa**
TICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Marcelino Chumpi		58	M	Sevilla Don Bosco	58
	Elvia wampash		**44**	**F**	**Seipa**	**44**
Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de Muquindi					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	Muquin Yucurak					
	Yuncurca					
Tipo de plato/bebida/postre	Entremés					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
	X					
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Zona Achuar, Shuar, Quichua Pastaza					
	Comunidades Shuar, seipa					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Sevilla Don Bosco, Miazal					
	Seipa					

Características	Ingredientes	Muquindi, palmito, Col Silvestre, hoja de Bijao		
		Muquindi, palmito, hortaliza del monte, hoja de Bijao		
	Ingrediente principal	Muquindi		
	Preparación	Se corta el muquindi en mitad con palmito luego en hoja de bijao luego a la brasa por 20 minutos		
		Se hace pedazos el muquindi y el palmito se envuelve en hoja de bijao luego a la brasa por 30 minutos		
	Acompañamiento	Con Yuca cocinada con sal y ají		
		Yuca y plátano		
	Combinación/sustitución de productos	cebolla y col actualmente, refrito con aceite		
		Hortalizas del monte por el palmito		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Muquindi asado, ahumado		
		Muquindi asado		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no sabe contestar		
		no conoce		
para la	Ollas de barro	x		
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña	x		
	Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	comida propia del pueblo Shuar y achuar		
		No sabe		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no sabe contestar		
		No sabe		
	Significado que posee el plato	no sabe contestar		
		Comida preferida del pueblo Shuar		
	Historia	En la base de acho o tagua se da el muquindi		
		No sabe		
	Usos	usado como comida especial		
		Ayuda para engordar y el asma		
	Qué representa	una comida propia de su cultura		
		Es un postre o delicia para el pueblo Shuar		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Visitaban a las familias, ahora en quermes o reuniones comunales		
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque se da la reunión de la comunidad y degustan las comidas propias		
		No sabe		
	Relación con mitos/leyendas	Del mono machín era hombre q le gustaba una mujer Shuar y quería conquistarla de muchas maneras con regalos y cosas pero nada la convencía hasta que llevo muquindi a la casa		

		del suegro después de eso logro conquistar a la mujer
		No sabe
	Relación con las fiestas	no sabe contestar
		No sabe
	Lugares en donde se elabora	Comunidades Shuar, Sevilla don Bosco, San Luis
		Pueblo Shuar
	Quién los elabora	La mujer Shuar quichua indígena
		Pueblo Shuar
	Quienes lo consumen	Turistas, Indígenas, Colonos
		Pueblo Shuar
es/organiz	Promocionan el plato	Ha visto en la tv, en la región no hay promoción
		no sabe
	Comercializan el plato	no sabe contestar
		no sabe
producción del	Producción directa (consumo interno)	En la propiedad o en la selva en los palmitos
		Únicamente la recolecta par si
	Comercializan	A veces se vende
		muy poco se comercializa
	Mercados (al mayorista)	En el puyo
		no se vende
	Mercados (al minorista)	no conoce
		Mercado de Sucúa
Producción del Ingrediente base	Área	Zona Achuar, San José de Morona
		Zona Shuar
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago, Pastaza
		Morona Santiago
	Población	Zona Achuar, San José de Morona
		Seipa, Ángel Rubí, Transutucu
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Sucúa	Sucúa	Sucúa	Domingo Comín	Sucúa

	Morona Santiago	**Morona**		**Zuñac**	**9 de Octubre**	**9 de Octubre**
TICAS DEL INFORMANT	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Rosa Torres		46	F	Domingo Comín	46
	María Chacha		**47**	**F**	**Nueve de Octubre**	**47**

Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de Pescado		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no conoce		
	no se conoce otro nombre		
Tipo de plato/bebida/postre	Entremés		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Comunidades Shuar, Mercado Municipal		
	Mercado, centro de la ciudad		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Mercado Central, Comunidad Seipa		
	no sabe contestar		

Características	Ingredientes	Pescado de Agua dulce, cebolla, aliño, hoja de bijao
		Pescado (Trucha - Tilapia) hoja de bijao o shiguango
	Ingrediente principal	Pescado de Agua dulce
	Preparación	Se hace tajos para que el aliño se concentre se deja por una media hora de ahí a la brasa por 15 - 20 minutos
		Deshuesa el pescado se pica la cebolla el ajo se agrega palmito de existir se envuelve en la hoja se pone al carbón por 20 minutos
	Acompañamiento	no sabe contestar
		Yuca mote o plátano
	Combinación/sustitución de productos	El pescado el bocachico por la tilapia o viceversa
		Puede ser tilapia, trucha o bocachico para envolver la hoja de bijao o shiguango
	Nombre de los platos con el ingrediente base	caldo de pescado, pescado al vapor, pescado frito, Tamal de pescado
		No sabe
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no sabe contestar
		Cocinar con amor
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	

	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	carbón, lavacaras de plástico
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es costumbre del pueblo Shuar porque ellos pescan directamente los peces
		costumbre heredada de las mama
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce
		no sabe
	Significado que posee el plato	Mas significado para el pueblo Shuar
		Es un plato típico de la zona
	Historia	historia relacionada con la cultura Shuar
		no sabe
	Usos	no sabe contestar
		Para reuniones familiares
	Qué representa	no sabe contestar
		Un plato típico
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Reunión Familiar, cumpleaños, navidad**
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque allí llevan la gente Shuar todo lo que han recolectado
		porque es un plato típico y atractivo
	Relación con mitos/leyendas	no conoce
		no sabe
	Relación con las fiestas	no conoce
		no sabe contestar
	Lugares en donde se elabora	comunidades Shuar
		Macas, Nueve de Octubre
	Quién los elabora	gente Shuar y colonos en el mercado de Sucúa
		Mujeres de 9 de Octubre
	Quienes lo consumen	La gente de la costa y los turistas
		Toda clase de gente
es/organiz	Promocionan el plato	ninguna institución
		no conoce
	Comercializan el plato	La casa de la cultura y grupo de turistas
		Coadesi, Fundación natura
producción del	Producción directa (consumo interno)	no produce directamente
		solo para consumo propio
	Comercializan	no comercializan
		venta directa
	Mercados (al mayorista)	Se vende pescado de la costa
		no existe mercado
	Mercados (al minorista)	Gente traer de sus fincas directamente para vender

		se compra en fincas directamente
Producción del Ingrediente base	Área	Sucúa, Puyo, Palora, Nueve de Octubre
		Nueve de Octubre
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Morona Santiago, Pastaza
		Morona Santiago
	Población	Sucúa, Puyo, Palora, Nueve de Octubre
		Nueve de Octubre
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año en siete u ocho meses se comercializa

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	24 de Mayo	Macas
	Morona Santiago	**Macas**	**Macas**	**Macas**	**Mercado Municipal**	**Macas**
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	María Jaramillo		47	F	24 de mayo y Tarqui	47
	María Heredia		**83**	**F**	**Guamote y Domingo C**	**30**
Nombre del plato/bebida/postre	Ayampaco de Pollo					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no se conoce otro nombre					
	no conoce otro					
Tipo de plato/bebida/postre	Entremés					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Mama Michí y otras					
	Salones en la ciudad y Mercado central					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Mercado Central, Pasaje Domingo Comín					
	Terminal Terrestre, Mercado Municipal					
cteri stica	Ingredientes		Pollo, palmito, culantro, cebolla de monte			
			Pollo, Hoja de Bijao, cebolla de monte,			

		culantro, aceite, perejil
	Ingrediente principal	Pollo Cubano
	Preparación	Se lava el pollo se aliña se pone el palmito la cebolla se pone en la hoja se shiguango o bijao luego de eso a la brasa por una media hora
		Se mezcla con la carne de pollo la cebolla el culantro el perejil se envuelve en la hoja después en brasa por media hora hasta que este cocinada la hoja
	Acompañamiento	Yuca y ensalada
		Yuca y ensalada
	Combinación/sustitución de productos	El palmito por la cebolla o la hoja de shiguando o bijago
		no recomienda sustituir nada
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Sopa o caldo
		no conoce
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Un buen rato con aliño
		no tiene ningún secreto
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	carbón
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Plato elaborado por los primeros macabeos
		acostumbraban comer los macabeos
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no sabe
		no sabe contestar
	Significado que posee el plato	Significa un plato de consumo de la gente de Macas
		comida propia de la gente macabea
	Historia	Creado por los antiguos Macabeos que han enseñado a sus hijos
		En reuniones especiales la gente de Macas acostumbraban elaborar platos con elemento de la región como el ayampaco
	Usos	comida para reuniones especiales, fiestas de cantonización
		plato especial
	Qué representa	Comida típica de Macas que se vende en muchos locales
		comida propia de la gente macabea
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	De venta Cotidianamente y en fiestas de cantonización
	Por qué se prepara en estas fiestas	no sabe contestar
		Porque se demuestra la gastronomía

		macabea en ferias
	Relación con mitos/leyendas	no sabe
		no sabe contestar
	Relación con las fiestas	En ferias gastronómicas para promover la gastronomía local
		no sabe contestar
	Lugares en donde se elabora	Mercado municipal en el centro de la ciudad
		Mercado Municipal y salones
	Quién los elabora	Antiguas Macabeas
		Gente Macabea y gente q ha aprendido
	Quienes lo consumen	La gran mayoría de gente
		la gran mayoría (Turistas, locales, extranjeros)
es/organiz	Promocionan el plato	no sabe
		no conoce de alguna institución
	Comercializan el plato	no sabe
		ella mismo
producción del	Producción directa (consumo interno)	para su propio consumo
		no produce
	Comercializan	no comercializa
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista
		no existe mayorista
	Mercados (al minorista)	mercado central
		compra en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Macas y sus alrededores
		Macas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	oriente
		oriente
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Macas y sus alrededores
		Macas
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
ALIZ ACIO	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**

	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Soasti	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**9 de Octubre**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Carlina Ramírez		45	F	José Rivadeneira y Soasti	45
	María Montenegro		**83**	**F**	**9 de Octubre y 10 de Agosto**	**83**
Nombre del plato/bebida/postre			Tamal de Palmito			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no se conoce con otro nombre			
			no se conoce con otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Antiguas Macabeas (Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira)			
			Antiguas Macabeos (Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque recreacional, Pasaje Domingo Comín			
			Parque Recreacional, Barrio los canelos			
Características	Ingredientes		Palmito, carne de chancho molida, hoja de bijao, manteca de chancho, cebolla blanca			
			Palmito, Carne Molida de (Chancho o Res, pollo)			
	Ingrediente principal		Palmito			
	Preparación		Se pica el palmito luego se mezcla con la carne molida se agrega la cebolla blanca se envuelve en hoja de bijao se pone a cocinar por una media hora a vapor			
			se pica el palmito poner la cebolla tomate aliños cebolla blanca se pone manteca de color un poco de mantequilla se pone dos cucharaditas de carne se envuelve en la hoja de bijao se cocina al vapor hasta que la hora este bien			

		cocinada por 30 minutos	
	Acompañamiento	Con yuca, y Guayusa	
		Con yuca y guayusa	
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la carne de chancho por la carne de res molida	
		sustituye entre las carnes de Chancho, Res o pollo	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Ayampaco	
		no sabe contestar	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Usa manteca de chancho	
		no sabe contestar	
para la	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña	antes se usaba cocina de leña	
	Otros:	cocina a gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Para dar uso al palmito que se extrae de la planta de chonta	
		El origen es de la gente macabea que llego a vivir desde la sierra	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce	
		no sabe contestar	
	Significado que posee el plato	Significa una comida propia de la gente macabea heredada de sus antepasados	
		Porque se envuelve en una hoja de Bijao en formal de tamal y en su interior lleva palmito	
	Historia	Para dar uso al palmito que se extrae de la planta de chonta se le agrega carne de chancho molida se envolvía usando hojas de bijao	
		La gente que al inicio pobló Macas por la necesidad de alimento se vio en la obligación de idear nuevas maneras de cocinar los productos propios de la zona	
	Usos	Bautismo, Matrimonios, ferias gastronómicas	

		Comida para ocasiones especiales o fiestas	
	Qué representa	Comida propia de la gente Macabea	
		Como comida tradicional de los Macabeos	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En la feria gastronómica de las fiestas de Maca, en reuniones familiares o bodas	
	Por qué se prepara en estas fiestas	De un tiempo acá se hizo costumbre de hacer la feria en el mes de mayo por las fiestas de cantonización	
		no existe una fecha específica para elaborar	
	Relación con mitos/leyendas	no conoce	
		no sabe contestar	
	Relación con las fiestas	se ha implementado la feria gastronómica	
		no sabe contestar	
	Lugares en donde se elabora	En casas particulares en fincas	
		En Macas	
	Quién los elabora	Gente Macabea	
		Antiguas macabeas, Aida Chiriboga, Doña Michí	
	Quienes lo consumen	La gran mayoría de personas	
		Mayoritariamente la gente macabea	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	no conoce que entidad promociona	
		no conoce	
	Comercializan el plato	no conoce que entidad promociona	
		no conoce	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no tiene de uso personal	
		no produce	
	Comercializan	no comercializa	
		no comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista	
		no existe mayorista	
	Mercados (al minorista)	Se vende en mercado central	
		compra directamente a pequeños vendedores	
del Ingre	Área	Cantón Morona	
		Cantón Morona	

Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
	Oriente	
Provincia	Morona Santiago	
	Morona Santiago	
Población	En los centro Shuar	
	Cantón Morona	
Épocas de producción	Durante todo el año pero empieza a escasear	
	Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Riobamba	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**Amazonas**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Lucila Rivadeneira		42	F	Riobamba y Don Bosco	42
	Estela Rivadeneira		**47**	**F**	**Amazonas y Cuenca**	**47**
Nombre del plato/bebida/postre			Tamal de yuca			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no se conoce con otro nombre			
			no se conoce con otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Carlota Aguayo, Sara Jaramillo, Teresa Rivadeneira, Aida Chiriboga			
			No sabe contestar, casas particulares			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque recreacional, Coliseo los canelos, Barrio La loma			
			Antiguas macabeas			
Caracteri sticas	Ingredientes		Yuca, carne molida, hoja de bijao, hierbitas, huevo duro			
			Yuca, carne de chancho o res, hoja de bijao, aliños, cebolla,			

		cilantro	
	Ingrediente principal	Yuca amarilla	
	Preparación	Una porción de yuca cocinada luego de eso se amasa como el puré de papa se agrega el condumio dos cucharas por tamal se envuelven la hoja de bijao y se pone a cocinar al vapor	
		se cocina la yuca luego se le amasa se muele la carne de chancho con todos los ingredientes se cocina la carne luego se mezcla en medio de la yuca envuelto en hojas de bijao se le cocina a vapor	
	Acompañamiento	con guayusa	
		con ají y guayusa	
	Combinación/sustitución de productos	no sabe contestar	
		Puede ser carne de carne de res o pollo	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Buñuelos de Yuca	
		Buñuelos, muchines, yuca frita	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La masa debe ser bien jugosa	
		no sabe contestar	
para la	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Olla de Aluminio, Cocina a Gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de la cultura macabea	
		Original propio de la gente Macabea	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no sabe contestar	
		no conoce	
	Significado que posee el plato	Por su similitud al tamal serrano su nombre de tamal y por ingrediente principal la yuca	
		no sabe contestar	
	Historia	Nace del ingenio de la primera gente macabea que haciendo uso de los ingredientes locales como la yuca y hojas de la localidad crearon platos propios	

		no sabe contestar	
	Usos	Reuniones familiares, fiestas gastronómicas, matrimonios	
		Comida para los visitantes ocasiones especiales	
	Qué representa	Plato típico	
		Representa una comida especial hecho por la gente de Macas	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Matrimonios, fiestas de Macas y eventos**	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una fecha que se conmemora las cantonización de la ciudad	
		Porque es un plato fuera de lo común	
	Relación con mitos/leyendas	no conoce	
		no conoce	
	Relación con las fiestas	Relación directa con las ferias gastronómicas	
		En las fiestas de la ciudad por ser un plato típico se elabora en la feria gastronómica	
	Lugares en donde se elabora	Negocios particulares, ferias gastronómicas	
		Barrio el mirador, barrio la loma	
	Quién los elabora	Carlota Aguayo, Sara Jaramillo, Teresa Rivadeneira	
		Serrano costeño	
	Quienes lo consumen	La gran mayoría de gente macabea y visitantes	
		todo tipo de personas mayoritariamente la gente Macabea	
es/organiz	Promocionan el plato	Casa de la cultura	
		no conoce	
	Comercializan el plato	no sabe contestar	
		no conoce	
producción del	Producción directa (consumo interno)	producción directa de los familiares	
		produce directamente	
	Comercializan	no hay producción para comercializar	
		no la comercializa	
	Mercados (al mayorista)	no se vende al por mayor	

		no existe mayorista	
	Mercados (al minorista)	se compra al por menor	
		compra a personas particulares	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona, Sucúa	
		Cantón Morona	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente, Costa	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Tesoro, Sucúa, Sevilla	
		Cantón Morona	
	Épocas de producción	Durante todo el año pero se da cada seis meses o un año	
		Durante todo el año	

ESTOFADOS						
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Barrio Los canelos	
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**Sector Aeropuerto**	
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Mercedes Rivadeneira		56	F	24 de Mayo y tarqui	56
	Guadalupe Rodríguez		**45**	**F**	**Amazonas y Riobamba**	**45**

Nombre del plato/bebida/postre	Carne Sudada		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no se conoce otro nombre		
	no se conoce otro nombre		
Tipo de plato/bebida/postre	Estofados		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición	No sabe contestar		
	Aida Chiriboga, Señoras macabeas oriundos		

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	No sabe contestar	
	Barrio la Loma	
Características	Ingredientes	Pulpa de la pierna de la Res, ajo, comino, achote.
		Carne de res, Sal, Ajos, achiote, hierbita, cebollas
	Ingrediente principal	Carne de la Pulpa de la Res
	Preparación	Se punza la carne se adoba con ajo, achiote, comino mantequilla manteca de chancho se deja por dos días para que se concentre bien los aliños se pone al vapor con poco agua hasta que vea la carne que este lista
		Se coloca en una tabla se realizan punzadas para que las especias ajo aliños pueda concentrarse posterior se pone en un recipiente cerrado con poco agua por unos 30 minutos aproximadamente
	Acompañamiento	En rodajas con yuca con plátano papas o ensalada fría
		Con yuca caliente en forma de rodajas o con ensalada o arroz
	Combinación/sustitución de productos	No recomienda sustituir la carne
		Únicamente solo se puede usar la pulpa o lomo de res
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no sabe contestar
		Carne asada
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El aliñado al menos un día o dos
		Únicamente con aliños con sal achiote cosechado
para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	antes se usaba
	Otros:	cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio del lugar elaborado por la gente Macabea
		El origen se da en los antiguos Macabeos
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el liquido de la propia carne le ayudaba a cocinarla
		no sabe contestar
	Significado que posee el plato	no sabe contestar
		Debe el significado a la forma de preparación que la carne se la cubre en un recipiente hasta que todo su liquido se haya evaporado

	Historia	La gente Macabea acostumbraba a despostar una res luego a hacer diversas comidas entre ella la carne sudada
		Como costumbre de celebrar algún acontecimiento importante, boda, una fiesta religiosa entre los platos que se elaboraban luego de despostar una res se encontraba la carne Asada
	Usos	Bautizos, Matrimonios, cumpleaños, Santos, Carnaval
		En fiestas, matrimonios
	Qué representa	no sabe contestar
		Un plato especial para conmemorar diferentes fiestas
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	antes en épocas especiales ahora en matrimonios o en ocasiones diversas
	Por qué se prepara en estas fiestas	no sabe contestar
		Porque era uno de los platos que se podía elaborar de la Res
	Relación con mitos/leyendas	no conoce mito
		no sabe contestar
	Relación con las fiestas	no sabe contestar
		La relación se debe a que la gente por lo general aprovechaba al máximo las res despostadas
	Lugares en donde se elabora	Diversos Lugares
		Muchos lugares de Macas
	Quién los elabora	Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira, Sara Jaramillo
		Los antiguos macabeos
	Quienes lo consumen	Gente Local en su mayoría
		Los adultos de la ciudad
es/organiz	Promocionan el plato	ninguna institución
		La casa de la cultura, Municipio
	Comercializan el plato	ninguna institución
		no contesta
producción del	Producción directa (consumo interno)	no produce
		no produce directamente
	Comercializan	no comercializa
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista
		no existe mercado mayorista
	Mercados (al minorista)	Mercado Municipal
		en tercenas del Mercado Municipal
In	Área	Cantón Morona

	Cantón Morona			
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente			
	Oriente			
Provincia	Morona Santiago			
	Morona Santiago			
Población	Cantón Morona			
	Cantón Morona			
Épocas de producción	Durante todo el año			
	Durante todo el año			

POSTRES						
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Diez de Agosto	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**Diez de Agosto**	**Macas**
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Sara Jaramillo		62	F	Diez de Agosto y nueve de octubre	62
	Digna Carvajal		**84**	**F**	**Diez de Agosto y amazonas**	**84**
Nombre del plato/bebida/postre	Buñuelos de Yuca					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no se conoce					
	no se conoce otro nombre					
Tipo de plato/bebida/postre	Postre					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Ella personalmente vende					
	En algunos lugares					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cerca del Coliseo los canelos					
	no sabe contestar					
erística	Ingredientes		yuca amasada, huevos, manteca de chancho, poquito de harina			
			Yuca, Huevos, Royal			

	Ingrediente principal	Yuca
	Preparación	La yuca se muele luego se amasa con huevo con una pisca de sal y azúcar luego se hace las bolitas se fríe en aceite preferentemente en manteca de chancho por unos diez minutos
		Se cocinaba la yuca se amasaba bien con los huevos luego se hacía bolitas y se freía en manteca de chancho antes ahora en aceite
	Acompañamiento	Dulce de piña- papaya, Guayusa
		Con miel de caña
	Combinación/sustitución de productos	no recomienda sustituir los productos
		no recomienda sustituir
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Desayuno macabeos, yuca cocinada, frita, muchines, tamales
		Yuca cocinada
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La manteca de chancho
		La yuca amarilla
para la	Ollas de barro	**antes se usaba**
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Pailas de bronce, cocina de gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No sabe contestar
		no sabe contestar
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	La caquita del niño Jesús
		no sabe contestar
	Significado que posee el plato	Que va a nacer el niño Jesús
		Significaba que la navidad a llegado
	Historia	costumbre que viene desde los primeros macabeos que elaboraban en navidad
		Costumbre de los antiguos para Navidad y Diciembre
	Usos	En la navidad
		No sabe contestar
	Qué representa	Que va a nacer el niño Jesús, que llego la navidad
		No sabe contestar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En navidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque era relacionada con el inicio de la navidad
		Por la llegada del niño Dios
	Relación con mitos/leyendas	no sabe
		no sabe

	Relación con las fiestas	con la navidad
		Se relacionaba como un regalo al niño Dios
	Lugares en donde se elabora	En Macas
		Macas y Sucúa
	Quién los elabora	Doña Sara, Mama Carlota
		Muchas personas
	Quienes lo consumen	La gran mayoría de personas
		Todos
es/organiz	Promocionan el plato	No sabe
		no sabe
	Comercializan el plato	No sabe
		no sabe
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no produce ahora antes lo hacían
		antes sembraba y consumía
	Comercializan	no comercializa
		no comercializa
	Mercados (al mayorista)	no hay
		no hay minorista
	Mercados (al minorista)	mercado central
		compra en el mercado central cuando necesita
Producción del Ingrediente base	Área	Macas y alrededores
		Cantón Morona
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente y Costa
		Oriente y Costa
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	cantón Morona
		cantón Morona
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIO N	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Morona	9 de Octubre	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Morona**	**Amazonas**	**Macas**
S DEL INFOR	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**

	María Aguayo	72	F	9 de Octubre y 10 de Agosto	72
	Victoria Rivadeneira	**46**	**F**	**Amazonas y cuenca**	**46**
Nombre del plato/bebida/postre		Dulce de Piña - Papaya			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		caquita de niño Dios			
		no conoce otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre		Postre			Baja
Sensibilidad al cambio		Alta		Media	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Antiguas Macabeas (Sara Jaramillo. Carlota Aguayo, Mercedes Rivadeneira)			
		Macabeas Antiguas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		no sabe contestar			
		Se hace en casas			
Características	Ingredientes		Papaya, piña, Miel de Caña, canela		
			Piña, Papaya, miel y canela		
	Ingrediente principal		Piña y Papaya		
	Preparación		Se pela tanto la papaya la piña luego se ralla o licua se pone a cocinar se agrega con miel siempre moviendo		
			Se usa la licuadora para las dos frutas se pone a hervir sin olvidarse de mover añadiendo la miel de caña y se agrega la hoja o cascara de canela		
	Acompañamiento		Con los buñuelos de yuca		
			Con Buñuelos de Yuca		
	Combinación/sustitución de productos		no se sustituye		
			No se recomienda sustituir los platos		
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Jugos y dulces		
			no sabe contestar		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Agregar una hoja o la canela o cascara		
			no sabe contestar		
para la	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	utensilios de madera				
	cocina a leña				
	Otros:		**Rallador, olla de aluminio,**		

		cocina de gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	En la gente Macabea	
		postre que se elabora y consume en Diciembre	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	caquita del niño Dios	
		Porque está hecho de piña y papaya	
	Significado que posee el plato	significado religioso	
		Significa que la navidad ha llegado y el siguiente día nace el niño Jesús	
	Historia	Es una costumbre propia de la gente Macabea que acostumbrada comer los buñuelos con el dulce de piña-papaya el día 24 a las doce de la noche	
		Costumbre de la gente macabea de hacer durante el 24 de Diciembre y comerla con buñuelos a las 12 de la noche	
	Usos	Para la navidad únicamente	
		En fiestas navideñas	
	Qué representa	Que ha llegado la navidad y es tiempo de compartir	
		Que llego navidad	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**Navidad**	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque representaba la llegada del niño Dios	
		Representa que al siguiente día nace Jesús	
	Relación con mitos/leyendas	no sabe	
		No conoce	
	Relación con las fiestas	Relacionado con la navidad	
		Relación directa con la navidad	
	Lugares en donde se elabora	Casas Macabeas	
		En Macas	
	Quién los elabora	Antiguas Macabeas, carlota Aguayo, Sara Jaramillo, Aida Jaramillo	
		Antiguas Macabeas	
	Quienes lo consumen	Mas la gente Macabea	
		Todo tipo de gente	

es/organiz	Promocionan el plato	La casa de la cultura	
		no conoce	
	Comercializan el plato	no conoce	
		Desconoce	
producción del	Producción directa (consumo interno)	no produce	
		no produce	
	Comercializan	no produce	
		no produce	
	Mercados (al mayorista)	no existe mercado mayorista	
		no existe mayoristas	
	Mercados (al minorista)	mercado central	
		compra en Mercado Central	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona	
		Cantón Morona	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Cantón Morona	
		Cantón Morona	
	Épocas de producción	Durante todo el año	
		Durante todo el año	

VICERAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIO N	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Macas	Guamote	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Macas**	**Pasaje Domingo Comín**	**Macas**
CAS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Beatriz Fajardo		60	F	Guamote y Domingo Comín	45
	Mercedes Rea		**67**	**F**	**Domingo Comín y soasti**	**40**
Nombre del plato/bebida/postre			Tripa Mishqui			
Con que otros nombres se lo conoce a este			no conoce otro nombre			
			no se le conoce con otro nombre			

plato/bebida/postre				
Tipo de plato/bebida/postre		Viseras		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercedes Rea, Beatriz Fajardo		
		Mercedes Rivadeneira, Junto a la bahía, Mercado Central		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Pasaje Domingo Comín, Mercado Central		
		Junto al centro comercial la Bahía, Barrio Los Canelos, Mercado central		
Características	Ingredientes	Comino en grano o molido, tripa de res		
		Tripa, Ajo, Aceite, achiote		
	Ingrediente principal	Tripa de res		
	Preparación	Bien lavado se le aliña se deja en brasa por una media hora		
		Bien lavada la tripa de ganado se le añade los aliños se pone a la brasa por 30 minutos		
	Acompañamiento	Yuca y plátano verde		
		Yuca y encebollado		
	Combinación/sustitución de productos	puede ser comino en grano o molido		
		se puede hacer sin achiote		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no sabe contestar		
		no conoce		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Loa aliños y el lavado		
		El aceite		
para la	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera	antes usaba		
	cocina a leña			
	Otros:	Carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	De la cultura Shuar		
		Original de Chimborazo		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no conoce		
		porque se basa en el intestino de la res asada		
	Significado que posee el plato	no conoce el significado		
		No sabe contestar		
	Historia	La gente Shuar que es originaria de la región acostumbraba poner a fuego la tripa de la gran mayoría de los animales hecho		

		que fue observado aprendido y mejorado por la gente que migro desde las provincias de Chimborazo o Azuay y convirtió en una comida de uso frecuente la tripa de Res	
		Costumbre que se trajo desde la sierra y se la adapto a la zona	
	Usos	plato especial	
		como comida especial	
	Qué representa	no sabe contestar	
		una comida especial	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	**No existe un a fecha especifica se promueve en fiestas de cantonización**	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para dar a conocer la gastronomía local	
		porque se trata de conservar la gastronomía local	
	Relación con mitos/leyendas	no conoce	
		no conoce	
	Relación con las fiestas	Se relaciona con fechas donde se pueda mostrar tanto a la gente local como turistas la gastronomía de la región	
		no existe una relación directa	
	Lugares en donde se elabora	Mercado Central, Pasaje Domingo Comín	
		Pasaje Domingo Comín, Mercado Centro otros	
	Quién los elabora	Beatriz Fajardo, Mercedes Rea, Rosa Samaniego	
		Mercadea Rea, Rosa Samaniego, Mercedes Rivadeneira	
	Quienes lo consumen	Todo tipo de persona mayoritariamente la gente Shuar	
		Gente Macabeo y Shuar	
ón Instituciones/organizaciones de	Promocionan el plato	Por medio de invitaciones de los municipios a ferias gastronómicas	
		Promoción directa	
	Comercializan el plato	no conoce algún organismo	
		En ferias gastronómicas y promoción directa	
	Producción directa (consumo	no produce directamente	

	interno)	**no tiene una producción directa**	
	Comercializan	no comercializa	
		no comercializa el ingrediente básico	
	Mercados (al mayorista)	no existe un mercado mayorista de este ingrediente	
		no existe mercados mayoristas	
	Mercados (al minorista)	en tercenas del mercado municipal	
		tercenas del mercado	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona	
		Cantón Morona	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		Oriente	
	Provincia	Morona Santiago	
		Morona Santiago	
	Población	Cantón Morona	
		Cantón Morona	
	Épocas de producción	Durante todo el año	
		Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	**Provincia:**	**Cantón:**	**Ciudad:**	**Parroquia:**	**Calle /localidad:**	**Comunidad:**
	Morona Santiago	Morona	Macas	Morona	Vidal Rivadeneira	Macas
	Morona Santiago	**Morona**	**Macas**	**Morona**	**Don Bosco**	**Macas**
AS DEL INFORMANTE	**Nombres y Apellidos:**		**Edad:**	**Sexo:**	**Dirección y teléfono**	**Tiempo que vive en el sector:**
	Aida Chiriboga		69	F	Vidal Rivadeneira y 24 de mayo	69
	Pascualina Rivadeneira		**71**	**F**	**Don Bosco y Riobamba**	**71**
Nombre del plato/bebida/postre	Morcilla de Pescuezo de Pollo					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	no se conoce otro nombre					
	no se conoce otro nombre					

Tipo de plato/bebida/postre		**Viseras**		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
		X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Antiguas macabeas, casas particulares, fincas		
		Fincas Particulares, macabeas Antiguas		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Barrio la Loma, Barrio Mirador		
		parque Recreacional		
Características	Ingredientes	Pescuezo de pollo, Cogollo de yuca, Cebolla China, rolaquimba		
		Pescuezo de pollo, culantro, ajo, Hoja de yuca precocinada manteca de color, cebolla china.		
	Ingrediente principal	Pescuezo de pollo		
	Preparación	Con palmito, la rolaquimba, hoja de pelma realizaba un entreverado con la cebolla china con culantro orégano la menudencia del pollo todo bien picado con un poco de arroz con hoja tierna de la yuca pre cocida se embutía en el pescuezo de gallo luego se le cocía el pescuezo se cocinaba en refrito o en agua con sal		
		Con la hoja de yuca precocinada se pica fino se pone con cebolla blanca, culantro pre cocido se embute con un poco de manteca de color se pinchaba para ver que no esté con sangre por unos 30 minutos		
	Acompañamiento	Yuca cocinada, Ají		
		Con Yuca caliente, guayusa y ají		
	Combinación/sustitución de productos	Cogollos de yuca o Pelma		
		Palmito, carne molida, menudencias de pollo		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Únicamente morcilla de pescuezo de pollo		
		Únicamente ese producto y el caldo		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Usa Aliño con ajos cebollas, orégano polo albaca		
		cebolla y culantro		
para la	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña	Antes se usaba		
	Otros:	cocina a gas		
(Valora	Valor histórico y cultural: origen del plato	Costumbre Antigua macabea		
		Cree que fue inventado por su mama o su abuelo		

	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Desconoce
		No
	Significado que posee el plato	Un postre en ocasiones especiales
		Es un postre familiar
	Historia	no sabe contestar
		No conoce historia
	Usos	como postre o delicia
		Se usaba como antojo o postre familiar
	Qué representa	Un postre en ocasiones especiales
		Un antojo
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En reuniones familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es una comida especial
		no se preparaba en fiestas
	Relación con mitos/leyendas	No se conoce
		no conoce mitos
	Relación con las fiestas	No en fiestas en reuniones familiares
		no se relaciona con fiestas
	Lugares en donde se elabora	Casas particulares, Fincas
		En casas y fincas particulares
	Quién los elabora	Macabeas Antiguas
		Macabeas antiguas
	Quienes lo consumen	Gente Macabea
		Gente de Macas
es/organiz	Promocionan el plato	Casa de la Cultura Núcleo Macas
		No conoce
	Comercializan el plato	Municipio en ciertas fechas
		No conoce
producción del	Producción directa (consumo interno)	Únicamente para consumo interno
		Producción directa únicamente
	Comercializan	No comercializa
		no produce para comercializar
	Mercados (al mayorista)	no compra en mercados
		no existe mercado mayorista
	Mercados (al minorista)	pequeños productores
		vendedores en mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Morona
		Macas y alrededores
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente y Sierra
		Oriente y Sierra
	Provincia	Morona Santiago
		Morona Santiago
	Población	Cantón Morona

		Macas y alrededores
	Épocas de producción	Durante todo el año
		Durante todo el año